CEPA AL DÍA
LA REVISTA SEMANAL DEL HOSTELERO RENTABLE
Nº 015 · Viernes, 13 de noviembre de 2026 · Edición España
cepaplaza.com



🔥 EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

SALA · TIVOLI 2,3 L

JARRAS LISTAS. SALA SIN VIAJES A MITAD DEL PASE.

Preparar el agua por zonas antes de abrir evita cruzar la sala cuando llegan varias mesas a la vez. La jarra Tivoli de 2,3 litros permite trabajar con un formato común.

Cuenta las mesas, **carga por rangos** y deja *la reposición* a mano.

La gama Tivoli de Arcoroc incluye una jarra de 2,3 litros. El formato grande concentra la preparación y deja una referencia única para barra y sala.

> ***«El agua también necesita una ruta de servicio.»***

⚡ TRES PASOS ANTES DE ABRIR:

01 · Cuenta

Asigna jarras por rango según las reservas y la rotación prevista.

02 · Carga

Llena en una única estación y deja la reposición al alcance del equipo.

03 · Revisa

Comprueba asa, borde y limpieza antes de llevar cada pieza a sala.

⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA

ARCOROC · AGUA Y SALA



JARRA DE AGUA TIVOLI 2,3 L · ARCOROC

✓ 2,3 litros **para preparar** el servicio por zonas.
✓ Vidrio · modelo Tivoli.

Consulta precio y disponibilidad

VER PRECIO Y FICHA ➔

📡 RADAR HORECA — HOY

💧 EQUIPAMIENTO

2,3 litros.

Capacidad de la jarra Tivoli verificada por Arc.

🫒 BOLSILLO

10 g: 6,97 €.

Exceso por cada 100 aperitivos, página 2.

🎄 TENDENCIA

Navidad 26/27.

Aperitivos ensayados antes del primer lleno.

👨‍🍳 EL TRUCO DE TRINCHERA

La reposición funciona mejor cuando todos saben dónde se carga y qué rango atiende cada jarra.



GESTIÓN · APERITIVO SERVIDO A OJO

100 SERVICIOS: 6,97 € EN JUEGO

A 6,97 €/kg, servir 10 g extra de aceitunas cuesta 6,97 € cada 100 servicios. Con 100 servicios al día y 22 días de apertura, son 153,34 € al mes.

100 SERVICIOS: EUROS EN JUEGO

6,97 €
COSTE EXTRA / 100 SERVICIOS
10 g extra por servicio

153,34 €
COSTE EXTRA AL MES
100 al día × 22 días

A 6,97 €/kg, 10 g extra por servicio, con esta actividad durante doce meses, cuestan **1.840,08 € al año.**

📋 TRES TAREAS PARA FIJAR LA RACIÓN

Objetivo: mismo nivel, mismo peso, todo el turno

PASO 01 📊

01 · Pesa

Define la cantidad de una ración con el producto escurrido y listo para servir.

PASO 02 ⚖️

02 · Marca

Fotografía el nivel correcto dentro del ramequín y déjalo visible en el pase.

PASO 03 🗑️

03 · Audita

Revisa diez servicios en hora punta y corrige el gesto, no solo el coste.



⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA · RACIÓN Y PASE

RAMEQUÍN DE PORCELANA 9 × 5 CM

Ramequín de porcelana de 9 × 5 cm para trabajar con una referencia visual común en aperitivos y guarniciones.

Consulta precio y disponibilidad

VER PRECIO Y FICHA →

🍺 TRUCO DE BARRA

MIDE EN PLENA CARGA

La ración se deforma cuando sube el ritmo. Audita diez vasos en el pico y devuelve el dato al equipo ese mismo día.

Un recipiente común convierte la ración en una referencia visible para todo el equipo.

CONSEJO DEL MES

Haz la prueba con el aperitivo escurrido: el líquido altera el peso y oculta el tamaño real de la ración.



📍 13–20 NOVIEMBRE · PRUEBA INTERNA

CAMPAÑA DE APERITIVOS

APERITIVOS DE NAVIDAD: ENSAYA ANTES DEL PRIMER LLENO.

Navidad 26/27 **ya está en campaña:** ensaya el pase ahora.

EN EL RADAR
13–20
NOVIEMBRE 2026
Ver fuente ➔

🎯 TRES DECISIONES PARA UNA PRUEBA ÚTIL:

La campaña navideña se prepara con una prueba real de pase, recorrido y reposición; no con una compra impulsiva de piezas sueltas.

01. **Monta** diez unidades seguidas.
02. **Define** recipiente, **pinza** y reposición.
03. **Recorre** el camino hasta la mesa.

✨ **Truco de sala:** una bandeja de prueba descubre lo que la foto no cuenta.



★ SELECCIÓN CEPA PLAZA · EMPLATADO

PINZA DE PRECISIÓN ACODADA 15,5 CM · LACOR

Pinza acodada de 15,5 cm en acero inoxidable 18/10, con mango antideslizante y puntas acanaladas para emplatar.

Consulta precio y disponibilidad

VER PRECIO Y FICHA ➔

🎓 UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Detalles de mesa que mejoran la experiencia del cliente

Una guía propia para elegir detalles que ayuden al equipo, mejoren la presentación y no saturen la mesa.

Leer artículo ➔

🛠️ HERRAMIENTAS PARA TU PROYECTO

¿ABRES O RENUEVAS TU LOCAL?

Calcula tu menaje inicial y consulta las necesidades reales de barra, sala y cocina.

Pide asesoramiento ➔

EQUIPAR MI LOCAL