CEPA AL DÍA
LA REVISTA SEMANAL DEL HOSTELERO RENTABLE
Nº 016 · Viernes, 20 de noviembre de 2026 · Edición España
cepaplaza.com



🔥 EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

COCINA · OS-10 A BAÑO MARÍA

SOPA LISTA. COCINA SIN ESPERAS EN HORA PUNTA.

La OS-10 trabaja con 10 litros a baño maría. La decisión rentable está en definir tanda, temperatura de servicio y punto de reposición antes del primer cuenco.

Diez litros, **una tanda definida** y la reposición *antes de la* hora punta.

Sammic declara 10 litros, 450 W y una temperatura máxima de 95 °C para la OS-10. Úsala como estación de mantenimiento: la receta se cocina aparte y llega al servicio con una tanda y una reposición previstas.

> ***«La sopa no debe empezar de cero con la sala llena.»***

⚡ TRES DECISIONES PARA ORDENAR LA TANDA:

01 · Calcula

Mide el cuenco real y fija cuántas raciones salen de una tanda de 10 litros.

02 · Programa

Define la hora de carga y el punto de reposición antes de que baje el nivel útil.

03 · Ordena

Asigna un cucharón, una zona de cuencos y una persona responsable por turno.

⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA



SAMMIC · SOPA Y LÍQUIDOS CALIENTES

OLLA DE SOPA OS-10 · 10 L

✓ Capacidad de **10 litros**.

✓ Baño maría · 450 W · máximo 95 °C.

Consulta precio y disponibilidad

VER PRECIO Y FICHA →

📡 RADAR HORECA — HOY

EQUIPAMIENTO

10 litros.

Capacidad oficial de la OS-10 verificada por Sammic.

BOLSILLO

1 cl: 18,35 €.

Exceso por cada 100 servicios, página 2.

📅 AGENDA

Madrid Fusión 2027.

1–3 de febrero en IFEMA, página 3.

👨‍🍳 EL TRUCO DE TRINCHERA

Sirve diez cuencos reales, anota el volumen total y fija el nivel de reposición que el equipo pueda ver de un vistazo.



GESTIÓN · ESCANCIADO SERVIDO A OJO

100 SERVICIOS: 18,35 € EN JUEGO

A 18,35 €/L, servir 1 cl extra de destilado cuesta 18,35 € cada 100 servicios. Con 100 servicios al día y 22 días de apertura, son 403,70 € al mes.

100 SERVICIOS: EUROS EN JUEGO

18,35 €
COSTE EXTRA / 100 SERVICIOS
1 cl extra por servicio

403,70 €
COSTE EXTRA AL MES
100 al día × 22 días

A 18,35 €/L, 1 cl extra por servicio, con esta actividad durante doce meses, cuesta **4.844,40 € al año.**

📋 TRES TAREAS PARA FIJAR LA MEDIDA

Objetivo: misma receta, misma medida, todo el turno

PASO 01 📊

01 · Define

Asigna 2 o 4 cl a cada receta y deja la medida escrita en la ficha de barra.

PASO 02 ⚖️

02 · Ensaya

Prepara diez servicios seguidos y corrige el gesto antes de la hora punta.

PASO 03 🗑️

03 · Audita

Compara botellas abiertas, servicios vendidos y remanente al cierre del turno.



⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA · CONTROL DE BARRA

DOSIFICADOR DUAL · 2/4 CL

Dos medidas visibles, 2 y 4 cl, para servir una referencia común en barra.

Consulta precio y disponibilidad

VER PRECIO Y FICHA →

🍺 TRUCO DE BARRA

CIERRE DE BOTELLA

Anota aperturas y remanentes por turno. El dato de venta sirve cuando conversa con el consumo real.

Una referencia visible para formación, servicio y cierre.

CONSEJO DEL MES

Usa la misma medida para formación, servicio y auditoría. Cambiar de referencia entre turnos borra la trazabilidad.



📍 IFEMA · 1–3 FEBRERO 2027

MADRID FUSIÓN · 25º ANIVERSARIO

MESA DE NAVIDAD: ENSAYA LA BANDEJA ANTES DEL LLENO.

Navidad 26/27 **ya está en campaña:** ensaya la bandeja ahora.

EN EL RADAR
1–3
FEBRERO 2027
Ver fuente →

🎯 TRES DECISIONES PARA UNA PRUEBA ÚTIL:

Monta diez unidades con la bandeja real. Ese recorrido enseña más que una fotografía y deja preguntas concretas para la próxima feria.

01. **Monta** diez unidades seguidas.
02. **Recorre** el servicio con **Cepa Plaza** como referencia.
03. **Anota** tres problemas para la feria.

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



⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA · PRESENTACIÓN

BANDEJA VERONA · GN 1/1

Formato GN 1/1 de 53 x 32,5 cm para ordenar una presentación común en buffet y aperitivos.

Consulta precio y disponibilidad

VER PRECIO Y FICHA →

🎓 UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Bandejas y fuentes para buffet profesional: guía práctica de compra

Una guía para elegir formato, material y reposición de bandejas y fuentes según buffet, sala o catering.

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