vinetur

Travelodge y la pizza cuando el antojo no entiende de horarios

Una forma flexible de entender la restauración, disponible las 24 horas, a propósito del Día Mundial de la Pizza

viernes 6 de febrero de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Hay comidas que no entienden de relojes. La pizza es, probablemente, el ejemplo más evidente. Da igual la hora, el día o el lugar: el antojo aparece cuando quiere. Por eso, cuando llega el **Día Mundial de la Pizza** —cada 9 de febrero— la conversación resulta más interesante si se aleja de la efeméride y se centra en cómo este icono

gastronómico se ha integrado en una forma de consumir cada vez más flexible, menos sujeta a normas tradicionales.

En ese terreno se mueve **Travelodge Hoteles España**, cuya propuesta de restauración parte precisamente de la ausencia de horarios cerrados. Su **85 Bar Café** permanece abierto las 24 horas del día, los 365 días del año, una decisión que responde tanto a la lógica del viajero —con llegadas tardías, jornadas irregulares o vuelos a deshoras— como a una realidad urbana en la que no todo sucede dentro del margen convencional del almuerzo o la cena.

La **pizza**, clásica, informal y profundamente transversal, encaja de forma natural en esa idea. No funciona solo como una solución rápida, también como un gesto cotidiano que puede acompañar una pausa improvisada, una cena fuera de hora o un descanso tras un día largo de trabajo o turismo. En ese contexto, la carta del **85 Bar Café** se plantea como un recurso siempre disponible: pizzas que conviven con hamburguesas, pastas, ensaladas, snacks y opciones más ligeras, pensadas para distintos momentos y estados de ánimo.

Más allá del producto, el planteamiento tiene que ver con el uso del espacio. Ambientes funcionales, cómodos y contemporáneos, con Wi-Fi gratuito y sin presión temporal, que permiten desde un desayuno tranquilo hasta una reunión informal, una comida tardía o una parada nocturna sin complicaciones. Espacios concebidos como algo más que un complemento del alojamiento: puntos de encuentro abiertos a perfiles y rutinas diversas.

La **pizza**, nacida en Italia y convertida en símbolo global, ha sabido adaptarse a culturas, generaciones y contextos muy distintos manteniendo intacta su esencia: sencillez, disfrute y una cierta idea de compartir. Ese mismo espíritu atraviesa esta forma de entender la restauración, más cercana a los ritmos reales de quienes se mueven por la ciudad que a los esquemas rígidos del servicio tradicional.

Así, el **Día Mundial de la Pizza** funciona como una excusa para reflexionar sobre algo más amplio: cómo determinados platos han dejado de pertenecer a un momento concreto del día y se han integrado en una vida urbana marcada por la flexibilidad. Y cómo algunos espacios han sabido leer ese cambio con naturalidad. Porque cuando el

hambre aparece sin avisar, no siempre se busca una celebración. A veces basta con encontrar un sitio abierto, sentarse con calma, pedir una pizza... y disfrutarla sin mirar el reloj.