



Hostelería y Restauración

Marzo 2025

Revista técnico profesional de restauración, hostelería e industrias afines.



MÁS DE 35 AÑOS LÍDERES EN EL SECTOR TEXTIL, DESDE BALEARES AL RESTO DEL MUNDO

- Sábanas
- Toallas
- Fundas de almohadas
- Plaids
- Albornoces
- Fundas nórdicas
- Colchas
- Alfombrines
- Protectores de colchón
- Nórdicos
- Faldones
- Confección de cortinas

Y muchos más productos en nuestra web

GRUPOTOLEDO.COM

Portavoz oficial:



Tapicerías Gancedo, funcionalidad y sostenibilidad

En el marco del Madrid Design Festival y celebrando el ochenta aniversario de Tapicerías Gancedo, **Hostelería & Restauración, HR**, han reunido el 18 de febrero en las instalaciones de la firma textil a cuatro destacados referentes del sector para debatir sobre la evolución del lujo en la arquitectura y el diseño de interiores, con un enfoque en la sostenibilidad y funcionalidad. El evento, moderado por Loli Moroño, CEO y Directora Creativa de PF1 Interiorismo Contract, ha contado con la participación de Nyra Troyce, reconocida diseñadora textil mexicana y creadora de la colección Milpa para Gancedo; Laura Huertas, interiorista de U Interior Design, con más de diez años de experiencia en la creación de espacios con identidad; y Willy Díaz Aliaga, Director General de Artiem Hoteles, quien ha presentado las iniciativas clave de la compañía dentro de su programa Freshpeople make the difference. Esta iniciativa subraya el compromiso



Nyra Troyce se gana a los decoradores interioristas españoles.

social, económico y medioambiental de Artiem Hotels, como la recertificación B Corp y la recaudación a través de la 'Habitación Solidaria'. Durante el acto, Nyra Troyce ha presentado Milpa, nueva colección para Gancedo, una propuesta que fusiona la tradición con la vanguardia en el diseño textil, destacando la importancia de la artesanía y el uso de materiales responsables en la creación de

espacios exclusivos y sostenibles. "El lujo no solo se mide en estética, sino en la historia y los valores que cada tejido transmite", ha destacado Troyce.

Desde la perspectiva del interiorismo, Laura Huertas ha profundizado en cómo los espacios pueden integrar soluciones sostenibles sin perder sofisticación. "Diseñar con conciencia sostenible no es una tendencia, es una necesidad y una realidad", ha afirmado, subrayando el papel de los materiales duraderos y el impacto del diseño en la experiencia del usuario. En cuanto a la hotelería, Willy Díaz Aliaga ha abordado antes los más de sesenta asistentes entre directivos de cadenas, como NH Hoteles, Intercontinental Hoteles y Hoteles Wllington y Claridge, entre otros, el desafío de equilibrar sostenibilidad y rentabilidad. "El propósito de Artiem es inspirar a las personas a ser felices, comenzando por nuestros empleados, los 'Freshpeople', quienes marcan la diferencia", señaló Díaz Aliaga. Añadió que "el lujo en la hotelería de hoy debe ofrecer experiencias auténticas y responsables, donde cada decisión de diseño ha de tener en cuenta su impacto ambien-



Tapicerías Gancedo ha congregado numerosos decoradores e interioristas.

tal y social". El evento ha concluido con una sesión de preguntas del público, entre los que se encontraban decoradores, interioristas y arquitectos de los principales estudios de Madrid y de provincias limítrofes. Que ha servido para reflexionar sobre el futuro del diseño hotelero y textil, destacándose la importancia de la innovación y la colaboración entre disciplinas. "El verdadero lujo es haber compartido esta experiencia con todos ustedes", concluyó Moroño, agradeciendo a **Tapicerías Gancedo** y a la revista *Hostelería & Restauración*, HR, la organización del acto.



El acto ha servido para reflexionar sobre el futuro del diseño textil.

Summit Hostelería Hospitalaria

La cuarta presentación organizada por *Hostelería & Restauración*, HR, ha sido el 10 de marzo conjuntamente con la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, A.E.H.H, en el marco de la feria Horeca Profesional Expo, HIP, en el recinto ferial Juan Carlos I de Madrid. El Summit de Colectividades de Hostelería Hospitalaria ha constado de tres mesas "Nuevas formas de financiar las grandes inversiones que se requieren en las cocinas institucionales", "Un caso de éxito: Hospital Universitario del Doce de Octubre, de Madrid" y la tercera "Plataformas logísticas: ¿el futuro de la Alimentación hospitalaria?".

El Summit se ha celebrado en uno de los escenarios principales de HIP, concretamente en el de Mapfre, donde cerca de setenta profesionales vinculados al sector hospitalario procedentes de diversos puntos de la geografía nacional han seguido la charla, moderada por el presidente de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, Miguel Ángel Herrera. La primera mesa que ha versado sobre las inversiones requeridas en los centros institucio-

nales, la han configurado Javier Vidal Iglesias, Jefe del Servicio de Alimentación. Área Sanitaria de Santiago de Compostela, y Clara Ledesma Blanco, vicepresidenta de la A.E.H.H y Jefe de Servicio de Hostelería del Complejo Asistencial de Salamanca.

Los dos han coincidido en señalar las inversiones importantes para la renovación o construcción de las cocinas hospitalarias, especialmente en el sector público, y la necesidad de buscar soluciones novedosas e imaginativas, dado que los presupuestos de las distintas administraciones son cada vez más restrictivos. Han comentado que por ello los gestores de los centros hospitalarios deben cooperar con los fabricantes para lograr encontrar fórmulas que permitan disponer de los fondos necesarios para acometer estas reformas necesarias. Debe tenerse en

cuenta que el Servicio de Alimentación en un hospital trabaja todos los días del año en dos turnos, con lo que las instalaciones sufren un desgaste importante, que exige reposiciones periódicas y, a su vez, la puesta al día tecnológica requiere también un esfuerzo inversor, que no siempre puede hacerse de la manera que se venía haciendo con los presupuestos. Las empresas proveedoras de equipamiento también han tenido que desarrollar opciones que puedan paliar, en gran medida, esta carencia de inversiones, permitiendo que los centros puedan acometer las reformas y los proyectos que necesitan haciendo posible su financiación por otras vías.

La segunda mesa se ha centrado en presentar las reformas realizadas en la Cocina del Hospital Universitario Doce de Octubre, de Madrid. En ella han participado-



Las inversiones son imprescindibles en los hospitales públicos y privados.