

interihotel MAD26 explora los espacios *hospitality* del futuro

Barceló Hotel Group y Lamucca inspiran dos prototipos a escala real que exploran, respectivamente, una hospitalidad más sensorial y conectada con el lugar y una nueva restauración urbana, flexible y social.

Interihotel MAD26, que se celebrará del 17 al 19 de noviembre en IFEMA Madrid bajo el concepto *Creative Rebellion*, presentará dos nuevos espacios conceptuales dentro de su *Interiors Living Lab: The Sensory Explorer Concept Room*, diseñada por HBA e inspirada por Barceló Hotel Group, y *The Social Playful Concept Restaurant*, diseñada por Livit e inspirada por Lamucca.

Ambos proyectos plantean escenarios de futuro para dos espacios esenciales del *hospitality*, la habitación de hotel y el restaurante, y los convierten en prototipos a escala real donde explorar cómo el interiorismo puede responder a nuevas formas de viajar, relacionarse y experimentar los espacios.

Las *Concept Rooms* forman parte de *Interiors Living Lab*, el laboratorio de innovación impulsado por *AMBIT Living Spaces Cluster* en el marco de interihotel. A través de un proceso de *design thinking*, estudios de diseño y empresas hospitality trabajan conjuntamente en el desarrollo de conceptos que posteriormente permiten analizar la usabilidad de los espacios, la interacción de las personas con los objetos y su respuesta emocional ante el interiorismo.

Un refugio conectado con el lugar

Diseñada por HBA e inspirada por Barceló Hotel Group, *The Sensory Explorer Concept Room* parte de un perfil de viajero que busca en el hotel algo más que alojamiento: una experiencia capaz de conectarle con el destino, estimular los sentidos y ofrecer espacios para detenerse y reconectar. Bajo el concepto *The Dome:* Tierra, luz y memoria, el proyecto toma Túnez como punto de partida y lo interpreta como un territorio construido a partir de múltiples culturas, paisajes y capas históricas. HBA evita una representación literal del destino y traslada su esencia a una habitación contemporánea articulada alrededor de una geometría envolvente y una gran cúpula.

La luz cenital se convierte en uno de los elementos protagonistas del espacio, transformándose a lo largo del día y modelando los volúmenes, las sombras y la percepción de los materiales. Formas curvas y un mobiliario de carácter arquitectónico generan diferentes ámbitos para descansar, conversar o contemplar. La materialidad refuerza esta conexión con el territorio. Tonos terracota, arena y burdeos, superficies minerales, fibras trenzadas, textiles, roble, piedra y acentos azules construyen una atmósfera cálida y táctil que remite al paisaje y a la identidad mediterránea de Túnez.

El resultado es un refugio contemporáneo donde diseño, materialidad y luz trabajan conjuntamente para generar una experiencia sensorial profundamente vinculada con la identidad del lugar. El proyecto está liderado por **Marta Palazuelo**, *Principal Director de HBA Madrid*, estudio especializado en arquitectura e interiorismo *hospitality*.

Comer, encontrarse y quedarse

La segunda propuesta traslada la experimentación al mundo de la restauración. *The Social Playful Concept Restaurant*, diseñado por Livit e inspirado por Lamucca, plantea cómo puede evolucionar el restaurante urbano ante un usuario cada vez más social, digital, espontáneo y acostumbrado a decidir cómo quiere relacionarse con el espacio. El concepto, denominado *Muckita*: A tu ritmo, con los tuyos, propone un restaurante capaz de adaptarse a diferentes ritmos y formas de uso: comer rápidamente, compartir una comida sin prisas, trabajar durante un rato, encontrarse de manera improvisada o alargar una sobremesa.

El espacio se organiza mediante una distribución flexible que combina una zona ágil de pedido y *take away*, un núcleo de carácter social, áreas concebidas para estancias más prolongadas y una cocina abierta que incorpora actividad y transparencia a la experiencia. La tecnología se integra de manera natural mediante pedidos móviles, kioscos y puntos de recogida claramente identificados. Su objetivo no es convertirse en protagonista, sino reducir fricciones y facilitar que cada usuario pueda relacionarse con el restaurante de la manera que prefiera.

La materialidad combina superficies resistentes, cerámica, metal y acabados preparados para un uso intenso con madera, tapicerías e iluminación cálida, que aportan una dimensión más humana al espacio. El rojo funciona como elemento de

Las *Concept Rooms* permiten confrontar nuevas ideas con la experiencia de los usuarios y generar conocimiento aplicable al sector



identidad y conecta arquitectura, interiorismo y lenguaje gráfico. El proyecto ha sido desarrollado por **Paula López**, *Account Leader & Interior Designer, y Macarena Santos, Interior Designer, de Livit*, compañía internacional especializada en estrategia, diseño e innovación para restauración y *hospitality*.

Del concepto a la experimentación

Las *Concept Rooms* de interihotel no se plantean únicamente como ejercicios de interiorismo. Son prototipos a escala real que permiten confrontar nuevas ideas con la experiencia de los usuarios y generar conocimiento aplicable al sector *hospitality*. Su desarrollo pone en relación a hoteleros, restauradores, inversores, interioristas y arquitectos con estudios de diseño e industria, creando un entorno de experimentación donde explorar nuevas respuestas a los cambios que están transformando hoteles y restaurantes.

La materialización de ambas *Concept Rooms* ha sido posible gracias a la colaboración de numerosas marcas expositoras de interihotel MAD26, que han aportado materiales, mobiliario, iluminación, equipamiento y soluciones constructivas para convertir ambos conceptos en espacios visitables a escala real. Esta colaboración refleja el modelo de innovación abierta que impulsa interihotel, donde industria, operadores y estudios de diseño trabajan conjuntamente para generar conocimiento y anticipar nuevas soluciones para el sector.

The Sensory Explorer Concept Room y *The Social Playful Concept Restaurant* podrán visitarse durante interihotel MAD26, del 17 al 19 de noviembre de 2026 en IFEMA Madrid, dentro de Creative Rebellion, una edición que reivindica el diseño como herramienta para cuestionar lo establecido e imaginar nuevas formas de hospitality. Ambos espacios forman parte de *Interiors Living Lab*, que reúne también experiencias dedicadas a materiales innovadores, artesanía contemporánea y tecnologías digitales aplicadas al diseño de interiores.

Ambos proyectos plantean escenarios de futuro para dos espacios esenciales



