Canvas Projects, quando l'hotel punta sulla ristorazione creativa

Dai ristoranti sul tetto, ai bar di birra artigianale, fino ai café specializzati in salumi e formaggi: sono i progetti pilota di **Canvas Incubator Lab** già aperti in Europa dalla **catena alberghiera Marriott International**. Sempre attento a proporre concept innovativi, capaci di rispondere ai nuovi trend del mercato e alle esigenze dei Millennials, il colosso alberghiero ha dato vita a Canvas, un **nuovo concetto di ristorazione all'interno degli hotel del gruppo** situati in centro città. Un format che premia la creatività e il talento, sfruttando in maniera intelligente gli spazi inutilizzati all'interno degli hotel. Obiettivo di Canvas è quello di offrire esperienze uniche e coinvolgenti a turisti e residenti, creando ristoranti e bar innovativi all'interno degli hotel e aperti al pubblico, ideati e realizzati da giovani dipendenti del gruppo o imprenditori locali. Ad oggi sono stati realizzati in Europa quattro progetti Canvas, in hotel del gruppo a Londra, Berlino e Budapest. I creatori dei progetti Canvas selezionati ricevono un piccolo budget –solitamente 45,000 per ciascuna idea – per realizzare il ristorante o bar negli hotel selezionati. Questi ristoranti sono al di fuori delle classiche linee guida del reparto ristorazione Marriott e consentono agli ideatori di sperimentare nuove soluzioni di design. **Ogni progetto è adattato e sviluppato in base al feedback e ai risultati, offrendo esperienze che trasformano la classica percezione dei ristoranti all'interno degli hotel**.

Park Lane Roofnic a Londra è stato il primo progetto Canvas lanciato da Marriott aperto per tutta l'estate 2015: un bar estivo sul tetto che prende ispirazione dall'atmosfera di celebri festival britannici come Latitude e Bestival. Situato al London Marriott Hotel Park Lane, Roofnic è accessibile da un ingresso separato e segreto. Il team guidato da Ashley Dawes, Restaurant Bar Manager dell'hotel, ha riutilizzato una terrazza sul tetto in disuso trasformandola in un giardino estivo rustico con panche di legno, arredamento da giardino, musica d'ambiente e, la cosa più importante, prezzi economici. Gli ospiti possono gustare cocktail, caffè, birre artigianali e un menu light con toast, panini, torte salate e insalate. Dopo il successo di Roofnic, è stato inaugurato al St Pancras Renaissance Hotel di Londra **il St Pancras MI+ME**, un urban-bar specializzato in salumi e formaggi all'ingresso della stazione ferroviaria internazionale di St Pancras, ideale sosta per i viaggiatori alla ricerca di cibo gustoso e creativo. **L'#Hashtag Coffee Shop Berlin**, situato all'interno del Courtyard Berlin City Center hotel, è un vivace caffé alla moda che serve piatti semplici e gustosi con ispirazione locale, tra cui formaggio

fuso e pastrami sandwich o patate con ripieni locali come wurstel al curry e doner kebab. A Budapest, presso il Budapest Marriott Hotel, la **Marionett Craft Beer House**, è stata ideata da un imprenditore locale di talento, Imre Toth, scelto in seguito a una gara lanciata a livello locale. Il concetto vincente è un intrigante spazio in stile industriale con marionette fatte a mano che illustrano ciascuna delle 20 birre alla spina proposte. Tavoli, sgabelli, una cucina a vista e una lavagna con il menu completano l’amb iente industrial-chic, pensato per attirare la gente del posto, gli ospiti dell’hotel e i turisti.