

Nace LaBoH creative lab by Bohemia

Un lugar donde compartir el conocimiento y participar en proyectos únicos

El Hotel Bohemia Suites & Spa pone en marcha “LaBoH, Creative Lab by Bohemia”: un centro basado en la creatividad, la investigación, la mejora y la creación de experiencias. Un lugar para compartir el conocimiento y participar en proyectos únicos.

Desde su inauguración en el año 2012, el hotel **Bohemia Suites & Spa** ha apostado por la innovación a través de un cuidado proyecto de reforma integral e interiorismo que rompe completamente con lo “convencional” en lo que a un establecimiento de destino de sol y playa se refiere. Este no es un alojamiento cualquiera: **Bohemia Suites & Spa** es un *hotel boutique* de lujo, con 67 habitaciones, enfocado al servicio personalizado que promueve que el huésped se sienta “como en casa de buenos amigos”. Es un hotel que, desde el inicio de la experiencia hasta el final, pretende cambiar la forma de viajar.



Con **LaboH** el hotel quiere liderar el impulso que el mundo del turismo y la gastronomía en general necesitan en un destino turístico como el de Maspalomas Costa Canaria, contribuyendo con sus conocimientos y *Know-How* al desarrollo de proyectos comunes, a la formación continua y de calidad para sus trabajadores y personas externas y a la economía de proximidad y circular de su entorno. Todo esto sin olvidar la creación y puesta en marcha de experiencias únicas para los clientes y huéspedes del hotel.

Fernando Calvo, Director General del hotel **Bohemia Suites &**

Spa, cuenta con una dilatada trayectoria en el sector hotelero, gastronómico y turístico desde hace más de 20 años. Toda la experiencia acumulada en sus distintos viajes y estancias por el mundo han moldeado una forma de pensar y entender el negocio que le han hecho reflexionar continuamente sobre cómo enfocar cada nuevo reto o proyecto. Por eso se refiere a **LaboH** como “nuestra filosofía de trabajo y nuestro ADN corporativo. En un proyecto, sin creatividad no hay ideas; sin investigación no hay trabajo; sin mejora no hay avance; sin conocimiento no hay resultados y sin experiencias no hay disfrute”.

Este nuevo centro puesto en marcha por el hotel **Bohemia Suites & Spa** está compuesto por grandes personas y profesionales vinculados al hotel que tienen dedicación completa o externos que colaboran asiduamente en el crecimiento de la empresa, desde el punto de vista gastronómico, de la innovación y de las nuevas tecnologías aplicadas.

LaboH está ubicado en la planta lobby del hotel, en una localización visible y accesible a todos sus empleados y huéspedes, quienes podrán además participar en talleres, formaciones, master clases, charlas y cursos. Entre sus objetivos para este 2019 están el poder compartir sus creaciones y conocimientos, aprender nuevos métodos de trabajo y colaborar con grandes profesionales del mundo del turismo, los viajes y la gastronomía, entre otros.



LaboH es también un *Lab gastronómico* donde los chefs y bartenders del hotel darán rienda suelta a sus creaciones, ensayarán nuevos métodos de cocinado y contarán con grandes chefs que impartirán una formación completa y continuada al personal del hotel y a externos que quieran ampliar sus conocimientos.

TORAFLOAFOOD









TORAFLORAFOOD





La primera colaboración de **LaboH** se llevará a cabo los próximos 7 y 8 de junio con “*Tora Tora Food*”, una artista gastronómica sueca que basa sus creaciones en alimentos de origen vegetal desafiando la cocina vegana a través de la creación de platos sabrosos y entretenidos. A través de sus recetas la artista pretende normalizar la alimentación vegana, demostrando que todos pueden disfrutar de ella. ***Mother Nature*** es el nombre del proyecto que presentará en el **Hotel Bohemia Suites & Spa**: una experiencia culinaria aventurera formada por

un menú degustación de 7 platos en el que le he dado “sabor” a los fenómenos de la naturaleza.

A través de esta experiencia culinaria invitará a los participantes a analizarse a sí mismos y observar la historia detrás de cada plato, el sabor de la comida, la apariencia y los sentimientos que afloran. La experiencia gastronómica está diseñada como una obra de arte.

Nace ***LaBoH creative lab by Bohemia***, el lugar donde compartir el conocimiento y participar en proyectos únicos.