

ГЕЛЕНДЖИК



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
КОНКУРС

24--27

/04

ЦЕЛЬ

Поиск молодых талантов среди поваров, су-шефов, молодых шефов, которые в будущем будут творить историю гастрономии России

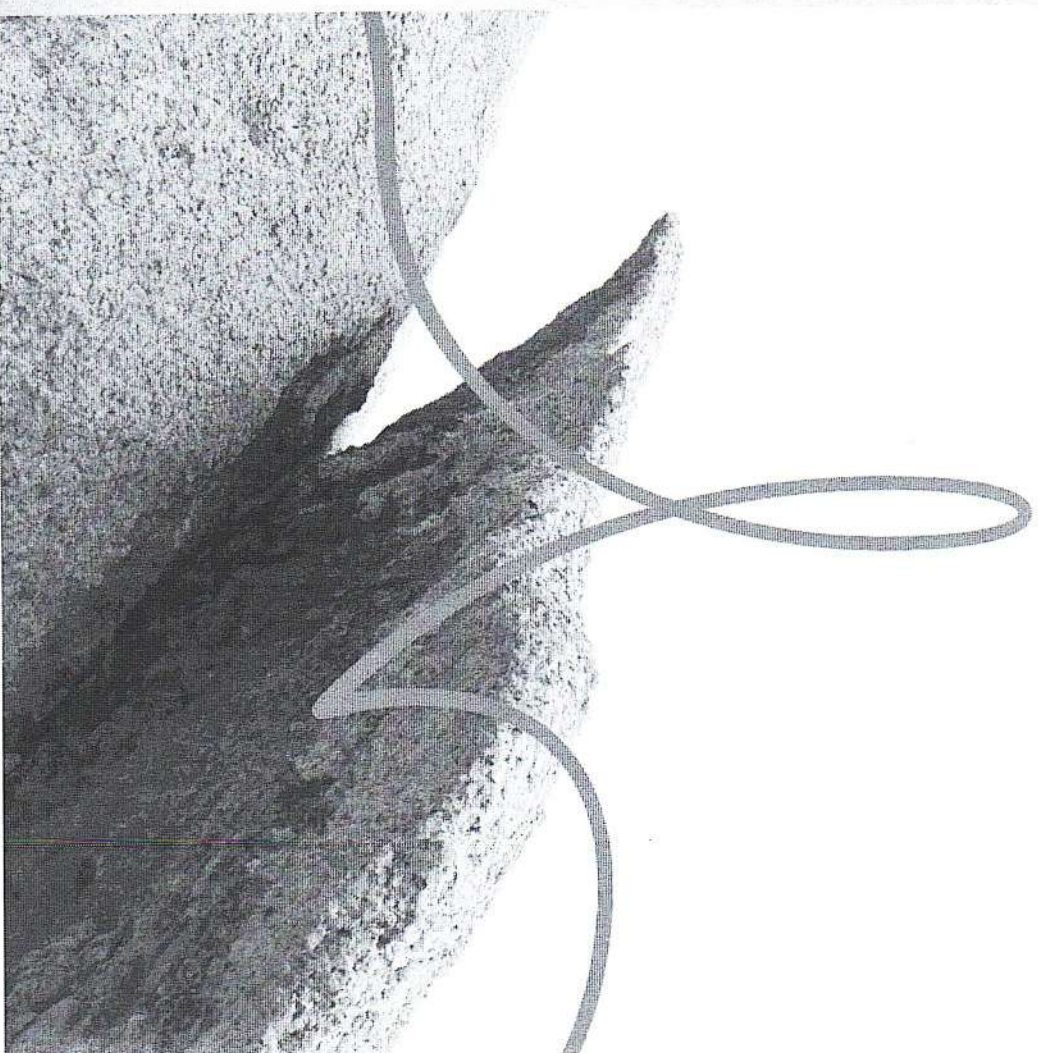
МИССИЯ

Поиск молодых талантов с целью интеграции в индустрию вне зависимости от их региона

Повышение престижа профессии

Создание профильного комьюнити с широкой географией

Развитие профессиональных компетенций



ОРГАНИЗАТОР

НИРМА Group of Companies управляет проектами Rieseling Boуз (Michelin Guide 2022), Суши-бистро «Русалочка», татиноми-бар «Тебураси», StandUp Store Moscow, барным объединением «ПРОФСОЮЗ» и др.; соавтор и совладелец GASTREET INTERNATIONAL RESTAURANT SHOW — главного B2B события в ресторанной индустрии страны; СОЗДАТЕЛЬ ФЕСТИВАЛЯ ГОРОДСКИХ РЕСТОРАНОВ «ЕСТЬ ФЕСТ»



НИРМА

СООРГАНИЗАТОРЫ



Винный город «Белый Мыс» — уникальный комплекс более 40 000 м² с музеем русского виноделия, ресторанами, винной лабораторией, школой сомелье, кинотеатром и самой большой винотекой в РФ



Геленджик Арена — первый ультрасовременный культурно-деловой центр на Черноморском побережье

СТРАТЕГИЧЕСКИЙ ПАРТНЕР



Институт гастрономии (СФУ) — первый в России практико-ориентированный образовательный проект, дающий высшее образование для специалистов в сфере ресторанного бизнеса

КЛЮЧЕВЫЕ ФИГУРЫ

ИДЕОЛОГИЧЕСКИЙ ТАНДЕМ НА СТЫКЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
КЛАСТЕРА И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БИЗНЕС-ИВЕНТОВ В СФЕРЕ ГАСТРОНОМИИ



**Дмитрий
Левицкий
МОСКВА**

Организатор масштабных гастрономических
событий (Gastreet International restaurant Show,
ЕСТЬ ФЕСТ), ресторатор и соучредитель НИРМА
Group of Companies, создатель медиа-проектов
о гастрономии, автор и руководитель проекта
винный город «Белый мыс» в Геленджике



**Алексей
Горенский
КРАСНОЯРСК**

Директор Института гастрономии Сибирского
федерального университета, первого в России
высшего учебного заведения в сфере
гастрономии, единственного кампуса INSTITUTE
LIFE (ex. RAUL BOCUSE) в России. Ресторатор,
Соучредитель Bellini Gastronomic Ecosystem,
который насчитывает более 50 успешных
ресторанных проектов.

ПРО ЛОКАЦИЮ

ГОРОД-КУРОРТ ГЕЛЕНДЖИК

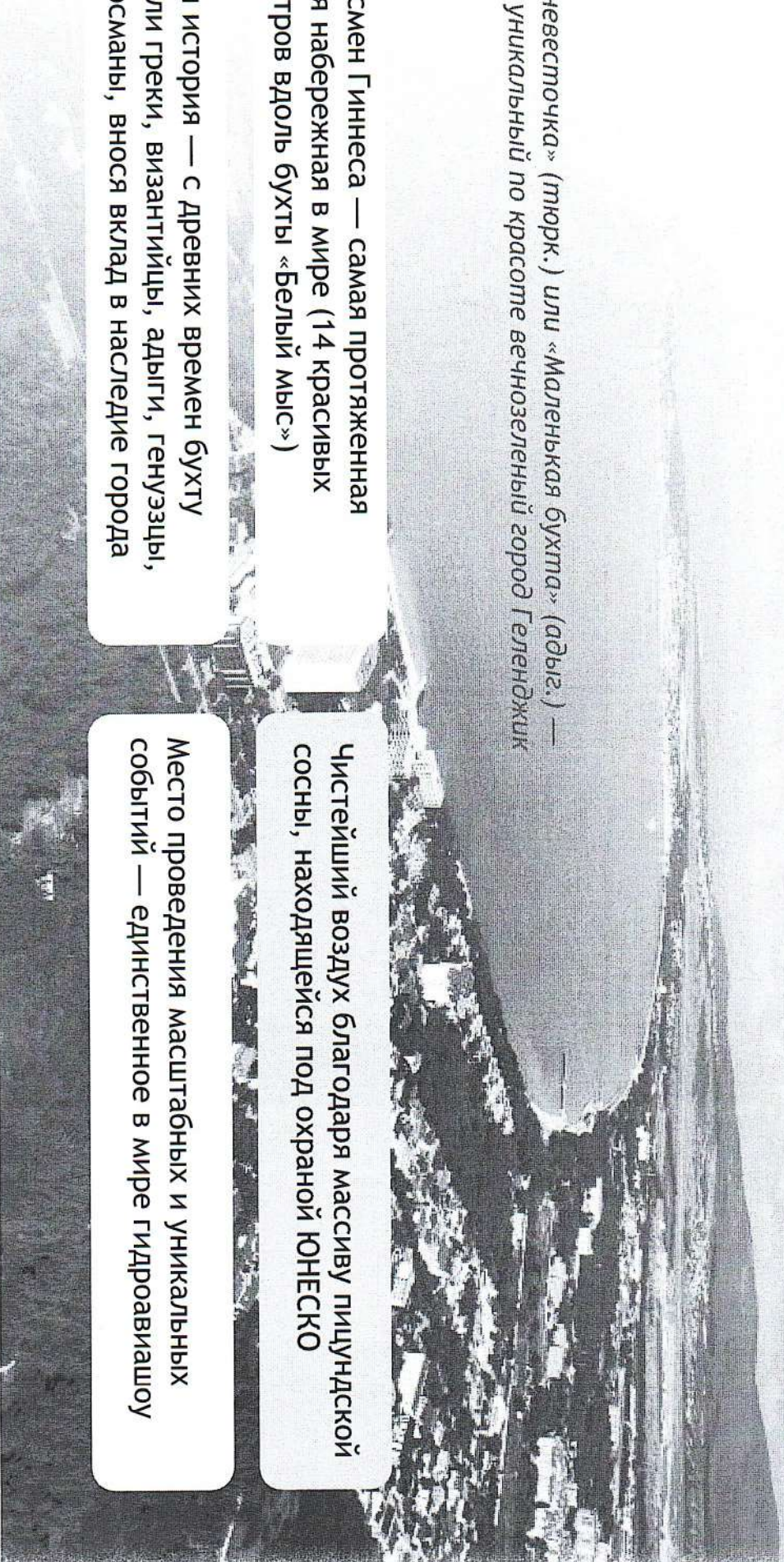
«Белая невесточка» (тюрк.) или «Маленькая бухта» (адыг.) — все это уникальный по красоте вечнозеленый город Геленджик

Рекордсмен Гиннеса — самая протяженная морская набережная в мире (14 красивых километров вдоль бухты «Белый мыс»)

Богатая история — с древних времен бухту занимали греки, византийцы, адыги, генуэзцы, турки-османы, внося вклад в наследие города

Чистейший воздух благодаря массиву пицундской сосны, находящейся под охраной ЮНЕСКО

Место проведения масштабных и уникальных событий — единственное в мире гидроавиашоу



КЛЮЧЕВЫЕ ЦИФРЫ

200+ ЗАЯВОК СО ВСЕЙ РОССИИ

особое внимание — география конкурса

16 МОЛОДЫХ ШЕФОВ-УЧАСТНИКОВ

5 ДЕГУСТАЦИОННЫХ СУДЕЙ

именитые шефы с разных уголков России

5 ТЕХНИЧЕСКИХ СУДЕЙ

с профессиональным опытом в судействе

3 ЭТАПА КОНКУРСНОЙ ПРОГРАММЫ

3 ДНЯ ДЕЛОВОЙ И ДОСУГОВОЙ ПРОГРАММЫ
для участников, судей и гостей конкурса

300+ ГОСТЕЙ НАЦИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА
шефы (не участники), гастроэнтузиасты,
рестораторы, партнеры, поставщики

ПОБЕДИТЕЛЬ НАЦИОНАЛЬНОГО
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО КОНКУРСА

ФОРМАТ КОНКУРСА

25 февраля-25 марта ДИСТАНЦИОННО
отборочный этап по видеовизиткам
ориентир на 200 заявок со всей России

28 марта ДИСТАНЦИОННО
оглашение результатов отборочного этапа
16 отобранных участников будут соревноваться
в очных этапах конкурса в Геленджике

23 апреля ГЕЛЕНДЖИК
заезд, знакомство и пресс-конференция
с участием представителей власти, председателем судейской
коллегии, участниками, организаторами и федеральных СМИ

24 апреля ГЕЛЕНДЖИК
полуфинал — 8 конкурсантов
вечерняя программа для конкурсантов и гостей

25 апреля ГЕЛЕНДЖИК
полуфинал — 8 конкурсантов

деловая программа
от судей и приглашенных спикеров — именитых шефов,
гастрокритиков и гастроэнтузиастов индустрии

26 апреля ГЕЛЕНДЖИК
финал конкурса — 4 финалиста и только 1 победитель
вечерняя программа для конкурсантов и гостей

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

23-26 апреля

гастрономические мастер-классы

ТОЧНОСТИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ИСКУССТВА, ВАЖНЫЕ АКЦЕНТЫ,
СОВРЕМЕННЫЕ РЕШЕНИЯ И УНИКАЛЬНЫЙ ЛИЧНЫЙ ПОДХОД

лекция-дискуссия

ОБСУДИМ ВАЖНОСТЬ СОЗДАНИЯ, РАЗВИТИЯ И ПРОДВИЖЕНИЯ
ПЕРСОНАЛЬНОГО БРЕНДА В ИНДУСТРИИ

Белый
Мыс

ЭКСПУРСИЯ В УНИКАЛЬНЫЙ ВИННЫЙ ГОРОД
«БЕЛЫЙ МЫС» – ВСТРЕЧА С РУКОВОДИТЕЛЕМ
ПРОЕКТА И БРЕНД-ШЕФОМ РЕСТОРАНОВ ГОРОДА



ЭКСПУРСИЯ НА ЕДИНСТВЕННОЕ НА ПОБЕРЕЖЬЕ
ЧЕРНОГО МОРЯ ГОЛЬФ-ПОЛЕ С ДЕГУСТАЦИЕЙ
И МАСТЕР-КЛАССОМ ДЛЯ ЖЕЛАЮЩИХ

круглый стол
с Дмитрием Левицким и Алексеем Горенским

ПОЧЕМУ ЛАВРЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ СТОЛИЦЫ МИРА В 2025 ГОДУ ДОСТАЛИСЬ ПЕРВУ?

КАКУЮ РОЛЬ В ИНДУСТРИИ ТЕПЕРЬ ЗАНИМАЕТ ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ, И СТОИТ ЛИ
ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ ОБРАТИТЬ В СТОРОНУ АЗИИ?



программа уточняется

СУДЫ

**СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ –
10 ЧЕЛОВЕК**

5 ТЕХНИЧЕСКИХ СУДЕЙ

С ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ОПЫТОМ СУДЕЙСТВА
НА ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ КОНКУРСАХ

5 ДЕГУСТАЦИОННЫХ СУДЕЙ

ШЕФ-ПОВАРА, БРЕНД-ШЕФЫ, ШЕФЫ-РЕСТОРАТОРЫ

**ПОБЕДИТЕЛИ МЕЖДУНАРОДНЫХ
КОНКУРСОВ И ПРЕМИЙ**

**УЧАСТНИКИ ЗАРУБЕЖНЫХ
СТАЖИРОВОК**

ШЕФЫ ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ СТРАНЫ

МОСКВА, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КРАСНОЯРСК И ДР.

**УЧАСТНИКИ ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ
КОНКУРСА**

ВЕДУЩИЕ МАСТЕР-КЛАССОВ, ЭКСПЕРТЫ, УЧАСТНИКИ ДИСКУССИИ

УЧАСТНИКИ

УЧАСТНИКИ КОНКУРСА – МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ ДО 30 ЛЕТ СО ВСЕЙ РОССИИ:

ШЕФ-ПОВАРА

БРЕНД-ШЕФЫ

СУ-ШЕФЫ

ПОВАРА

ВАЖНЫЕ КРИТЕРИИ ВОЗМОЖНОСТИ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ:

ВОЗРАСТ

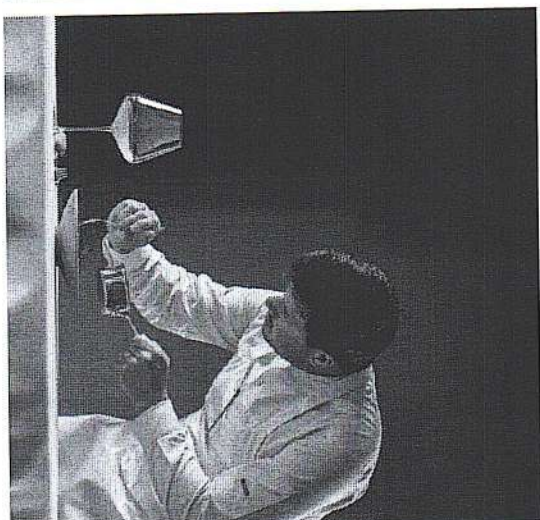
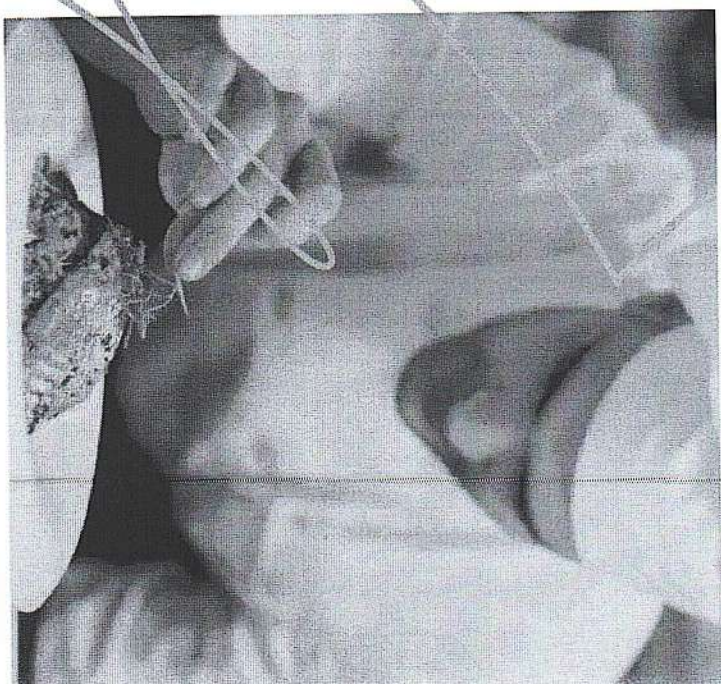
СТАЖ РАБОТЫ

САНКНИЖКА

АМБИЦИИ

УТВЕРЖДЕНО

НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
КОМКурс



МЕДИА ОХВАТ

10+ ИНФОПАРТНЕРОВ

освещение всех этапов конкурса

280 ЛИЧНЫХ ПРИГЛАШЕНИЕ НА КОНКУРС

рестораторы, шефы, повара, гатсроэнтузиасты

1000+ МАТЕРИАЛОВ О КОНКУРСЕ

СМИ (федеральные и региональные), новые медиа, посевы в телеграм-каналах

15 УЧАСТНИКОВ ПРЕСС-ТУРА В ГЕЛЕНДЖИК

федеральные журналисты, лидеры мнений в гастроиндустрии, тематические блогеры

3 СООРГАНИЗАТОРА ФЕДЕРАЛЬНОГО МАСШТАБА

НУРМА Group of companies, Институт Гастрономии, Винный город "Белый мыс"

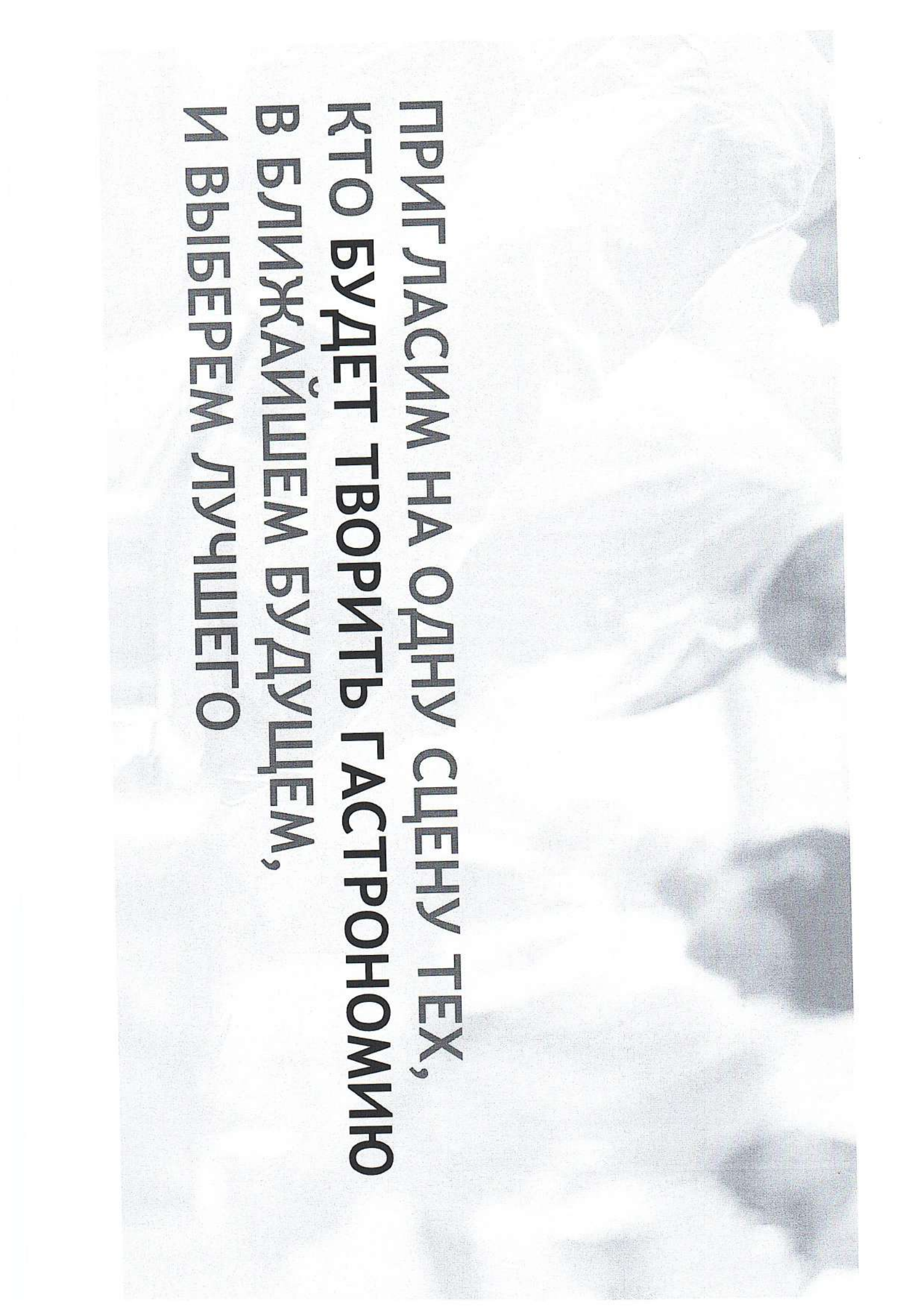
10 МЕДИЙНЫХ СУДЕЙ КОНКУРСА

задействованы в рекламной кампании

2 МЕСЯЦА ТАРГЕТИРОВАННОЙ РЕКЛАМЫ

задействованы в рекламной кампании

**ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ ОХВАТ –
БОЛЕЕ 50 МЛН ЧЕЛОВЕК**



**ПРИГЛАСИМ НА ОДНУ СЦЕНУ ТЕХ,
КТО БУДЕТ ТВОРИТЬ ГАСТРОНОМИЮ
В БЛИЖАЙШЕМ БУДУЩЕМ,
И ВЫБЕРЕМ ЛУЧШЕГО**