

ПРАВИЛА УЧАСТИЯ В ФЕСТИВАЛЕ «НА ГРЕБНЕ!» ВО ВЛАДИВОСТОКЕ

Команда ресторана ZUMA приглашает рестораны Владивостока к участию в Шестом общероссийском фестивале дальневосточных гребешков. Даты проведения: с 1 по 15 июля 2023 года. Приморский гребешок — это не просто флагманский продукт края, за годы проведения фестиваля он стал символом объединения ресторанов и исследования локальной кухни.

КАК ПОДАТЬ ЗАЯВКУ

1. Перейти на сайт <https://scallopfest.ru/> ;
2. Перейти в раздел [«ОТПРАВИТЬ ЗАЯВКУ»](#);
3. Ознакомиться с правилами фестиваля;
4. Заполнить форму регистрации до 15 июня;
5. Получить подтверждение оргкомитета.

ЦЕЛИ ФЕСТИВАЛЯ

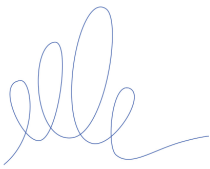
- Развитие внутреннего гастрономического туризма как основного тренда последних лет;
- Исследование сочетаний продукта Приморского края (гребешка) и локальных продуктов других регионов;
- Знакомство гостей с разнообразием интерпретаций блюд с гребешком;
- Повышение популярности локальных продуктов;
- Привлечение новых гостей в рестораны и повышение продаж в ресторанах-участниках фестиваля;
- Повышение профессионального уровня поваров.

ПРОГРАММА ФЕСТИВАЛЯ

Программа фестиваля делится на Россию и город Владивосток. Рестораны-участники города Владивосток (при наличии аквариума) сервируют живой гребешок прямо из аквариума по специальной цене. В ресторанах-участниках в городах России гости могут попробовать авторские блюда с гребешком и оценить сочетание гребешка и локальных продуктов. Во время проведения фестиваля гости получают следующее предложение:

Владивосток:

1. При наличии аквариума: живые приморские гребешки из аквариума 3 штуки (размер средний) в раковинах + авторский соус к гребешкам стоимостью 550 рублей.
2. Три авторских блюда из гребешка, каждое стоимостью не выше 1000 рублей за позицию. Стоимость блюд ресторан определяет самостоятельно, при этом цена не



может быть выше рекомендованной, но может быть ниже. Гости могут заказывать одно, два или все блюда сразу.

3. Главные напитки фестиваля представлены во всех ресторанах, участвующих в фестивале: коктейль Martini Fiero Tonic – 350₽ (цена фиксированная) и шот Grey Goose – 400₽ (цена фиксированная)
4. По желанию ресторана: гастрономические ужины в поддержку фестиваля в ресторане-участнике при PR-поддержке оргкомитета фестиваля.

Примеры блюд 2022 года для вдохновения доступны по [ссылке](#)

УСЛОВИЯ ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ НАПИТКОВ ПО ФИКСИРОВАННОЙ ЦЕНЕ

- Каждый ресторан, не имеющий контракта с компанией Bacardi&Martini, имеет возможность заказать Martini Fiero с входной скидкой 33% в период с 23 июня по 15 июля 2023 года.
- Каждый ресторан получит фирменные бокалы для сервировки коктейля Martini Fiero Tonic;
- Рестораны обязаны сервировать коктейль согласно технической карте и подавать в соответствии со стандартом, который будет направлен всем участникам.
- Каждый ресторан должен сфотографировать коктейль Martini Fiero Tonic вместе с сетом блюд и загрузить фотографию в свою папку в общем облаке.
- Чтобы получить скидку и бокалы, ресторанам необходимо связаться с представителями Bacardi&Martini в своём городе. Контакты передаст оргкомитет;
- Каждый ресторан-участник обязан удовлетворить спрос гостей на данные напитки и иметь их в наличии на период проведения фестиваля.

ПРАВИЛА ФЕСТИВАЛЯ

ФЕСТИВАЛЬНОЕ МЕНЮ

1. Каждый ресторан-участник обязуется предлагать гостям фестивальное меню с 1 по 15 июля. Меню включает:
 - три блюда (+ десерт по желанию ресторана)
 - главные напитки фестиваля Martini Fiero Tonic и Grey Goose
2. При наличии аквариума, ресторан-участник дополнительно предлагает сет из трёх парных гребешков (размер средний) в раковинах и с авторским соусом стоимостью 550₽.



3. Авторские блюда из гребешка по специальной цене могут быть доступны на доставку и самовывоз на усмотрение участников фестиваля.
4. При заказе фестивальных блюд по специальной цене - скидки и бонусы **не начисляются**.
5. Каждый ресторан-участник принимает участие в конкурсе «Маршрутная карта», в котором гости оценивают фестивальное меню. Чтобы получить главный приз конкурса – стажировку для повара в ресторане Zuma, персоналу ресторана необходимо рассказывать гостям о конкурсе и стимулировать их оставлять оценки. qr-код на конкурс будет размещён на каждом меню.
Подробнее о конкурсе: <https://scallopfest.ru/konkurs/>

ФЕСТИВАЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ФУДКОРТОВ И СЕЗОННЫХ ПЛОЩАДОК

1. В этом году фудкорт и сезонные площадки могут принимать участие в фестивале в упрощённом формате.
2. Для участия фудкорта необходимо предоставить от 1 до 3 фестивальных блюд в меню стоимостью до 800 рублей каждое не менее чем в 30% корнеров.
3. При наличии алкогольной лицензии на фудкорте / в сезонном кафе должны быть представлены главные напитки фестиваля по фиксированным ценам: коктейль Martini Fiero Tonic – 350₽ и шот Grey Goose (50 мл) – 400₽.
4. Для сезонных и уличных кафе: от 1 до 3 фестивальных блюд в меню стоимостью до 800 рублей каждое.
5. Для фудкорт и уличных кафе организатор разрабатывает шаблоны и предоставляет макеты для печатной продукции в фирменном стиле фестиваля.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ ПАРНОГО ГРЕБЕШКА В ГОРОДЕ ВЛАДИВОСТОКЕ

1. Заказать живой гребешок из аквариума по специальной цене во время фестиваля можно только при посещении ресторана-участника.
2. Во время фестиваля в ресторанах-участниках во Владивостоке живой приморский гребешок из аквариума продается по специальной цене пока гребешки есть в наличии.
3. Приморский гребешок подается к столу парным прямо из аквариума.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА В ГОРОДЕ ВЛАДИВОСТОКЕ

1. Ресторан-участник фестиваля по запросу оргкомитета представляет право на проведение независимой оценки соблюдения правил фестиваля посредством согласованных визитов представителей оргкомитета в ресторан и проведения дегустации.
2. В этом году можно стать участником фестиваля во Владивостоке даже при отсутствии аквариума, но выполнив условие: три авторских блюда из гребешка стоимостью не выше 1000 рублей за позицию и 2 напитка, указанных выше, по фиксированной цене.

ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ

1. Оргкомитет фестиваля разрабатывает шаблоны макетов меню для участников фестиваля: отдельный шаблон для ресторанов Владивостока и отдельный для ресторанов России.
2. Все участники фестиваля имеют возможность получить распечатанное меню от орг. комитета: 10 экземпляров.
3. Для того, чтобы получить распечатанное меню, необходимо предоставить информацию орг. комитету до 1.06: название блюд, цена, граммовка блюд, адрес получения.
4. Если для работы ресторана необходимо более 10-ти экземпляров меню, ресторан распечатывает их самостоятельно по изготовленному орг. комитетом шаблону.
5. Если необходимая информация не была предоставлена до 1.06, ресторан печатает меню самостоятельно по изготовленному орг. комитетом шаблону.
6. Переверстка макетов или создание собственных недопустимы (запрещено изменение фирменного стиля, цвета и т.д.).
7. Оргкомитет передает материалы в пользование участникам фестиваля: афиши для социальных сетей, png для stories, макеты наклеек.
8. Оргкомитет фестиваля организывает доставку наклеек и меню участникам фестиваля.

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА

1. Работа по PR и продвижению осуществляется силами организатора фестиваля. Рестораны-участники со своей стороны могут способствовать распространению



информации о фестивале, размещая информацию о своем участии в социальных медиа и в других онлайн- и офлайн-форматах.

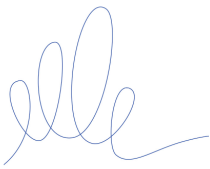
2. Оргкомитет фестиваля ведет сайт и социальные сети, где размещает все новости фестиваля и список участников. Все рестораны-участники обязуются передавать материалы для размещения в официальных каналах фестиваля (фото команды, блюд, интерьера ресторана-участника) и другую дополнительную информацию по запросу.
3. Оргкомитет фестиваля предоставляет техническое задание и мануал для съемки контента для социальных сетей (фото команды, блюд, интерьера и т.д.).
4. Мануал по съёмке контента содержит обязательный пункт: съёмка контента вместе с главным напитком фестиваля Martini Fiero Tonic (этот контент необходим организаторам, выкладывать его в свои социальные сети участники могут по желанию)
5. Все рестораны-участники обязуются осуществлять передачу материалов для размещения в официальных социальных сетях фестиваля (фото команды, блюд, интерьера ресторана-участника) и другую дополнительную информацию по запросу от организаторов в ходе проведения фестиваля.
6. Любые гастрономические события в ресторанах-участниках — дегустации, ужины, бранчи — будут активно поддержаны в официальных аккаунтах, на сайте фестиваля и аккаунтах информационных партнеров.

АМБАССАДОРЫ, ПРЕДСТАВИТЕЛИ СМИ И ОРГКОМИТЕТА

1. Амбассадоры фестиваля и журналисты будут посещать рестораны, дегустировать фестивальные блюда и размещать в своих медиаканалах информацию.
2. Ресторан предоставляет амбассадору для дегустации блюда и напитка из фестивального меню на безвозмездной основе при демонстрации виртуальной карты-амбассадора с QR-кодом или по отдельной договоренности с PR ресторана-участника.
3. Список амбассадоров рестораны-участники получают заранее.
4. Ресторан-участник фестиваля по запросу оргкомитета представляет право на проведение независимой оценки соблюдения правил фестиваля посредством согласованных визитов представителей оргкомитета в ресторан и проведения дегустации.

ОРГАНИЗАТОР ФЕСТИВАЛЯ

ZUMA — паназиатский ресторан на Дальнем Востоке, который в 2022 году получил первое место в рейтинге лучших ресторанов Дальнего Востока и 33 место среди всех



ресторанов страны по версии Всероссийской ресторанной премии WHERETOЕАТ. Бренд-шеф ресторана Егор Анисимов в 2022 стал первым в номинации «Шеф-повар региона Дальневосточного Федерального Округа» премии «Завтрак Шефа». С 2016 года Zuma проводит всероссийские фестивали: живых камчатских крабов «Держи краба!», а с 2018 года — Фестиваль дальневосточных гребешков «На Гребне!».

<https://zumavl.ru/>

ОРГКОМИТЕТ ФЕСТИВАЛЯ: org@scallopfest.ru