

ПРАВИЛА УЧАСТИЯ В ФЕСТИВАЛЕ «НА ГРЕБНЕ!»

Команда ресторана ZUMA приглашает рестораны 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. Главная идея «На Гребне!» этого года — сочетать гребешок с локальными продуктами вашего края. Создавайте блюда, которые позволят гостю отправиться в гастрономическое путешествие, в котором Приморье встретится со знаковыми вкусами вашего региона.

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

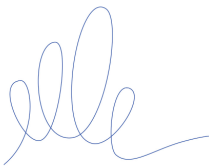
- Развитие внутреннего гастрономического туризма как основного тренда последних лет;
- Исследование сочетаний продукта Приморского края (гребешка) и локальных продуктов других регионов;
- Знакомство гостей с разнообразием интерпретаций блюд с гребешком;
- Повышение популярности локальных продуктов;
- 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:

По России:

1. Три авторских блюда из гребешка стоимостью не выше 1500 рублей за позицию.
2. Главные напитки фестиваля представлены во всех ресторанах, участвующих в фестивале: коктейль Martini Fiero Tonic в фирменном бокале – 350₽ (цена фиксированная) и шот Grey Goose – 400₽ (цена фиксированная)



3. Стоимость блюд ресторан определяет самостоятельно, при этом цена не может быть выше рекомендованной, но может быть ниже. Гости могут заказывать одно, два или три блюда сразу.
4. По желанию проводить гастрономические ужины в поддержку фестиваля в ресторане-участнике при PR-поддержке оргкомитета фестиваля.

Примеры блюд 2022-го года для вдохновения доступны по ссылке:

<https://disk.yandex.ru/d/Hv0sovVXZU2Epw>

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.

ФЕСТИВАЛЬНОЕ МЕНЮ

- Каждый ресторан-участник придумывает фестивальное меню. В нем должно быть три блюда из гребешка стоимостью не выше 1500₽ за позицию. (Десерт — по желанию ресторана). Гости могут заказывать одно, два или все блюда сразу.
- Главные напитки фестиваля: коктейль Martini Fiero Tonic в фирменном бокале — 350₽ (цена фиксированная) и шот Grey Goose (50 мл) — 400₽ (цена фиксированная).
- Авторские блюда из гребешка могут быть доступны для доставки или самовывоза на усмотрение ресторана-участника.
- Каждый ресторан принимает участие в конкурсе «Маршрутная карта», в котором гости оценивают фестивальное меню. Главный приз для ресторана — стажировка для повара в ресторане Zuma. Главный приз для гостей — билет во Владивосток и сертификат в один из ресторанов участников на сумму 10.000₽. Персоналу



ресторана необходимо рассказывать гостям о конкурсе и стимулировать их оставлять оценки. QR-код на конкурс будет размещен на каждом меню. Подробности об акции по ссылке: <https://scallopfest.ru/konkurs/>

- Рестораны могут участвовать в дополнительных мероприятиях фестиваля, как в офлайн-, так и онлайн-формате, проводить гастрономические ужины в поддержку фестиваля в сотрудничестве с оргкомитетом фестиваля.

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, цена, граммовка блюд, адрес получения.
4. Если для работы 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

- 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, прикрепляя ссылки на социальные сети и сайт фестиваля <https://scallopfest.ru>.
- Оргкомитет фестиваля ведет сайт, где размещает все новости фестиваля и список участников и инстаграм-аккаунт фестиваля. Все рестораны-участники обязуются



передавать материалы для размещения в официальных каналах фестиваля (фото команды, блюд, интерьера ресторана-участника) и другую информацию по запросу.

- Оргкомитет фестиваля предоставляет техническое задание и мануал для съемки контента для социальных сетей (фото команды, блюд, интерьера и т.д.).
- Мануал по съемке 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).
- Любые гастрономические события в ресторанах-участниках — дегустации, ужины, бранчи — будут активно поддержаны в официальных аккаунтах, на сайте фестиваля и аккаунтах информационных партнеров.

АМБАССАДОРЫ И ПРЕДСТАВИТЕЛИ СМИ

- Амбассадоры фестиваля и журналисты будут посещать рестораны, дегустировать фестивальные блюда и размещать в своих медиаканалах информацию.
- Ресторан предоставляет амбассадору для дегустации блюда и напитки из фестивального меню на безвозмездной основе при демонстрации виртуальной карты-амбассадора с QR-кодом или по отдельной договоренности с PR ресторана-участника.
- Список амбассадоров рестораны-участники получают заранее.

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 WHERETOЕAT. 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