

«На Гребне!». Фестиваль дальневосточных гребешков 1-15 июля, 2024. «Земля и море»

Организатор фестиваля ресторан ZUMA, Владивосток. Фестиваль создан в 2018 году для развития гастрономического туризма на Дальнем Востоке, популяризации локального приморского продукта и исследования его потенциала в сочетании с продуктами и способами приготовления, традиционными в других регионах.

КАК ПОДАТЬ ЗАЯВКУ НА УЧАСТИЕ

- Перейти на сайт <https://scallopfest.ru/>.
- Зайти в раздел [«ОТПРАВИТЬ ЗАЯВКУ»](#).
- Ознакомиться с правилами фестиваля.
- Заполнить форму регистрации до 10 июня.
- Проверить указанную в заявке почту, на которую придёт подтверждение.
- Выполнить условия, указанные в письме, а также правила фестиваля, описанные ниже.

ПРАВИЛА УЧАСТИЯ

- Участие может принять любой ресторан, подавший заявку.
- Участник обязан отправить заявку через форму регистрации на сайте и предоставить всю информацию до 10 июня 2024 года.
- Ресторан-участник создает авторские блюда из гребешка (не менее трёх), согласно идее фестиваля, самостоятельно обеспечивает наличие блюд и напитков и не допускает попадания позиций в стоп-лист на протяжении фестиваля;
- Единый макет меню предоставляется оргкомитетом. Использование других макетов или изменение дизайна запрещается.
- Участник обязуется предоставить фото фестивальных блюд и напитков в интерьере ресторана до 15 июня 2024, фото печатного фестивального меню в интерьере ресторана до 1 июля 2024.
- Участник обязуется ознакомиться с мануалом по контенту и предоставить необходимый контент и другие материалы по запросу оргкомитета.
- Размещая анонсы и информацию о фестивале, участники фестиваля отмечают аккаунты фестиваля @scallopfest в социальных сетях.
- Участник обязан предоставить отчёт по продажам по окончании фестиваля: количество проданных блюд и напитков до 17 июля 2024.
- Рестораны-участники могут инициировать гастрономические события в рамках фестиваля (дегустации, ужины, бранчи и т.д.) только по согласованию с оргкомитетом. Подобные мероприятия будут поддержаны в официальных аккаунтах и на сайте фестиваля. Информацию об этих мероприятиях рестораны обязаны предоставить на почту org@scallopfest.ru.

МЕНЮ ФЕСТИВАЛЯ

Шеф-повара ресторанов-участников создают авторские блюда, главный продукт которых — дальневосточный гребешок. Главная идея этого года — «На Гребне! Земля и море». Как Приморье сочетает в себе разные природные зоны, соединяет моря и густой таежный лес, так и «На Гребне!» объединяет разные проекты. Из такого богатого на разнообразие края — ландшафт, продукты, история, традиции – мы взяли идею единения противоположностей. Исследуй, пробуй, сочетай — от земли до моря! Сочетайте

приморский гребешок с локальными продуктами, которые дает нам земля: овощи, фрукты, дикоросы, мясо.

Каждый ресторан-участник обязуется предлагать гостям фестивальное меню с 1 по 15 июля. Программа фестиваля для гостей делится на Россию и город Владивосток.

Меню обязательно включает в себя:

Россия:

– Три блюда из гребешка от шеф-повара, стоимость каждого до 1500₽. Цена не может быть выше рекомендованной, но может быть ниже.

Главные напитки фестиваля по фиксированной цене:

– Игристое Martini Prosecco (подача по бокалам 125 мл) — 500₽;

– Виски Dewar's 8 Caribbean Smooth (подача 40 мл). — 600₽.

Владивосток:

– Три блюда из гребешка от шеф-повара, стоимость каждого до 1000₽. Цена не может быть выше рекомендованной, но может быть ниже.

– Три свежих гребешка среднего размера из аквариума, с авторским соусом по фиксированной цене 550₽ (при наличии аквариума).

Главные напитки фестиваля по фиксированной цене:

– Игристое Martini Prosecco (подача по бокалам 125 мл) — 500₽;

– Виски Dewar's 8 Caribbean Smooth (подача 40 мл) — 600₽.

Каждый ресторан-участник, при желании, может дополнить свое меню десертом по мотивам гребешка (четвертое, необязательное блюдо).

МЕНЮ, ПЕЧАТНОЕ

– Единый макет меню предоставляется оргкомитетом. Запрещается использовать другие макеты или менять дизайн предоставленных.

– Оргкомитет печатает и предоставляет 20 экземпляров печатного меню ресторанам, которые отправили свои меню на почту org@scallopfest.ru до 1.06.24. С темой письма «Меню», необходимо приложить документ, название которого соответствует городу и названию ресторана, например: «Меню Zuma, Владивосток» и содержит перечисление и/или описание блюда и его цену.

В случае, если ресторан не успел направить свое меню оргкомитету до 1.06.24, то печатает его самостоятельно, по предоставленному макету. Ресторан-участник также обязуется прислать фото меню в интерьере ресторана на почту org@scallopfest.ru.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ

– Все основные документы, макеты, и контент самих ресторанов будет храниться на облачном хранилище, доступ к которому оргкомитет направит каждому участнику на почту, указанную в заявке.

– Для удобства участников создана группа в Телеграм, куда будет дублироваться основная информация. Ссылка на группу будет отправлена на почту, указанную в заявке.

– Мануал по созданию контента с техническим заданием, референсами, афишами и полезной информацией для размещения анонсов в социальных сетях будет отправлена на почту всем участникам.

– Мануал по съёмке контента содержит обязательный пункт: съёмка контента вместе с главным напитком фестиваля Dewar's и фестивальными блюдами в интерьере ресторана

(этот контент необходим организаторам, выкладывать его в свои социальные сети участники могут по желанию).

– Все рестораны-участники обязуются осуществлять передачу материалов для размещения в официальных социальных сетях и на сайте фестиваля (фото команды, блюд, интерьера ресторана-участника) и другую дополнительную информацию по запросу от организаторов в ходе проведения фестиваля. А также передают безвозмездно интеллектуальные права на предоставляемые в рамках фестиваля фото и -видео изображения оргкомитету «На Гребне!» и разрешают использования данных фото и -видео изображений в пиар, рекламных и маркетинговых целях фестиваля.

УСЛОВИЯ ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ НАПИТКОВ ПО ФИКСИРОВАННОЙ ЦЕНЕ

– Участникам фестиваля предоставляется скидка в размере 30% на Игристое Martini Prosecco от базового прайс-листа. Если с рестораном уже заключен договор и предоставляется скидка менее 30%, будет углублена скидка чтобы компенсировать разницу до положенных 30%. Данная скидка является фиксированной и не подлежит суммированию с другими акциями или скидками ресторана.

– Напитки должны подаваться в строгом соответствии с технической картой подачи. Виски Dewar's подается чистым, в стеклянном бокале типа «рокс» без брендинга, кубики льда подаются отдельно. Стандарты подачи напитков будут предоставлены организаторами и должны быть строго соблюдены всеми участниками фестиваля.

– Рестораны обязаны фотографировать предлагаемый виски Dewar's вместе с фестивальной сетью блюд и предоставить фотографии для хранения в облачном хранилище фестиваля. Ссылка для доступа в облако будет направлена каждому участнику после регистрации на фестиваль.

– Для получения скидки рестораны должны обратиться к официальным представителям Bacardi RUS по предварительно утвержденным контактам, которые будут предоставлены оргкомитетом после подтверждения участия в фестивале.

– Рестораны-участники обязуются обеспечить непрерывное наличие предлагаемых напитков Игристое Martini Prosecco и Виски Dewar's в течение всего времени проведения фестиваля, чтобы удовлетворять спрос гостей.

ИНТЕГРАЦИЯ ПАРТНЕРА, СЕРВИСА СБЕРМАРКЕТ

– Рестораны-участники, подключенные к сервису Сбермаркет, запускают спец-позицию в сет-меню, доступную в том числе и в доставке через сервис. Эта позиция будет маркироваться специальным значком.

– Каждый ресторан-участник соглашается на передачу контактов маркетинговой службе Сбермаркета, которая вправе выйти к ресторану с предложением о сотрудничестве.

– Фестиваль «На Гребне!» и Сбермаркет запускают специальный конкурс. Приз которого – поездка во Владивосток и посещение местных ресторанов. Каждый ресторан-участник должен поделиться сториз в социальных сетях с информацией про конкурс.

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА ФЕСТИВАЛЯ

– Работа по PR и продвижению осуществляется силами оргкомитета.

– Рестораны-участники со своей стороны способствуют распространению информации о фестивале, размещая информацию о своем участии в «На Гребне!» в своих социальных сетях, рекомендуя гостям фестивальной меню и в любых иных удобных форматах, и рассказывая о конкурсе со Сбермаркетом.