



## Правила и условия участия в фестивале дальневосточных гребешков «На Гребне!» для рестораторов.

Приглашаем рестораны к участию в общероссийском фестивале дальневосточных гребешков. Даты проведения фестиваля: с 1 по 15 июля 2021 года (включительно). Фестиваль «На Гребне!» пройдет четвертый год по всей стране и ежегодно фестиваль поддерживают десятки ресторанов со всей России. Список участников 2020 года вы можете посмотреть по ссылке <https://scallopfest.ru/>. Приморский гребешок — это самый настоящий деликатес и визитная карточка Дальнего Востока, жемчужина Японского моря, и любимый морепродукт всех гостей.

### **ОРГАНИЗАТОР ФЕСТИВАЛЯ**

ZUMA - крупнейший Паназиатский ресторан на Дальнем Востоке, занимает 25 место в рейтинге лучших ресторанов страны по версии Всероссийской ресторанной премии WHERETO EAT RUSSIA. Обладатель премии «Лучший региональный ресторан 2017 по версии GQ» и ежегодный обладатель трех звезд 2017/2021 за винную карту независимой премии RWA (Russian Wine Awards). С 2016 года Zuma проводит ежегодные всероссийские фестивали - живых камчатских крабов «Держи краба!», а с 2018 года — Фестиваль дальневосточных гребешков «На Гребне!».

<https://www.instagram.com/zumavl>

<https://zumavl.ru/>

### **ЦЕЛИ ФЕСТИВАЛЯ:**

- Развитие внутреннего гастрономического туризма, как основного тренда 2021 года;
- Привлечь новых гостей в рестораны, и повысить продажи в ресторанах-участниках фестиваля;
- Повысить профессиональный уровень поваров.

### **КАК ПОДАТЬ ЗАЯВКУ**

1. Перейти на сайт <https://scallopfest.ru/>;
2. Перейти в раздел «ПОДАТЬ ЗАЯВКУ» на сайте <https://scallopfest.ru/request/>;
3. Ознакомиться с правилами фестиваля;
4. Заполнить форму регистрации до 15 июня;
5. Получить подтверждение оргкомитета.



## **ПРОГРАММА ФЕСТИВАЛЯ**

Программа фестиваля делится на Россию и город Владивосток. Все рестораны-участники города Владивосток сервируют живой гребешок прямо из аквариума по специальной цене. А в ресторанах-участниках в городах России гости могут попробовать авторские блюда с гребешком. Во время проведения фестиваля гости получают следующее предложение:

### **Во Владивостоке:**

1. Живые приморские гребешки из аквариума 3 штуки (размер средний) в раковинах + авторский соус к гребешкам = 300 рублей;
2. Три авторских блюда из гребешка с ценой в меню не выше 500 рублей за порцию. Цену на блюда ресторан определяет самостоятельно, цена может быть ниже рекомендованной, но не выше, гости могут покупать одно, два блюда или все сразу;

*Примеры для вдохновения доступны по ссылке:*

<https://drive.google.com/drive/folders/1qbmd2hmm0MZA3f4VWSde2Zx-wbtUYISH?usp=sharing>

3. Гастрономические ужины в поддержку фестиваля в ресторане-участнике, по желанию, при PR-поддержке оргкомитета фестиваля.
4. Профессионально подобранные вина от ГК «ЛУДИНГ» к блюдам из фестивального меню

### **По России:**

1. Три авторских блюда из гребешка с ценой в меню не выше 500 рублей за порцию. С учетом аналитики по среднему чеку в 2021 году в ресторанах-участниках в Москве и Санкт-Петербурге допускается установление цены на фестивальные блюда 800 рублей за порцию, принятие данного решения остается за рестораном-участником.
2. Цену на блюда ресторан определяет самостоятельно, цена может быть ниже рекомендованной, но не выше, гости могут покупать одно, два блюда или все сразу;
3. Гастрономические ужины, по желанию, в поддержку фестиваля в каждом городе-участнике при PR-поддержке оргкомитета фестиваля.

*Примеры для вдохновения доступны по ссылке:*

<https://drive.google.com/drive/folders/1qbmd2hmm0MZA3f4VWSde2Zx-wbtUYISH?usp=sharing>

## **ПРАВИЛА ФЕСТИВАЛЯ**

### **ФЕСТИВАЛЬНОЕ МЕНЮ**

1. Каждый ресторан-участник обязуется осуществить листинг предложения в меню;



2. Авторские блюда из гребешка по специальной цене могут быть доступны на доставку и самовывоз на усмотрение участников фестиваля;
3. При заказе фестивальных блюд по специальной цене – скидки и бонусы не начисляются;
4. Специальное предложение действует на каждого гостя за столом;



## **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 провести независимую оценку выполнения правил фестиваля, посредством согласованных визитов представителей оргкомитета в ресторан и проведения дегустации;
2. Для ресторанов-участников из Владивостока оргкомитет фестиваля дополнительно разошлет приглашения для участия в городском празднике на Спортивной набережной, посвященному фестивалю «На Гребне!». Даты проведения 10-11 июля.
3. Печать меню компенсируется винным партнером при условии, если ресторан-участник расположен на территории Владивостока (изучите правила взаимодействия с партнером ниже).

### **4. Винный партнер**

- Партнер фестиваля во Владивостоке - ГК «ЛУДИНГ». Взаимодействие в рамках предложения для общероссийского фестиваля дальневосточных гребешков «На Гребне!». Рассмотрение данного предложения является опциональным.

1. Представитель компании ГК «ЛУДИНГ» предоставляет список вин для ресторана-участника по специальной цене. Эти вина являются эксклюзивным предложением. В рамках взаимодействия ресторан-участник выбирает не менее двух позиций.

*Список вин доступен по ссылке: <https://drive.google.com/drive/folders/1-9DEHUwdYrvCEVZZXplA304-hsetvrfI?usp=sharing>.*

2. По запросу ресторана-участника возможно проведение гастрольных ужинов с участием сомелье от ГК «ЛУДИНГ», на взаимовыгодных условиях

3. По запросу ресторана-участника возможно проведение обучения для персонала ресторана-участника с участием сомелье от ГК «ЛУДИНГ»

4. Компания ГК «ЛУДИНГ» обязуется компенсировать затраты по печати вкладки с фестивальным меню по следующей схеме:

- Включение позиции вина из списка в меню фестиваля «На Гребне!» по специальной цене с добавлением логотипа L-Wine.
- Печать меню.
- Компенсация затрат на печать меню до 3000 рублей, сделанное по единому шаблону для всех ресторанов-участников и в количестве посадочных мест в ресторане. Компенсация может быть также выписана свободным продуктом, либо списанием с ДЗ, по предварительной договоренности в течение 14 дней.



5. Ресторан-участник в рамках фестиваля «На Гребне!» использует вино только от поставщика ГК «ЛУДИНГ».

6. PR-поддержка в аккаунте ресторана-участника (@LWine\_DV)

## **ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ**

1. Оргкомитет фестиваля, разрабатывает шаблоны макетов меню для участников фестиваля: отдельный шаблон для Владивостока и отдельный для России;
2. Все участники фестиваля обязуются использовать макеты специального предложения в меню;
3. Заполнение шаблонов меню производится силами ресторанов-участников фестиваля, другое изменение макетов меню недопустимо;
4. Переверстка макетов недопустима (запрещено изменение фирменного стиля, цвета и тд).
5. Оргкомитет передает в пользование участникам фестиваля, в который входят - афиши для социальных сетей, png для сторис, макеты наклеек, открыток; анимированные gif; ar-маски
6. Оргкомитет фестиваля организывает доставку наклеек участникам фестиваля.

## **ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА**

1. Оргкомитет ведет инстаграм аккаунт фестиваля <https://www.instagram.com/SCALLOPFEST/>, а также размещает все новости фестиваля и список участников на сайте <https://scallopfest.ru/>;
2. Для более простой работы pr-специалистов ресторанов участников, оргкомитет фестиваля предоставит техническое задание для съемки контента для социальных сетей (фото команды, блюд, интерьер и тд). Хорошо отснятый и красочный контент позволит произвести качественную pr-поддержку и эффективно привлечь гостей;
3. 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;
4. Любые гастрономические события в ресторанах участниках – дегустации, ужины, бранчи – будут активно поддержаны в корпоративном аккаунте фестиваля и информационных партнерах.