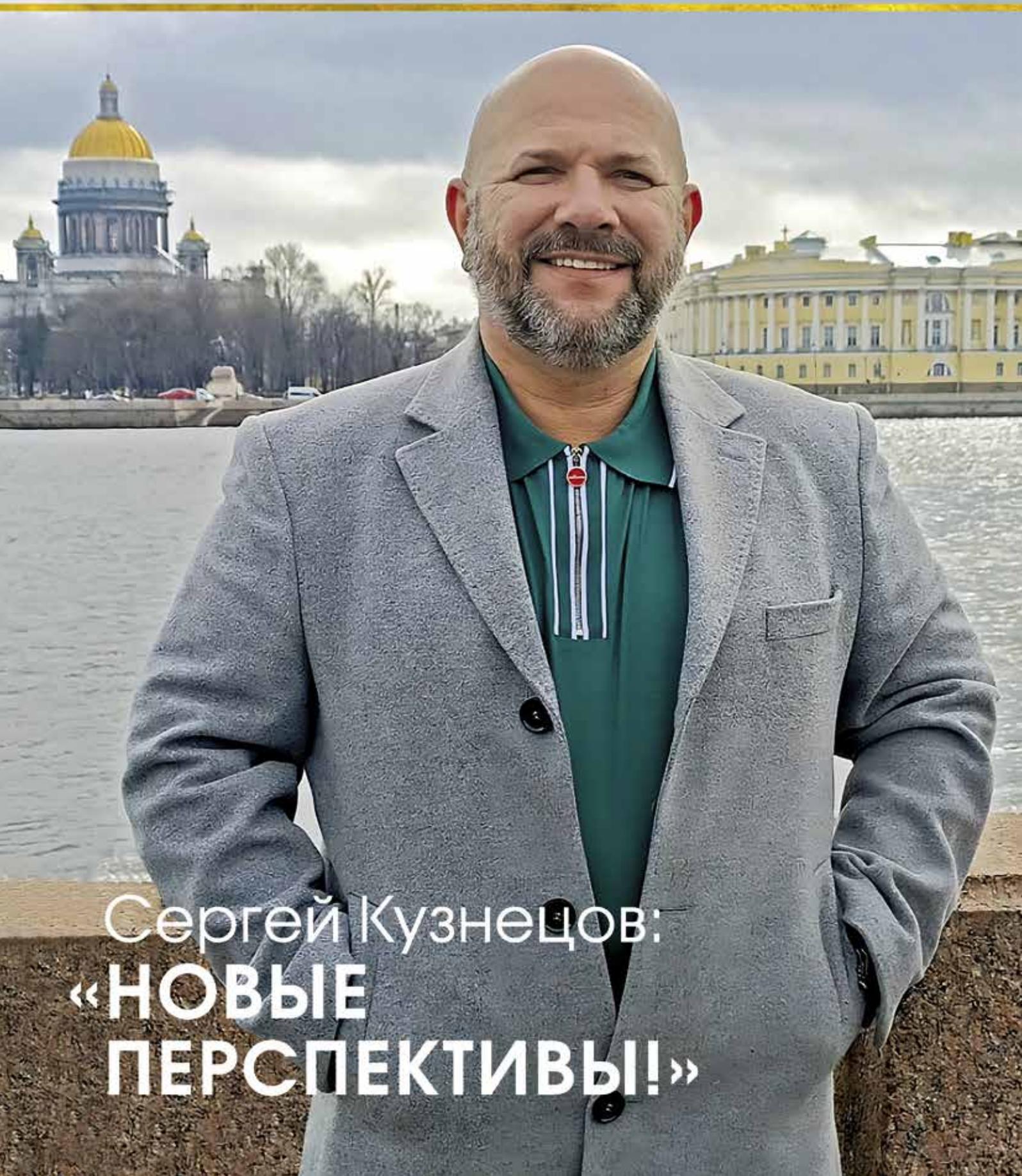




# FEDERATION

Спорт, информация, рестораны

№ 4 | МАЙ 2024



Сергей Кузнецов:  
**«НОВЫЕ  
ПЕРСПЕКТИВЫ!»**



# AFRICA BURGER



## ПОПРОБУЙ АФРИКУ ВО ВСЕХ ЦВЕТАХ!

[Africa.wfrs.rest](http://Africa.wfrs.rest) | [Restaurant@Africa.wfrs.rest](mailto:Restaurant@Africa.wfrs.rest)

# FEDERATION

Спорт, информация, рестораны



### СОДЕРЖАНИЕ

ОТ ПЕРВОГО ЛИЦА .....	4	КУЛИНАРИЯ .....	34
РЕСТОРАННЫЙ СПОРТ .....	10	ПРАКТИКА .....	36
ЛЕГЕНДА .....	16	ПРОИЗВОДСТВА WFRS .....	40
НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ .....	22	СМИ .....	46
ЕВРАЗИЙСКИЙ РЕЙТИНГ .....	24	НОВОСТИ МИРОВОЙ МОДЫ .....	47
БРЕНД WFRS .....	30	НОВОСТИ ПАРТНЕРОВ .....	48

№ 4 | МАЙ 2024

Спорт, информация, Federation, рестораны.  
Учредитель Хашчанский В. В. Адрес редак-  
ции: 194156, г. Санкт-Петербург, Манчестер-  
ская ул., д. 2. Свидетельство о регистрации  
ПИ № ФС 77-84601, выдано федеральной  
службой по надзору в сфере связи, инфор-  
мационных технологий и массовых комму-  
никаций. Зарегистрирован 01.02.2023. Под-  
писан в печать: 18.04.2024. Тираж: 6000 экз.  
Распространяется бесплатно. Отпечатано  
в типографии «Принт24», 192102, Санкт-Пе-  
тербург, ул. Самойловой, 5. Заказ № 5521 23.



Выпускающий редактор:  
Александр Новэра

Дизайн:  
Александр Ильин

Корректор:  
Юлия Шувалова

Фотографии:  
Галина Кожемяченко

[federation.wfrs.rest](http://federation.wfrs.rest)

# СЕРГЕЙ КУЗНЕЦОВ: «НОВЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ»



Изначально мы планировали, что наше интервью с Сергеем Кузнецовым будет исключительно про его бизнес, что само по себе интересно и познавательно. Ведь на протяжении многих лет наш собеседник является одним из основателей группы компаний. Она на сегодняшний день объединяет два известных и успешных бренда: «Рыбный буфет» и «Дон Икритто», недавно вошедшие в состав Всемирной Федерации Ресторанного Спорта (WFRS).

В итоге получилась доверительная беседа. В ней нашлось место воспоминаниям о детстве и юности, рассказу о бизнесе и его нюансах, размышлениям о жизни, которая полна сюрпризов и крутых поворотов.

Ведь как человек, рожденный под знаком Близнецов, Сергей Викторович – натура увлеченная и увлекающаяся. Достаточно сказать, что он учился в музыкальной школе по классу ударных, а заодно освоил баян. Шесть лет занимался в детском хоре. А поскольку был блондином с вьющимися волосами, то в глазах окружающих походил на вождя мирового пролетариата в детские годы. Того самого, чей портрет благодарные потомки увековечили на октябрьской «звездочке». Возможно именно по причине внешнего сходства с Владимиром Ильичом, а отнюдь не за вокальные данные, Сергея Викторовича и ставили всегда в первые ряды. По его собственному признанию пел он не очень стройно, но зато от души.

Молодость была не менее яркой, если не сказать бурной. Настолько, что отучившись в школе ДОСААФ и получив профессию водителя, он по повестке и убеждениям ушел в армию. И надо сказать, вовремя, поскольку неизвестно, как в противном случае сложилась бы его судьба. А уже 1993 году, демобилизовавшись, наш герой стал делать первые шаги к собственному бизнесу. Правда, до создания собственного предприятия, он 10 лет отработал в рыболовецком хозяйстве, которое занималось прибрежным ловом. Именно там Сергей Кузнецов впервые познакомился с той сферой, которая определит всю его дальнейшую жизнь.

А сегодня он – признанный эксперт-консультант международного уровня по вопросам глубокой переработки рыбы и морепродуктов. Полученные знания и опыт не хранит в секрете, за семью печатя-

ми, а щедро делится ими с коллегами не только на Родине, но и в странах ближнего и дальнего зарубежья включая страны Таможенного Союза.

Летом и осенью – в период путины и сбора икры – по собственному признанию, буквально живет в самолетах. Потому что иначе везде не успеть. Надо и в командировку съездить, и за своим производством приглядеть. Ведь в него вложена душа и отдано много лет.

**– Сергей, расскажите, как Вы пришли к идее заняться именно этим бизнесом?**

– Так сложилось, что «невидимая рука» подвела меня к рыболовству, рыболовству и глубокой переработке. Начинать мы с продаж рыбы. Можно сказать, это было наше семейное дело. Правда изначально, когда демобилизовался из армии, хотел пойти работать по профессии, то есть водителем. О серьезном бизнесе точно не помышлял. Тем более у меня никогда не было ни полезных знакомств, ни большого и богатого опыта.

Однако судьба сложилась иначе. И для меня нашлось «рыбное место». При этом начал с азов, все премудрости предпринимательства познавая на практике. Бывало тяжело, случались и потери. Набивал шишки. Но сдаваться не привык. Может потому, что родился в Кронштадте, где одна из улиц названа именем моего прадеда, участника обороны Петрограда и капитана торгового парохода.

А дед был рыбаком, промысловиком. Ходил на баркасах, с которых ловили рыбу в прибрежных водах. Он часто брал меня с собой. И я с самого детства наблюдал за его работой, впитывая, как губка, все нюансы этой непростой профессии. Со временем увлекся и проникся. Так что, когда уже во взрослом возрасте выбирал, отчасти пошел по его стопам, четко понимал суть дела.

Что касается своего бизнеса, начинали его вместе с сестрой Викторией, в 90-е, с того, что ловили рыбу в Кронштадте и продавали ее там же, с лотков и на рынках. А сами с сестрой к тому времени уже жили в Петербурге. Так что на



маршрутках пришлось покататься немало (улыбается). Но оно того стоило, ведь дело приносило приятные результаты. Они воспринимались так еще и потому, что мне удавалось и удается до сих пор, жить по заветам отца...

– **Расскажите подробнее?**

– Отец всегда меня учил, что, прежде всего, нужно найти себе дело по душе. В идеале такое ремесло, где требовалось бы приложить руки, и обязательно что-то производить. Он говорил, что можно хоть ботинки ремонтировать, хоть гвозди ковать, хоть макароны производить, хоть пельмени лепить.

Главное, чтобы в удовольствие и обязательно с пользой для людей. Тогда результаты и успехи компании будут «вкусные», в отличие от тех, что получены от деятельности, построенной на принципе «купи-продай».

– **Мудрый совет.**

– Я к нему прислушался. Поэтому и стал после армии заниматься рыбоводством, рыболовством и глубокой переработкой рыбы, что позволяло не просто перепродавать улов, а что-то производить из него.

– **Но ведь одного желания мало. Нужно еще знать и уметь...**

– Согласен. Технологии процессов мы постигали на практике, плюс изучали теорию, самостоятельно покупая специализированную литературу в Доме Книги на Невском проспекте. В общем, можно сказать, мы самоучки, как говорится, от сохи. А такие люди порой достигают даже больше, чем кто бы то ни было. Хотя, безусловно, начинали не с чистого листа. Использовали что-то из наработок прошлых лет, что-то переосмыслили и усовершенствовали, советовались и перенимали знания от корифеев и мастодонтов данного направления.

Мы и по сей день не консерваторы. Это касается и новых рецептов, и технологий производства. Словом, применяем эмпирический подход и выпускаем продукцию крафтового качества, но для массового потребления. Производим достаточно широкую линейку продукции. Это не только икра, но и копченая и соленая рыба, и колбаски, и колбасы, и чипсы, и голубцы, и долма. И все это из рыбы разных видов. Кто-то говорит, что мы выбрали сложный путь, ведь рыба априори дорогая и никогда не будет пользоваться таким же спросом, как мясо. Но мы придерживаемся иной точки зрения. К тому же, как известно, «победителей не судят, им везде свободный вход». По крайней мере, на данный момент спрос на нашу продукцию превышает предложение, и мы вообще не работаем на склад. При этом решили вопрос сырьевой и товарной безопасности как для себя, так и для рынка, с которым работаем.

– **Каких принципов в бизнесе придерживаетесь?**

– Живу по заветам Владимира Ильича Ленина: «Учиться, учиться и еще раз учиться» (улыбается). На мой взгляд, нельзя, накопив определенный объем знаний и опыта, получив соответствующее образование, останавливаться в развитии. Не стоит думать, что всё познал



и достиг самого высокого уровня компетенций. Поверьте, это иллюзия, самообман. Нужно всегда отслеживать тренды и новации. Причем я не только сам так живу и работаю, но и всячески стимулирую сотрудников к творчеству, давая им свободу в поиске и реализации своих идей. В нашей группе компаний рационализаторский подход только приветствуется.

– **Почему пошли по такому пути?**

– Всё просто: если люди каждый день задействованы в процессе производства продукции, они порой видят то, что может ускользнуть от глаза руководителя. Это касается и оснащения предприятия, и рецептов. Никогда не запрещаем вносить те или иные предложения. Если нововведения дают результат, приносят прибыль, премируем и работаем дальше, уже с учетом новшеств. Более того, всячески стимулируем людей, чтобы они не переставали думать. Ведь умные и инициативные сотрудники развязывают мне как руководителю руки, они позволяют не вязнуть в рутине, а заниматься какими-либо глобальными делами, нацеленными на

расширение бизнеса, увеличение его оборота и прибыли. В результате выигрывают все. Те, кто остается в команде, не жалеет.

– **Удалось создать команду?**

– Да. Вокруг нас сплоченный коллектив, который собрался потому, что каждый из членов команды видит: нам можно доверять, мы даем свободу и пришли в бизнес всерьез и надолго. Более того, развиваемся, инвестируем средства в собственное производство и из года в год стабильно растем.

– **Как относитесь к делегированию задач и полномочий?**

– Положительно. Если доверяю человеку, то оставляю за ним право принимать решение в той или иной ситуации.

– **Что для Вас самое сложное в бизнесе?**

– Говорить «НЕТ».

– **Всегда берете паузу на размышление?**

– По ситуации. Много происходит по наитию.

– **Сергей, Вы стояли у истоков холдинга, в который входит две компании – «Рыбный буфет» и «Дон Икритто»...**

– Совершенно верно. Я один из его основателей и идейный вдох-

новитель. Упомянутые названия, за десять лет с момента появления на рынке, стали уже более или менее известными, что позволяет нам выпускать под этими брендами самую разную продукцию, а не только икру высокого качества. И здесь уже на нас работает имиджевая составляющая. Ведь как рассуждают люди: если компания производит отличную икру, значит, и все остальное они делают на высоком уровне. Это правильно, по сути, но ко многому обязывает. Нужно соответствовать своей репутации. В то же время, когда производишь действительно качественную продукцию, как правило, ее покупают снова и снова. Значит, в первый раз ты сделал людям подарок. Это здорово. По крайней мере, мне дарить подарки приятнее, чем их получать. А все деньги по карманам не распихаешь и с собой не унесешь. К тому же, по словам моего давнего друга и компаньона Анатолия Воронцова, главное испытание для человека не отсутствие денег, а их количество. Иными словами, когда денег много, они становятся самым большим испытанием для делового партнерства, для дружбы.



– Ваши отношения с компаньоном выдержали проверку?

– Да. Более того, мы сошлись именно на том, что взгляды на жизнь совпадают, почувствовали родство душ. И наши отношения больше напоминают братские.

– Как сформулируете свой главный принцип в бизнесе?

– Так сразу сложно ответить. Дело в том, что для меня деньги не самоцель. Я художник (*смеется*). А если серьезно, то финансовое благополучие и стабильность необходимы. Но не менее важно постоянно двигаться вперед. Пусть маленькими шагами. Главное, не отступать.

– В чем видите свою роль в компании?

– Я почти ежедневно нахожусь на производстве, активно занимаюсь операционным управлением. Причем в ручном режиме. И многое, хотя это и не очень хорошо, замкнуто на мне. Правда последние годы стало полегче. Определенные вопросы теперь реально решить и удаленно. Еще отвечаю, в частности, за настройку процессов, обеспечение производства необходимым оборудованием, за инвестиции в развитие компании. Кроме того, контролирую качество. Хочу, чтобы наша продукция становилась вкуснее и лучше. При этом всегда думаю и об экономике. Такое понятие как себестоимость никто не отменял. Причем цель не только увеличить добавленную стоимость для компании, но и снизить цену для конечного потребителя, не теряя в качестве.

– Подобная позиция достойна уважения. Это слова не только предпринимателя, но и очень мудрого человека...

– Согласен с Вами. А идея состоит в том, что не надо уходить исключительно в так называемый лакшери сегмент, делая ставку только на красную икру и рыбу. Можно и из недорогого, казалось

бы, сырья создавать очень качественную, вкусную продукцию с авторскими «претензиями».

– Сергей, группа компаний, сооснователем которой Вы являетесь, оказывает поддержку нашим подразделениям, участвующим в СВО...

– Это так. Например, недавно мы отравили свою продукцию в военный госпиталь Мариуполя. Когда появилась такая возможность, вопрос денег и затрат вообще не возник. Я бы и сам отправился в зону СВО, не задумываясь, если бы меня призвали. Просто по целому ряду причин не подхожу. К слову, в свое время и в армию-то ушел осознанно. Как бы пафосно это ни звучало, именно так проявилась моя гражданская позиция. И в итоге прослужил два года. Сначала в городе Котовск, что на Украине, а потом на космодроме Капустин Яр в Астраханской области.

– Без какого качества характера невозможно представить Сергея Кузнецова?

– Прежде всего, без уважения и веры, без чутья «структуры момента». А еще без доброты, которую некоторые почему-то ошибочно считают проявлением слабости.

– Неужели возможно заниматься бизнесом и оставаться добрым человеком?

– Это и правда сложно. Впрочем, броня становится толще. Причем сама собой. Потому с каждым годом мне легче работать. А еще приходится надевать большое количество различных масок. К сожалению, они далеко не всегда снимаются до конца. К тому же, осознаю, что с масками можно и заиграться.

– Сергей, у Вас есть хобби?

– Да. Люблю читать художественную литературу. Кроме того, всегда помня, какая у меня прическа (*улыбается*), собираю национальные головные уборы. Стара-

юсь путешествовать с семьей по стране. Люблю рыбалку.

– Что в планах, если говорить о бизнесе?

– Создание сети рыбных пространств быстрого питания, но с меню, состоящим из авторских блюд. Кроме того, в таких пространствах запланированы точки розничных продаж своей продукции, где можно будет приобрести кулинарные изделия высокой степени готовности или полуфабрикаты для дома от нашего бренда. К слову, в этом смысле акцент в экономике на импортозамещение открывает перед нами новые перспективы. Таков среднесрочный план и мечта одновременно. Правда говорят, что если мечта сбылась, то она была никудышной (*смеется*). Согласен с такой точкой зрения. На мой взгляд, если ты завышаешь планку, можно достичь весомых результатов. Почему? Потому что есть серьезная мотивация и цель!





## В ПЕТЕРБУРГЕ СОСТОЯЛСЯ V МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПО РЕСТОРАННОМУ СПОРТУ

1–3 Марта 2024 года в Санкт-Петербурге состоялся уже традиционный Чемпионат по ресторанному спорту. Учредители Чемпионата – Всемирная Федерация ресторанного спорта, Ассамблея народов Евразии.

Чемпионат – это уникальное событие, где гости смогли не только наблюдать за соревнованиями команд из разных стран, но и дегустировать блюда, приготовленные лучшими шеф-поварами петербургских ресторанов, представляющих различные национальные кухни.

Судьи чемпионата:

- Тамара Шарова, президент Федерации ресторанного спорта России (Москва, Россия);
- Махмуд Яссин, президент WFRS (Иордания);
- Константин Вагу, вице-президент WFRS (Санкт-Петербург, Россия).

Участники чемпионата – это профессионалы ресторанного бизнеса: шеф-повара, официанты и сомелье (бармены). Каждая национальная команда состоит из трех человек, которые должны за ограниченное время приготовить блюда, продемонстрировав судьям своё мастерство в приготовлении и сервировке, а также подборе напитков.

Чемпионат проходит в два этапа, на которых участники выполняют конкурсные задания по созданию блюд из предложенных основных ингредиентов. Участникам разрешается использовать свои дополнительные ингредиенты. В суперфинал проходят шесть команд, которые определяет судейская коллегия Всемирной федерации ресторанного спорта (WFRS).

В рамках мероприятия также прошел чемпионат по кондитерскому искусству, на котором мастера и начинающие авторы представили свои работы в разных номинациях.

Церемония награждения победителей и призеров чемпионата состоялась 3 марта. Чемпионы получили кубки WFRS, победители и призеры – медали трех категорий и сертификаты WFRS. Для гостей чемпионата была организована насыщенная культурная программа и мастер-классы.





Гостей ждали гала-концерты открытия и закрытия чемпионата с участием звезд эстрады. Во время церемонии закрытия был снят эпизод для сериала «Профсоюз».

В V Международном чемпионате по ресторанному спорту уча-

ствовали представители 15 стран мира и 15 регионов России, среди которых Россия (Санкт-Петербург, Чечня и Мордовия), ЮАР, Китай, Индия, Иордания, Конго, Буркина-Фасо, Турция, Азербайджан, Кыргызстан и Молдова.

Чемпионат прошел в мраморном зале Дворца культуры имени С. М. Кирова – памятника архитектуры Санкт-Петербурга, расположенного на площади между Большим и Средним проспектами Васильевского острова.

Ведущим чемпионата стал популярный российский актер Сергей Мурзин.

Среди почетных гостей чемпионата – звезды кино и театра Сергей Селин, Сергей Кошонин, Леонид Смунов, Александр Муравичский, Владислав Юрчикевич и другие.

В рамках состязаний спортивных кулинарных команд, показавших высочайший уровень подготовки, прошёл и Чемпионат WFRS по кондитерскому искусству.

Кроме того, все три дня Чемпионата совместно с Молдавской Диаспорой в Санкт-Петербурге праздновался праздник «Мэрцишор».

Победителем V Чемпионата «Saint Petersburg Open WFRS»

стала амбициозная команда «Петербургская Кухня» по главе с шеф-поваром Станиславом Ахметшиным. Результатом фантастического труда кондитеров явился 80-килограммовый торт «Исаакиевский собор», который был вывезен всеми конкурсантами во время торжественного Концерта с участием артистов Молдавии и Санкт-Петербурга!

Все участники Чемпионата, в том числе иностранные гости, получили медали, сертификаты, а победители Кубка WFRS. За особое активное участие в подготовке и проведении Звездного Чемпионата отмечены также Александр Перельман, Светлана Смирнова, Махмуд Яссин, Тамара Шарова, Татьяна Шкода, Галина Хохлова, Наталия Мажуга, Александр Рабинович, Константин Вагу и многие другие.



Ресторанный спорт – это вид соревнований и специальной подготовки к ним, основанный на традициях кулинарной культуры разных народов и стран. В этой игре участники соревнуются в скорости, эстетике и качестве приготовления блюд, а также в зрелищности их подачи, имея равные условия для соперничества.

Ресторанный спорт сочетает в себе кулинарию и шоу, прием пищи и состязание, профессиональное мастерство и культуру. Его правила были разработаны Всемирной федерацией ресторанного спорта (WFRS) в 2017 году. Организаторы соревнований стремятся популяризовать ресторанный сервис, повысить культуру досуга и укрепить межнациональные связи.





Чемпионаты и турниры по ресторанному спорту – это не только яркие спортивные и культурные мероприятия. Они также имеют большое социальное значение: способствуют взаимодействию между представителями ресторанной индустрии разных стран, объединяют профессиональные ресторанные команды, сочетают развлечения и образование, пропагандируют ценности здорового питания, качественного сервиса, толерантности и дружбы народов.

Сегодня ресторанный спорт является дисциплиной мирового уровня, сохраняя связь с Россией, а кубок победителя чемпионата или турнира по ресторанному спорту становится ресторанным «Оскаром», за который борются команды из разных уголков мира.

# LEGENDS CUP WFRS

RUSSIA, SAINT-PETERSBURG



2024  
15-16  
NOVEMBER

Restaurant sports palace



## ПЕСТИКИ, ТЫЧИНКИ И КИНО

Недавно заслуженный артист России Сергей Анатольевич Кошонин отметил свой День Рождения. Всемирная Федерация ресторанного спорта России издала к этому событию электронную книгу мемуаров замечательного актера. Первую главу книги мы эксклюзивно предоставляем нашим читателям.

«Дело было в мае месяце 1974 года. Я тогда заканчивал 9-й класс. Как сейчас помню, опоздал на урок биологии. Честно признаться, пестики и тычинки меня не очень интересовали. По крайней мере, гораздо меньше, чем игра в трясучку. Собственно, именно она и стала причиной опоздания.

Однако моя учительница биологии Галина Николаевна Голубева, красивая и добрая женщина, не стала устраивать скандал, а спокойно пустила в класс. Я отправился к себе на «галерку», где обычно сидел и переписывал домашнее задание. Краем глаза увидел, что там





же, за моей партой сидит какой-то бородатый дядька. Сначала принял его за студента педагогического ВУЗа, пришедшего к нам в школу нам практику. А потом словно обожгло...

Вспомнил, как десять дней назад всю школу собрали в актовом

зале, где перед нами выступал полковник милиции и рассказывал, что по району ходит маньяк. Он за конфеты, мороженое, сигареты заманивает школьников в подвалы... Нам еще фоторобот показали. Тогда мы все над ним посмеялись и забыли...



И вот теперь иду к своей парте и вижу за ней бородатого дядьку. Смутно припоминаю, что, кажется, именно его я и видел на том фотороботе. С этими мыслями сел на свое место, перекатал домашку.

Как только прозвенел звонок с урока, снова отправился в мужской туалет, чтобы продолжить играть с пацанами в трясучку.

В общем, собрались, играем. Увлечлись настолько, что я и думать забыл о недавних подозрениях. И вдруг чувствую, как чья-то рука ложится мне на плечо. Поворачиваюсь и вижу того самого дядьку, соседа по парте: «Здравствуйте, Сергей. Я режиссер киностудии «ЛЕНФИЛЬМ»».

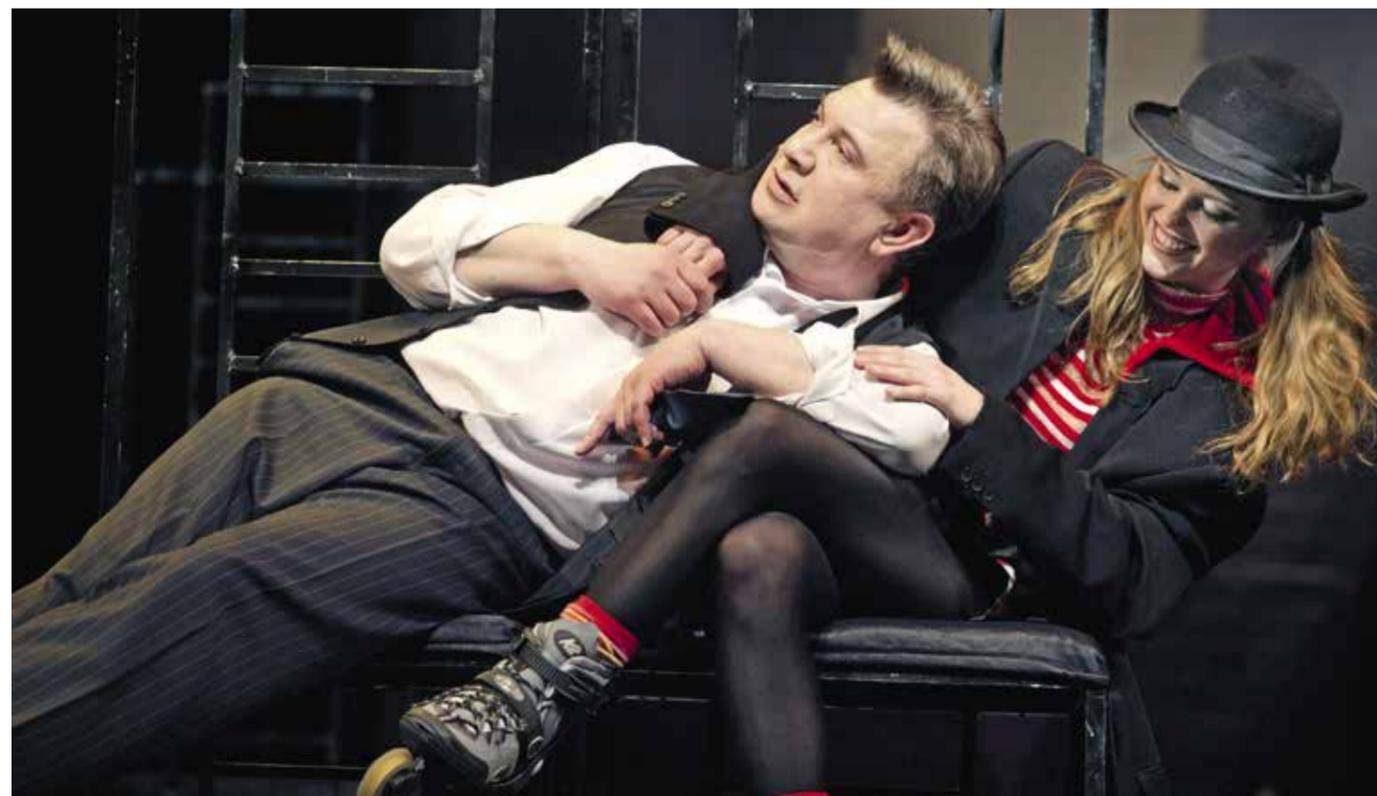
Посмотрел на него пристально. А в голове у меня одна мысль: «Это точно тот самый маньяк! Еще под режиссера подделался». Пересчитал своих приятелей, с которыми играл, и понял: все вместе мы ему точно наkostenяем.

И тут в туалет забегает наш классный руководитель: «Сергей, выйди, есть разговор!». Мы отправились в коридор. А там уже стоят директор школы и завуч.

– Вот Сергей, познакомься: это Борис Николаевич Фрумин, режиссер киностудии «Ленфильм».

Мы обменялись с ним телефонами. И он сказал, что мне позвонят. На том и расстались. Спустя некоторое время в нашей квартире действительно раздался телефонный звонок. Трубку подняла мама: «Алло, здравствуйте! Какие пробы?». И уже в сторону: «Сергей, какие у тебя пробы?». Сначала даже сам не понял, о чем она говорит, а потом вспомнил. Естественно, объяснил. Мама всё записала.

В назначенный день и время, как и договорились, приезжаю на «Ленфильм». Серьезно к приглашению не отнесся. Скорее, был движим любопытством. И потом, где кино, а где я: обычный мальчишка с Невского проспекта. Волосы длинные, клещи от бедра...





На входе меня встречает Алла Бурмистрова, ассистент по актерам, оформляет пропуск и ведет знакомиться с группой.

И первой, кого я встретил по дороге, была Элизабет Тейлор. Тогда на киностудии снимался фильм «Синяя птица» по Метерлинку, первый совместный проект СССР и США. Так вот, я встретил эту знаменитую актрису, шедшую по коридору в сопровождении менеджеров и помощников, в костюме... Материнской любви. На руках у нее сидела собачка, за едой для которой менеджер летал в Финляндию, так как в Ленинграде тогда не было специализированных магазинов для животных на каждом шагу. Госпожа Тейлор со свитой проследовала мимо меня. А я даже и не понял, кто это. Только потом мне объяснили, кого видел.

Дошли до дверей с надписью: «Дневник директора школы». Заходим. И я сразу вижу не кого-нибудь, а самого инженера Гарина!



Фильм «Крах инженера Гарина» только что вышел на экраны и моментально стал популярным. Как и актеры, в нем игравшие. Особенно главные роли.

Тогда я еще не знал, что передо мной не кто-нибудь, а Олег Иванович Борисов. Подошел к нему, поздоровались. И я с детской непосредственностью произнес: «Га-

рин, прямо как в телевизоре!». Настолько мне запомнился его образ и шикарный кожаный плащ...

– Я не Гарин, – улыбнулся Борисов. – Меня зовут Олег Иванович. Сейчас нам с Вами, молодой человек, предстоит пробы...

Что именно предстоит и чем для меня закончится, я абсолютно не понимал. Но выхода уже не

было. На меня накинули школьный пиджак. Дали какой-то текст. Я его произнес и благополучно забыл про всё.

А примерно через две недели в квартире снова зазвонил телефон, и маме сообщили, что меня утвердили, о чем она мне со слезами и сказала. Так началась моя карьера в большом кино.

Звезды экрана и детская непосредственность

После этого я и оказался не просто на съемочной площадке, а в самом настоящем цветнике: завуча в картине играла Ия Саввина, учительницу химии – Людмила Гурченко, жену директора школы – Алла Покровская. А еще в фильме снимались Юрий Визбор, Николай Лавров, Виктор Павлов, Елена Соловей. И между ними я, абсолютно не понимающий, куда попал.

Помню только, как камеру, которая стрекотала, закрывали ватниками, чтобы в кадре не было слышно постороннего шума. А еще каждые полчаса раскошегаривали угольные светильники. В общем, обстановка необычная. По крайней мере, для меня. Поэтому постоянно смотрел по сторонам, приглядывался к партнерам по съемочной площадке. К Ие Саввиной даже слишком пристально...

А всё потому, что долго не мог вспомнить, где я ее раньше видел. И мысль эта не давала покоя. И вот однажды меня осенило: в детстве мама водила меня в Александринский театр на спектакль «Вишневый сад», в котором играла главную роль Нина Ургант.

Мы сидели на балконе, в ложе. Во время действия вошла женщина маленького роста, примо-

стилась рядом, поставила руки на край балкона, подперла ими голову и стала, не отрываясь, смотреть на сцену. Только часто моргала. Я эту ее особенность хорошо запомнил. И именно она всплыла в памяти, когда мы снова встретились с Ией Сергеевной, теперь уже на съемочной площадке. Я рассказал знаменитой артистке эту историю из своего детства...

– Вы так же моргали, – ничуть не смущаясь, произнес я, радуясь собственной наблюдательности.

В ответ Ия Сергеевна ничего мне не сказала, лишь невозмутимо повернулась к Борисову:

– Олег, ты слышал, что сказал этот подросток? – спросила она Олега Ивановича. – Все равно, что напомнить Марчелло Матронеяни, как стоял с ним вместе в очереди за пивом!



# «ПРОФСОЮЗ» ВЫХОДИТ В МАЕ!

Первый сезон долгожданного сериала «ПРОФСОЮЗ» выйдет в мае на одной из киноплатформ ТВ России.

Комедийная история об участниках нового профессионального союза кулинаров, кондитеров и не только.

Актеры Сергей Кошонин (Председатель Профсоюза), Сергей Мурзин, Владислав Юрчекевич (режиссер, сценарист сериала), Александр Муравицкий, Алексей Кормилкин, Ирина Муртазаева, Александра Момот и многие другие заняты в проекте.





# РЕЙТИНГ ТОП-50 ЛУЧШИХ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ВИННЫХ ХОЗЯЙСТВ 2024 ГОДА

**Рейтинг Топ-50 лучших отечественных винных хозяйств 2024 года по версии путеводителя 50 Best Tastes of Russia по результатам голосования ведущих рестораторов, отельеров, шефов, сомелье и экспертов сферы.**

Необыкновенная весна! Одновременно по всей территории России происходят глобальные, эпикальные, исторические события мирового уровня в самых разных сферах. В свою очередь, команда путеводителя 50 Best Tastes of Russia также подготовила интересный, полезный (и по секрету, крайне трудоемкий) вклад в общее дело развития, объединения, будущего – рейтинг лучших винных хозяйств России 2024 года.

Список 50 лучших винных производителей страны года создан на

основе голосования 500 ведущих экспертов сферы. Вот они, наши сегодняшние герои: авторские, игристые, мускулистые, терруарные, миллезимные, коллекционные, модные, биодинамические, выдержанные, сильные, разнообразные. И самое важное – исключительные, конкурентоспособные, лучшие, любимые, родные, свои. За всеми стоит настойчивость, талант, вера в успех, стратегическое развитие и колоссальный, многолетний, упорный труд российских специалистов самого высокого мирового уровня.

Итоговый список лучших из лучших опубликован на сайте [www.tastesofrussia.ru](http://www.tastesofrussia.ru). Что особенно приятно: в Топ-50 и на этот раз попали не только крупные, известные на всю страну бренды – флагманы рынка, но и небольшие, в том числе семейные хозяйства, с продукцией наивысшего качества из Краснодарского, Ставропольского края, Волгоградской, Ростовской области и республик Дагестан, Крым и Северная Осетия-Алания.

50 Best Tastes of Russia, путеводитель о стиле жизни, рассказы-

вает о лучших объектах гастрономического туризма, ресторанах, отелях, курортах, бутиках, фермах, винных хозяйствах, мероприятиях в туристической сфере. Рейтинг учитывает индивидуальные предпочтения 500 российских экспертов – сомелье, рестораторов, отельеров, инвесторов, шефов, гурманов, ресторанных критиков, технологов и специалистов самого широкого спектра предприятий в сфере общественного питания, производства и дистрибуции продуктов питания, напитков, оборудования, товаров и услуг, сельского хозяйства, гастрономического туризма и сопутствующих сфер экономики.

Подчеркнем, что голосование основано именно на индивидуальных предпочтениях экспертов. Поэтому речь идет не об объемах продаж, прибыли и других финансовых успехах компаний, а именно об узнаваемости, доверии и личных симпатиях представителей сферы к бренду. Путеводитель указывает имена проголосовавших экспертов, но не публикует, за что

конкретно проголосовал каждый. При открытом голосовании итог не сильно отличался бы от рекламного каталога.

Почему за лучшие вина голосовали не только сомелье, энологи и технологи? Задача рейтинга – представить объективное мнение экспертов сферы, а не только специалистов, чья свобода выбора во многом заведомо ограничена долгосрочными взаимовыгодными договорными отношениями с лидерами рынка.

Голосование путеводителя 50 Best Tastes of Russia за лучшие винные хозяйства России проводилось в течение трех месяцев – декабря 2023, января и февраля 2024 года.

Всего ежегодно проводится 4 голосования:

Сентябрь, октябрь, ноябрь – за 50 лучших производителей продуктов питания России.

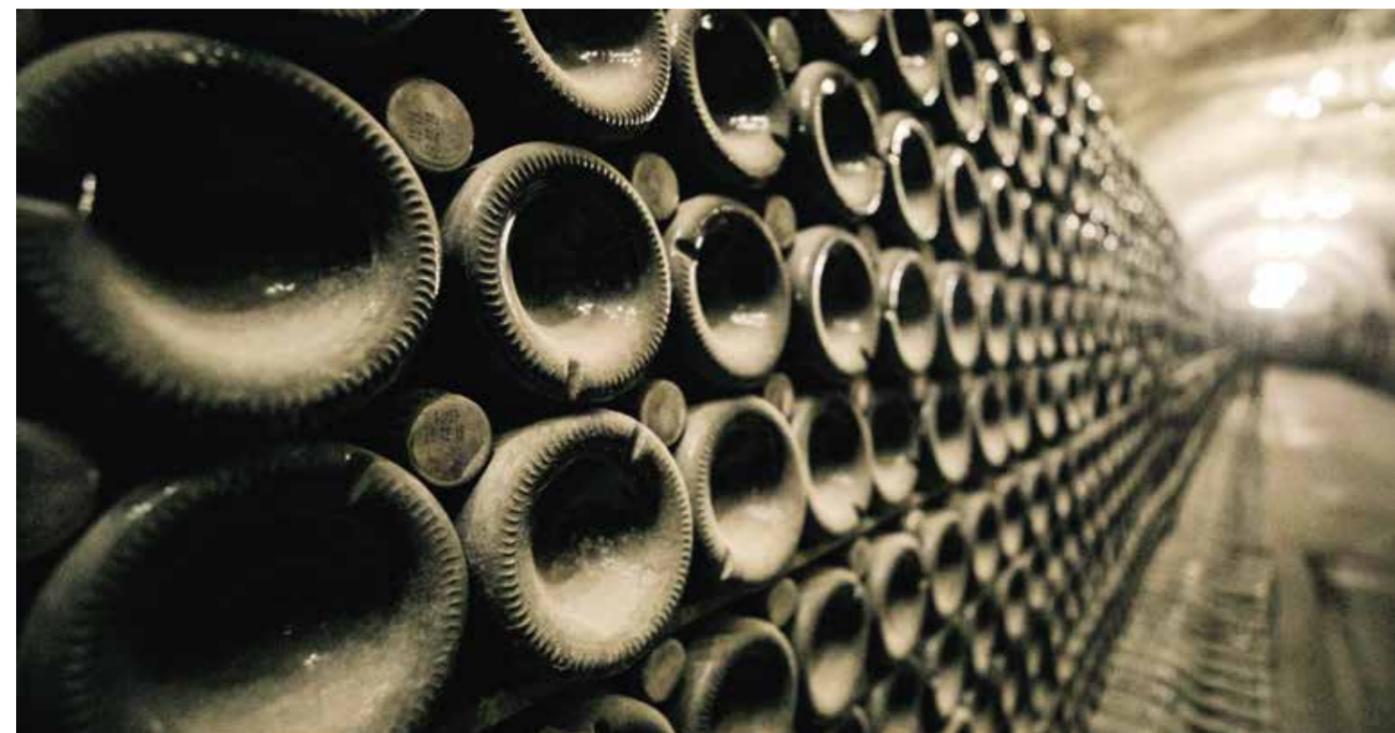
Декабрь, январь, февраль – за 50 лучших винных хозяйств.

Март, апрель, март – за 50 лучших объектов гастрономического туризма (рестораны, отели, курорты и пр. при производстве).

Июнь, июль, август – за 50 лучших мероприятий в сфере гастрономического туризма (ресторанные и гастрономические фестивали, выставки, форумы и пр.).

Если вы специалист в сфере индустрии гостеприимства или ваш бизнес непосредственно связан с гастрономическим туризмом, производством или дистрибуцией продуктов, напитков, оборудования и сопутствующих товаров и услуг, и вы также хотите принимать участие в голосованиях, пожалуйста, напишите нам: [info@tastesofrussia.ru](mailto:info@tastesofrussia.ru)

Информация о новых проектах и мероприятиях, новости компаний, не попавших в Топ-50, также публикуются на сайте проекта [www.tastesofrussia.ru](http://www.tastesofrussia.ru). Цель проекта – популяризация лучших из лучших российских объектов гастрономического туризма, маршрутов, продуктов, вин и мероприятий, вне зависимости от объема продаж и размера рекламных бюджетов компаний-производителей.



**Лучшие 50 винных хозяйств России 2024 – по версии путевода 50 Best Tastes of Russia:**

1. Завод шампанских вин «Абрау-Дюрсо», село Абрау-Дюрсо, Краснодарский край.
2. «Долина Лефкадия», село Молдаванское, Краснодарский край.
3. «Сикоры», хутор Семигорский, Новороссийск, Краснодарский край.
4. WINEPARK (Mriya), село Оползневое, Ялта, Крым.
5. Chateau Pinot, село Федотовка, Новороссийск, Краснодарский край.
6. «Кубань-Вино» (Chateau Tamagne, «Высокий берег», Aristov и др.), станция Старотитаровская, Темрюкский район, Краснодарский край.
7. «Винодельня Олега Репина», поселок Любимовка, Севастополь, Крым.
8. «Темпельхоф», село Прикумское, Минераловодский район, Ставропольский край.
9. «Усадьба Дивноморское», село Дивноморское, Геленджик, Краснодарский край.
10. «Ведерниковъ», хутор Ведерников, Константиновский район, Ростовская область.
11. «Галицкий и Галицкий», станция Гостагаевская, Анапский район, Краснодарский край.
12. «Мысхако», село Мысхако, Новороссийск, Краснодарский край.
13. «Фанагория», посёлок Сенной, Темрюкский район, Краснодарский край.
14. Pithos, Севастополь, Крым.
15. «Мангуп», Балаклавский район, Севастополь, Крым.
16. Belmas Winery, село Родное, Севастополь, Крым.
17. «Новый Свѣтъ», Новый Свет, Судак, Крым.
18. Chateau de Talu, Геленджик, Краснодарский край.
19. LeGato, Крымский район, Краснодарский край.
20. «Цимлянские вина», Цимлянск, Ростовская область.
21. Alma Valley, село Вилино, Бахчисарайский район, Крым.
22. «Золотая балка», Балаклава, Севастопольский район, Крым.
23. «Дербент Вино», Дербент, Дагестан.
24. «Мильстрим», посёлок Виноградный, Темрюкский район, Краснодарский край.
25. UPPA Winery, село Родное, Балаклавский район, Крым.
26. Chateau le Grand Vostock, хутор Садовый, Крымский район, Краснодарский край.
27. «Сатера» (Esse, Kacha Valley), село Долинное, долина реки Кача, Бахчисарайский район, Крым.
28. «Бюрнье», станция Натухаевская, Анапа, Краснодарский край.
29. «Инкерманский завод марочных вин», Севастополь, Крым.



30. «Гай Кодзор», село Гай-Кодзор, Анапа, Краснодарский край.
31. «Массандра», посёлок Массандра, Ялта, Крым.
32. «Поместье Голубицкое», станция Голубицкая, Тамань, Краснодарский край.
33. «Шумринка», Гай-Кодзор, Анапа, Краснодарский край.
34. «Семейная винодельня Дмитрия Гусева», правый берег Волги, город Дубовка, Волгоградская область.
35. Le K2, село Родное, Севастополь, Крым.
36. «Раевское», станция Натухаевская, Новороссийск, Краснодарский край.
37. Ivan & Ksenia Kruz, село Терновка, Севастополь, Крым.
38. «Усадьба Маркотх», Гай-Кодзор, Анапа, Краснодарский край.
39. «Солнечная Долина», село Солнечная Долина, Судак, Крым.
40. Chateau Cotes de Saint Daniel, посёлок Даниловка, Ялта, Крым.
41. YaYuLa, Севастополь, Крым.
42. «Вина Арпачина», станция Маньчская, Багаевский район, Ростовская область.
43. «Собер Баш», Смоленское сельское поселение, Северский район, Краснодарский край.
44. «Вилла Звезда», хутор Малая Мартыновка, Мартыновский район, Ростовская область.
45. «Семейная винодельня Константина Дзитоева», долина Терека, Владикавказ, республика Северная Осетия-Алания.
46. «Валерий Захарьин», село Кочергино, Бахчисарайский район, Крым.
47. «Усадьба Мезыбь», село Дивноморское, Геленджик.
48. «Винодельческое хозяйство Акчурина», Севастополь, Крым.
49. «Винодельня Узунов», посёлок Сенной, Темрюкский район, Краснодарский край.
50. «Винодельня Романов», Анапа, Краснодарский край.

# ЕВРАЗИЙСКИЙ РЕЙТИНГ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

Сегодня 30% путешественников выбирают направление, отталкиваясь от своих гастрономических предпочтений, при этом в их замыслах может быть как знакомство с экзотической кухней, так и следование своим привычным вкусам. Путешественники-гурманы являются более щедрыми и тратят в отпуске на 24% больше, чем, например, те, кто отправляется на курорт или в экскурсионную поездку. И какой бы ни была основная цель путешествия, 30% бюджета среднего туриста идет на кафе и рестораны.



связано с тем, что стандарты получения рейтингов крайне размыты. Кроме того, не все известные рейтинги являются независимыми и объективными. Некоторые из них могут быть скомпрометированы непрозрачной системой оценки или личными предпочтениями рецензентов.

В России «звездность» отелей регулируется специальным порядком классификации, утвержденным Министерством культуры РФ. В странах Евразии общего порядка классификации в настоящее время не существует. При этом аналогичного порядка для заведений общественного питания не предусмотрено ни в РФ частности, ни в Евразии в целом.

Чтобы инициировать рейтингование, представителю объекта общественного питания или гостиничного бизнеса необходимо подать заявку в установленной форме.

После первичной проверки заявки объект проходит процедуру экспертной оценки качества согласно описанному ниже порядку. Итогом оценки является присуждение звезд в количестве от нуля до пяти в соответствии с выявленными характеристиками и публикация.

Объект, получивший нулевую оценку, не включается в Рейтинг и не получает доступа к соответствующим преимуществам. В случае присуждения хотя бы одной звезды в публичном Рейтинге участник получает сертификат соответствующего уровня, имеющий уникальный номер, дату выдачи, а также соответствующие уровню преимущества.

Включенные в публичный Рейтинг участники награждаются официальными дипломами с указанием звездности на ежегодной торжественной церемонии.

Присвоенная объекту «звездность» действительна в течение года, после чего он получает право подать заявку на новую оценку.

Выбирая страну, город и конкретные отели и рестораны, многие туристы руководствуются многочисленными рейтингами объектов общественного питания и гостиничного бизнеса, которые оценивают их качество и популярность среди посетителей. Но некоторые из них бывают сильно разочарованы, когда вместо ожидаемого шика получают обычный номер в отеле или средней руки ресторан вместо заведения высокой кухни. Это

## ЕВРАЗИЙСКИЙ РЕЙТИНГ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА



ЕДИНСТВЕННЫЙ В ЕВРАЗИИ РЕЙТИНГ  
ДЛЯ ВАШЕГО СТАТУСА И ПРЕСТИЖА  
Рейтинг, с которым сверяются ваши посетители.



### УНИКАЛЬНОСТЬ

Рейтинг основан на первой системе всемирной звездности ресторанов с момента создания гида Мишлен.

Система звезд Рейтинга защищена юридически.

Рейтинг строится на основе анкетирования независимых квалифицированных экспертов.

### ВОЗМОЖНОСТИ

Профессиональное признание и популярность.

Включение заведения в программу евразийского туристического кластера.

Информационное продвижение в евразийских туристических и информационных центрах.

### ПРИВИЛЕГИИ

Экспертное консультирование и возможность персонального продвижения.

Возможность участия в евразийской инвестиционной программе.

Право использования в рекламе и PR престижного сертификата звездности.

Участниками Рейтинга могут стать любые объекты общественного питания и гостиничного бизнеса, расположенные в странах Евразии.



**ALENA ELINA совместно с The World Federation of Restaurant Sport (WFRS) планирует выпуск новой линейки продукции! Презентация нового аромата состоится в ноябре в Санкт-Петербурге в дни проведения Всемирного Конгресса WFRS и Турнира «Кубок Легенд»!**

– Алёна, здравствуйте. Приятно познакомиться с настоящим парфюмером. Никогда не догадывался, что есть такая специальность. Почему решили выбрать для себя профессию парфюмера?

– Тут не я выбирала профессию, скорее, парфюмерия выбрала меня. С подросткового возраста я занималась журналистикой и связями с общественностью. Была активной и амбициозной, вся моя жизнь связана с коммуникациями, культурой. В 2020 году после трехмесячного затишья приняла предложение подруги поучаствовать в парфюмерном мастер-классе. Мне понравился процесс. Я увлеклась и посетила еще два мастер-класса, причем ароматы стала делать для друзей из других стран, потому что им стало интересно, что получается.

Спустя 3 месяца я начала обучение на первом модуле в московском филиале Грасского Института Парфюмерии. Но и тогда я еще не знала, что из хобби это превратится в дело жизни. Окончив в июне 2021 года московское обучение, я завершила карьеру в компании на должности директора по связям с общественностью и начала вести парфюмерный блог, создавать духи под заказ для друзей. То есть они были абсолютно индивидуальные.

Мне потребовалось полтора года, чтобы понять и поверить в то, что я делаю нечто уникальное, что меняет жизни людей. Опять же благодаря друзьям, я начала развивать свой бренд ALENA ELINA PERFUME.

– Какую роль ароматы играют в вашей жизни?

– Ароматы повсюду. Я уверена, что они играют огромную роль в жизни любого человека и животного. Вопрос иной – насколько люди обращают внимание на то, что пахнет абсолютно всё. Именно обоняние, как и сердце, работает круглосуточно. Мы дышим через нос даже во время сна, а это значит, что ароматы поступают в систему, и мы их распознаем. Вспомните, как в детстве поутру могли потягиваться сладко-сладко, оттого что почувствовали запах блинчиков, доносящийся с кухни. Этот призыв означал, что пора вставать и умываться к завтраку.

Для меня сейчас ароматы – это не просто жизнь, это мой рабочий инструмент, благодаря которому я могу помогать людям, делать их жизнь ярче и гармоничнее.

– Почему дали бренду свое имя?

– Это сделал мой друг, он же коллега. Друзьям казалось совершенно естественным такое звучание с учетом моего полного имени.

Обстояло дело так: первый заказ на создание индивидуального аромата пришел из Минска, я поделилась тогда с Димой, что мне нужно придумать упаковку и название бренда. Всё произошло быстро, и я не была подготовлена к тому, что заказы могут начаться прямо сейчас. Через пару часов он уже распечатал мне наклейку с логотипом ALENA ELINA PERFUME. И вот уже три года я шагаю под этим знаменем. Отдельное спасибо папе с мамой за звучные имя и фамилию: Алёна Елина.

– Уверены, что читателям, как и нам, будет интересно узнать, почему ваш новый парфюмерный проект называется «По Любви»?

– Начну издалека. Первым масштабным проектом, который я выпустила как креативный дирек-

тор и парфюмер, стал парфюмерный подарочный набор для мужчин «Жизнь Героя». Он состоял из 7 нишевых ароматов на каждый день, чтобы мужчина не тратил время на выбор парфюма. Этот набор произвел фурор, как среди мужчин, так и женщин.

Почти год я раздумывала на концепцией женского парфюмерного набора, потому что женщины твердили: «что за несправедливость: почему набор для мужчин есть, а для женщин – нет?!»

Загвоздка была в том, что я долго анализировала, каким должен быть формат, потому что условное название «Недельник» явно не для женской аудитории.

После анализа и глубоких исследований стало ясно, что набор будет посвящен обычным явлениям нашей женской повседневной жизни: личная жизнь, трудовые будни, встречи с друзьями, путешествия и спорт, творческое времяпрепровождение и хобби.

Из этих исследований родились названия:

- «Романтика»;
- «Труд» (который в последствии превратился в «Созидание»);
- «Дружба»;
- «Вдохновение»;
- «Гармония».

Параллельно с разработкой и тестированием ароматов для набора, мы совместно с поэтессой Вероникой Герасиной создали стихотворения, которые бы отражали глубинные смыслы, заложенные в ароматах, и усиливали бы их эффект.

Процесс был потрясающий: ароматный и творческий одновременно. И вот 15 февраля мы с командой презентовали женский парфюмерный набор «По Любви» в закрытом творческом пространстве «Тридцатье» в самом центре столицы.

Это было иммерсивное шоу, где гостей погрузили в сиреневый цвет – фирменный цвет бренда и





набора, угощали шоколадом, дарили ароматные сиреневые розы, затем началась дегустация ароматов. Причём знакомство с ароматами подкреплялось декламацией стихов самим автором.

Гости были в восторге, у кого-то заметили слезы на лице, у кого-то были мурашки. Это было здорово и невероятно ароматно.

Вспоминая сейчас тот вечер, я улыбаюсь. Возможно, скоро я смогу создавать ароматы, которые станут некой волшебной таблеткой и помогут людям улучшать самочувствие.

Итак, почему же «По Любви»? Но ведь невозможно жить и делать что-то без любви. Когда что-то сделано с любовью, в этом есть смысл, жизнь, душа и ценность.

В противном случае, всё пустое.

**– Из чего сейчас складывается день парфюмера?**

– Не могу сдержать улыбку, отвечая на данный вопрос. Хотелось бы быть феей и творить магию, разливая ароматные жидкости по флаконам. Реальность иная: в момент, когда я стала парфюмером, мне пришлось стать и предпринимателем. Я общаюсь с заказчиками, занимаюсь документами, поставщиками, закупками, логистикой. Искренне надеюсь, что в ближайшее время этим будет заниматься человек, который любит налаживать операционную деятельность. Мне все-таки интересно создание ароматов, процесс и эксперименты, общение с людьми, для которых эти ароматы делаются. Также я пишу парфюмерные статьи, читаю лекции про парфюмерные тренды, аромадизайн и нейромаркетинг.

**– Почему вы сделали ставку на аромадизайн?**

– Аромадизайн – это часть нашей повседневной жизни. Задача сделать так, чтобы жить было максимально здорово, комфортно, полезно. Вот мы просыпаемся и идем в ванную комнату: там стоит

запах – мыла, зубной пасты, геля для душа, и прочего. Это ароматы создают особую атмосферу. Переходим на кухню – там тоже свои ароматы. И заметьте, они формируют наше состояние, поэтому так важно окружать себя приятными, а желательно еще и полезными ароматами.

Поэтому многие пекут, тогда дома пахнет свежей выпечкой, а кто-то зажигает свечи с ароматом ванили, чтобы наполнить дом уютом.

А если мы переместимся на улицу, чем пахнет там? Возможно, выхлопными газами либо бетоном, если вы находитесь на парковке. Если идете по улице, может пахнуть снегом, цветами, деревьями, можно уловить шлейф аромата от другого человека.

Когда вы приезжаете в офис, там чем пахнет? А вы задумывались о том, что правильно подобранный аромат позволяет повысить работоспособность сотрудников? Это не голословное утверждение, я проводила исследование в офисе.

И теперь представьте, что вы пришли в офис продаж авто или недвижимости, в салон красоты, в магазин или бизнес-центр. Если вы владелец, ваша задача сделать так, чтобы в этом помещении был такой аромат, который увеличил бы продажи за счет того, что посетителям комфортно и радостно. То есть, чтобы всем было хорошо.

Я выбираю развивать сферу аромадизайна и нейромаркетинга, потому что эти направления про наши чувства, наши состояния и про то, как сделать жизнь лучше. Сейчас в Москве даже метро ароматизируют. Мне бы хотелось, чтобы ко мне как парфюмеру обращались люди не только за индивидуальными ароматами, а еще и для создания ароматов для улиц, городов. Пусть бы у разных регионов был особый стиль в виде аромата. Согласитесь, это интересный ход? В виде сувенирной продук-

ции вместо магнитов привозили диффузоры, к примеру. Это мои маленькие мечты, ими я делюсь с различными организациями, которые занимаются поддержкой предпринимательства и креативных инициатив.

**– Кстати, как вообще обстоят дела с парфюмерией в нашей стране?**

– Это глобальный вопрос. Если по факту, рынок стал еще больше, чем был. Сейчас самое время выводить на рынок отечественную парфюмерию. Но вот беда: не все парфюмеры умеют вести бизнес, не все хотят заниматься бюрократическими вопросами. Не так много производств, которые готовы работать с начинающими парфю-

мерами и маленькими тиражами. Также после выпуска продукции сложно встать на полку торговой сети, потому что нужно кипы документов подготовить. Это лишь вершина айсберга, но, в целом, перспективы есть, и они интересные. Возможно, в ближайшем будущем, помимо парфюмерных подарочных наборов, я начну выпускать полноразмерные флаконы. Время покажет.

И кстати, в сентябре 2024 года РХТУ им. Д. И. Менделеева запустит первую в России программу магистратуры по подготовке парфюмеров-технологов. Если вдруг кто-то вдохновился материалом, то учите химию и в сентябре присоединяйтесь.



# РАСКРЫВАЯ КУЛИНАРНУЮ МАГИЮ: КАК ИНОСТРАННОЕ ЯЗЫКИ ДЕЛАЮТ ВАС БОЛЕЕ ИСКУСНЫМ ПОВАРОМ

В ароматном мире гастрономии, где разнообразие блюд завораживает, казалось бы, общение идет на языке вкусов, текстур, запахов. Однако и умение говорить на иностранном языке может стать ключом к сокровищнице кулинарных изысков. Как любители кухни и культуры, мы понимаем, что языковой барьер не должен ограничивать наши изыскания. В этой статье мы расскажем о том, как полезно владеть иностранным языком при выборе ингредиентов, составлении рецептов и удивлении гостей новыми блюдами.

## Исследуйте мировую кулинарию

Одна из величайших радостей для гурманов и фанатов готовки – возможность познакомиться с разнообразными блюдами со всего мира и их рецептурой. Однако без умения расшифровывать этикетки или общаться с местными продавцами это кулинарное приключение может быстро превратиться в невыносимо сложную задачу. Осваивая иностранный язык – французский для изучения данных об изысканных сырах, японский для выбора свежайшей рыбы для суши или английский для чтения состава импортных продуктов из самых разных стран, – шеф-повара открывают неизведанный мир вкусов, в иных обстоятельствах недоступный.

## Создавайте кулинарные шедевры

Польза знания иностранного языка выходит за рамки простого выбора ингредиентов; она распространяется на сферу создания рецептов и экспериментов. Повара-полиглоты могут изучать аутентичные рецепты из разных культур, придавая своим блюдам оригинальность и заморский колорит. Овладеваете ли вы искусством

приготовления традиционной итальянской пасты или совершенствуете тонкий баланс специй в индийском карри, понимание иноязычного текста открывает двери для кулинарного творчества.

## Удивляйте гостей экзотическими изысками

В мире гастрономии немало важное значение имеет подача блюд. Если вы разобрались не только с выбором продуктов и способом приготовления, придать блюдам изысканность поможет описание секретов подачи каждого блюда. Представьте себе восторг гостей, когда они перенесутся на улицы Парижа, отведав превосходно приготовленного *Coq au Vin*, или их благоговейный трепет, вызванный изысканным вкусом экзотической рыбы. Умение блеснуть прекрасным аутентичным произношением названий блюд придаёт дополнительную аутентичность и очарование любой кулинарной презентации.

## Развивайте потенциал с помощью онлайн-ресурсов

Не секрет, что Интернет служит настоящим кладом кулинарного вдохновения. Для поваров-лю-

бителей такие платформы, как Pinterest и Epicurious, предлагают множество рецептов, кулинарных советов и идей по оформлению блюд со всего мира. Владая английским, любой поклонник вкусной еды может с легкостью ориентироваться на этих онлайн-ресурсах, открывая для себя новые ингредиенты, технологии и идеи подачи, совершенствуя свои кулинарные творения и не испытывая разочарования, которое нередко доставляют отечественные агрегаторы рецептов.

В заключение отметим, что важность знания иностранного языка и в профессиональных сферах, где тренды глобализации сильны, и в мире гастрономии трудно переоценить. Этот навык шире открывает двери в мир кулинарных возможностей – от тонкостей выбора лучшего сорта овощей до использования уникальных методов кулинарной обработки мяса.

Восхищение гостей вашим лингвистическим и кулинарным талантом гарантировано. Не случайно язык предназначен для передачи смыслов словами и одновременно – для наслаждения всеми оттенками вкуса гастрономических изысков.





# ВАСТУ – КЛЮЧ К УСПЕШНОМУ РЕСТОРАННОМУ БИЗНЕСУ

**Как пространство ресторана может сделать ваше заведение популярным и прибыльным – или создать кассовый разрыв.**

При открытии ресторана каждый владелец стремится сделать дизайн помещения максимально привлекательным и соответствующим концепции заведения. Конечно, помимо качества кухни, гостям важен комфорт и эстетическое удовольствие.

В команде открытия наряду с дизайнерами участвуют маркетологи, которые отлично знают, какие цвета, формы и фактуры стимулируют аппетит, расслабляют или, наоборот, бодрят, приглашают к долгому и неспешному

времяпрепровождению или способствуют более быстрому прохождению клиентского потока. На финальную цель ресторанного бизнеса – посещаемость и доход – влияет много параметров в совокупности. Но при этом мало кто из рестораторов приглашает в команду Васту-экспертов и обращает внимание на такую важную составляющую, как правильное течение энергий в пространстве.

Давно известно, что в бизнесе 80% успеха зависит от мышления и состояния его владельца, и толь-

ко 20% – от инвентаря. Так и в ресторане: большая часть успеха рождается из правильно организованного пространства. Васту – это самая древняя в мире наука о строительстве, архитектуре и внутреннем обустройстве пространства, основанная на законах природы. Васту помогает создавать целостные пространства, которые приносят удачу и процветание.

Как же это работает? Представьте, что ваше пространство, как поле для игры «крестики-нолики», поделено на 9 секторов.

Для каждого сектора есть свои правила: какой тип помещения там должен быть расположен, какого цвета благоприятен дизайн, какие фактуры использовать. Если, например, в секторе огня вы поместите раковину с источником воды, это будет неблагоприятно. Или, например, в зоне притока финансовой энергии вы расположите туалет, это также приведёт к финансовым потерям.

Васту работает с формой, планировкой, цветами и фактурами в жилых домах и бизнес-пространствах. Начнём с формы. Важно, чтобы помещение ресторана имело правильную форму квадрата или прямоугольника, в идеале вытянутую с севера на юг, в таком пространстве все энергии будут двигаться гармонично. Если форма вашего ресторана неправильная, то скорее всего, вы долго будете ждать финансового успеха.



Если в форме здания, где расположен ваш проект, есть угол (много углов или изгибов), срез или расширение, то энергия не может в нем течь равномерно, образуются энергетические пустоты, что привлекает в ваш бизнес негативные события. Неприятности могут

проявляться через персонал, отсутствие постоянного клиентского потока, финансовые и юридические трудности и иные сложные ситуации. Избегайте покупать в собственность или арендовать под ресторан пространство с такими недостатками.





Никогда не выбирайте помещение под ресторан в здании в виде буквы «L», открытой в сторону юга или юго-запада: это приведет к разорению и испорченной репутации. А вот если буква «L» открывается на северо-восток, такое помещение будет формировать успех вашего бизнеса. Также неблагоприятно здание в форме буквы «П», открытой на запад. Это приносит в бизнес разногласия, проблемы с персоналом, судебные разбирательства и разрыв партнерских отношений.

Важно, чтобы в ваш ресторан поступал естественный свет, особенно со стороны зон «притока благоприятной энергии»: севера, северо-востока и востока. Если здесь у вас глухая стена, это очень неблагоприятно. На такой случай Васту рекомендует различные мощные коррекции пространства. Одним из простых и доступных решений могут быть зеркала.

Большие окна на востоке приносят мощный потенциал и благоприятное стечение обстоятельств в ваш бизнес. Для бизнеса в сфере питания необходима сила первоэлемента огня, поэтому уделите особое внимание гармоничной планировке и дизайну в юго-восточной и восточной зоне. Кухню

или тандыр, согласно Васту, следует расположить на юго-востоке, здесь должен присутствовать элемент живого огня. Центральная же часть ресторана должна быть максимально открыта для движения энергии и хорошо освещена. А вот туалет и подсобные помещения лучше расположить на западе.



В дизайне ресторана важны черный и коричневый цвета. Черный можно сделать ярким флуоресцентным, это создаст настоящую магию в вашем заведении, клиентов будет манить к вам, они будут возвращаться вновь и вновь.

Вход в ресторан благоприятно сделать со стороны запада.

Основная задача Васту – создать нужные вибрации в пространстве вашего ресторана, чтобы они, в свою очередь, формировали энергию, которая будет привлекать успех и приносить вашему бизнесу процветание.

Для того чтобы воспользоваться перечисленными советами и коррекциями, необходимо построить Васту-карту вашего помещения. Наш опыт работы с жилыми и нежилыми пространствами показывает, что ориентация по компасу или карте на 99% не совпадает с результатами профессионального создания карты. Это обусловлено тем, что есть определённые правила построения Васту-карты.

Благодаря Васту, владельцы и арендаторы ресторанной недвижимости имеют возможность преуспевать, масштабиро-

вать свой бизнес и обеспечивать процветание своего проекта вне зависимости от экономической и политической ситуации. Грамотно организованное пространство помогает привлекать клиентов, увеличивать прибыль и финансовый поток, приобретать популярность и признание на рынке. Если вы хотите, чтобы ваш ресторан процветал, обратитесь к нам, и мы поможем сделать ваш бизнес еще успешнее.

**Наталья Хряпина,**  
основатель Ergonomika Realty



# ПРОИЗВОДСТВО МАСЛА ЧЕРНОГО ТМИНА

Семена черного тмина использовали еще в Древнем Египте три тысячи лет назад. Во время раскопок одной из гробниц археологи обнаружили бутылочку с маслом, и последующая экспертиза установила, что его изготовили из тмина. Египтяне использовали такое масло как один из компонентов противоядия от укусов змей, как косметическое средство и глистогонный препарат, а также употребляли в пищу для улучшения пищеварения и работы почек и печени. Как используют черный тмин и масло из него в XXI веке.

Масло черного тмина, традиционно используемое для лечения лихорадки, головной боли, беспокойства, диареи, астмы и инсульта, обладает сильным противовоспалительным действием. Семена черного тмина богаты фенольными соединениями, используемыми в качестве антиоксиданта, и незаменимыми жирными кислотами, помимо биоактивных соединений, таких как стеролы и

токолы. Кроме того, это желтоватое масло содержит белки, аминокислоты, редуцирующие сахара, слизь, алкалоиды, органические кислоты, дубильные вещества, смолы, токсичные глюкозиды, метарбины, горькие вещества, гликозидные сапонины, сырую клетчатку, минералы и витамины. Среди различных масличных семян масло чёрного тмина особенно выделяется, поскольку его

можно использовать в препаратах, содержащих фитохимические вещества с сильными антиоксидантными свойствами, полезные для здоровья. Тимохинон является активным соединением в неочищенных экстрактах. Он обладает антиоксидантной/противовоспалительной эффективностью, а применяется при астме, диабете, энцефаломиелите, нейродегенерации и канцерогенезе.





## СПОСОБЫ ИЗВЛЕЧЕНИЯ МАСЛА ЧЕРНОГО ТМИНА

Экстракция холодным отжимом является традиционным методом производства масла. Такой метод не требует тепла и (или) химикатов, и его предпочитают потребители, выбирающие натуральные и безопасные продукты питания. Однако этот метод дает низкие выходы, а остаточная мука содержит около 10% масла, что в конечном итоге ограничивает его использование в пищевой промышленности. В настоящее время сверхкритическая CO<sub>2</sub>-экстракция является одним из методов, используемых для извлечения

растительных масел. Этот метод имеет существенные преимущества по сравнению с традиционными методами, которые использовались в добыче масла и жиров из растительного и животного сырья. В целом, метод СК-CO<sub>2</sub>-экстракции используется для извлечения антиоксидантных соединений из черного тмина, так как демонстрирует более высокую концентрацию тимохинона.

### МЕТОДЫ ЭКСТРАКЦИИ МАСЕЛ

Что касается коммерческих методов экстракции, CO<sub>2</sub>-экстракция считается лучшей среди

всех. Чтобы получить биологически активные вещества растений или трав, используется углекислый газ. CO<sub>2</sub> (углекислый газ) содержится в атмосфере нашей планеты в количестве 0,04%. Этот газ обычно сохраняет газообразное состояние при нормальной температуре, если только не находится под большим давлением. Когда CO<sub>2</sub> находится под давлением ниже температуры окружающей среды, он превращается в сверхкритическую жидкость, которая используется для растворения природных элементов, присутствующих в ботанических материалах, таких как травы и растения.

## ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА CO<sub>2</sub>-ЭКСТРАКТОВ

Есть бесчисленные преимущества использования масел класса CO<sub>2</sub>, благодаря которым они приобрели огромную популярность. Некоторые из них перечислены ниже:

- 100% чистое и натуральное: для получения самой чистой формы масел класса CO<sub>2</sub> процесс экстракции осуществляется при более низкой температуре с использованием двуокси углерода, которая не только нетоксична, но и не имеет запаха;
- отсутствие остатков растворителя: нет серьезных опасений по поводу остатков растворителя,

поскольку в процессе экстракции при температуре окружающей среды используется только сверхкритический диоксид углерода. После экстракции он при сбросе давления отделяется в сепараторах установки CO<sub>2</sub>-экстракции;

- терапевтические свойства: процесс экстракции CO<sub>2</sub> обладает большой способностью получить максимальный уровень терапевтических компонентов из растительных материалов, таких как растения и травы;
- приятный натуральный аромат: масла класса CO<sub>2</sub> широко ценятся за их естественный аромат, напоминающий исходный растительный материал, поскольку они

извлекаются без растворителей и высоких температур;

- высокая степень чистоты: метод экстракции CO<sub>2</sub> – идеальный выбор для получения 100% натуральных жирных экстрактов, поскольку процесс экстракции проходит без токсичных органических растворителей, таких как гексан и бутан;
- отсутствие бактериальной обсеменённости готовых экстрактов: даже в аспекте бактериальной обсеменённости, CO<sub>2</sub>-экстракты являются наиболее безопасными. Это обусловлено высоким давлением их производства в изолированном от окружающей среды контуре, от которого все бактерии погибают.



**Как легко сейчас потеряться и запутаться в обилии информации про кулинарные мастер-классы и курсы. От выбора голова кругом. Но не каждый онлайн-проект может похвастаться международным уровнем.**

Кулинарный проект «X-Planet» – может!

С 2020 года проект «X-Planet» набирает обороты и покоряет сердца. Идея основателей и цель – поддержка начинающих кондитеров. Но со временем «X-Planet» вырос и вышел на международный уровень. Сегодня он объединяет более 10 000 участников из разных стран и городов. С 2023 года проект стал полноправным партнером WFRS. Ученики стали участвовать в международных конкурсах, чемпионатах и турнирах.

Благодаря Всемирной Федерации ресторанных спорта и его основателю А. Рабиновичу, участники «X-Planet» выходят на новый уровень развития, творчества и возможностей, приобретают колоссальный опыт, проявляя свои таланты, побеждают на чемпионатах.

Основала проект «X-Planet» Татьяна Шкода – кондитер-декоратор, преподаватель. Она обучи-

ла более 12 000 человек, провела живые мастер-классы в 17 странах мира. Татьяна – Президент ресторанных спорта России, Президент высшей лиги пекарей и кондитеров, вице-президент и международный судья WFRS.

Изначально в проекте было только одно направление – конди-

терское. Но спустя время для любителей ароматной выпечки появился тариф «X-Bake». Кто жить не может без сладенького и десертов – тариф «X-Cake». Мясные гурманы пробуют свои силы и наслаждаются мясными деликатесами в гастрономическом тарифе «X-Gastro».

Участники не покидают проект, а остаются, переходя из сезона в сезон, получая вдохновение и приобретая уверенность в своих силах. Они набирают опыт с приглашенными шеф-поварами и экспертами международного уровня, которые делятся знаниями и поддерживают учеников.

Лучшие работы каждого сезона поощряются денежными призами и подарками. Выбирать становится всё сложнее: ведь уровень растет из сезона в сезон. За месяц раскрываются таланты, о которых участники изначально не подозревают, приходя в проект.

За время существования проекта сложилась традиция перед каждым новым сезоном проводить бесплатный кулинарный марафон. Все желающие заряжаются и вдохновляются атмосферой проекта, знакомятся ближе с основателем и экспертом, и, конечно же, готовят вкусные блюда по проверенным и доступным рецептам. А дальше... уже не хотят расставаться с проектом «X-Planet» и остаются в компании единомышленников на долгие годы.



Для некоторых «X-Planet» – это «волшебный пинок», чтобы не застрять в одной точке и заявить о себе.

Участница Наталья, заскучав в декрете, пришла впервые на бесплатный марафон два года назад. Спустя время она стала участником проекта, а дальше и судьей международного Чемпионата.

«X-Planet» подходит как для начинающих свой путь в кулинарии, так и для тех, кто давно занимается своим профессиональным развитием.

Нередко участники даже не подозревают о том, какие возможности открываются перед ними.

Еще одной участнице, Татьяне – 73 года. На проекте она впервые испекла и разрисовала пряники. Уходить из «X-Planet» не собирается. Больше того, появился стимул дожить до 100 лет! Ведь столько нового и интересного ждет ее впереди.

Этот проект не только про готовку, важнее – преодоление себя, своих страхов и неуверенности.



«X-Planet» – это реализация и самодостаточность, общение и новые знакомства. Здесь не будет страшно и одиноко: поддержка куратора и чат с единомышленниками помогут не сойти с пути и дойти до конца.

Поддержка в проекте даёт силы двигаться дальше. Присоединяйтесь к дружной кулинарной компании «X-Planet» и сами убедитесь в этом!





## ВАЖНОСТЬ ПРОДВИЖЕНИЯ В СМИ ОБЪЕКТОВ ГОСТЕПРИИМСТВА

СМИ играют ключевую роль в современном мире, и продвижение в них является необходимостью для успеха любого бренда или компании. Особенно это касается сферы гостеприимства, отмечает PR Анжелика Атоева. Рестораны, отели и другие лидеры рынка гостеприимства заботятся о своей безупречной репутации и знают, что продвижение в СМИ имеет накопительный эффект для успеха любого бизнеса данной сферы.

Знали бы мы о китах рынка, если бы их продвижением не занимались PR службы?

Или о крутых заведениях, местах отдыха, если бы они о себе не начали заявлять?

Однозначно – нет, не знали бы!

Поэтому, чтобы люди узнали о том, насколько крутой ваш бизнес, им нужно об этом рассказать, заявить о вашем бизнесе, в том числе с помощью публикаций в СМИ!

Этапы продвижения в СМИ с помощью статей

### ПЕРВЫЙ ЭТАП

**Размещение информации о вас, о вашем продукте или бизнесе в новостных и смежных по вашей теме сайтах в сети интернет для начала формирования правильного имиджа.**

Что дает?

Запускает процесс формирования личного бренда, создает первый посев в сети интернет, помимо ваших социальных сетей. В интернете должна присутствовать информация о вас как о лидере в вашей сфере, ваше экспертное мнение. С другой стороны, это может быть рассказ о вашем бизнесе, отеле, ресторане или уникальной и качественной услуге, которая создаст

конкурентное преимущество выбора именно вашего предложения.

### ВТОРОЙ ЭТАП

**Размещение статей на более цитируемых сайтах.**

Что дает?

Позволяет увеличить узнаваемость вас и вашего продукта у целевой аудитории, быть «на слуху» и подогревать интерес к своему отелю, ресторану с помощью правильной стратегии продвижения.

На сегодняшний день 57% жителей городов России с населением свыше 100 тыс. человек в возрасте 16+ читают газеты и журналы

Только представьте, сколько аудитории вы теряете, если не публикуетесь в СМИ?!

### ТРЕТИЙ ЭТАП

**Публикации в Федеральных СМИ.**

Что дают?

Помогают утвердить бренд (ваш бизнес) в сознании потребителей как надежный и авторитетный, вызвать к вам максимальное доверие и желание непременно воспользоваться вашими услугами, чтобы на себе испытать все удовольствие, о котором было прочитано в СМИ. Также это прекрасный способ продвижения именно собственников

бизнеса, топ-менеджеров индустрии гостеприимства для формирования весомого авторитетного мнения в данной сфере.

Статьи и обзоры в СМИ помогают сформировать доверие к личности и бренду у потребителей, упоминание в авторитетных изданиях укрепляют имидж заведений, отелей, ресторанов как лидеров в своей области.

Когда о вашем бизнесе есть публикации в СМИ, вы напоминаете о том, что вы можете предложить и какие актуальные потребности и желания клиентов закрыть на текущий период.

Как говорит PR Анжелика Атоева, именно за счет этих «касаний» ваша целевая аудитория начинает вас узнавать.

Это работает как обычная реклама: чем чаще вас видят, тем больше шанс, что вас запомнят. Любое положительное упоминание дает огромную пользу и повышает доверие, а также увеличивают шанс того, что потенциальные клиенты сделают выбор именно в пользу вашего бизнеса.

Но всегда помните, что статьи о вас работают не столько на стимулирование продаж, сколько на повышение вашего авторитета!

## ПРАЗДНОВАНИЕ 15-ЛЕТИЯ СТИЛЯ. ALEXANDER NOVERA (AN) ФОРМИРУЕТ МИР МОДЫ

С момента создания в 2010 году бренд Alexander Novera (AN) будоражит индустрию моды инновационным дизайном и эксклюзивными творческими идеями. Несмотря на долгий перерыв в деятельности, бренд, известный сочетанием классической элегантности с современными тенденциями, успешно завладел сердцами энтузиастов моды по всему миру.

Бренд готовится к празднованию своего 15-летия в 2025 году, и все с интересом ожидают предстоящее в конце года традиционного шоу. Новая коллекция моделей продемонстрирует последние тенденции и стили. С расширением продаж на разных континентах (начинались они в Скандинавии) «Александр Новера» укрепил свои позиции в качестве глобального модного бренда, принося утонченность и роскошь повсюду.

С каждым произведением, тщательно доведенным до совершенства, Александр Новера раздвигает границы и изменяет нормы моды.

Произведения бренда появились на красных дорожках и взлетно-посадочных полосах, их воодушевленно приняли знаменитости и иконы моды, что укрепило его статус для тех, кто ценит качество, стиль и инновации.

Мы с нетерпением ждем будущих моделей «Александра Новера», но одна вещь остается неизменной: это приверженность бренда к совершенству и творчеству. Такой подход продолжит формировать мир моды на долгие годы, вдохновляя как сезонных модниц, так и законодателей моды принять свою индивидуальность и выражать себя через искусство моды.



an



## О ПРЕМИИ

Международная премия «Золотой Трезини», названная в честь первого зодчего Петербурга Доменико Трезини (1670-1734), была учреждена в 2018 году.

Жюри премии – международное экспертное сообщество нового типа, которое объединяет представителей дипломатического корпуса разных стран, органов власти, академической среды, деятелей культуры и искусства, а также профессионалов в сфере архитектуры, дизайна, сценографии и музейного дела.

Почетный председатель Международного совета «Золотого Трезини» – президент Всемирного клуба петербуржцев, генеральный директор Государственного Эрмитажа Михаил Пиотровский.

Девиз премии – «Архитектура как искусство». Миссия премии – развитие «архитектурной дипломатии», в основе которой идея о том, что связи между архитекторами разных стран, в отличие от контактов политиков, не зависят от конъюнктуры международных отношений.

Цель премии – музеефикация наиболее художественно ценных проектов в области архитектуры, дизайна, реставрации, сценографии и музейного дела. Работы лауреатов премии, выбранные более чем 200 экспертами из 32 стран, пополняют собрание Государственного музея истории Санкт-Петербурга и становятся участниками ежегодной выставки.

Более 4200 проектов из 112 стран претендовали на позолоченные статуэтки «Золотой Трезини» за годы существования премии. Среди победителей 2023 года в основных номинациях – проекты из 10 стран: Бельгии, Бразилии, Индии, Италии, Китая, России, США, Тайваня, Танзании и Финляндии. Лауреатов ежегодно объявляют в Государственном Эрмитаже на сцене Эрмитажного театра.

Сегодня «Золотой Трезини» становится премией мирового уровня, сохраняя фундаментальную связь с Санкт-Петербургом, а сама статуэтка Доменико Трезини приобретает статус архитектурного «Оскара», за который борются номинанты из разных стран.

Worldwide  
St. Petersburg Club



Всемирный клуб  
петербуржцев

2024  
ST. PETERSBURG

GOLDEN  
TREZZINI

7TH  
INTERNATIONAL  
AWARDS

*Architecture  
as Art*



2024  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

ЗОЛОТОЙ  
ТРЕЗИНИ

СЕДЬМАЯ  
МЕЖДУНАРОДНАЯ  
ПРЕМИЯ

*Архитектура  
как искусство*

+7 (921) 784-53-20 | [info@goldtrezzini.ru](mailto:info@goldtrezzini.ru) | [goldtrezzini.org](http://goldtrezzini.org)



МИНИСТЕРСТВО  
ЭКОНОМИЧЕСКОГО  
РАЗВИТИЯ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ



Представительство  
Федерации рестораторов  
и отельеров России  
в Сибири

ОПОРА РОССИИ  
НОВОСИБИРСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



# В СИБИРИ-ЕСТЬ!

ГАСТРОТУРИСТИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ-ФОРУМ

12-14 ИЮЛЯ 2024

г. Новосибирск, Михайловская набережная

8 383 286 6878



ВСИБИРИЕСТЬ.РФ

## С 12 по 14 июля 2024 года в городе Новосибирске на Михайловской набережной пройдет самый масштабный в России третий гастрономический фестиваль-форум «В Сибири-ЕСТЬ!»

В одном месте на площади 220000 кв.м., в третьем по величине городе России объединятся все лучшие представители индустрии гостеприимства Food и Travel. Цель форума – повышение профессионального уровня, обмен опытом и поиск новых партнеров и клиентов.

Фестиваль-форум организован Министерством промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области совместно с Представительством Федерации рестораторов и отельеров России в Сибири, АНО по развитию гастрономической, туристической и отельной деятельности «Гастроинкубатор», Новосибирским областным отделением «ОПОРА РОССИИ» при поддержке Министерства экономического развития Новосибирской области и Мэрии города Новосибирска.

Участниками и партнёрами фестиваля-форума выступят ведущие рестораторы и отельеры страны, авторитетные спикеры и ведущие эксперты индустрии гостеприимства, российские виноделы, представители туристической отрасли, серьёзный бизнес и лучшие поставщики, сыроделы, кондитеры, товаропроизводители, фермеры, дизайнеры, ремесленники, туристические организации, гиды и экскурсоводы, художники, артисты, музыканты, общественные объединения в сфере питания и бизнеса, представители ритейла, инвесторы, СМИ, организации и лица, заинтересованные в новых предложениях на рынке, представители органов власти.

Гастрономический фестиваль-форум «В Сибири-ЕСТЬ!» – это возможность заявить о себе бизнес-сообществам Сибирского федерального округа, укрепить имидж, продвигнуть свой бренд, создать новые деловые связи и укрепить партнёрские отношения.



КРИСТИНА АЛЕХИНА | ФОТО: ВИКТОРИЯ ЛОРЕС



International  
Ratings  
Center 

ТЕРРИТОРИЯ ДУХОВНОГО НАСЛЕДИЯ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА

THE SPIRITUAL HERITAGE OF HUMANITY AREA

# МИРОВОЙ РЕЙТИНГ

ОБЪЕКТОВ ДУХОВНОГО НАСЛЕДИЯ