

ФЕСТИВАЛЬ «РОССИЯ – ТЕРРИТОРИЯ ВКУСА».

Техническое задание

Период проведения: 08.11.2023 – 14.01.2024

1. Региональная кухня в зонах питания 75 павильона

1.1. Планируется организовать 2 зоны питания (в зале А, 1 в зале В).

1.2. Планировку, застройку, оснащение технологическим оборудованием, подбор и организацию работы производственного, вспомогательного и сервисного персонала, приготовление блюд, напитков и их реализацию осуществляет единый оператор питания, аккредитованный АНО «ДВД “Россия”» и АО «ВДНХ».

1.3. Дополнительно к основному меню в зонах питания 75 павильона, предлагается представить одно-два традиционных национальных/региональных блюда (далее - Блюдо региона) от известных шеф-поваров, технологов региональных точек питания. Количество дней представления Блюд региона в зонах питания соответствует периоду Дней регионов соответствующего федерального округа¹. После 15 января «хиты продаж» региональных блюд (определяется оператором питания) будут представлены в зонах питания до окончания Выставки.

1.4. Для определения Блюда региона **в срок до 31 августа** предоставляется не более 5 региональных фирменных рецептов – технико-технологические карты, инструкции по приготовлению (форма для заполнения прилагается). Предлагаемые блюда должны быть просты в приготовлении, технологичны, с возможностью быстрой отдачи (7-10 минут), доступной ценой реализации. Отбор Блюда региона и ценообразование проводит Экспертный совет из представителей Департамента торговли и услуг г. Москвы, АНО «ДВД “Россия”» и Оператора питания.

1.5 Представитель региона (шеф-повар), чье блюдо отобрано Экспертным советом, передает Оператору питания рецептуру блюда и проводит мастер-классы по приготовлению (допускается онлайн формат). В дату Дня региона возможен очный формат технологического контроля за приготовлением, проведение мастер-класса.

Вся информация от региональных представителей по заданной форме загружается в личный кабинет по Дню региона уполномоченным лицом.

Контактные лица для взаимодействия:

От Оператора питания:

Виктория Николаевна Ершова,
заместитель руководителя проекта,
e-mail: v.ershova@rt-pitanie.ru.

От «АНО ДВД “Россия”»:

Александр Юрьевич Киселев,
e-mail: a.ksl@ano-dea.ru, тел.
+7(925)514-41-35.

¹ – Календарь Фестиваля «РОССИЯ – ТЕРРИТОРИЯ ВКУСА». Приложение №1

2. Региональная кухня в ресторанах на территории ВДНХ и Новом Фуд холле

2.1. Коллаборация действующих ресторанов с региональными рестораторами (включение региональной кухни в меню ресторана на период Выставки с возможностью интеграции региональных кулинарных команд).

2.2. Аренда корнера в Новом Фуд Холле региональным рестораном на протяжении периода Выставки.

2.3. Предоставление корнера в День региона для презентации региональной кухни и проведения мастер-классов от региональных шеф-поваров, чьи блюда представлены в зоне питания 75 павильона.

2.4. Онлайн формат трансляции региональных кухонь (мастер-классы, подкасты из регионов) на сцене Фуд Холла.

Все запросы на интеграцию региональных рестораторов в действующую структуру гастрономического контура ВДНХ просим направлять в адрес эл. почты уполномоченному ответственному лицу от АО «ВДНХ», с копией представителю Дирекции выставки.

Контакт для взаимодействия:

От АО «ВДНХ»:

Анна Андреевна Передерий,
директор департамента управления имуществом АО «ВДНХ»;
e-mail: aperederiy@vdnh.ru;
тел.: +7 (495) 974 35 35, доб. 1360.

От АНО «ДВД “Россия”»:

Александр Юрьевич Киселев,
e-mail: a.ksl@ano-dea.ru,
тел. +7(925)514-41-35.

