Техническое задание для участников Всероссийского фестиваля русской кухни в Омской области 4 ноября — 1 декабря 2025 г.

Уважаемые участники!

Просим Вас заполнить приведенную таблицу. Информация будет использована для последующего размещения в группе Туристского информационного центра Омской области в социальной сети "ВКонтакте" и на других ресурсах.

№ п/п	Параметр для заполнения	Ответ предприятия
1	Полное юридическое название предприятия и ресторана	
2	Позиционирование бренда	• Тематика • Концепция
3	Координаты предприятия • Адрес (юридический и фактический, если отличаются)	• Адрес:
4	Ссылки на онлайн-ресурсы:	• Сайт: • Соцсети:
5	Согласие на съемку фото и видеоконтента Готовы ли вы предоставить возможность создания фото и видеоконтента, съемки коротких видео (рилсов) на территории Вашего предприятия для использования на ресурсах информационных партнеров? Если «Да», готовы ли Вы организовать приготовление блюда шеф-поваром для съемки?	 Съемка фото и видеоконтента: Приготовление блюда для съемки: Да/Нет
6	Мастер-классы и интерактивы Готовы ли Вы провести мастер-класс или интерактивную программу для гостей в рамках	• Готовность: • Описание: • Предпочтительные даты: • Продолжительность:

	гастро-экскурсии?	• Размер группы:
	Если «Да», пожалуйста, опишите:	 Название и формат Даты и время Продолжительность: Максимальное количество участников в группе:
7	Партнерство в проекте «Омск – культурная столица 2026» Готовы ли Вы стать официальным партнером проекта «Омск — культурная столица 2026»? (Предполагает размещение атрибутики, информационную поддержку и сотрудничество в рамках городских культурных мероприятий)	• Да/Нет
8 (до 30.10.25)	Предлагаемые блюда русской кухни: необходимо составить сетменю, либо специальное меню из 5 блюд, включающих блюда русской и чалдонской (русско-сибирской) кухни в следующих вариациях: Сет № 1 - холодная закуска - суп - горячее блюдо - напиток Сет № 2 - горячая закуска - суп - десерт или выпечка - напиток Сет № 3 - холодная закуска - горячее блюдо - десерт или выпечка - напиток	• Перечислить блюда с кратким описанием

Примечание: Просьба заполнить все поля таблицы. Если по какомулибо пункту у Вас нет информации, укажите «На рассмотрении» или «Не предусмотрено».

Участникам рекомендуется дополнительно снять небольшое видеоприглашение от лица заведения на Фестиваль русской и чалдонской кухни.

В рамках проведения Фестиваля предоставить и презентовать сет для экспертной комиссии. Блюда будут оцениваться по 5 бальной шкале. Критерии оценки: вкус, подача, презентация блюда (история и его философия).

Контактное лицо: Елисеева Виолетта Дмитриевна, консультант по туризму Туристского информационного центра Омской области, раб. номер телефона: тел. 8-913-149-98-89.

Просим направить заполненные технические задания на эл. почту: <u>mkturomsk@gmail.com</u> до 24.10.2025 (меню и блюда № π/π 8 до 30.10.2025).