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:  • Официальный сайт  • Аккаунты в социальных сетях (ВКонтакте, Telegram и т.д.) | • 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  • Да/Нет |
| 6 | Мастер-классы и интерактивы  Готовы ли Вы провести мастер-класс или интерактивную программу для гостей в рамках гастро-экскурсии?  Если «Да», пожалуйста, опишите: | • Готовность:  • Описание:  • Предпочтительные даты:  • Продолжительность:  • Размер группы:  • 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 сет-меню, 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 какому-либо пункту у Вас нет информации, укажите «На рассмотрении»   
или «Не предусмотрено».

Участникам рекомендуется дополнительно снять небольшое видео-приглашение 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: [mkturomsk@gmail.com](mailto:mkturomsk@gmail.com) до 24.10.2025 (меню и блюда № п/п 8 до 30.10.2025).