

Утвердил
Генеральный директор
АНО АО «Агентство регионального
развития»


М.Н. Заборский
М.П.



**Положение
о порядке организации и проведения регионального Конкурса
индустрии общественного питания Архангельской области
«АРХИкухня»**

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение определяет порядок организации открытого Конкурса «АРХИкухня» (далее - Конкурс), условия участия в нем, общие требования к участникам и конкурсным работам, условия подачи и формы заявок, задания для участников, состав конкурсной комиссии, критерии судейства участников, а также процедуру подведения итогов и определения победителей.

1.2 Конкурсная комиссия в своей деятельности руководствуется Конституцией Российской Федерации, областными законами и иными нормативными правовыми актами Архангельской области, а также настоящим Положением.

1.3 Состав конкурсной комиссии утвержден настоящим Положением (Приложение №1 к Положению).

1.4 Организатором конкурса является Автономная некоммерческая организация Архангельской области «Агентство регионального развития». Конкурс организуется при поддержке: министерства агропромышленного комплекса и торговли Архангельской области, министерства культуры Архангельской области, государственного бюджетного учреждения Архангельской области «Туристско-информационный центр Архангельской области» (далее – партнеры Конкурса).

1.5 Организатор Конкурса вправе определить оператора Конкурса.

1.6 К компетенциям оператора относится:

- обработка подаваемых на Конкурс заявок;
- информационное сопровождение Конкурса (в том числе разработка и внедрение бренд-бука Конкурса, разработка и ведение рекламных кампаний, разработка дизайна сайта Конкурса и пр.)

- привлечение спикеров образовательной программы Конкурса;
- организационное, материально-техническое обеспечение проведения заседаний конкурсной комиссии и образовательной программы Конкурса;
- информирование участников и общественности о результатах Конкурса.
- осуществление иных задач, связанных с организацией и проведением Конкурса.

2. Основные цели и задачи

2.1 Развитие малого и среднего предпринимательства в индустрии питания Архангельской области путем:

- распространения опыта по применению передовых методов и новых технологий в сфере общественного питания.
- выявления и популяризации рациональных приемов и методов труда для улучшения и оптимизации работы предпринимателей на потребительском рынке Архангельской области.

2.2. Выявление лучших предприятий общественного питания, осуществляющих свою деятельность на территории Архангельской области в части внедрения и популяризации блюд Северной кухни, относящихся к категориям субъектов малого и среднего предпринимательства Архангельской области.

3. Подготовка и организация проведения Конкурса

3.1 Организатор Конкурса обеспечивает публикацию информации об условиях и порядке проведения Конкурса на сайте Конкурса архикухня.рф не позднее 2 декабря 2020 года.

3.2 Конкурсная комиссия:
рассматривает и оценивает заявки на участие в Конкурсе;
определяет победителей Конкурса.

3.3 Конкурсная комиссия самостоятельно разрабатывает и утверждает регламент своей работы.

3.4 Заседание конкурсной комиссии считается правомочным, если на нём присутствует не менее пяти членов конкурсной комиссии.

3.5 Организатор и партнеры Конкурса оставляют за собой право на некоммерческое использование фото и видеоматериалов, созданных и полученных в рамках проведения Конкурса, с целью популяризации предпринимательской деятельности, а также туристического потенциала Архангельской области, с указанием (при возможности) авторства, в том числе размещать фото и видео материалы в социальных сетях и на портале АНО АО «Агентства регионального развития», министерства агропромышленного комплекса и торговли Архангельской области, государственного бюджетного

учреждения Архангельской области «Туристско-информационный центр Архангельской области», министерства культуры Архангельской области, в печатных, электронных средствах массовой информации, наружной рекламе и другое.

4. Условия и порядок проведения Конкурса

4.1. К участию в Конкурсе допускаются лица без ограничения возраста и стажа работы, осуществляющие свою деятельность по приготовлению блюд на предприятиях общественного питания - индивидуальных предпринимателей или юридических лиц, относящихся к субъектам малого и среднего предпринимательства Архангельской области и ведущих свою деятельность на территории потребительского рынка Архангельской области.

4.2. Каждый участник презентует предприятие, на котором он осуществляет свою деятельность, и в рамках Конкурса является его представителем.

4.3. От одного предприятия в конкурсе может участвовать несколько специалистов.

4.4. Конкурс проводится с 1 декабря 2020 г. по 26 февраля 2021 г. (включительно) по двум номинациям:

«Северная паузна», горячее блюдо с гарниром, приготовленное с сохранением традиционных северных (поморских) способов приготовления и с использованием сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов, производимых региональными товаропроизводителями;

«Сладко житьё», кондитерское изделие, приготовленное с сохранением традиционных северных (поморских) способов приготовления и с использованием сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов, производимых региональными товаропроизводителями.

4.5. Для участия в Конкурсе в срок по 22 января 2021 г. включительно участникам необходимо:

4.5.1. подать заявку на участие в Конкурсе, а именно пройти регистрацию на сайте Конкурса архикухня.рф, указав фамилию, имя, отчество, адрес электронной почты, контактный телефон, должность/сведения о функциональных обязанностях, название, ИНН организации общественного питания, которое представляет участник;

4.5.2. направить на электронный адрес info@pomorland.travel: запись конкурсного видео (дополнительные фотоматериалы) с демонстрацией приготовления конкурсного блюда;

список локальных (произведенных на территории региона) продуктов, использованных в приготовлении конкурсного блюда;

разработанную рецептуру (технико-технологическую карту) конкурсного блюда с описанием технологического процесса.

Форма заявки на участие в Конкурсе с техническими характеристиками предоставления материалов и подробных условий, а также форма согласия на обработку персональных данных размещены на странице регистрации Конкурса, указанной в абзаце 2 пункта 4.5.

4.6. Конкурс включает выполнение теоретического и практического заданий в два этапа:

1 этап отборочный - с 1 декабря 2020 г. по 22 января 2021 г. включительно, оцениваются предоставленные участниками Конкурса видеоматериалы (фотоматериалы, презентации, иное).

По итогам 1 этапа Конкурса конкурсной комиссией с 23 января по 5 февраля 2021 г. оценивается содержание технико-технологической карты с учетом набора сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов, производимых региональными товаропроизводителями, подачи блюда, собственно разработанной рецептуры, а также определяются участники, прошедшие в финальный этап Конкурса.

2 этап финальный - 26 февраля 2021 г. (в офлайн режиме). Место проведения: предприятие общественного питания, расположенное на территории городского округа «Город Архангельск».

Во 2 этапе Конкурса участниками выполняется практическое задание по приготовлению конкурсного блюда для итоговой его оценки. На всех этапах Конкурса участник должен продемонстрировать одно и то же блюдо.

4.7. Теоретическое задание на первом этапе Конкурса включает в себя презентацию приготовленного блюда.

Теоретическое (домашнее) задание должно быть представлено в видео формате продолжительностью не более 40 минут.

Конкурсная комиссия изучает полученные материалы и определяет четырех финалистов по два человека в каждой номинации. Победителями в номинациях становятся участники, набравшие наибольшее количество баллов по бальной системе (от 0 до 2 баллов) по каждому критерию:

применение гастрономических традиций Архангельской области с использованием локальных (произведенных на территории региона) продуктов;

подача блюда (его презентация): содержание северного (регионального) компонента (обычай, использование традиционной посуды иное);

творческий подход, креативность;

наличие собственно разработанной рецептуры блюда с описанием технологического процесса и требований к качеству.

Участникам, прошедшим в финальный этап Конкурса, конкурсная комиссия направляет по электронной почте или передает по телефону

приглашение на финальный (заключительный) этап не позднее 08 февраля 2020 года.

4.8. Вторым этапом Конкурса предполагается практическую показательную часть приготовления кулинарной продукции и включает в себя выполнение требований:

- организации рабочего места;
- соблюдения требований санитарии и гигиены;
- соблюдения правил безопасности труда;
- эстетики и оформления;
- соблюдения правил выполнения технологических операций;
- составления рецептуры и технологии приготовления (технико-технологической карты).

На выполнение практического задания по приготовлению кулинарной продукции участникам отводится один час. На презентацию представленного блюда участникам отводится не более 15 минут (все элементы блюда должны быть съедобными и подготовленными к экспозиции).

Победителями Конкурса по итогам 2 этапа в номинациях становятся участники, набравшие наибольшее количество баллов по бальной системе (от 0 до 2 баллов) по каждому критерию:

- приготовление блюда с применением гастрономических традиций Архангельской области;

- использование локальных (произведенных на территории региона) продуктов;

- отражение в названии блюда северной традиций, сказки, географического названия или имени известной личности региона;

- подача блюда (его презентация) должна содержать северный (региональный) компонент (обычай, возможно использование традиционной посуды);

- соответствие наименования нового блюда (изделия) содержанию основного сырья (регионального товаропроизводителя), тематике, предложенной автором;

- оригинальность и оформление (творческий подход, креативность);

- органолептические качества кулинарной продукции (вкусовые сочетания).

4.9. В рамках Конкурса с 10 декабря 2020 года по 20 января 2021 года проводится образовательная программа по следующим темам, относящимся к тематике Конкурса: гастрономический туризм и специалитеты Архангельской области, бизнес-кейсы Архангельской области и других регионов по внедрению Северной кухни в меню, престижная Северная кухня и др.

Даты проведения мероприятий образовательной программы определяются организатором Конкурса.

4.10. Расписание мероприятий образовательной программы размещается оператором Конкурса на сайте Конкурса архикухня.рф

Онлайн трансляция и запись мероприятий образовательной программы Конкурса размещаются оператором Конкурса на YouTube канале областного туристско - информационного центра <https://www.youtube.com/channel/UC9IzBndL9sB6z1Km18U-..>

5. Подведение итогов Конкурса и поощрение победителей

5.1. Победители Конкурса по каждой номинации определяются по максимальному количеству набранных баллов.

5.2. Каждый член конкурсной комиссии составляет ведомость оценок и выводит средний балл по каждому представленному блюду.

5.3. Секретарь комиссии суммирует эти баллы и делит их на число членов комиссии, принявших участие в заседании конкурсной комиссии. Результат заносится в итоговую ведомость оценок. При равенстве у участников баллов комиссия отдает предпочтение тому, кто получил лучшую оценку за креативность представленного блюда. При равенстве у участников баллов за креативность победителя определяет Председатель конкурсной комиссии.

5.4. Итоги Конкурса оформляются протоколом, к которому прилагается итоговая ведомость оценок заключительного этапа Конкурса.

5.5. Победителям Конкурса вручаются дипломы, остальным участникам Конкурса вручаются благодарственные письма, кроме того, победителю в каждой номинации вручаются ценные подарки и памятные сувениры в пределах финансовых средств, предусмотренных сметой расходов на проведение Конкурса Организатора Конкурса. Предприятия общественного питания, в которых работают победители, получают сертификат Конкурса.

5.6. Предприятия общественного питания, в которых работают победители, вправе размещать символику Конкурса на атрибутах деятельности предприятия (визитные карточки, фирменные бланки, фирменные конверты, упаковка, обертка, этикетка, ценники, ярлыки, спецодежда), а также рекламных материалах.

5.7. Результаты финального этапа Конкурса оглашаются его участникам во время проведения финального этапа. Итоги проведения Конкурса публикуются в средствах массовой информации.

Приложение № 1
к положению о порядке организации и проведения
регионального Конкурса индустрии общественного
питания Архангельской области «АРХИкухня»

Состав
конкурсной комиссии по организации и проведения регионального
конкурса индустрии общественного питания Архангельской области
«АРХИкухня»

1. Заборский Максим Николаевич – генеральный директор АНО АО «Агентство регионального развития» (председатель Конкурсной комиссии);
2. Мырцева Елена Анатольевна - ведущий специалист по маркетингу государственного бюджетного учреждения Архангельской области «Туристско-информационный центр архангельской области», (секретарь Конкурсной комиссии);
3. Корницкая Светлана Владимировна - руководитель государственного бюджетного учреждения Архангельской области «Туристско-информационный центр архангельской области» (заместитель председателя Конкурсной комиссии);
4. Дячкина Наталья Александровна начальник отдела по торговле и потребительскому рынку министерства агропромышленного комплекса и торговли Архангельской области;
5. Стадник Юлия Владимировна заместитель директора по учебно-воспитательной работе ГАПОУ АО «Архангельский торгово-экономический колледж» (по согласованию);
6. Усачева Нина Анатольевна преподаватель ГАПОУ АО «Архангельский торгово-экономический колледж» (по согласованию);
7. Тютрина Анна Викторовна начальник отдела развития туризма министерства культуры Архангельской области (по согласованию);

8. Мчедлидзе
Наталья
Ивановна директор по маркетингу ООО «Норд
Коммерц», эксперт практик, консультант по
маркетингу: товарной, ценовой, сбытовой,
коммуникационной политике
(по согласованию);
9. Едовина
Алена
Андреевна руководитель центра поддержки
предпринимателей автономной
некоммерческой организации Архангельской
области «Агентство регионального развития»
(по согласованию);
10. Бобрецова
Александра
Витальевна основатель проекта «Туракселератор»,
руководитель интеллектуальной конференции
INRU, член Союза дизайнеров России, член
совета директоров компании «Сетевые
исследования» (по согласованию).
-