

С 29 июля по 1 августа 2020 года в Санкт-Петербурге при поддержке Минпромторга России состоится 39-й Всемирный конгресс шеф-поваров Worldchefs Congress & Expo.

Worldchefs Congress & Expo – это глобальное событие для шеф-поваров, рестораторов, отельеров, сомелье, дегустаторов, производителей оборудования и поставщиков продуктов питания со всего мира.

Мероприятие проводится в нескольких форматах: выставка, конгресс, финал международного чемпионата шеф-поваров, культурная и социальная программы.

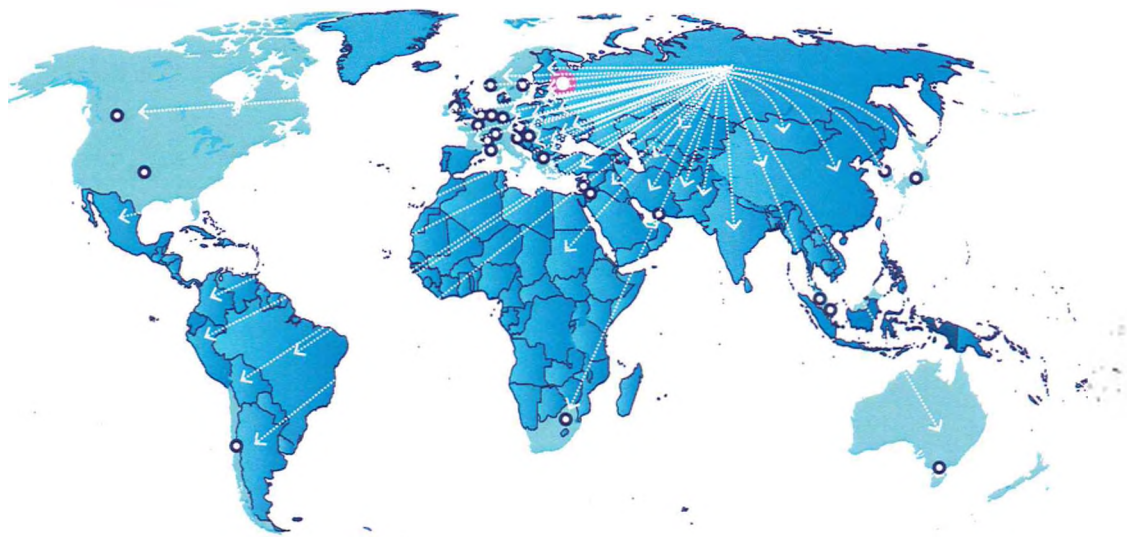
Конгресс считается главным событием мира в ресторанной индустрии, и Минпромторг России придает его проведению на территории России значимость национального масштаба. В связи с этим перед проведением Конгресса в Санкт-Петербурге в июле 2020 года было принято решение дополнительно провести серию мероприятий под эгидой Worldchefs по всей стране в период с января по май 2020 года.

Участие в мероприятиях Worldchefs в 2020 году предоставляет возможность для российских регионов расширить экспортный потенциал региональных компаний-производителей и поставщиков продуктов и оборудования, стимулировать туристический интерес международного сообщества к посещению регионов, а также возможность представить достижения российских регионов в гастрономии на международной арене.

Более подробную информацию можно получить у руководителя проекта Борьяк Анастасия, +7 903 114 49 16, boryak@formika.ru.

Участие платное.

2020: ГОД WORLDCHEFS В РОССИИ



**ИНОСТРАННЫЕ ШЕФ-ПОВАРА В ГОСТЯХ
У РОССИЙСКИХ РЕГИОНОВ**



**УЖИН «МИР НА ТАРЕЛКЕ»
(Г. ГЕЛЕНДЖИК)**



**WORLDCHEFS CONGRESS
& EXPO 2020
(Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ)**

ИНОСТРАННЫЕ ШЕФ-ПОВАРА В ГОСТЯХ У РОССИЙСКИХ РЕГИОНОВ



**Иностранный шеф-повар – автор VIP ужина
для региональной бизнес-элиты и рестораторов**



Обсуждение актуальных тем отрасли



**Посещение иностранным шеф-поваром
региональных кулинарных техникумов**

VIP УЖИН «МИР НА ТАРЕЛКЕ»



Европа



Азия



Африка



Америка



Океания



- Город Геленджик, Россия
- Апрель/май 2020 года
- Площадка: ресторан «Лагуна Гриль»/гостиница «Приморье» (г. Геленджик)
- 150 гостей: деловая и светская элита, ведущие российские шеф-повара и рестораторы, СМИ
- 5 иностранных шеф-поваров готовят из российских продуктов
- Открытая кухня
- При поддержке "World Association of Chefs Societies"

**ЯНВАРЬ/
МАЙ 2020**

ВСЕ РЕГИОНЫ
РОССИИ

ГОД WORLDCHIEFS В РОССИИ

- **Иностранные шефы в ресторанах России**
 - **Российские шефы за рубежом**
-

**АПРЕЛЬ/
МАЙ 2020**

г. ГЕЛЕНДЖИК

УЖИН «МИР НА ТАРЕЛКЕ»

- **5 иностранных шеф-поваров готовят из российских продуктов**

**ИЮЛЬ
2020**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

WORLDCHIEFS CONGRESS & EXPO 2020

- **Экспозиции компаний-производителей регионов РФ**
 - **Масштабные региональные делегации шеф-поваров, рестораторов и отельеров**
-



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



WORLD CHEFS
CONGRESS & EXPO
ST. PETERSBURG
RUSSIA
29 JULY - 1 AUGUST
2020

RUSSIA ON A PLATE





WORLDCHIEFS ASSOCIATION:



Основана в **1928** году



Объединяет более **10 000 000** шеф-поваров



Состоит из **110** стран-членов

МИССИЯ WORLDCHIEFS CONGRESS & EXPO 2020 ПРИЗНАНИЕ ЛИДИРУЮЩИХ ПОЗИЦИЙ РЕСТОРАННОГО СООБЩЕСТВА РОССИИ НА МЕЖДУНАРОДНОЙ АРЕНЕ



Образование

Ассоциация Worldchefs поддерживает профессиональное развитие своих членов через онлайн тренинги, расширение сети кулинарных школ и улучшение системы сертификации кулинарных стандартов по всему миру.



Нетворкинг

Ассоциация Worldchefs предоставляет платформу для налаживания связей в мировом сообществе шеф-поваров.



Конкуренция

Ассоциация Worldchefs устанавливает правила соревнований, проводит судейские тренинги и организует главное турнирное событие среди шеф-поваров – Global Chefs Challenge.



Гуманитарные ценности

Программы ассоциации Worldchefs направлены на борьбу с бедностью и голодом и способствуют поддержанию стабильности по всему миру.



Томас Гуглер

Президент Worldchefs

Конгресс всегда был местом встречи семьи Worldchefs раз в два года. В этом году очевидно, что это будет не просто воссоединение семьи, а платформа, обязательная для посещения, где можно узнать о том, что происходит в мире и на что ты способен как шеф-повар. Увидимся в 2020 году в Санкт-Петербурге!



Энди Катберт

Председатель Конгресса в 2020 году

Я как председатель Конгресса в 2020 году в Санкт-Петербурге с нетерпением жду нынешнего Конгресса в этом историческом городе. Конгресс из года в год набирает обороты, и мы теперь лучше понимаем, что вы, наши участники, ждете от этого мероприятия. Мы снова разрабатываем динамичную программу, которая удовлетворит запросы всех наших делегатов, а выставка от местных российских производителей познакомит наших делегатов и посетителей с культурными и кулинарными особенностями принимающей страны и города. Мы выбрали площадку, расположенную в самом сердце Санкт-Петербурга, которая идеально подойдет для нашего мероприятия. Я с нетерпением жду встречи с вами на нашем Конгрессе в эти насыщенные 4 дня.



Рагнар Фридриксон

Управляющий директор Worldchefs

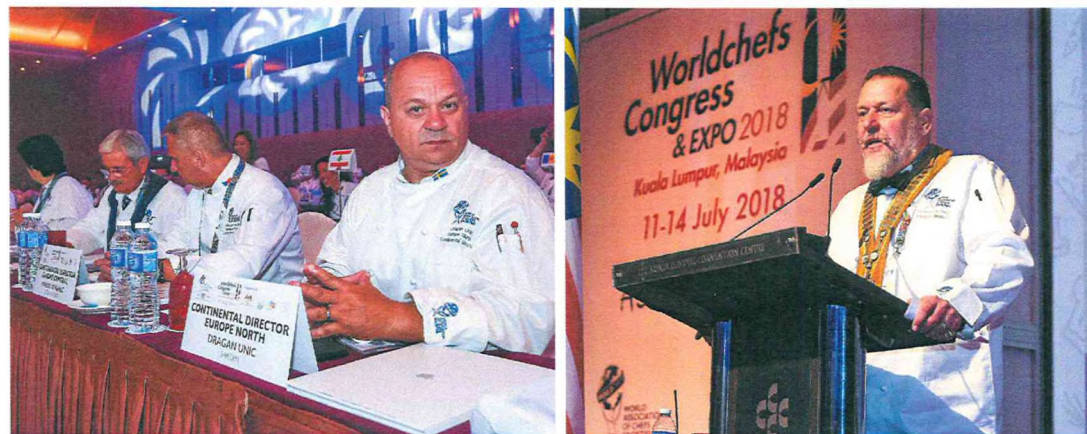
Центральным событием Конгресса станет конкурс Global Chefs Challenge, своего рода Олимпиада среди поваров, где шеф-повара борются за право состязаться в финале. В 2020 году финал примет Санкт-Петербург. Кроме того, параллельно в городе пройдет такое же соревнование среди молодых поваров и поваров-кондитеров.



Виктор Беляев

Президент Национальной Ассоциации Кулинаров России

В 2020 году мы все станем участниками уникального события – весь мир высокой кухни соберется в Санкт-Петербурге на Всемирном конгрессе и выставке шеф-поваров! Молодые повара познакомятся с новыми тенденциями и мировыми практиками, профессионалы поделятся секретами мастерства со своими коллегами из других стран, а гости мероприятия смогут насладиться изысканными блюдами в исполнении лучших мировых команд поваров – участников международного кулинарного турнира, в котором впервые поборется за право называться лучшей сборной команд поваров России!



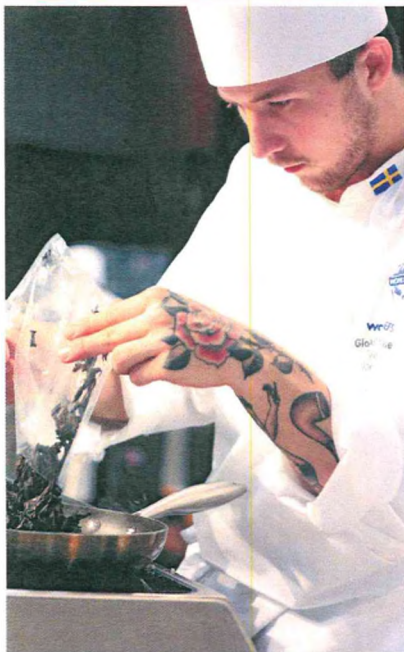


САНКТ-ПЕТЕРБУРГ 2020

ГОРОДА ПРОВЕДЕНИЯ КОНГРЕССА

1930	Париж, Франция	1974	Банф, Канада	1998	Мельбурн, Австралия
1936	Ницца, Франция	1976	Франкфурт, Германия	2000	Маастрихт, Нидерланды
1951	Франкфурт, Германия	1978	Париж, Франция	2002	Киото, Япония
1954	Берн, Швейцария	1980	Милан, Италия	2004	Дублин, Ирландия
1956	Франкфурт, Германия	1982	Вена, Австрия	2006	Окленд, Новая Зеландия
1958	Брюссель, Бельгия		Будапешт, Венгрия	2008	Дубай, ОАЭ
1960	Вена, Австрия	1984	Орlando, США	2010	Сантьяго, Чили
1962	Стокгольм, Швеция	1986	Любляна, Словения	2012	Тэджон, Южная Корея
1964	Франкфурт, Германия	1988	Йоханнесбург, ЮАР	2014	Ставангер, Норвегия
1966	Тель-Авив, Израиль	1990	Сингапур	2016	Салоники, Греция
1968	Женева, Швейцария	1992	Франкфурт, Германия	2018	Куала-Лумпур, Малайзия
1970	Будапешт, Венгрия	1994	Ставангер, Норвегия	2020	Санкт-Петербург, Россия
1972	Франкфурт, Германия	1996	Иерусалим, Израиль	2022	Абу-Дабби, ОАЭ

ФРАНЦИЯ И АВСТРАЛИЯ – КАНДИДАТЫ НА СТРАНУ ПРОВЕДЕНИЯ КОНГРЕССА 2024



О КОНГРЕССЕ И ВЫСТАВКЕ WORLDCHEFS



Расширение профессиональных границ



Новые связи



Выступления ведущих экспертов



Образовательные программы



Захватывающие кулинарные мероприятия



Чемпионат шеф-поваров



Международная выставка



Кулинарная ярмарка



Worldchefs Village



Bill Gallagher Young Chefs Forum



Официальные мероприятия Worldchefs

WORLDCHIEFS CONGRESS & EXPO



4 дня
мастер-классов,
тренингов, лекций

70
участников Global
Chefs Challenge Final

6000
международных
участников

110
110 стран

**МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ
WORLDCHIEFS
CONGRESS & EXPO 2020
– САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,
КВЦ «ЭКСПОФОРУМ»**



Площадь выставочной экспозиции –

9000 кв. м.



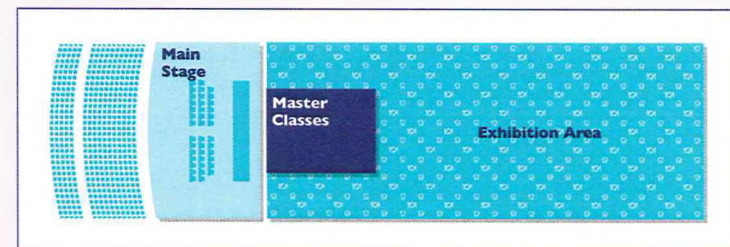
ПЛАНИРОВКА

LAYOUT

PAVILION F



PAVILION E



PASSAGE



АРХИТЕКТУРА МЕРОПРИЯТИЙ WORLDCHIEFS CONGRESS & EXPO 2020

28 июля

Ice Breaker Reception

(вечерний приём для делегатов Конгресса)

29 июля

Церемония открытия

Парад Наций

Мероприятия Конгресса

Worldchefs Expo

Bill Gallagher Young Chefs Forum

Welcome Reception

Global Chefs Challenge Final

30 — 31 июля

Мероприятия Конгресса

Worldchefs Expo

Global Chefs Challenge Final

Bill Gallagher Young Chefs Forum

1 августа

Генеральная Ассамблея Worldchefs

Выборы президента Ассоциации Worldchefs

Worldchefs Congress bid for 2024

Церемония передачи Конгресса 2022 Абу-Даби

Финал Global Chefs Challenge Final

Церемония награждения

Торжественный Гала-Ужин

* программа подлежит корректировкам



СПИКЕРЫ КОНГРЕССА



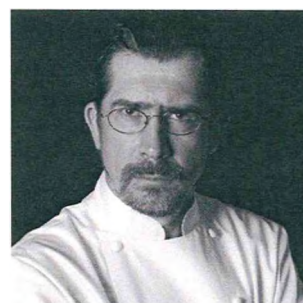
Джанис Вонг – Сингапур

Лучший Кондитер Азии 2014 года
по версии San Pellegrino



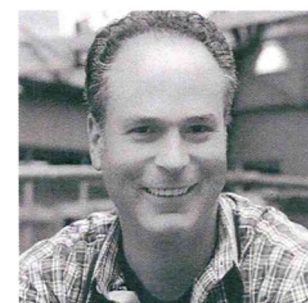
Джеремиа Тауэр – США

Трёхкратный обладатель
премии имени Джеймса Бирда
Основатель калифорнийской кухни
При поддержке Chef 's Roll



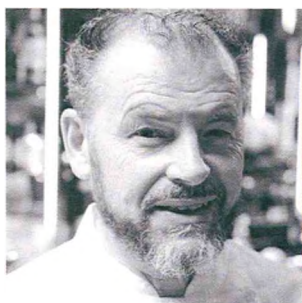
Кристоф Мегель – Франция

Шеф-повар, мастодонт французской кухни
Исполнительный директор Q Industries
При поддержке Q Industries



Эрик Пейтман – Канада

Ведущий специалист мира по глобальному
гастрономическому туризму
Входит в Top 40 Foodies Under 40



Крис Галвин – США/Великобритания

Обладатель звезды Мишлен, владелец Galvin Restaurants



Алан Орреаль – Китай

Председатель комитета по образованию молодых шеф-поваров
Глава F&B службы Shanghai Disney Resort



**КОНГРЕСС
WORLDCHIEFS:
ДИАЛОГ
МЕЖДУНАРОДНОГО
СООБЩЕСТВА**



КОНЦЕПЦИЯ WORLDCHIEFS CONGRESS & EXPO 2020

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

ВЫСТАВКА

КУЛЬТУРНАЯ ПРОГРАММА

GLOBAL CHEFS CHALLENGE

СОЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

МЕЖДУНАРОДНЫЙ НЕТВОРКИНГ

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ КОНГРЕССА:

- Шеф-повара
- Рестораторы
- Ресторанные критики
- Фуд-блоггеры
- Сомелье
- Дегустаторы
- Владельцы кулинарного бизнеса
- Топ-менеджеры ресторанных сетей
- Топ-менеджеры крупных торговых сетей
- Линейные сотрудники ресторанов
- Поставщики оборудования и продукции
- Поставщики продуктов
- Фермерские хозяйства
- Посетители ресторанов, баров, кафе
- Туристы

ГЛАВНЫЕ ТЕМЫ МЕРОПРИЯТИЯ:



Образование



Популяризация профессии



Waste management



Технологии в ресторанной индустрии



**Благотворительность
в гастрономии**



**Женщины
в ресторанном бизнесе**



Глобализация еды

ВЫСТАВОЧНЫЕ ЗОНЫ

КАБИНЕТ ШЕФА	КЛАДОВАЯ	КУХНЯ	ЗАЛ
<ul style="list-style-type: none">▪ Школа▪ Стратегический консалтинг▪ Обучение персонала	<ul style="list-style-type: none">▪ Логистика▪ Системы автоматизации закупок▪ Системы хранения▪ Ингредиенты	<ul style="list-style-type: none">▪ Оборудование▪ Кухонный инвентарь▪ Униформа для поваров	<ul style="list-style-type: none">▪ Мебель и декор▪ Посуда и сервировка▪ Мебель и тенты для веранды▪ Витрины▪ Ресторан

БАР	КАССА	НА ВЫНОС
<ul style="list-style-type: none">▪ Напитки▪ Барное оборудование и инвентарь▪ Кофе/чай▪ Лаунж зона	<ul style="list-style-type: none">▪ Системы автоматизации и управления▪ Торговое оборудование▪ Банки	<ul style="list-style-type: none">▪ Доставка▪ Упаковка

МЕДИА ОХВАТ



афиша



inyour
pocket



Village

ВЕДОМОСТИ

gastronom.ru



ВГТРК



The
Guardian

RESTORANOFF.RU



РБК

RESTO
RATING
RU



Ведущие федеральные и международные
СМИ

- LIFE STYLE СМИ
- БИЗНЕС СМИ



> **1000** публикаций о мероприятии

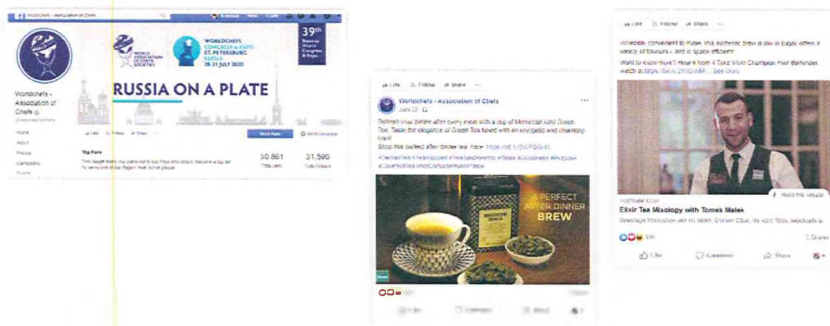


> **50** иностранных и федеральных
журналистов

WORLDCHIEFS В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

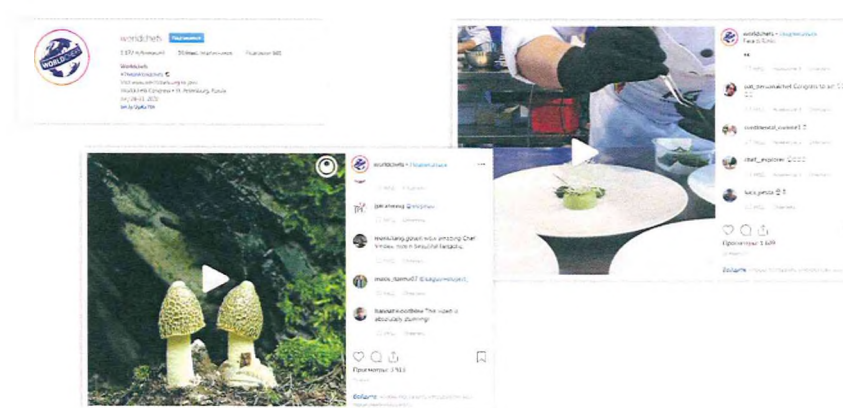


> **30 000** подписчиков на Facebook



> **6 000 000** – вовлечённость
ЦА в социальных сетях

> **10 000** подписчиков в Instagram





WORLDCHIEFS VILLAGE

Продукция и актуальные тренды в кулинарии
от мировых компаний-лидеров





КУЛЬТУРНАЯ ПРОГРАММА



Официальные приёмы от именитых шеф-поваров и рестораторов России и мира

Кулинарные мастер-классы от звёзд российского шоу-бизнеса

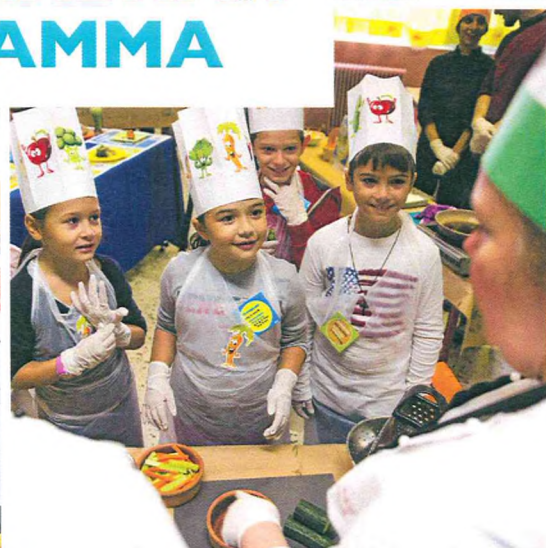
Гостевые шефы в ресторанах Санкт-Петербурга

Национальная ресторанный премия Wheretoeat

Премьера фильма о национальных кухнях России



СОЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА



FEED THE
PLANET

Founded by **WORLD CHEFS**
Powered by **Electrolux** and **AIESEC**

Feed the Planet

Открытие кулинарной школы

Waste Management

Детская программа WORLD CHEFS



10 ПРИЧИН ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В КОНГРЕССЕ

ДЕЛЕГАТАМ

- 1 Узнать о последних трендах в мире кулинарии
- 2 Стать частью мирового сообщества шеф-поваров
- 3 Повысить свой профессиональный уровень
- 4 Установить связи со звездами мировой кулинарии
- 5 Продвинуть собственные услуги

КОМПАНИЯМ

- 1 Установить новые связи с международными поставщиками
- 2 Привлечь инвестиции в свой бизнес
- 3 Познакомиться с новинками продукции на мировом рынке
- 4 Представить собственную продукцию элите шеф-поваров
- 5 Выйти на международный рынок



Национальная Ассоциация Кулинаров

Соорганизатор Worldchefs Congress & Expo 2020

Ассоциация Кулинаров России является некоммерческой корпоративной организацией, объединяющей предприятия и профессиональных работников общественного питания и сервиса; она была создана 14 февраля 1990 года в Москве.

business event
GROUP OF COMPANIES **FORMIKA**

Business Event

Официальный оператор Worldchefs Congress & Expo 2020

Business Event – ведущий частный оператор конгрессно-выставочных мероприятий, входящий в крупнейшую Международную Ассоциацию конгрессов и конференций ICCA (International Congress and Convention Association). Компания основана в 2005 году в составе Группы компаний Formika. Наши клиенты и партнеры – российские федеральные и региональные органы власти, государственные и частные компании России и зарубежья.

ПРЕМИУМ-ПАРТНЁРЫ



ГЛОБАЛЬНЫЕ ПАРТНЁРЫ



ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПАРТНЁР МЕРОПРИЯТИЯ



КОРПОРАТИВНЫЙ ПАРТНЁР





Контакты

-  info@worldchefs2020.ru
-  www.worldchefs2020.ru
-  8 (495) 981-50-00

business event
GROUP OF COMPANIES **FORMIKA**



Условия и форматы участия регионов Российской Федерации в мероприятиях Worldchefs в 2020 году

Формат «Иностранные шеф-повара в гостях у российских регионов»

За счёт средств региона производится:

1. Обеспечение гонорара, перелёта и проживания иностранных шеф-поваров;
2. Обеспечение площадки (ресторана), продуктов и оборудования;
3. Обеспечение рекламной кампании в городе/регионе;
4. Обеспечение пригласительной кампании региональных лидеров индустрии;
5. Организация делового ужина, в рамках которого приглашённый иностранный шеф-повар готовит блюда из региональных российских продуктов и проводится дискуссия на одну из глобальных тем Конгресса Worldchefs с участием региональных лидеров ресторанной индустрии, деловых и светских кругов.

Формат «Организация участия региона в WORLDCHEFS CONGRESS & EXPO 2020 в Санкт-Петербурге»

За счёт средств региона производится:

1. Организация региональной экспозиции на площадке Конгресса (не менее 100 квадратных метров);
2. Обеспечение участия делегации от региона (шеф-повара, рестораторы, отельеры, сомелье, дегустаторы, представители профильных органов власти и ассоциаций) в количестве не менее 50 человек от региона.