

Утверждено

Директор ООО «Строй-Люкс»
М.В. Бурага



Генеральный директор АНО «Центр
развития туризма Республики
Татарстан»
О.Н. Саргина



Директор ООО «Рестоком»
ГК «Линия Вкуса»
Ю.В. Булейко



Президент Ассоциации отелей
г. Казани и РТ
Г.М. Сафина



Президент Ассоциации
рестораторов и отельеров г.
Казани и РТ
Р.Г. Залютдинов



ПОЛОЖЕНИЕ

Ежегодной профессиональной премии среди предприятий
общественного питания

«Tatarstan Top Restaurants Award - 2017»

(«Лучший ресторан года»)

Статус Премии:

Республиканская Премия проводится при поддержке Государственного комитета Республики Татарстан по туризму, Союза «Торгово-промышленной палаты Республики Татарстан».

1. Цель и задачи Премии

Цель Премии:

- содействие повышению культуры обслуживания на предприятиях общественного питания;
- совершенствование методов и форм обслуживания, повышение уровня сервиса и культуры потребления, соответствие требованиям безопасности и действующих нормативных документов;
- определение лучшего заведения города, путем оценки профессионального жюри и экспертов в этой области.

Задачи:

- Поддержка достойных предприятий общественного питания с помощью СМИ;
- Содействие повышению культуры обслуживания и культуры питания;
- Формирование и пропаганда цивилизованных доверительных отношений в сфере потребительского рынка на предприятиях общественного питания;
- Создание доверительного отношения жителей и гостей города и республики по отношению к предприятиям общественного питания.

2. Принципы и условия Премии

2.1. Независимость и открытость

Настоящее Положение предоставляется для ознакомления всем заинтересованным лицам, претендующим на участие в Премии. Настоящее Положение открыто публикуется в Интернете. Все этапы проведения Премии освещаются в специализированных программах и рубриках на различных телевизионных каналах, радиостанциях города, в газетах и журналах. Его результаты и названия ресторанов-победителей будут в обязательном порядке оглашены в средствах массовой информации. Гарантируется непредвзятое независимое судейство.

2.2. Условия Премии

Принять участие в независимой Премии могут любые рестораны города Казани и Республики Татарстан. Участник должен предоставить в оргкомитет Премии регистрационный пакет документов и оплатить организационный взнос 12 000 рублей. Для членов Ассоциации рестораторов и отельеров г. Казани и РТ предусмотрена скидка 3000 руб.

3. Этапы Премии

3.1 Регистрация участников – с 10.06.2017 по 30.07.2017.

Регистрационный пакет документов включает (все файлы должны строго соответствовать требованиям, указанным в п.6.2):

- А) Фото интерьера,
- Б) Информацию о заведении,
- В) Логотип заведения,
- Г) Данные о шеф-поваре (ФИО, регалии и т.д.), представляющего заведение,
- Д) Фотографии кухонной зоны, подсобных помещений;
- Е) Наличие сертификатов соответствия на оказываемые услуги.
- Ж) Фото или копии наиболее ярких высказываний из Книги отзывов и предложений.

3.2. «Тайный гость» - с 01.08.2017 по 01.10.2017 г. (тайный гость заведения оценивает работу персонала, подачу блюда, время приготовления, интерьер заведения, общую атмосферу и т.д. по десятибалльной шкале за каждый критерий).

3.3. Открытое голосование – с 01.08.2017 по 10.10.2017 жители и гости города выбирают лучшее заведение по их мнению путем голосования на сайте Премии award16.ru. Голосование возможно лишь 1 (Один) раз за весь период голосования за 1 ресторан с 1 уникального ip-адреса.

3.4. «Битва шеф-поваров. Черный ящик» - конкурс шеф-поваров, которые представляют свое заведение («визитная карточка»), а также готовят блюдо из «Черного ящика», в котором находится набор продуктов, себестоимость которых не превышает 350 (Триста пятьдесят) рублей.

3.5. Оценка жюри. Выставление балльных оценок членами жюри по результатам изучения регистрационных документов. Оценка материалов Участников осуществляется каждым членом жюри, независимыми экспертами и профессиональными поварами, методом экспертной оценки в индивидуальные оценочные листы по 10-балльной шкале. За каждое замечание по рассматриваемому критерию, член конкурсной комиссии может снижать оценку.

3.6 Подведение итогов. Математический подсчет итогов всех этапов Премии: «Тайный гость», «Открытое голосование», «Оценка жюри» и «Черный Ящик».

4. Номинации Премии

№ п.п.	Номинация	Критерии
1.	«Ресторан года»	Суммарная оценка участников, набравших наибольшее количество баллов по вышеперечисленным номинациям.
2.	«Повар года»	Оригинальность блюда, время приготовления, эффектность подачи.
3.	«Открытие года»	Заведение, открывшееся в течение 2017 года, считаемое самым

		интересным, перспективным и достойным рекомендаций (соц. опрос и оценка предоставленных материалов, заявленных в СМИ (публикации, ссылки, видео)
4.	«Лучший ресторан татарской кухни»	Национальная татарская кухня, историческая ценность рецептов, оригинальное сочетание в европейской обработке и подача.
5.	«Лучший загородный ресторан»	Вдали от границ города, но не от цивилизации. Место, куда стоит поехать, даже если оно расположено за пределами города.
6.	«Лучший ресторан при отеле»	Оценка по трем категориям: шведский стол, основное меню, обслуживание
7.	«Лучший пивной ресторан»	Множество сортов, отменное качество самого напитка и предлагаемых блюд, душевная атмосфера.
8.	«Лучший крафтовый бар»	Широкий выбор крафтовых сортов пива, пропаганда крафтовой культуры.
9.	«Лучший бар»	Прекрасный выбор коктейлей и крепких напитков, позитивная и «драйвовая» атмосфера.
10.	«Лучшая кондитерская»	Широкий выбор кондитерских изделий, оригинальность и вкусовые качества
11.	«Лучшая кофейня»	Составляющие: превосходный кофе, широкий выбор кофейных и чайных напитков, стиль, комфорт, уют.
12.	«Лучшая пиццерия»	Широкий ассортимент, качество тесоригинальность и вкусовые качества.
13.	«Лучшая национальная кухня»	Аутентичность и исчерпывающий выбор национальных блюд.
14.	«Лучшее блюдо русской кухни»	Историческая ценность рецептов, оригинальное сочетание в

		современной обработке и подача.
15.	«Лучшее обслуживание»	Место, где отношение к клиенту достойно восторженного упоминания.
16.	«Лучшая служба доставки при ресторане»	Общая оценка службы доставки, вкусовые качества, качество упаковки.
17.	«Лучшее демократичное заведение»	Часто посещаемое заведение, где недорого, но вкусно и приятно.
18.	«Лучший интерьер»	Оценка по трем категориям: оригинальность, гармоничность, комфорт.
19.	«Лучшая кухня»	Оценка рабочего пространства кухни.

5. Критерии оценки Участников Премии

«Тайный гость» (Суммарная оценка)

1. Интерьер и чистота заведения.
2. Обслуживающий персонал (встреча клиента-гостя, фирменный стиль одежды, прием и подача заказа, стрессоустойчивость - нестандартная ситуация).
3. Время приготовления блюда.
4. Состав меню «тематика кухни» и меню тематического стола.
5. Сервировка и презентация блюда.
6. Фоновая музыка.
7. Туалет.

«Голосование жюри» (Суммарная оценка)

1. Презентация заведения: интерьер и экстерьер заведения, концепция и соответствие ей, меню
2. Оценка кухонного помещения специально приглашенными членами жюри.

«Битва шеф-поваров. Черный ящик». Приготовление конкурсного блюда, из предоставляемых организаторами наборов продуктов, себестоимость которых не превышает 350 рублей, при определенном лимите времени.

1. Время приготовления - 45 мин. (Показатель времени приготовления презентуемого блюда)
2. Выбор кухни (в соответствии с продуктами в «Черном ящике»)
3. Внешний вид блюда (оформление)
4. Вкусовые качества
5. Творческое изложение этапов приготовления
6. Внешний вид повара (наличие фирменной одежды)
7. Презентация (подача блюда жюри для дегустации, рассказ или шоу и т.д.)

Победителями Премии становятся предприятия общественного питания, имеющие лучшие показатели по всем критериям.

6. Преимущества для участников Премии

1. Доверие и лояльность потребителей, увеличение числа посетителей и постоянных клиентов.
2. Признание и уважение со стороны коллег и партнеров, высокая деловая репутация.
3. Налаживание связей с общественностью.
4. Возможность использования присужденной награды в рекламных и PR-кампаниях в течение одного календарного года после подведения итогов Премии.
5. Продвижение в СМИ, повсеместная узнаваемость ресторана.
6. В августе состоится подготовка шеф-поваров ресторанов-участников Премии к конкурсу в формате «Черный ящик». Приглашенный специалист даст мастер-класс по работе в конкурсных условиях.

7. Подача заявки Участником Премии

7.1. Заявка участника Премии направляется в электронном виде через сайт Премии: www.award16.ru.

7.2. После регистрации Заявки каждый участник получает в электронном письме подтверждение участия в Премии, и готовит следующий перечень материалов для отправки на e-mail: win@award16.ru.

- Информация о заведении в формате MS Word/PDF. Имя файла: Наименование заведения_О заведении. Сведения должны содержать мини-презентацию заведения объемом не более 300 знаков.

- Логотип заведения (формат JPG и CORELDRAW, имя файла Наименование ресторана_Логотип).

- Информация о шеф-поваре, представляющем заведение – в формате MS Word/PDF, объем – 1-2 страницы А4.

- Фотографии интерьера, кухонных зон, подсобных помещений, (формат – jpg, имя файла должно быть строго указано с прописной буквы Наименование ресторана_Фото интерьера/Фото кухни/Фото подсобное помещение), а также фотографии или копии наиболее ярких высказываний из Книги отзывов и предложений (формат – JPG / PDF).

- Сертификаты соответствия – в формате JPG / PDF, имя файла – Наименование ресторана_наименование сертификата.

8. Организаторы и партнеры Премии

8.1 Организаторы Премии: Российская компания ООО «Строй-Люкс» PR-агентство «S-Luxe Studio», АНО «Центр развития туризма Республики Татарстан», ГК «Линия Вкуса». Соорганизаторы Премии: Ассоциация отелей г.Казани и РТ, Ассоциация рестораторов и отельеров г. Казани и РТ.

8.2. Организаторы Премии гарантируют:

- 1) равные условия для всех участников Премии;
- 2) широкую огласку проведения Премии;
- 3) формирование независимого жюри профессионалов;
- 4) создание условий для работы жюри с целью принятия объективных решений;
- 5) недопущение разглашения сведений о результатах Премии ранее даты их официального объявления, конфиденциальность информации, полученной в ходе анкетирования и опроса.

9. Порядок и сроки подачи заявок на участие в Премии и представление материалов

9.1. Заявка и пакет документов на участие в Премии принимаются до 30 июля 2017 г. по электронному адресу: win@award16.ru

10. Подведение итогов Премии и награждение победителей

10.1. Итоги Премии подводятся в г.Казань на торжественной церемонии 27 октября 2017 г., после проведения этапа «Битва шеф-поваров. Черный ящик».

10.2. Победители премии Tatarstan Top Restaurants Award награждаются дипломами и ценными призами.

10.3. Лауреаты Премии награждаются сертификатами и памятными подарками.

10.4. Результаты Премии публикуются на официальных сайтах - партнерах и в официальных публикациях о Премии в СМИ.

10.5. Победитель Премии автоматически становится лауреатом Республиканской Премии «Лидер Туризма 2017 года»