

I квартал		
Что Где Есть	Редакция Екб.Собака.ru совместно с известными фуди города определяет лонг-лист премии #ЧтоГдеЕстьвЕкатеринбурге для дальнейшего народного голосования.	http://www.sobaka.ru/ekb/bars/chtogdeest
Международный конкурс Calvados Nouvelle Vogue International Trophies	Каждый год IDAC (Ассоциация производителей кальвадоса и сидра), приглашает опытных барменов-профессионалов в номинации «Профи» и барменов со стажем работы до 1 года в номинации «Молодой бармен», которые должны придумать свой авторский коктейль на основе кальвадоса, отражающий главную тему соревнования, которая всегда уходит глубоко корнями в культуру и наследие родины кальвадоса – региона Нормандии во Франции. Победители национального финала будет представлять Россию на международном финале в городе Кан, Франция.	Январь, г. Москва Александр Фетисов, координатор проекта: + 7 950 759 5555 Mail: b.a.r-regions@bk.ru Сергей Колбеев, организатор: +7 909 697 5167
Балтийская звезда	Ежегодно «Академия Гостеприимства» проводит в рамках выставки ЕхроНоReСа международные соревнования шеф-поваров стран Балтийского моря на Кубок «Балтийская Кулинарная Звезда»/ BALTIC CULINARY STAR CUP . За 8 лет проведения соревнований BALTIC CULINARY STAR CUP в них приняли участие сборные команды Литвы, Латвии, Эстонии, Германии, Польши, Финляндии и, конечно, России. Каждая страна-участница представлена тремя шеф-поварами, менеджером команды и членом жюри. В состав жюри BALTIC CULINARY STAR CUP входят выдающиеся специалисты ресторанного дела – руководители профессиональных сообществ своих стран. Цель соревнований BALTIC CULINARY STAR CUP очевидна: именно в Санкт-Петербурге, культурной столице нашей страны, проводить соревнования с участием зарубежных и отечественных специалистов высочайшего уровня, тем самым давая возможность сотням наших, российских профессионалов и молодежи увидеть работу своих зарубежных коллег.	Февраль, г. Санкт-Петербург http://www.nha.ru/tenders/bkz/
«На высоте» - российский конкурс шеф-поваров	На Высоте — российский конкурс шеф-поваров, который проводится каждые три месяца компанией «Аэромар» и Александром Сысоевым, организатором Российского Ресторанного Фестиваля. Цель проекта — найти новые имена в гастрономии и дать им возможность заявить о себе как в России, так и во всем мире. Отныне каждый талантливый шеф-повар из любого уголка страны сможет подать свои рецепты блюд и оказаться на недосягаемой высоте.	г. Москва Организатор: Александр Сысоев Участие бесплатное https://конкурснавысоте.рф/

Конкурс для барменов DRINK DESIGNER CONTEST	Российский финал 1883 Drink Designer Contest пройдет в Санкт-Петербурге 29 мая 2019 года, по итогам которого участники, занявшие призовые места получат приятные награды, а победитель отправится во Францию, представлять нашу страну на международном финале. Отбор на российский конкурс производится по видео-заявке. В этом году мы решили разнообразить конкурс и обеспечить участникам из регионов возможность бесплатной поездки в Петербург. Для этого будут проведены региональные конкурсы, победители которых точно попадут в финал и их переезд и проживание будет оплачено организатором конкурса. (подробная информация указана в правилах участия).	Май-сентябрь, г. Санкт-Петербург http://1883.ru/competition/
II квартал		
III Международный фестиваль туризма и активного отдыха «Шашлык-машлык»	На специально оборудованной арене развернется настоящая «Кулинарная битва», по окончании которой будут подведены итоги и вручены призы победителям. «Кулинарная битва» - состязание лучших команд поваров из республик Северного Кавказа, а также зарубежных стран в нескольких номинациях. Гостей фестиваля ожидают: бесплатные дегустации блюд из мяса, зажигательная концертная программа с национальной музыкой и танцами, а также мастер-классы, конкурсы и состязания поварских команд.	27 апреля, г. Грозный
Gastreet Show	Самое масштабное событие ресторанной сферы «Gastreet — International Restaurant Show»! Gastreet - это уникальная образовательная площадка, обстановка для общения «без границ».	Май, г. Сочи https://gastreet.com/

Discover Russian Cuisine – фестиваль российской гастрономии и продуктов от российских производителей	Впервые на международной выставке «Мясная промышленность. Куриный Король. Индустрия Холода для АПК 2019» будет представлено профессиональное гастрономическое шоу Discover Russian Cuisine. Уже в 2018 году проект вышел на международный уровень и с успехом прошел в Германии, Италии, Китае. Цель проекта – повышение узнаваемости и популяризация российских продуктов посредством приготовления блюд высокой кухни именитыми шеф-поварами из разных стран мира. Блюда готовятся из российских продуктов, предоставленных участниками данного проекта. Участие в проекте помогает российским производителям не только раскрыть свой экспортный потенциал, но и найти полезные контакты для развития бизнеса в сегменте HoReCa. К участию в проекте будут приглашены категорийные менеджеры торговых сетей Москвы и регионов, которые смогут ознакомиться с представленной продукцией предприятий-производителей на специальной площадке проекта – Гастромаркете.	Дата проведения – мая Организатор – компания «Асти Групп» (Основатель – Наринэ Багданян) Длительность – 3 дня Частота — ежегодно Участие – бесплатное Город – Москва http://www.vivrussia.ru/
Фестиваль современной гастрономии «Сезон. Первый урожай»	Московские рестораны покажут как можно использовать плоды первого урожайного месяца в своих меню. Все самое зеленое и свежее в различных сочетаниях и вкусах. Мероприятие пройдет в Москве уже второй раз. Цитата: плюсы участия в проекте для ресторана, какая тема планируется в этом году, намечены для гала-ужины, будет ли проходить оценка участников?	Дата проведения – мая Организатор – команда Московского гастрономического фестиваля (Основатель — Игорь Губернский) Длительность – 2 недели Частота — ежегодно Участие – бесплатное Город – Москва
Chinggis Khaan's Challenge Cup	Международный кулинарный чемпионат “Chinggis Khaan’s Challenge Cup 2019”. Контакты для связи с организаторами: Email : mongolianmasterchefs@gmail.com Facebook : Mongolianmasterchefs Facebook Page : Second of “Chinggis Khaan’s Challenge Cup 2019” Mobile: +976- 99026790, Facebook address: Batbaatar Ragchaa Batbaatar’s Secretary: +976-80002116 Facebook address: Oyunaа BM	5-8 июня, г. Улан-Батор
Кулинарный фестиваль «Прикамская кухня»	13 и 14 июня в рамках форума «Дни пермского бизнеса» пройдет XXI ежегодный фестиваль кулинарного искусства «Прикамская кухня — 2019». Организатором фестиваля выступило Министерство промышленности, предпринимательства и торговли Пермского края при участии Пермской ассоциации кулинаров и Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова. Традиционно фестиваль пройдет под девизом «Пермская земля — дружбой народов крепка», тема фестиваля этого года — «Год гостеприимства в России». Фестиваль «Прикамская кухня — 2019» откроет свои двери профессионалам и гостям-любителям кулинарного искусства. Здесь пройдут как командные, так и индивидуальные конкурсы, а главным призом станет «Гран-при фестиваля», победитель которого	https://expoperm.ru/info/news/kulinarnyy-festival-prikamskaya-kukhnya-2019-na-dnyakh-permskogo-biznesa/

	отправится на стажировку в один из лучших ресторанов мира, чтобы привезти новые идеи и технологии и реализовать их в Пермском крае.	
Фестиваль Барбекю + Эстафета официантов	Фестиваль барбекю в Екатеринбурге – старейший ежегодный гастрономический фестиваль города, который с неизменным успехом проходит в столице Урала с 2011 года. Главное действо фестиваля – Чемпионаты по барбекю среди профессиональных поваров, юниоров (студентов кулинарных учебных заведений) и любителей. На сегодняшний день заявки на участие в Чемпионате подали более 60 команд профи, любителей и юниоров не только из Екатеринбурга и области, но и из соседних регионов, из Москвы и даже с Камчатки. Повышение качества сервиса. В эстафете могут принять участие официанты любого из заведений общественного питания города Екатеринбург, подавшие заявку и получившие подтверждение участия от организаторов. Победители эстафеты приглашаются на сцену для вручения призов.	Июнь, г. Екатеринбург https://www.bbqworldfest.com/
Независимая ресторанная премия «Лавровый Лист»	Премия была учреждена в 2005 году и все эти годы неизменно содействует развитию ресторанной и гастрономической культуры России. За всю историю премии ее победителями становились все значимые и культовые рестораны Москвы от Ragout и Delicatessen до кафе Пушкин и Семифреддо от Анатолия Комма до White Rabbit. В прошлом году премия увенчала золотым лавровым листом ресторан «Горыныч», Remy Kitchen Bakery, Twins Garden, «Кофеманию» и питерский «КоКоКо» Оргкомитет Премии, который возглавляют Андрей Фомин (ресторанный гид Spoon) и Игорь Губернский (Московский Гастрономический Фестиваль), определяет два состава Жюри — Общественный Совет (пятьдесят известных персон: издателей, главных редакторов, деятелей культуры, бизнесменов) и Совет ресторанных критиков (десять самых влиятельных российских ресторанных обозревателей). Жюри выбирает лучшие рестораны России из шорт-листа из 30 ресторанов в 6 номинациях («Ресторан — Открытие Года» (выбор Общественного Совета), «Ресторан Года» (выбор Общественного Совета), «Лучший Ресторан Года» (выбор ресторанной критики) «Ресторан — Легенда», «Прорыв года», Лучший ресторан С-Петербурга)	Дата проведения - апреля Частота — ежегодно Город – Москва https://mgf.gastronomic.ru/
«На высоте» - российский конкурс шеф-поваров	На Высоте — российский конкурс шеф-поваров, который проводится каждые три месяца компанией «Аэромар» и Александром Сысоевым, организатором Российского Ресторанного Фестиваля. Цель проекта — найти новые имена в гастрономии и дать им возможность заявить о себе как в России, так и во всем мире. Отныне каждый талантливый шеф-	г. Москва Организатор: Александр Сысоев Участие бесплатное https://конкурснавысоте.рф/

	повар из любого уголка страны сможет подать свои рецепты блюд и оказаться на недостижимой высоте.	
III квартал		
The World's 50 Best Restaurants	Если не самая престижная премия в мире, то самая всеобъемлющая: The World's 50 Best Restaurants — это ресторанный Оскар и Эмми в одном флаконе. Ее учредило известное английское профессиональное издание Restaurant Magazine. Победителей определяет интернациональное экспертное жюри из девятисот человек, лидеров международной ресторанной индустрии: гастрономических критиков, шеф-поваров, рестораторов и наиболее авторитетных гурманов. Весь мир поделен на двадцать семь регионов, каждый из которых имеет собственную оценочную комиссию.	https://www.theworlds50best.com/
GQ – ресторанная премия	Гастрономические обозреватели и критики выбирают лучшие рестораны, бары и гастропабы в Москве, Санкт-Петербурге и других городах России. Состав жюри в 2018 году: Геннадий Иоозефовичус (спецкор журнала Condé Nast Traveller); Игорь Губернский (президент московского гастрономического фестиваля); Андрей Захарин (главный редактор журнала «Гастрономъ» и представитель премии World's Best Restaurants в России и СНГ); Татьяна Бакластова из Diageo; Роман Лошманов (редактор портала «Афиша-еда»); Елена Ремчукова (гастрономический обозреватель Tatler); Иван Глушков (гастрономический критик GQ).	Дата проведения – лето 2019 г. Организатор – журнал GQ Длительность – 1 день Частота — ежегодно Сайт — http://www.gq.ru
Фестиваль еды ГАСТРОНОМ (Екатеринбург)	Любимые рестораны города, начинающие фуд-проекты, фудтраки, фермеры, музыка, мастер-классы, лекции, много зон для отдыха, детские площадки и самые душевные и интересные гости фестиваля. И все это в концепции #zerowaste - ответственного отношения к миру. Это вызов для нас, вас и новый подход к организации праздника. В ходе подготовки к фестивалю мы расскажем об альтернативах пластику на сайте, в соцсетях и на открытых лекциях.	3 августа 2019 г., Екатеринбург http://gastronomfest.ru/
Гастрономический фестиваль «О, да! Еда!»	Гастрономический фестиваль «О, да! Еда!» в Екатеринбурге 2019 является партнером фестиваля «GlobalRainbowfest». Каждый человек имеет право на мини – кругосветное путешествие. Фестиваль, дает возможность посетителям окунуться в культуру других континентов, находясь в экологически чистом месте. Ведущие: Сергей Светлаков и Алла Михеева.	3 августа 2019 г., Екатеринбург Загородный клуб "Белая лошадь" http://ekb.odaeda.me/about

Рестопарк	Региональная профессиональная площадка кулинаров и рестораторов, масштабное шоу	Август, Екатеринбург Центральный стадион
Открытый кулинарный чемпионат Chef a la Russe	Chef a la Russe – всероссийский открытый кулинарный чемпионат среди шеф-поваров, проводится с 2014 года. Организатором чемпионата Chef a la Russe выступает компания МЕТРО Кэш энд Керри с Национальной ассоциацией кулинаров России под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (WORLDCHEFS – WACS). В 2016 году получил статус открытого чемпионата. Организаторами было принято решение изменить формат чемпионата для расширения географии соревнований и привлечения профессионалов из других стран. Команды, состоящие из двух поваров и кондитера, соревнуются в номинации «Национальный обед». Участие в Чемпионате дает возможность командам со всей России, из различных сфер кулинарного мастерства, продемонстрировать высокий уровень профессионализма в своем деле, талант и желание соответствовать требованиям гостинично-ресторанного бизнеса в мировом масштабе. Председатели жюри – эксперты рынка HoReCa и звезды кулинарного искусства первой категории – представители WACS (судьи категории «А» и «В») и Национальная Ассоциация Кулинаров. Лучшие команды кулинаров станут участниками отборочных туров, а впоследствии посетят финал в Москве, для того, чтобы определить сильнейших.	Дата проведения – сентябрь 2019 г. Екатеринбург, ЭСКПО https://chefalarusse.ru/about/
Народная премия	Народная премия E1.RU представляет лучшие отели и рестораны Екатеринбурга.	Август-сентябрь https://www.e1.ru/
«На высоте» - российский конкурс шеф-поваров	На Высоте — российский конкурс шеф-поваров, который проводится каждые три месяца компанией «Аэромар» и Александром Сысоевым, организатором Российского Ресторанного Фестиваля. Цель проекта — найти новые имена в гастрономии и дать им возможность заявить о себе как в России, так и во всем мире. Отныне каждый талантливый шеф-повар из любого уголка страны сможет подать свои рецепты блюд и оказаться на недостижимой высоте.	г. Москва Организатор: Александр Сысоев Участие бесплатное https://конкурснавысоте.рф/
BELUGA SIGNATURE	В конкурсе принимают участие бартендеры из России, Германии, Франции, Великобритании, Испании, Италии, Болгарии и США. Победитель проекта становится глобальным амбассадором бренда на следующий год. Эта международная барменская программа для тех, кто готов превзойти ожидания и стремится к совершенству, ведь настоящий шедевр требует долгой подготовки и тщательного подбора ингредиентов. И когда профессиональная точность	Сентябрь, г. Сочи (?)

	подкрепляется многолетним опытом, то множество оттенков вкуса превращаются в гармоничную симфонию. Создание вкуса требует творчества, а не навыка. Слоган бренда как раз хорошо подчеркивает и подтверждает это: “Водка BELUGA. Создаём, а не производим”.	
IV квартал		
PIR Экспо. Без границ	С 7 по 10 октября в Москве пройдет XXII международная выставка PIR EXPO. Это крупнейшее в России профессиональное мероприятие в сфере HoReCa, собирающее лучших экспертов и специалистов, задающее новые тренды индустрии гостеприимства. В выставке принимают участие все отраслевые лидеры и значимые игроки рынка. Здесь делятся профессиональными секретами, подводят итоги минувшего года и определяют пути развития отрасли на ближайшее время. Здесь крепнут существующие связи и находятся новые. Здесь можно узнать новые тренды, оценить интересные идеи, пройти обучение и обрести вдохновение для профессионального совершенствования и развития бизнеса. Здесь в честном соревновании определяются лучшие повара, кондитеры, бариста и кофейни страны.	7-10 октября 2019 Москва, Крокус Экспо https://pirexpo.com/
Пальмовая ветвь	В России премия вручается с 2005 года. На первом этапе эксперты Leaders Club Russia, согласно правилам, отбирают оригинальные ресторанные концепции, которые появились в течение года. После этого из отобранного списка экспертное жюри выбирает финалистов. Победитель также представляет Россию на международном финальном этапе премии. Участники оцениваются по критериям: новые тенденции, дизайн и атмосфера.	Условия для участия в премии: открытие состоялось в предыдущем календарном году; оригинальность и креативность концепции; окупаемость проекта; возможность создания франшизы по концепции. https://palmafest.ru/ 25 октября 2019 Финал международной премии «Пальмовая ветвь»
Московский гастрономический фестиваль	В 2019 году пройдет 15 по счету фестиваль, который не понаслышке знают все гурманы Москвы. Каждый год в октябре тысячи рестораторов, шеф-поваров и просто любителей вкусно поесть съезжаются со всей России, чтобы попробовать специальные сет-меню от именитых шеф-поваров Москвы. По традиции за 1990 рублей у гостей фестиваля есть возможность попробовать от 3 до 5 блюд из абсолютно разных по формату сет-меню, которые будут подаваться в 100 самых лучших ресторанах. Официальный партнер фестиваля в 2019 году — эксклюзивная французская Grey Goose	Дата проведения — 1 – 31 октября 2019 г. Организатор — команда Московского гастрономического фестиваля (Основатель — Игорь Губернский) Длительность — 1 месяц Частота — ежегодно Участие — бесплатное Город — Москва

		Сайт — https://mgf.gastronomic.ru
Серебряный треугольник	Конкурс «Серебряный треугольник» находит самых талантливых и креативных молодых поваров, которые смогут стать гордостью российской гастрономии. Через конкурс прошли такие известные сейчас шефы как: Иван Березуцкий, Дмитрий Блинов, Марк Стаценко, Дмитрий Зотов (победитель), Андрей Жданов, Владимир Мухин (победитель), Сергей Березуцкий (победитель), Илья Благовещенский, Евгений Викентьев, Анатолий Казаков (победитель), Дан Мирон, Александр Райлян (победитель), Илья Захаров, Георгий Троян (победитель) Победителя в конкурсе определяет жюри из 10 главных московских шеф-поваров. В 2018 году выбирали победителя Нино Грациано (ресторан Semifreddo), Дмитрий Зотов (ресторан Buro TSUM), Адриан Кетглас (рестораны AQ Kitchen и Adri BBQ), Анатолий Казаков (ресторан Selfie), Иван и Сергей Березуцкие (рестораны Twins Garden и Wine and Crab), Мирко Дзаго (ресторан «Аист»), Георгий Троян (Ресторан «Северяне»), Антон Ковальков (Ресторан «Белуга»), Режис Тригель (ресторан Sixty), Владимир Мухин (ресторан White Rabbit), Андрей Шмаков (Ресторан SAVVA), Эмануелле Поллини (Ресторан OVO by Carlo Cracco). Никто из жюри не знает блюдо какого повара он оценивает. Каждый участник финала выступал просто под номером, а каждое блюдо оценивается по десятибалльной шкале. В результате, победитель определяется по наибольшему количеству набранных баллов от всех членов жюри. Конкурсантов отбирает лично Игорь Губернский, выступая ментором для каждого соискателя победы	Дата проведения – октябрь Организатор – команда Московского гастрономического фестиваля (Основатель — Игорь Губернский) Частота — ежегодно Участие – бесплатное Город – Москва https://www.facebook.com/SilverTriangle
Празднование Beaujolais nouveau	Это вино поступает в продажу непосредственно после окончания ферментации, шесть недель спустя после сбора урожая. Согласно законам Франции, вино свежего урожая официально презентуется в третий четверг ноября, этот день часто называют «праздником божоле». Получила распространение фраза «Le Beaujolais est arrivé!» (с фр. — «Божоле прибыло!»), служащая девизом для проходящих в этот день по всему миру празднеств. На рынке США с 2005 года применяется новый рекламный слоган «It's Beaujolais Nouveau Time!» (с англ. — «Время божоле нуво!»).	Ноябрь
Премия Chef's Awards	По слухам, в 2019 году впервые пройдет премия Chef's Awards. Очевидно из названия, что оцениваться будут шеф-повара.	Дата проведения – начало декабря 2019 г. Организатор – Александр Сысоев Частота — ежегодно Участие – бесплатное Город – Москва
Уральская звезда	Премия Свердловской области в сфере гостеприимства. Организаторами конкурса являются: Министерство инвестиций и развития Свердловской области; ГБУ СО «Центр развития туризма Свердловской области»;	Декабрь, г. Екатеринбург http://star-ural.ru/

	Некоммерческое партнерство «Клуб отельеров». Победитель в каждой номинации определяется путем опросного голосования, оценками членов жюри конкурса, а также потребительской оценкой в системах онлайн-бронирования.	
«На высоте» - российский конкурс шеф-поваров	На Высоте — российский конкурс шеф-поваров, который проводится каждые три месяца компанией «Аэромар» и Александром Сысоевым, организатором Российского Ресторанного Фестиваля. Цель проекта — найти новые имена в гастрономии и дать им возможность заявить о себе как в России, так и во всем мире. Отныне каждый талантливый шеф-повар из любого уголка страны сможет подать свои рецепты блюд и оказаться на недостижимой высоте.	г. Москва Организатор: Александр Сысоев Участие бесплатное https://конкурснавысоте.рф/