

# ТОРТ «НИЖНИЙ НОВГОРОД»

ГАЛКИН АНАТОЛИЙ НИКОЛАЕВИЧ

НИЖНИЙ ОО

# ПРИВЯЗКА ПРОЕКТА К 800-ЛЕТИЮ НИЖНЕГО НОВГОРОДА

Крупнейшие города мира славятся своими фирменными сладостями. Кулинарные символы есть не только у Москвы и у Санкт-Петербурга, но и Нью-Йорка, Бостона и других городов.

Мы предлагаем создать фирменный десерт к празднованию 800-летия города. Через визуализацию символа города на торте популяризировать достопримечательности Нижнего Новгорода.

Создание фирменного торта «Нижний Новгород», который станет «визитной карточкой города», позволит повысить туристскую привлекательность города.



Событийная программа



## ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

Конкурс представляет собой проведение он-лайн голосования и очные соревнования, предусматривающие выполнение конкурсных заданий, включая презентацию участников конкурса и выполнение ими практического задания.

### 1 Этап:

Проведение онлайн- голосования по двум направлениям: лучшая начинка для торта и лучшая визуализация торта;

### 2 Этап:

Отборочный тур. Участники-кондитеры присылают свои резюме и фото работ. По результатам отбора экспертная комиссия выбирает участников, проходящих в следующий тур;

### 3 этап:

Конкурсные испытания на базе ресторана «Ока».

Изготовление фирменного торта «Нижний Новгород» и его презентация участниками.



# ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

## Экспертная комиссия:

- Сергей Яковлев, Директор департамента развития туризма и народных художественных промыслов Нижегородской области;
- Анатолий Галкин, Кремлевский шеф-повар, генеральный директор «Ресторан Ока»
- Нина Тишкова, шеф-кондитер гостиницы «Националь» (Москва)
- Лузанова Светлана, директор «Деловой квартал»
- Шевченко Алексей, автор тематического блога о Нижнем Новгороде и событий в нем
- Кудрявцев Максим, food- фотограф Нижнего Новгорода

## Призы:

- 1 место: Денежный приз в размере 100 000 и предложение по трудоустройству шеф-кондитером в ресторан «Ока»;
- 2 место: Недельная стажировка в ресторане «Дорчестер» (Центр Международной Торговли, Москва);
- 3 место: Набор кондитерских аксессуаров.



# РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА

1 этап. Проведение онлайн- голосования по двум направлениям: лучшая начинка для торта и лучшая визуализация торта.

- Создание Internet- площадки для проведения он-лайн голосования. В голосовании могут участвовать все жители Нижегородской области.
- Создание и ведение соц. сетей проекта
- Привлечение food-блогеров для освещения проекта
- Запуск таргетинговой рекламы в соц. Сетях для охвата большей аудитории
- Запуск баннерной рекламы в сети Internet
- Кросс- постинг у партнеров проекта
- Размещение информации в журнале «Деловой Квартал»
- Размещение рекламных роликов для телевидении и радио

По результатам данного этапа определяется финальные вариации торта по 2 направлениям.



# РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА

2 этап. Отборочный тур.

Участники-кондитеры присылают свои резюме и фото работ.

На данном этапе работают следующие инструменты продвижения проекта:

- Социальные сети- информирование о текущем этапе, знакомство с участниками и экспертами проекта
- Таргетинговая (с гео-таргетингом и таргетингом по интересу) и баннерная реклама- анонс финала как значительного события для города
- Размещение информации в журнале «Деловой Квартал»

По результатам отбора экспертная комиссия выбирает участников, проходящих в следующий тур по определенным критериям.



## РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА

3 этап. Конкурсные испытания на базе ресторана «Ока».

Проведение конкурсных испытаний будет проводиться в кондитерском цехе ресторана «Ока».

Презентация тортов будет осуществляться в банкетном зале ресторана.

На испытаниях кроме экспертной комиссии будут присутствовать food-блогеры и представители СМИ.

Для увеличения охвата планируется проведение прямых эфиров с аккаунта проекта и партнеров, аккаунта «Нижний 800».

Запись прямого эфира, интервью участников и представителей комиссии будут сохранены и размещены в сети Internet.



## ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

Целью проведения проекта является совершенствование профессионального мастерства и широкого обмена опытом работы специалистов сферы общественного питания, выявление прогрессивных направлений в приготовлении и оформлении кондитерских изделий, укрепление престижа профессии, сохранения традиций гостеприимства, а также содействия развитию индустрии питания и туризма в Нижегородской области.

### Конкретность

Разработка и создание торта «Нижний Новгород» к 800-летию города, основываясь на передовых инновационных технологий кондитерского дела

### Достижимость

Ресторан «Ока» обладает необходимыми производственными ресурсами.

### Измеримость

Участники конкурса в финале- не менее 20 человек.

### Временные рамки

Период проведения конкурса: 01.06-26.07.2021



## КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА

Участие в голосовании: около 2 000 человек

Охват в аккаунте проекта: не менее 1 800

Охват по таргетинговой рекламе: 200 000

Охват по радио-и телевизионной рекламе: 300 000

Взаимодействие с контентом аккаунта: не менее 1 200

Посещение страницы проекта: 8 000 визитов

Проведение вебинара от ведущего кондитера: 1

Количество охваченных аккаунтов-кондитеров: 300

Количество охваченных предприятий общественного питания: 12

## ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРОЕКТУ

**Название проекта: Кондитерский конкурс «Торт «Нижний Новгород»**

Автор: А.Н. Галкин

Сроки реализации: 01.06.-26.07.2021

Масштаб: Региональный

Бюджет проекта: 3 052 203 руб.

Стадия реализации: в разработке

## ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

- Продвижение Нижнего Новгорода через создание символа города- торта
- Привлечение внимания общественности к вопросам сохранности исторического и культурного наследия города;
- Содействие повышению квалификации и мастерства кондитеров;
- Распространение и передача передового опыта;
- Развитие профессиональных компетенций кондитеров;
- Поддержка и поощрение работников общественного питания.



## НАСЛЕДИЕ ПРОЕКТА

В результате реализации проекта у города появится свой кондитерский символ.

Рецепт приготовления будет опубликован в открытых источниках, и любой кондитер сможет на его базе приготовить фирменный торт «Нижний Новгород».

Передача рецептуры приготовления лучшим предприятиям города общественного питания.

Визуальный ряд культурного наследия, воплощенный в десерте, будет способствовать популяризации достопримечательностей города.

Повышение квалификации нижегородских кондитеров.

Передача опыта в организации проекта другим городам.

В дальнейшем- организация продаж торта «Нижний Новгород».



## МАСШТАБИРОВАНИЕ ПРОЕКТА

Презентация и изготовление торта к 800-летию на праздновании Дня города в 2021 г. для дегустации жителями Нижнего Новгорода.

Публикация рецепта торта в открытых источниках для дальнейшего использования кондитерами.

Возможность передачи опыта шеф-кондитера мирового уровня кондитерам Нижнего Новгорода.



# ПРОДВИЖЕНИЕ ПРОЕКТА

Проект создан при поддержке Савельева Дмитрия Владимировича- Сенатора Российской Федерации.

- Создание сайта как информационной площадки и площадки для голосования;
- Создание группы в социальных сетях для продвижения конкурса;
- Размещение информации в журнале «Деловой Квартал»;
- Размещение баннерной рекламы в сети Интернет;
- Привлечение food- блогеров для создания эффекта worth of mouth;
- Таргетинговая реклама в социальных сетях;
- Рассылка писем с предложениями об участии на предприятия общественного питания;
- Кросс-постинг у партнеров конкурса;
- Размещение рекламных роликов на телевидении и радио.

## ПАРТНЕРЫ ПРОЕКТА

- Гранд Отель «Ока»;
- Издательство «Деловой Квартал»;
- Департамент развития туризма и народных художественных промыслов Нижегородской области;

## ЦЕЛЕВЫЕ ГРУППЫ ПРОЕКТА

- Жители Нижегородской области (1 этап);
- Начинающие кондитеры;
- Кондитеры, работающие «на дому»;
- Студенты и выпускники ПТУ общественного питания;
- Кондитеры предприятий общественного питания.



# КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОЕКТА

- Реализация предлагаемого проекта актуальна для города.
- В настоящее время аналогичных кондитерских конкурсов в Нижнем Новгороде нет. Создание и проведение конкурса позволит зафиксировать ту часть культурного наследия в виде символов, которая есть в Нижнем Новгороде.
- Онлайн- голосование повысит доступность и прозрачность процесса.
- Проведение прямых эфиров позволит значительно увеличить количество вовлеченных людей
- Для кондитеров Нижнего Новгорода- это уникальный шанс для обмена опытом и дальнейшего применения полученных знаний и передовых навыков.
- По итогам проведения конкурса, у каждого жителя города будет возможность попробовать торт- победитель во время празднования 800-летия города.
- Подобный конкурс проводился ранее в Москве в 2015 г.





# ПЛАН ПРОЕКТА

№	Этап/задача	Сроки	Результаты
1	Подготовка и согласование плана мероприятий по проведению онлайн- голосования и конкурса	24.05.-31.05. 2021	Создание Положения Конкурса и плана мероприятий
2	Информирование о порядке и условиях проведения онлайн голосования и конкурса	01.06.-09.06.2021	Создание и запуск сайта для голосования
3	Регистрация и рассмотрение поступивших заявок с необходимыми материалами и документами для участия в конкурсе	14.06.2021- 02.07.2021	Запуск рекламной кампании. Получение заявок от конкурсантов. Рассмотрение результатов голосования
4	Координация работы по освещению в средствах массовой информации материалов о проведении онлайн голосования, конкурса и его итогах	05.07.-26.07.2021	Получение заявок, работа экспертной комиссии и отбор участников
5	Организация и проведение конкурсных испытаний.	24-26.07.2021	Проведение конкурсных испытаний и финала конкурса

## СМЕТА ПРОЕКТА

## Расходы проекта

№ п/п	Наименование затрат	Стоимость за единицу, руб.	Количество единиц, шт.	Общая стоимость, руб.	Софинансирование руб.	Запрашиваемая сумма, руб.	Комментарий / пояснение
Категория затрат							
1	Работа экспертной комиссии и координационной группы (ФОТ)	35 000	9	315 000	0	315 000	
2	Командировочные расходы/ проживание	71 400	2	142 800	142 800	0	Проживание и питание, 3 недели
3	Разработка и создание презентационных материалов	82 000	1	82 000	82 000	0	
4	Аренда помещений и производственных площадок	150 000	1	150 000	150 000	0	
5	Проведение рекламной кампании	556 000	2	1 112 000	345 000	767 000	
6	Закупка продуктов для конкурсантов	16 000	20	320 000	320 000	0	
7	Проведение мастер-класса от шеф-кондитера	45 000	1	45 000	0	45 000	
8	Сувенирная продукция	189 300	1	189 300	80 000	109 300	
9	Техническое оснащение, оформление помещения для проведения финала конкурса	250 000	1	250 000	250 000	0	
10	Работа обслуживающего персонала	70 000	1	70 000	70 000	0	
11	Работа ведущего	35 000	1	35 000	35 000	0	
12	Призовой фонд (1,2 и 3 места)	63 300	3	189 900	60 000	129 900	
13	Начисления по договорам ГПХ	151 203	1	151 203	0	151 203	НДФЛ, соц.страх и пенс.взносы
Итого				3 052 203	1 534 800	1 517 403	

# КОМАНДА ПРОЕКТА

Автор проекта – Анатолий Николаевич Галкин

- Единственный россиянин, принятый в Мировую гильдию шеф-поваров Chef de Chef;
- Владелец десятков самых престижных премий и призов в мире кулинарного искусства, в том числе бриллиантовой звезды Американской Академии гостеприимства, «Хрустальной ладьи»- за сохранение традиций русской кухни, а также награды Патриарха всея Руси Алексия Второго «За усердные труды»;
- Работал как шеф-повар с Михаилом Горбачевым, Борисом Ельциным, Владимиром Путиным, Дмитрием Медведевым;
- Организовывал и проводил гала-ужины на высшем уровне;
- Работал шефом в лучших отелях мира: Финляндии, Германии, Англии, Мальты, Мексики, Нью-Йоркской «Плазы», Японии;
- Возглавлял ресторанные группы отелей «Националь» и «Савой»;
- Руководитель ресторанной группы Гранд Отеля «Ока» с июля 2019.



# КОМАНДА ПРОЕКТА

Шеф-кондитер – Нина Александровна Тишкова

- Стаж более 40 лет.
- Возглавляла кондитерский цех в ресторане «Дорчестер» (Центр Международной Торговли, Москва)
- Работала Шеф-кондитером в Управлении делами Президента.
- Участвовала в разработке торта «Москва» в 2015 г.
- Создатель более 100 авторских десертов.

