



MEGUSTRO завоевал HORECA рынок

- Более 7 000 профессионалов и энтузиастов ресторанного рынка побывали на фестивале MEGUSTRO.
- Семь шеф-поваров-обладателей звезд Мишлен поделились опытом с рестораторами Санкт-Петербурга.
- Авторы самых передовых ресторанных концепций и проектов провели образовательные сессии и public-talks по вопросам менеджмента ресторана, управления кадрами, продвижения, технического оснащения, работы с меню, кухней и посетителями.
- Презентован первый российский филиал всемирно известного Института Поля Бокюза, открывающийся в Красноярске благодаря сотрудничеству учредителя ресторанного холдинга Bellini Group Алексея Горенского, INSTITUT PAUL BOCUSE и компании METRO;
- Состоялась MEGUSTRO fashion-show, на котором впервые были представлены коллаборации известных шеф-поваров и дизайнеров Санкт-Петербурга.

С 7 по 9 ноября 2018 года в Санкт Петербурге состоялся второй гастрономический фестиваль для HORECA профессионалов и энтузиастов - [MEGUSTRO](#). Он стал платформой для объединения всех аспектов ресторанного бизнеса города. За три дня мероприятие посетили более 7 000 участников. Организаторами фестиваля MEGUSTRO выступили компании METRO и ЭкспоФорум.

В торжественном открытии фестиваля приняли участие Качаев Эльгиз Идрисович, Председатель Комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга; Джери Калмис, Генеральный директор METRO в России; а также Волков Сергей, заместитель генерального директора по коммерции «ЭспоФорум-Интернэшнл».

«Правительство Петербурга радо приветствовать участников и гостей такого замечательного мероприятия. За последние 20 лет Петербург очень сильно развился как столица туризма и как гастрономическая столица. Мы всячески поддерживаем эту отрасль. То, что происходит сегодня здесь, на площадке MEGUSTRO, – это очень важно для малого бизнеса, для рынка и для региона. Хочется пожелать участникам получить больше знаний и хороших встреч», - отметил в своей речи **Качаев Эльгиз Идрисович**, Председатель Комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга.

«Я имею честь открывать уже второй фестиваль MEGUSTRO здесь, в Санкт-Петербурге. Северная Столица - это эпицентр творчества и гастрономических тенденций. Для нас очень важно объединять рынок HoReCa. Наша миссия – поддерживать и развивать малый и средний бизнес. А именно в этой отрасли есть множество независимых предпринимателей, которые вдохновили нас на создание такой площадки. Развивая ресторанный сферу и культуру питания вне дома, наше сообщество развивает экономику и повышает уровень жизни людей», - заявил **Джери Калмис**, Генеральный директор METRO в России.

Миссия фестиваля **MEGUSTRO** – устойчивое развитие гостинично-ресторанной индустрии в Санкт-Петербурге, объединение всех игроков рынка и выстраивание взаимовыгодных отношений. Его **уникальным отличием является сама концепция**, когда на одной яркой и авторитетной платформе трендсетеры и лидеры ресторанной отрасли создают востребованные форматы обмена опытом. И каждый из них становится не просто источником вдохновения, но и образовательной площадкой для сотен зрителей, ищущих развития, знаний или ресурсов на рынке HoReCa. В подготовке и работе каждой тематической зоны фестиваля принимали участие ключевые фигуры гастрономического Санкт-Петербурга.

Знаковым событием **MEGUSTRO** уже второй год подряд является гастро-шоу **ChefsChallenge** – «поединки» между известными шеф-поварами Санкт-Петербурга и иностранными шефами - обладателями звезд Красного гида Мишлен. В этом году для участия в шоу в Северную столицу приехали **11 иностранных поваров** из разных частей света: Латинской Америки, Европы, Азии. Семь из них являются обладателями звёзд Мишлена: Stefan Stiller (Шанхай, Китай), Xavier Isabal (Эноа, Франция), Kozeen Shiwan (Хельсинки, Финляндия),

Filip Langhoff (Хельсинки, Финляндия), Eugenio Boer (Милан, Италия), Jouni Toivanen (Хельсинки, Финляндия), Anthony Sarpong (Мербуш, Германия). Всего в Chefs Challenge приняли участие 23 повара. По правилам шоу шеф-повара готовят блюда на определенную тему, раскрывая ее согласно своему опыту, школе и философии. Среди тем выступлений, отражающих тренды современного ресторанного рынка, оказались следующие:

- «Что важнее еда или искусство, где красная черта, которую нельзя переходить».
- «Овощи никогда не спят! Супертренд: готовим без отходов, круглый год и используем в любом блюде».
- «Создание пространства блюда: как вдохновить, заинтересовать, передать чувства и пробудить эмоции тарелкой еды».
- «Грибы: от природного царства к гастрономическому. Использование нескольких видов и техник».
- «Как приручить такос. Воспитание уличной кухни. Готовим такос в жанре высокой кухни».
- «Что такое севиче. Авторский севиче. Морепродукты. Личное открытие в области ферментации».
- «Непривычные сочетания и открытие новых вкусов: смелые гастрономические пары».
- «На грани. Баланс азиатской и европейской традиции, последние тренды жанра».

Эти и другие тренды современной гастрономии нашли свое воплощение в блюдах, которые готовились на глазах посетителей, на стендах, представляющих сервисы и решения для ресторанного бизнеса, а также в богатой **дискуссионной программе MEGUSTRO**.

Деловая программа фестиваля разделилась по направлениям. В 2018 году появилась новая площадка **TalkME**. На ней состоялись ресторанные дискуссии с поварами, критиками и экспертами. Модератором общения стал Сергей Иванов, эксперт по скандинавской кухне, управляющий партнер компании «Бюро ресторанных инициатив». В качестве его гостей можно было услышать иностранных шефов, а также владельцев и повара ресторанов BOBO, Modus, EM, СЧАСТЬЕ, MADE In Russia, Териберка T.R. bar, Four Hands, Charlie и других.

«Гвоздем» разговорной части программы фестиваля стало новое **ток-шоу «На троих»**. Ведущие – **Катя Калина**, ресторанный обозреватель радио Business FM, и **Лена Усанова**, теле и радио-ведущая подвергли строгим интервью известных рестораторов Санкт-Петербурга. Среди них: Тимур Дмитриев и Михаил Соколов, владельцы одного из крупнейших в России и в Санкт-Петербурге холдингов, Italy-Group; Алексей Крылов и Александр Прокофьев, владельцы сети гастропабов Компания, ресторанов Gastrolì, Jungle и Китайской квартиры Брюса Ли, а также основатели и директора проектов Буше, Место, Suki, Saint Espresso и т.д.

Кроме дискуссий большое внимание гостей привлекли образовательные центры фестиваля: площадки **ManageME, Marketing&PRME, HRME, DevelopME, EquipME, TechME**. Каждая собрала спикеров по вопросам управления рестораном, работы с кадрами, продвижения, диджитализации сервисов и т.д. Участники дискуссий попытались раскрыть вопросы «Питерского феномена» - секрета того, почему именно в Петербурге рождается столько интересных и необычных проектов, как возникают креативные идеи и почему они «выстреливают». Яркими событиями деловой части MEGUSTRO стали:

- конференция РЕАЛ (Ресторанный Альянс) об итогах работы объединения рестораторов за год;
- презентация российского филиала всемирно известного Института Поля Бокюза, открывшегося в Красноярске благодаря сотрудничеству учредителям ресторанного холдинга Bellini Group Алексея Горенского, Института Поля Бокюза и компании METRO;
- первая профессиональная конференция кулинаров Санкт-Петербурга и другие.

Параллельно шоу повара Chefs Challenge и деловой программе на MEGUSTRO были представлены и другие запоминающиеся события. **Фудмаркет** выставки объединил 11 модных ресторанных проектов Санкт-Петербурга и дал возможность всем желающим попробовать на вкус самые актуальные концепции. Также на фестивале прошел отборочный тур **Chef a la Russe** – всероссийского открытого кулинарного чемпионата среди шеф-поваров с участием 15 команд и специальным соревнованием юниоров (студенты кулинарных колледжей). Вечерняя программа MEGUSTRO позволила гостям попасть на **«Ужины в 4 руки»** от ведущих повара – обладателей звезд Красного гида Мишлен и шефов ресторанов города. Также прошла серия **гастрономических туров** с возможностью попробовать сети известных заведений Петербурга.



Вехой для рынка HoRECA стало MEGUSTRO Fashion Show. Седьмого ноября в честь открытия фестиваля состоялся уникальный fashion-показ. Организаторы MEGUSTRO пригласили пять известных дизайнеров и не менее знаменитых шеф-поваров для создания капсульных коллекций профессиональной одежды. Результатом коллаборацией стали коллекции профессиональной униформы от таких тандемов как: Алина Герман & Антон Исаков; Staff Uniform; Лиза Одиноких & Антон Абрезов; Ксюша Дубяго & Александр Белькович; Нелли Недре & Дмитрий Блинов; Даша Су & Рома Редман; Chef Works.

Объединение профессионалов гастрономической индустрии, «инфлюэнсеров», экспертов рынка HORECA для обмена вдохновением, опытом и создания уникальных проектов также стало основной целью и самого фестиваля MEGUSTRO. Уже второй год фестиваль становится крупнейшим профессиональным мероприятием для ресторанного бизнеса в Санкт-Петербурге и важной гастрономической традицией для профессионалов.

Организаторы MEGUSTRO: METRO и Экспофорум.

Официальный сайт фестиваля MEGUSTRO: www.megustro.com

Записи материалов мероприятия: www.facebook.com/megustro

Информация о «МЕТРО Кэш энд Керри»:

METRO – один из крупнейших международных операторов розничной и мелкооптовой торговли. Компания представлена в 35 странах мира с общим количеством сотрудников свыше 150 000 человек. Объем продаж METRO за 2016/2017 финансовый год составил около 37 миллиардов евро. Компания предоставляет индивидуальные решения для удовлетворения региональных и международных потребностей своих мелкооптовых и розничных клиентов. Через свои торговые марки METRO / MAKRO Cash & Carry и Real, благодаря развитию службы доставки, инициативам по «цифровизации» METRO устанавливает стандарты отрасли в отношении клиентоориентированности, цифровых решений и применения устойчивых бизнес-моделей. Подробности на <https://www.metroag.de/en/>.

В России «МЕТРО Кэш энд Керри» управляет 93 торговыми центрами в 51 регионе. В России объем продаж за 2016/2017 финансовый год составил 3,363 млрд. евро. Численность сотрудников – около 16 000 человек. Подробности на www.metro-cc.ru.

Контакты:

Анна Щепилова

anna.shchepilova@metro-cc.ru

+79687652081

Дарья Страхова

darya.strakhova@metro-cc.ru

+79629573260

Департамент корпоративных и внешних коммуникаций,

МЕТРО Кэш энд Керри, Россия

E-mail: press@metro-cc.ru