**MEGUSTRO: начало важной гастрономической традиции для профессионалов**

**С 7 по 9 ноября 2017 года в Санкт-Петербурге прошел MEGUSTRO - первый масштабный гастрономический фестиваль, объединивший все направления и аспекты ресторанного бизнеса города. В течение трех дней на мероприятие пришли более 4 300 участников. Организаторами фестиваля MEGUSTRO выступили компании METRO и  ЭКСПОФОРУМ.**

Участниками MEGUSTRO стали профессионалы ресторанного рынка, владельцы бизнеса, специалисты маркетинга и управления персоналом, управляющие и многие другие представители HoReCa Санкт-Петербурга и области. Мероприятие также посетили рестораторы и управляющие из разных регионов России, например, из Тюмени, Нижнего Новгорода и даже Петропавловска-Камчатского. Большинство гостей посчитали правильным участие во всех трех днях фестиваля. Ключевой задачей мероприятия стал обмен опытом и лучшими практиками для всех, кто связан с культурой гостеприимства и ресторанным бизнесом. На торжественном открытии фестиваля присутствовали: Сергей Мовчан, вице-губернатор Санкт-Петербурга, Джери Калмис, генеральный директор компании «МЕТРО Кэш энд Керри» и Сергей Воронков, генеральный директор «ЭкспоФорум-Интернэшнл».

«*MEGUSTRO - это первое и единственное такого масштаба профессиональное событие для индустрии HoReCa в Санкт-Петербурге. Миссия METRO заключается в защите и поддержке  малого и среднего независимого предпринимательства. Мы создали эту площадку для специалистов и экспертов, поставщиков и бизнесменов, - всех, кто хочет делиться технологиями и знаниями, искать партнеров. Мы поднимаем планку достаточно высоко, и уверены, что MEGUSTRO станет регулярным местом встречи*» - отметил **Джери Калмис**, генеральный директор компании «МЕТРО Кэш энд Керри».

**Сергей Мовчан**, вице-губернатор Санкт-Петербурга, от лица правительства поздравил всех участников форума с гастрономическим праздником, отметил, как важна индустрия гостеприимства для города и пожелал успехов в продолжении начатой форумом традиции профессиональных встреч.

На одной из площадок MEGUSTRO прошло яркое **интерактивное шоу Chefs Challenge** с участием приглашенных компанией METRO российских и иностранных шеф-поваров, обладателей звёзд Красного гида Мишлен, удостоенных многочисленных наград. За 3 дня площадку посетило более 2000 поваров и рестораторов. На одной сцене прошли 13 парных выступлений, где каждый шеф-повар предлагал своему партнёру национальный  продукт своей страны. При этом у каждой пары была своя определенная тема. Так, например, петербургский шеф-повар Антон Исаков и португальский шеф Александр Сильва готовили знаменитый десерт Паштел-де-ната каждый в своей интерпретации. Португалец должен был добавить в десерт хурму, а петербуржец — копченую свинину.

На площадке Chefs Challenge Россию представили лучшие шеф-повара Санкт-Петербурга - Антон Абрезов, Рустам Тангиров, Игорь Гришечкин, Сергей Фокин, Илья Бурнасов и другие. Среди представителей других стран были Штефан Штиллер (Taian Table, 1\* Мишлен, Китай), Тристан Брандт (OPUS "V", 2\*\* Мишлен, Германия), Роб Нельсон (Tusk & Trotter American Brasserie, США), Клаудио Сэдлер (Sadler, 2\*\* Мишлен, Италия), Жульен Ботоне (Ecole hôtelière de Lausanne, Швейцария), Мишель Трушон (Le Sénéchal, 1\* Мишлен, Франция), Александр Сильва (Loco, 1\* Мишлен, Португалия) и другие. Ведущим площадки стал харизматичный питерский шеф-повар Антон Абрезов, который не только говорил с шефами на одном языке, задавая вопросы, волнующие каждого профессионала в зале, но и создавал особую атмосферу благодаря своему прекрасному чувству юмора.

Все участники Chefs Challenge отметили особую атмосферу и пользу мероприятия.

*«Здесь я встретил много интересных людей, подружился с интереснейшими шеф-поварами Петербурга.  MEGUSTRO – это фантастический опыт», -* прокомментировал мероприятие **Штефан Штиллер** (Taian Table, 1\* Мишлен, Китай).

«*Все приглашенные шеф-повара рассказывают о своем опыте, о своем бэкграунде, о своем пути. Когда ты видишь путь десяти шеф-поваров, разного возраста, из разных стран, с разными достижениями, есть возможность сравнить и перенять опыт. Если у человека есть желание развиваться, он выйдет отсюда (MEGUSTRO) с огромным количеством новых идей и знаний»,* - отметил **Антон Абрезов**, шеф-повар ресторана Gras, ведущий площадки Chefs Challenge.

На MEGUSTRO также прошел отборочный тур юбилейного V всероссийского открытого чемпионата [**Chef a la Russe**](https://chefalarusse.ru) среди шеф-поваров Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Его победителями стала команда из г.Владимира в составе Романа Захарова, Антона Толстошеина и Дмитрия Саблина. Второе и третье место заняли команды из Санкт-Петербурга и Алтайского края. Команды занявшие 1-е и 2-е место примут участие в Финале чемпионата Chef a la Russe 2018, который состоится в рамках выставки METRO EXPO 21-23 марта 2018 года.

В рамках фестиваля состоялось знаковое отраслевое мероприятие. 8 ноября 2017 года METRO и Дмитрий Левицкий, основатель HURMA Group of Companies объявили о создании нового сообщества рестораторов – **Профессионального Ресторанного Альянса (РЕАЛ).** Его основной миссией станет развитие ресторанной индустрии в России и повышение культуры питания вне дома.

Кроме презентации нового профессионального объединения, **деловая программа** подарила возможность участия в более чем 100 воркшопов от известных экспертов отрасли по вопросам управления рестораном, работы с командой, привлечения посетителей, применения digital технологий. Особое место было уделено стартапам и инновациям на ресторанном рынке на специальной площадке Digital Lab. В частности, широкой публике был представлен проект Restoru.ru - бесплатная платформа для создания собственных сайтов для профессиональных HoReCa клиентов, презентованный компанией METRO.

Фестиваль MEGUSTRO также предоставил возможность своим гостям попасть на фото-выставку в специальной зоне **Food Art.** На площадке были представлены работы известных петербургских фуд-фотографов – Ярослава Фролова, Филиппа Белобородова, Александры Столяровой, Олеси Богач. Каждый фотограф продемонстрировал свой индивидуальный творческий подход на тему фуд-стайлинга. Фото-выставка стала популярным местом, поскольку многие посетители находили на фотографиях блюда из знакомых им заведений от знаменитых российских шефов и с удовольствием делали снимки на память.

Впервые в рамках такого формата мероприятия была организована зона **Food Market,** на которой были представлены 12 концептуальных ресторанов и кафе Петербурга в формате уличной еды. Здесь каждый мог не только попробовать самые популярные блюда из меню ресторанов, но узнать о развитии  и прибыльности уличной еды, о лайфхаках запуска стрит фуд проектов.

Три дня первого гастрономического фестиваля в Санкт-Петербурге [MEGUSTRO](http://www.megustro.com/) положили начало новым деловым контактам и стали отправной точкой регулярных мероприятий профессионального сообщества.

**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 МЕТРО за 2015/2016 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 90 торговыми центрами в 51 регионе. Объем продаж за 2015/2016 финансовый год составил 2,996 миллиарда евро. Численность сотрудников – около 18 000 человек. Подробности на [www.metro-cc.ru](http://www.metro-cc.ru).

**Информация об «Экспофоруме»:**

«Экспофорум» – современный конгрессно-выставочный центр России. Новый комплекс европейского уровня занимает более 56 га недалеко от международного аэропорта Пулково. Это три павильона каждый площадью ок. 13 тыс. кв. м, а также конгресс-центр вместимостью до 10 000 человек с основным залом на 4000 мест. Также на территории «Экспофорума» находятся два бизнес-центра, таможенный терминал, ресторан два отеля – Hilton St. Petersburg ExpoForum и Hampton by Hilton St. Petersburg ExpoForum. Парковка вмещает 4700 автомобилей.

**Контакты:**

**Департамент корпоративных и внешних коммуникаций**

**МЕТРО Кэш энд Керри, Россия**

**E-mail**: press@metro-cc.ru