

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

о проведении Всероссийского конкурса проектов  
в сфере гастрономического туризма – 2022

### **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение определяет цели, задачи, сроки и порядок организации, проведения и подведения итогов Конкурса.
- 1.2. Всероссийский конкурс проектов в сфере гастрономического туризма (далее — Конкурс) в Российской Федерации проводится в соответствии с разделом III «Инструменты развития туризма» Стратегии развития туризма в Российской Федерации до 2035 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 20.09.2019 № 2129-р в целях повышения кадрового потенциала отечественной туристической отрасли, что включено в ключевые показатели национального проекта «Туризм и индустрия гостеприимства».
- 1.3. Конкурс проводится в соответствии с Государственным контрактом №017310000622000008 от 23.05.2022 г. на оказание услуг по организации и проведению Всероссийского конкурса проектов в сфере гастрономического туризма, направленных на поощрение повышения компетенций граждан, занятых в сфере гастрономического туризма.
- 1.4. Проведение Конкурса осуществляется за счет средств федерального бюджета.
- 1.5. География проведения Конкурса: Российская Федерация.
- 1.6. Финал Конкурса проводится в рамках Гастрономического Форума-Фестиваля 22 – 24 сентября 2022 г.
- 1.7. Место проведения финала Конкурса: город Владивосток, Приморский край, Российская Федерация.
- 1.8. Учредителем Конкурса является Федеральное агентство по туризму «Ростуризм» (далее — Учредитель Конкурса).
- 1.9. Оператором Конкурса является Общество с ограниченной ответственностью

«Панацея» (далее — Оператор Конкурса).

1.10. Для проведения оценки заявок и определения победителя Конкурса Оператором формируется жюри, состав которого утверждается Учредителем Конкурса.

## **2. Цели и задачи Конкурса:**

### 2.1. Цели Конкурса:

- содействие формированию положительного имиджа Российской Федерации в качестве привлекательного направления гастрономического туризма;
- создание условий для привлечения дополнительных туристических потоков и инвестиций в сферу гастрономического туризма в регионах Российской Федерации;
- обеспечение стабильного и эффективного развития системы гастрономического туризма в Российской Федерации: технологий, методологии, способов формирования и реализации гастрономических туристических продуктов;
- создание новых конкурентоспособных проектов и продуктов в сфере гастрономического туризма, вовлечение культурного многообразия кулинарных традиций и обычаев различных регионов Российской Федерации;
- популяризация культуры гастрономического туризма посредством выявления, демонстрации и продвижения лучших гастрономических туристических практик регионов Российской Федерации;
- повышение качества и конкурентоспособности регионального туристского продукта за счет повышения компетенций вовлеченных в его создание граждан;
- популяризация дополнительного образования среди граждан, занятых в туристической отрасли, в том числе в сфере гастрономического туризма, на территории Российской Федерации.

## 2.2. Задачи Конкурса:

- привлечение к участию в Конкурсе широкого круга граждан, занятых в сфере туризма, в том числе гастрономического;
- формирование условий для повышения квалификации и развития проектных компетенций участников Конкурса посредством:
  - стандартизации требований к содержанию и оформлению конкурсных работ — проектов гастрономического туризма;
  - возможности получения экспертной консультационной поддержки участникам Конкурса на этапе формирования конкурсной заявки;
  - создания открытой системы оценки конкурсных работ (проектов), предполагающей экспертную обратную связь каждому оцененному проекту по существу зоны развития проектных компетенций команды-заявителя.
- формирование системы мотивации для участников Конкурса, преимущественно состоящей из возможностей развития проектных компетенций участников Конкурса;
- содействие формированию информационной среды, стимулирующей обмен опытом реализации проектов и продуктов гастрономического туризма между субъектами Российской Федерации.

## **3. Предмет Конкурса**

**3.1. Предметом Конкурса** является **Проект** в сфере гастрономического туризма, представленный достоверным описанием по форме (Приложение 3) в одной из двух категорий:

- **Категория «Пилот»:**
  - проекты, прошедшие стадию концептуализации и готовящиеся к «пилотированию» (проверочному запуску);
  - проекты, находящиеся в незавершенной стадии «пилотирования»;
  - проекты, прошедшие стадию «пилотирования» и готовящиеся к реализации.
- **Категория «Бизнес»:**

- проекты гастрономического туризма, функционирующие в стадии устойчивой реализации не менее 1 календарного года.

### 3.2. Номинации Конкурса проектов в сфере гастрономического туризма:

- **Лучший гастрономический туристический маршрут** — географически определенный, привязанный к местности и особенным объектам-источникам гастрономических впечатлений, описанный с различной степенью детальности маршрут путешествия, совершаемого туристом с целью получения уникального гастрономического опыта.
- **Лучший гастрономический тур** — комплекс услуг, включающий услуги по перевозке и размещению, оказываемых за общую цену (независимо от включения в общую цену стоимости экскурсионного обслуживания и (или) других услуг) по договору о реализации туристского продукта, тематическим ядром которого является подобранная программа, предполагающая получение специального гастрономического опыта (дегустация локальных блюд и напитков, посещение гастрономических фестивалей, ярмарок или знакомство с технологией и рецептурой приготовления блюд и напитков). В тур могут входить все перечисленные выше пункты или часть из них, в зависимости от продолжительности и конкретной цели поездки.
- **Лучший гастрономический путеводитель** — свод экспертных рекомендаций к посещению локальных гастрономических точек города (региона), способных выступать в роли уникальных и привлекательных для туристов гастрономических аттракционов. В роли таких объектов могут оказаться заведения общественного питания всех форматов, сельскохозяйственные рынки, общественные гастрономические пространства, специализированные музеи, предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, кулинарные школы и курсы, магазины фермерских продуктов, фирменные винные магазины и

дегустационные залы и пр. Рекомендации должны быть составлены в единой концептуальной логике и оформлены в формате путеводителя.

- **Лучшее гастрономическое туристическое событие** — событие, ориентированное на посещение туристами местности в определенное время с целью получения гастрономических впечатлений и нового гастрономического опыта посредством участия в общественных культурных и/или этнокультурных мероприятиях с локальной гастрономической повесткой: выставки, ярмарки, шоу, фестивали, праздники, дегустации и пр.
- **Лучшее гастрономическое общественное пространство** — открытое социальное пространство, которое постоянно производится и воспроизводится в повседневных практиках питания. Агентами этого пространства являются не только потребители, но и многочисленные производители и продавцы продуктов и услуг питания. Гастрономические общественные пространства зонированы в соответствии с моделями потребления и обеспечиваются соответствующей сервисной инфраструктурой.
- **Лучшее открытое гастрономическое производство** – действующий объект пищевой и/или пищеперерабатывающей промышленности (первичного – сырьевого цикла, или вторичного – переработки сырья и изготовления продукции), подготовленный в соответствии с требованиями к публичному предъявлению частичного или полного производственного цикла посетителям, имеющий туристическую программу, открыто, увлекательно и безопасно демонстрирующую цепочку производственного цикла с постоянным уровнем туристического сервиса и возможностью принимать стабильный туристический поток. Например, открытые к посещению туристами предприятия пищевой и пищеперерабатывающей промышленности, агрокомплексы, фермы, сельскохозяйственные кооперативы, сыроварни, винодельни, пивоварни и пр.

#### 4. Субъект Конкурса

**4.1. Субъектами Конкурса** являются **региональные проектные команды специалистов** в области гастрономического туризма, обеспечивающие участие своего региона в Конкурсе.

**4.2.** Региональные команды могут собираться специально под проект из единомышленников (физических лиц – специалистов в области гастрономического туризма) и/или представлять собой уже сложившиеся коллективы предприятий гастрономического туризма.

**4.3.** Количество команд — участников Конкурса от одного субъекта Федерации — не ограничено.

**4.4.** Количество проектов, подаваемых одной командой на Конкурс, не ограничено при условии, что команда может подать **только один проект** в каждой номинации.

#### 5. Порядок и условия проведения Конкурса

5.1. Информация об условиях и правилах проведения Конкурса размещается на официальной странице Конкурса <http://gastrofest2022.ru>

5.2. Этапы проведения Конкурса:

№	Этап	Результат	сроки
1	Информационная кампания конкурса	Потенциальные участники Конкурса проинформированы об условиях и порядке проведения Конкурса и о правилах участия.	06.06 – 30.06
2	Заявочная кампания Конкурса	Прием заявок от участников Конкурса, первичная экспертиза заявок на соответствие правилам подачи, регистрация заявок.	14.06 – 30.06
3	Полуфинал Конкурса	Жюри определяет пул полуфиналистов – 18 проектов (в 6 номинациях отбираются по 3 проекта, набравшие максимальные баллы).	02.07 – 08.07

		В результате конкурсного отбора, помимо полуфиналистов, членами жюри могут быть предложены специальные премии жюри вне официальных номинаций. Например, за лучший гастрономический сувенир, сопровождающий проект.	
4	Объявление результатов	Команды, проекты которых вышли в полуфинал, приглашаются в акселератор. Команды, отмеченные спецпремиями жюри, также приглашаются в акселератор и получают право быть представленными на Форуме в числе «лучших практик» гастрономического туризма.	11.07
5	Школа гастрономического туризма	Обучение команд-полуфиналистов и команд, проекты которых отмечены специальной премией жюри. Доработка проектов с учетом экспертных рекомендаций, подготовка проектов к участию в финале.	12.07 – 12.08
6	Финал Конкурса	Закрытая питч-сессия проектов-полуфиналистов: 6 номинаций – 6 тактов голосований жюри. По каждой номинации из трех претендентов выбирается один проект, набравший максимальное количество голосов членов жюри. Таким образом определяется проект-финалист в каждой номинации.	В рамках Форума
7	Награждение финалистов Конкурса	Награждения и публичные презентации проектов финалистов (6 проектов). Здесь же проводится вручение специальных премий жюри.	В рамках Форума

5.3. Конкурсные заявки принимаются с 14 по 30 июня 2022 года включительно. Для участия в Конкурсе необходимо подать заявку, заполнив электронную форму на странице Конкурса. Электронная форма содержит следующие сведения:

- наименование субъекта Российской Федерации;
- информацию об ответственном исполнителе заявки: фамилия, имя, отчество, контактный телефон, e-mail;
- ссылку на папку, размещенную в облачных сервисах, с материалами Конкурсной документации.

Конкурсная документация состоит из:

- заявки по форме в Приложении 1 к настоящему Положению о Конкурсе;
- паспорта гастрономических туристических ресурсов региона по форме в Приложении 2 к настоящему Положению о Конкурсе;
- описания гастрономического туристического проекта по форме в Приложении 3 к настоящему Положению о Конкурсе;
- паспорта региональной команды по форме в Приложении 4 к настоящему Положению о Конкурсе;
- согласия на обработку персональных данных и использование материалов организаторами Конкурса (заполняется всеми членами команды) по форме в Приложении 5 к настоящему Положению о Конкурсе.

5.4. К участию в Конкурсе допускаются конкурсные работы, оформленные в соответствии с требованиями настоящего Положения.

5.5. Приложение 1 (**Заявка**) и Приложение 5 (**Согласие на обработку персональных данных и использование конкурсных материалов**) не подлежат экспертной оценке. Наличие этих документов, оформленных в соответствии с требованиями оператора конкурса, является условием допуска конкурсной работы к участию в конкурсе.

5.6. При обнаружении недочетов в оформлении конкурсной документации оператор



вправе не регистрировать заявку и рекомендовать доработать ее в части соответствия формальным требованиям (если у претендента есть время на то, чтобы доработать заявку и подать ее до окончания установленного срока приема).

5.7. Участники, указавшие в заявке недостоверную информацию, не допускаются к участию в Конкурсе.

5.8. Заявки и конкурсные материалы, оформленные с нарушением установленной формы и представленные позднее указанного срока, не рецензируются, не рассматриваются и не возвращаются.

5.9. Ответственность за соблюдение авторских прав на представленные в составе конкурсной заявки материалы несут участники Конкурса. Организаторы Конкурса не осуществляют функции охраны авторских прав.

## **6. Порядок определения победителей Конкурса**

6.1. Оценку заявок, подаваемых на Конкурс региональными проектными командами специалистов в области гастрономического туризма, обеспечивающими участие региона в Конкурсе, осуществляет жюри Конкурса. Оператор Конкурса формирует предложения по составу жюри и направляет их Учредителю Конкурса. Учредитель Конкурса утверждает итоговый состав жюри Конкурса. Количество членов жюри не превышает 15 человек. Необходимое и достаточное для принятия решений количество членов жюри (кворум) — 11 человек.

6.2. В состав жюри входят: председатель жюри Конкурса, заместитель председателя жюри Конкурса, ответственный секретарь жюри Конкурса, члены жюри Конкурса.

6.2.1. Председатель жюри Конкурса:

- руководит деятельностью жюри Конкурса (в период отсутствия председателя жюри Конкурса деятельностью жюри Конкурса руководит заместитель председателя жюри Конкурса);
- распределяет обязанности между членами жюри Конкурса;
- проводит заседание жюри Конкурса;

- осуществляет контроль за своевременным и точным исполнением принятых жюри Конкурса решений.

#### 6.2.2. Ответственный секретарь жюри Конкурса:

- формирует повестку дня заседания жюри Конкурса, доводит ее до сведения членов жюри Конкурса;
- ведет протокол заседаний жюри Конкурса;
- осуществляет контроль за представлением конкурсных материалов к рассмотрению на заседании жюри Конкурса.

#### 6.2.3. Члены жюри Конкурса обязаны:

- соблюдать настоящее Положение;
- проводить экспертизу заявок;
- заполнять оценочные ведомости (оценки и комментарии к оценкам, за исключением крайних однозначных оценок);
- участвовать в подведении итогов Конкурса;
- при принятии решений жюри Конкурса голосовать индивидуально и открыто, руководствуясь общепринятыми этическими нормами судейства;
- не использовать после завершения Конкурса конкурсные материалы и сведения об участниках Конкурса без их разрешения.

#### 6.2.4. Члены жюри должны соответствовать следующим требованиям:

- Возраст – старше 18 лет, гражданство – Российская Федерация.
- Высшее образование.
- Опыт работы не менее пяти лет в сфере туризма, гастрономии, индустрии гостеприимства, культуры, маркетинга, рекламы, PR, работы в органах власти, профильных образовательных (обучающих) учреждениях, профильных общественных организациях, предприятиях индустрии гостеприимства.

6.3. Оценка конкурсных заявок осуществляется каждым членом жюри методом экспертной оценки с учетом критериев, указанных в разделе 7 настоящего Положения. Оценки, за исключением крайних значений, комментируются.

Экспертные комментарии по каждой конкурсной работе обобщаются и в качестве обратной связи передаются команде-заявителю в виде рекомендаций, определяющих вектор «доработки» проекта и вектор развития компетенций команды. Итоговая оценка каждой работы формируется путем суммирования ее оценок, выставленных всеми членами жюри.

6.4. Не позднее 11 июля 2022 года объявляется не менее трех проектов в каждой номинации Конкурса, набравших максимальное количество баллов, чьи команды приглашаются в образовательный акселератор. Акселератор проводится с целью повышения проектных компетенций региональной команды и подготовки проекта к участию в финале, по результатам которого жюри выбирает победителя в каждой номинации методом закрытого голосования. Публичное награждение финалистов проходит не позднее 24 сентября 2022 года в очном формате.

6.5. Жюри имеет право учреждать специальные премии, отмечающие образцово проявленные командами те или иные компетенции, необходимые для успешной реализации гастрономических туристических проектов.

## 7. Критерии оценки конкурсных работ

7.1. Конкурсная работа оценивается методом суммирования экспертных оценок по трем приложениям:

7.1.1. Приложение 2 «Паспорт гастрономических туристических ресурсов региона» оценивается по критериям **полноты, достоверности и существенности** представленной информации.

Смысловое значение критериев:

- **полнота:** все информационные блоки и разделы заполнены. На все заданные вопросы даны ответы, ни один вопрос не проигнорирован заявителем;
- **достоверность:** в процессе оценки Приложения эксперт может полностью или выборочно проверить указанные данные. Для этого все представленные документы должны быть авторизованы и легальны, приведенные адреса информационных

ресурсов (сайты, лендинги, страницы и пр.) — актуальными, все представленные ссылки на материалы, размещенные в сети Интернет, — прямыми, рабочими, не требующими от экспертов дополнительных временных затрат на поиск искомой информации;

- **существенность:** паспорт не перегружен информацией, не имеющей существенного значения для экспертизы, авторы заявки в каждом разделе отвечают четко по существу вопроса.

7.1.2. Приложение 3 «**Описание гастрономического туристического проекта**» оценивается по следующим критериям:

- **согласованность** всех элементов концепции проекта;
- **оригинальность** ключевой идеи проекта, наличие уникальной составляющей;
- **емкость** актуальной целевой аудитории, потенциал к расширению;
- **степень сформированности** гастрономического туристического продукта;
- **полнота использования** туристической инфраструктуры региона;
- **взаимодействие** со стейкхолдерами региона, наличие партнеров;
- **качество** упаковки проекта;
- **потенциал** проекта к устойчивому развитию.

7.1.3. Приложение 4 «**Паспорт региональной команды проекта**» оценивается по критериям:

- **адекватность** (соответствие) количественного состава команды целям и задачам проекта и **категории** проекта;
- **адекватность** (соответствие) функционального состава команды целям и задачам проекта и выбранной **номинации**;
- **наличие** в команде квалифицированного специалиста туристической отрасли экономики и качество его функциональной нагрузки.

7.2. **Оценочная шкала**

Каждому критерию присваивается от 1 до 5 баллов, где:

**5 баллов** — высший балл, соответствует оценке «отлично»: критерий оценки выражен превосходно. Без комментариев.

**4 балла** — высокий балл, соответствует оценке «хорошо»: у эксперта есть незначительные комментарии. Существующие недостатки не влияют на общее качество представленного проекта.

**3 балла** — средний балл, соответствует оценке «удовлетворительно». У эксперта есть существенные замечания.

**2 балла** — уровень ниже среднего, соответствует оценке «неудовлетворительно». Замечания эксперта носят не рекомендательный, а фиксирующий недостатки характер, например: представленная информация не соответствует действительности или не является информацией по существу критерия и пр.

**1 балл** — низкий уровень, соответствует оценке «нет слов», поэтому так же без комментариев.

## **8. Заключительные положения**

8.1. Участие в Конкурсе предусматривает соблюдение всех условий, обозначенных в настоящем Положении.

8.2. Учредитель Конкурса имеет право решать все вопросы, не указанные в настоящем Положении, в соответствии с общепринятой практикой проведения Конкурсов.

8.3. Переписка с Участниками осуществляется в электронном формате, e-mail: [info@gastrofest2022.ru](mailto:info@gastrofest2022.ru).

Справочная служба Оператора Конкурса:

Руководитель службы — Кудрявцева Елизавета Евгеньевна, тел.: +7 (911) 250-14- 74  
Гунина Ангелина Александровна, тел.: +7 (812) 333-33-24 (доб. 705).

## Приложение 1

### ЗАЯВКА

\_\_\_\_\_ в лице Руководителя региональной команды  
(субъект РФ)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

заявляет об участии команды во Всероссийском конкурсе проектов Гастрономического туризма – 2022 в конкурсной номинации

\_\_\_\_\_ (указать номинацию)

с проектом \_\_\_\_\_  
(название проекта)

в категории \_\_\_\_\_  
(указать категорию проекта)

#### Приложения к заявке:

1. Паспорт гастрономических туристических ресурсов региона на \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) листах в 1 экземпляре.
2. Концепция гастрономического туристического проекта на \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) листах в 1 экземпляре.
3. Паспорт проектной команды на \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) листах в 1 экземпляре.
4. Согласие на обработку персональных данных и использование материалов Учредителем Конкурса на \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) листах в 1 экземпляре.

Участие региональной команды в конкурсе поддержано уполномоченным должностным лицом органа исполнительной власти в сфере туризма субъекта Российской Федерации

\_\_\_\_\_ (ФИО, должность представителя РОИВ субъекта РФ)

**"Согласовано"**

МП \_\_\_\_\_ ( ФИО )

( подпись )

## Приложение 2

### Паспорт гастрономических туристических ресурсов региона

№	Наличие в регионе	Нет	Есть	Ссылка на документ, сайт или подробное описание
1	Концепция развития гастрономического туризма в субъекте РФ			
2	Кухни каких народов, проживающих в вашем субъекте Федерации, лежат в основе местной кухни (от большей доли влияния к меньшей)	1. 2. 3.		
3	Официальный посол местной кухни			
4	Наличие в регионе продуктов питания, напитков, блюд, имеющих НМПТ или ЗГУ (ГУ)			
5	Местные фирменные блюда и напитки, широко известные за пределами региона (ТОП-3)			
6	Официальные гастрономические туры и «винные дороги» региона			
7	Регулярные гастрономические (кулинарные) события			
8	Гастрономические сувениры региона (ТОП-3)			
9	Региональные кулинарные сайты, блоги, телевизионные и интернет-программы			
10	Гастрономические путеводители и справочники по региону			
11	Рестораны, входящие в топ-25 рейтингов федеральных ресторанных премий за 2021-2022 гг.			
12	Отели и другие места размещения, предлагающие на завтрак локальные продукты (в том числе подвергшиеся кулинарной обработке) с указанием места их производства			
13	Предприятия, производящие продукцию в соответствии с ГОСТами группы 67 «Производство пищевых продуктов»			
14	Локальные продукты сельского хозяйства, животноводства, промысла, широко известные за пределами региона (ТОП-3)			
15	Продукты переработки локального продукта сельского хозяйства, животноводства, промысла, широко известные за пределами региона (ТОП-3)			
16	Специализированные магазины локальных продуктов			
17	Сельскохозяйственные рынки регионального			

	масштаба			
18	Пищевые и перерабатывающие производства, производящие пищевые продукты и напитки, открытые для туристов (организующие экскурсии)			
19	Сельскохозяйственные и агрокомплексы, фермерские хозяйства, открытые для туристов (организующие экскурсии)			
20	Промысловые хозяйства и предприятия, открытые для туристов (проводящие экскурсии)			
21	Информация о возможностях гастрономического туризма в субъекте Федерации на сайтах региональных органов власти			



## Приложение 3

### Описание гастрономического туристического проекта

Номинация \_\_\_\_\_

Категория \_\_\_\_\_

<p><b>Краткое описание проекта</b>  <i>Название проекта, его ключевая идея, чью проблему и каким образом решает, цели и результаты, а также иные необходимые сведения для формирования максимально однозначных ожиданий потребителя (формат, даты (сезон), место и пр.).</i></p>	<p><b>Внимание!</b> Информация этого раздела предназначена для публичного размещения на сайте конкурса.</p> <p>Не более 1100 знаков с пробелами.</p> <p><i>Можно прикрепить презентацию проекта (в формате pdf), ссылку на фото- и видеоматериалы о проекте</i></p>
<p><b>Размещение предложения проекта по потребительским сегментам и регионам</b></p> <p><i>ДЛЯ КОГО? (Целевая аудитория)</i></p> <p><i>ГЕОГРАФИЯ ОХВАТА (свой регион, группа регионов, макрорегион, Федерация)</i></p>	
<p><b>Проблема (возможность)</b>  <i>Опишите проблему, потребность целевой аудитории, на которую отвечает ваше предложение, или возможность для вашего региона, с которой вы работаете.</i></p>	
<p><b>Решение</b>  <i>КАК вы решаете проблему ЦА или реализуете возможность для региона (технология)?</i></p>	
<p><b>Продукт проекта</b>  <i>ЧТО (суть предложения в понятных потребителю измеримых параметрах) вы предлагаете?</i></p>	
<p><b>Сценарий потребления продукта</b>  <i>Продолжительность и основные разделы программы продукта по дням (часам)</i></p>	
<p><b>Гастрономический сувенир-маркер</b></p>	

<p><b>проекта</b> Опишите, каким образом, во что именно вы упаковываете гастрономическое впечатление.</p>	<p><i>Можно прикрепить ссылку на фото- и видеоматериалы о гастрономическом сувенире</i></p>
<p><b>Конкурентоспособность</b> Кто ваши конкуренты? Характеристики, по которым ваш продукт выгодно отличается от предложений конкурентов?</p>	
<p><b>Ключевые компетенции команды</b> Определите и зафиксируйте <b>ключевые</b> компетенции, являющиеся стратегически важными для создания ценности для потребителя вашего продукта и обеспечивающие вашу конкурентоспособность. Отметьте их наличие и недостаток, определите зону роста.</p>	
<p><b>Ключевые ресурсы (активы)</b> Какие культурные (рукотворные), природные (нерукотворные), гастрономические ресурсы региона и их уникальная комбинация обеспечивают конкурентоспособность вашего проекта на рынке? Какие активы (уникальные технологии, рецепты, бренды, патенты, инфраструктура, оборудование и пр.) обеспечивают продвижение продукта и определяют потенциал к устойчивому развитию вашего проекта на 3-5 лет вперед?</p>	
<p><b>Сценарии продвижения и обслуживания</b> Каковы способы «достижения» потребителей (каналы продвижения), технологии продажи и обслуживания?</p>	
<p><b>Упаковка проекта</b> (название, лого, слоган, фирменный стиль, персонаж, форма и пр.) <b>и собственные средства продвижения</b></p>	<p><i>Можно прикрепить брендбук проекта (в формате pdf, просмотр)</i></p> <p><i>Разместить ссылки на сайт, группу в соц.сетях, лендинг, блог, интернет-магазин и пр.</i></p>
<p><b>Структура цены</b> Что входит в цену вашего продукта? <b>Гарантии</b> За что потребитель платит, покупая</p>	

<p><i>ваш продукт?</i> <b>Дополнительные опции</b> <i>Что он может приобрести за отдельную плату?</i></p>	
<p><b>Поставщики</b> <i>Критерии выбора поставщиков. Уникальные связи с поставщиками. Принципы управления связями.</i></p>	
<p><b>Партнеры</b> <i>Критерии выбора партнеров. Как вклад партнеров становится частью ценностного предложения, отличающего вас от конкурентов? В чем выгода партнеров от партнерства с вами?</i></p>	
<p><b>Планы по развитию проекта</b> <i>В количественных показателях В качественных показателях (горизонт планирования – 3 года)</i></p>	

## Приложение 4

### Паспорт региональной команды проекта

Субъект РФ	
Название проекта	
Номинация	
Категория проекта	
Количество членов команды, чел.	
Руководитель проекта, ФИО	
Куратор от РОИВ, ФИО, контакты	

### Команда проекта\*

#### Член команды № 1

Фамилия, имя, отчество	
Роль в команде	Руководитель проекта
Образование <i>Укажите образовательную организацию, специальность, год окончания</i>	
Место работы, должность	
Контактные сведения (номер телефона, e-mail)	
Опыт участия в значимых гастрономических проектах в течение последних 5 лет <i>Укажите название, год реализации, основные результаты проекта (не более 300 знаков)</i>	

<i>каждый)</i>	
Другая информация <i>Не более 500 знаков</i>	
Краткий функционал в проекте <i>Не более 500 знаков</i>	

#### Член команды № 2

Фамилия, имя, отчество	
Роль в команде	
Образование <i>Укажите образовательную организацию, специальность, год окончания</i>	
Место работы, должность	
Ученая степень, звание	
Контактные сведения (номер телефона, e-mail)	
Ученая степень, звание	
Опыт участия в значимых проектах в течение последних 5 лет <i>Укажите название, год реализации, основные результаты проекта (не более 300 знаков каждый)</i>	
Другая информация <i>Не более 500 знаков</i>	
Краткий функционал в проекте <i>Не более 500 знаков</i>	

\* аналогично указываются сведения обо всех членах команды.

## Приложение 5

### Согласие на обработку персональных данных и использование конкурсных материалов

Я, \_\_\_\_\_,  
Ф.И.О. члена проектной команды полностью  
Проживающий (-ая) по адресу: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_,  
паспорт: \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ (кем выдан) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, дата выдачи \_\_\_\_\_, код  
подразделения \_\_\_\_\_ в лице представителя субъекта персональных  
данных (заполняется в случае получения согласия от представителя субъекта  
персональных данных), \_\_\_\_\_,  
Ф.И.О. члена проектной команды полностью  
Проживающего (-ей) по адресу: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_,  
паспорт: \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, (кем выдан) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, дата выдачи \_\_\_\_\_, код  
подразделения \_\_\_\_\_, действующий от имени субъекта персональных  
данных на основании \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_,  
(реквизиты доверенности или иного документа, подтверждающего полномочия  
представителя) согласно статье 9 Федерального закона «О персональных данных»  
по своей воле и в своих интересах даю согласие Федеральному агентству по туризму  
и уполномоченной им третьей стороне в рамках проведения **Всероссийского  
Конкурса проектов Гастрономического туризма** на обработку своих персональных  
данных с использованием средств автоматизации, а также без использования таких  
средств с целью создания базы данных участников конкурса, размещения  
информации о достижениях и размещения информации о победителях конкурса на  
сайтах и в средствах массовой информации. Настоящим даю свое согласие  
Федеральному агентству по туризму и уполномоченной им третьей стороне на  
обработку моих персональных данных, относящихся к перечисленным ниже  
категориям персональных данных:

1. Фамилия, имя, отчество.
2. Место работы, должность, образование, ученая степень, звание.
3. Номер контактного телефона, адрес электронной почты.

Я даю согласие на использование персональных данных исключительно в следующих целях:

- формирование и обработка заявки на участие в конкурсе;
- рассмотрение представленных конкурсных материалов;
- ведение статистики;
- публикация сведений о проекте на сайте Конкурса и в средствах массовой информации;
- иные действия, связанные с вышеуказанными целями.

Даю согласие на использование своих изображений в информационных и иных материалах, размещаемых в печатных изданиях, в сети Интернет, в радио- и телевизионном эфире в рамках публикации информации о Конкурсе. Изображения не могут быть использованы способами, порочащими мою честь, достоинство и деловую репутацию.

Данное Согласие может быть отозвано в любой момент по моему письменному заявлению.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г. \_\_\_\_\_  
(подпись участника конкурса) (фамилия, инициалы)

\*Согласие подается от каждого члена проектной команды.