

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА КОНЦЕПЦИЙ ПИТАНИЯ «СТАНДАРТ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ» СРЕДИ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ, ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ И ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ В РАМКАХ ФОРУМА ГОСТЕПРИИМСТВА «КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ-2026»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Конкурс концепций питания «Стандарт здорового питания» среди санаторно-курортных, оздоровительных и гостиничных комплексов в рамках Форума гостеприимства «Кухня без границ» проводится в 2026 году на территории разных регионов и стран.

1.2. Организаторы Конкурса — «Агентство инновационных wellness проектов», компания «Fitolaria» (Ю. Плискина, г. Санкт-Петербург), Автономная некоммерческая организация «Федерация развития индустрии гостеприимства и туризма «Душа народа» (Т. Аршинова, г. Москва)

1.3. Конкурс проводится при поддержке:

Общенационального союза индустрии гостеприимства (А. Волков, г. Москва), Федерального проекта партии «ЕДИНАЯ РОССИЯ» «Выбирай свое» (С. Морозов, г. Москва), Национальной Ассоциации Гостеприимства Северного Кавказа (С. Магомедрасулова, Республика Дагестан), ООО «Срео» (г. Махачкала), Ассоциации рестораторов, отельеров и мастеров индустрии гостеприимства СКФО (И. Гузеева, Кабардино-Балкарская Республика), АНО ДПО «Международный институт современного образования» (Е. Шелыгина г. Ессентуки), Гильдии шеф-поваров Северного Кавказа (Х. Мовлатова, Чеченская Республика) и других отраслевых объединений.

1.4. Цели Конкурса:

- популяризация бренда территорий через культуру питания и гостеприимства;
- развития гастрономического и оздоровительного и аграрного туризма;
- продвижения и повышения стандартов здорового питания в санаторно-курортной и гостиничной индустрии;
- внедрение принципов здорового и диетического питания, согласно законодательным и санитарным нормативам;
- повышение престижа профессий сферы питания: поваров, официантов, бариста и др.
- популяризация локальных (местных) продуктов и блюд;
- обмен лучшими практиками между профессионалами отрасли.

1.5. Уникальность Конкурса:

Конкурс является не только соревнованием, но и инструментом развития. Каждый участник получает экспертную оценку, персональные рекомендации по улучшению концепции питания учреждения и возможность войти в профессиональное сообщество wellness-отельеров;

Участие позволяет учреждениям повысить имидж, качество сервиса, привлечь клиентов, увеличить продажи, создать новые продуктовые линейки и войти в перечень учреждений, рекомендованных для посещения туристическими группами.

2. УЧАСТНИКИ И ПАРТНЁРЫ КОНКУРСА

2.1. К участию приглашаются:

санатории, отели, спа-отели, гостиничные и оздоровительные комплексы, wellness-центры;

рестораны, кафе, фитобары и лобби-бары; столовые, кофейни и другие организации общественного питания

2.2. Партнёры Конкурса:

Ассоциации отельеров и санаториев и другие общественные, национальные объединения, отраслевые сообщества;

Органы власти;

Крупные корпорации;

Предприниматели;

Меценаты;

Спонсоры и иные Физические лица;

Профильные СМИ, издательства.

3. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

3.1. Участниками конкурса могут стать:

- санатории и отели всех видов, категорий и вместимости;
- рестораны, кафе, столовые, кофейни;
- фермерские и иные хозяйства со своими кафе-магазинами;
- производственными цехами с дегустационной площадкой;
- аграрные туристические площадки;
- иные предприятия питания и индивидуальные предприниматели, которые заинтересованы во вкусном, безопасном питании в сфере гостеприимства.

3.2. Для участия необходимо:

отправить заявку на электронную почту wellnessagency@yandex.ru (по форме см. Приложение 1*) или заполнить заявку в Yandex Forms (Яндекс-формы), пройдя по ссылке <https://forms.yandex.ru/u/691afb7c6d2d73a1105af8a5> - в теме письма необходимо указать «Конкурс «Стандарт здорового питания», регион и название Учреждения.

представить Презентацию из конкурсных материалов и фото/видеоматериалы по описанию питания в вашем Учреждении (организации).

Презентация номинанта должна содержать структурные блоки:

- а) общая информация об Учреждении;
- б) характеристика ресторана (точек общественного питания) и краткое описание концепции (идеи, миссии, ценности бренда) питания;
- в) меню (формат представленного меню посетителям, отдыхающим и др.);
- г) фото / видео материалы (или ссылки на них):
 - 1 – вход в учреждение, или обеденный зал,
 - 2 – внешний вид сотрудников (повар, официант),
 - 3 – интерьер,
 - 4 – нескольких готовых блюд на выбор,
 - 5 – пищеблока,
 - 6 – место обработки яиц;
- д) рейтинг – отзывы посетителей или отдыхающих в книге гостей, отзывы на сайте.

3.3 Дополнительно возможно участие в конкурсе официантов, оценивающий

уровень сервиса предоставляемых услуг «Стол как произведение искусства»

3.4. Отдельным плюсом является предоставление документации внедрения системы ХАССП в вашей организации.

3.5. Условия участия:

- Оплата Организационного взноса участия в конкурсе «Стандарты здорового питания» в размере от 10 000 рублей,
- дополнительно по желанию, участие в конкурсе официантов 5000 рублей, согласно Положению о конкурсе «Стол как произведение искусства».

Количество участников и номинаций неограниченно. Каждый участник может участвовать в нескольких номинациях. При участии в 3 и более номинациях предоставляется скидка – 10%.

4. ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА

4.1. Конкурс проводится в четыре этапа:

I этап — отборочный. Прием заявок и презентаций

- Приём заявок и конкурсных материалов (презентации, меню, фотоматериалов и др.) экспертной комиссией от участников.
- Предварительная оценка присланных материалов и отбор участников

На первом этапе санатории и отели-участники также создают специальную презентацию на русском языке на базе шаблона Конкурса (см. пункт 3.2), также предоставляют дополнительные фото и видео-материалы для оценки составом жюри Конкурса и экспертной комиссии.

II этап — основной. Аудит комиссии и экспертная оценка на базе Учреждений участников Конкурса

- **Презентация меню и работы ресторанной службы** участником Конкурса на базе своего Учреждения (возможно проведение в дистанционном формате)
- **Аудит под руководством Юлианны Плискиной и экспертной группы:** оценка меню ресторана (точек общественного питания) и работы ресторанной службы
- **В день проведения аудита Учреждение:**
 - а) Проводит презентацию объекта и своих возможностей;
 - б) Демонстрирует конкурсное меню Учреждения;
 - в) Представляет дегустацию - сет, не менее, чем из 2 или 3-х блюд из меню для каждого члена комиссии, отражающих позиционирование санаторно-курортного или гостиничного комплекса;

г) По желанию Участника возможно организовать совместное PR мероприятие с экспертной группой конкурса, направленное на повышение статуса компании и открывающее новые возможности и привлекательность для гостей

Каждому участнику прошедшему отборочный этап предоставляется методическая помощь и персональная экспертная обратная связь — рекомендации по улучшению концепции питания, развитию меню, визуальной подаче и соответствия концепции питания оздоровительным (лечебным) задачам.

III этап — обмен опытом на площадке форума.

III этап Конкурса предусматривает мероприятия по обмену опытом - открытые панельные дискуссии для Участников Конкурса с членам жюри и экспертами сферы: «Современные стандарты здорового питания в санаторно-курортном учреждении», «Концепция питания – конкурентное преимущество бренда санатория и отеля», а также - экспертные рабочие сессии с разбором кейсов участников.

IV этап — финальный. Подведение итогов и торжественная церемония награждения в рамках Форума гостеприимства «Кухня без границ»

Награждение проходит после завершения всех конкурсных Презентаций в торжественной обстановке на финальном событии Форума гостеприимства «Кухня без границ-2026». Все участники Конкурса получают памятные дипломы, знаки и призы от партнеров проекта.

Лучшие кейсы включаются в программу «Рейтинг здорового питания СКФО» и получают возможность разместить на входной группе Учреждения наклейку «Рекомендовано» (список рекомендованных к посещению учреждений Министерством Туризма оздоровительных курортов «Карта здорового питания санаториев и отелей».)

4.2. Номинации Конкурса

После просмотра Презентаций всех Участников Конкурса, председатель и члены жюри проекта коллегиально для каждого Участника определяют специальную номинацию, например:

Золотой стандарт здорового питания

Лучшая концепция здорового питания санатория / отеля

Лучшее меню здорового питания санатория / отеля

Лучшее блюдо здорового питания

Лучшее заведение общественного питания при отеле, гостинице, санатории

Лучшая специализированная программа здорового питания для снижения веса / детокса / долголетия

Лучший wellness-сервис: гастрономический опыт заботы о госте
Digital & Smart Food — инновации в сервисе питания
Приз экспертного сообщества
Приз зрительских симпатий / голосование форума
За вклад в развитие гастрономической индустрии города (республики, страны) и др.
Лучший руководитель службы питания санатория/отеля
Лучшая команда службы питания санатория /отеля
Лучший шеф-повар здорового питания санатория/отеля
Лучшая шведская линия здорового питания
Лучший бренд конкурса «Стандарты здорового питания – 2026»

Оргкомитет вправе учреждать дополнительные номинации в ходе проведения Презентации («Лучший шеф-повар города», «Лучшее оформление конкурсного меню», «Особая оценка жюри», «Открытие года» и другие).

5. РАБОТА ЖЮРИ КОНКУРСА

5.1. В состав жюри входят эксперты в области индустрии общественного питания, нутрициологии, гастрономического туризма, отельного бизнеса, санаторно-курортных учреждений, территориального брендинга, национальной политики, оргкомитет Конкурса, партнёры проекта, медийные личности, блогеры, гости или лидеры мнений города (региона, страны).

5.2. Председатель жюри — Юлианна Плискина, Эксперт по здоровому питанию № 1 в России и wellness-технологиям. Автор 9 бестселлеров о правильном питании в издательстве «Эксмо». Телеведущая и топ спикер федеральных форумов. Руководитель «Агентства инновационных wellness- проектов». Разработчик концепций питания для санаториев и отелей, авторских детокс- и оздоровительных программ в санаторно-курортных учреждениях и отелях. Лауреат премии «За вклад в здоровье нации». Лауреат конкурса в номинациях «Лучший эксперт по детокс-питанию и wellness технологиям 2025», «НЕО Кавказ: лучшие авторские wellness туры». Основатель первого в России бренда профессиональных суперфудов Fitolaria™ из местных ягод, овощей и трав.

5.3. Член жюри: Елена Шелыгина, директор АНО ДПО «МИСО», внешний аудитор системы ХАССП, дипломированный менеджер системы качества, номинант международной премии пищевой безопасности «Лучшая система подготовки линейных сотрудников для предприятий социального питания - 2023», «Лучшая образовательная организация по подготовке сотрудников предприятий питания и сферы гостеприимства – 2025», Лауреат всероссийского конкурса Невской образовательной Ассамблеи «Лидер в системе подготовки кадров для социальных учреждений, санаторно-курортного и туристического кластера – 2024», Лауреат Всероссийского конкурса «500 лучших

образовательных организаций страны – 2025» в номинации «Лидер в подготовке специалистов для санаторно-курортного комплекса: сотрудников сервиса гостеприимства, питания и клининга – 2025», имеет Сертификат «Лидер высокого качества обучения» Международной академии общественного признания.

5.4. Иные члены жюри назначаются председателем из числа экспертов и специалистов по питанию и сферы гостеприимства. Количество жюри нечетное.

5.5. Критерии оценки:

- Концептуальная целостность (миссия, философия, позиционирование меню или концепции питания).
- Сбалансированность и функциональность блюд.
- Использование локальных и сезонных продуктов.
- Инновационные решения в приготовлении блюд.
- Эстетика и визуальная подача блюд.
- Сервисная составляющая и storytelling питания (способ вовлечь и удержать внимание клиента, рассказывая истории о продуктах и блюдах).
- Соответствие принципам здорового и диетического питания

5.6. После просмотра Презентаций всех Участников Конкурса, председатель и члены жюри проекта коллегиально для каждого Участника определяют специальную номинацию.

6. ПРИВИЛЕГИИ УЧАСТНИКА КОНКУРСА

Участие в Конкурсе даёт возможность Учреждениям повысить свой имиджевый статус, качество и уровень сервиса, привлечь новых клиентов, увеличить продажи, решить задачи по масштабированию бизнеса и открыть для себя новые возможности и горизонты развития, а также получить:

- Мощную PR-кампанию в рамках данного Конкурса
- Мотивацию команды службы питания к развитию, стремлению двигаться вперед
- Персональный экспресс-аудит меню и концепции питания от учредителя Конкурса Юлианны Плискиной (эксперта №1 в России по здоровому питанию и wellness-технологиям, автора книжных бестселлеров) и экспертной комиссии с рекомендациями по улучшению концепции питания и внедрению wellness-подхода в маркетинговую стратегию;
- Повышение имиджа Лидера среди гостей региона в оказании услуг питания;
- Диплом финалиста или Сертификат участника Форума для размещения информации о победе в конкурсе на сайте и в зале питания;
- Репутацию надежного предприятия питания с высоким качеством услуг питания и продукции для питания

- Повышение узнаваемости и публикации информации об учреждении в профессиональных СМИ и на платформах партнёров;
- Возможность войти в программу «Рейтинг здорового питания региона» и получить наклейку на входную группу «Рекомендовано»;
- Расширение деловых и профессиональных контактов
- Фото и видео с финальной церемонии подведения итогов Конкурса;
- Подарки и сертификаты от деловых партнёров;
- Создание совместных проектов с другими участниками под запросы бизнеса

Конкурс станет основой для публикации списка рекомендованных к посещению учреждений Министерством Туризма оздоровительных курортов «Карта здорового питания санаториев и отелей региона»;

Все участники автоматически попадают в экспертное поле комиссии и председателя жюри и могут стать потенциальными партнерами для будущих коллабораций (гастро-туры, новые оздоровительные программы, специальные меню, wellness-проекты и др. - сформированный новый турпродукт в формате который можно успешно монетизировать в дальнейшем);

Итоги и ход Конкурса освещаются в средствах массовой информации, а также, на всех информационных ресурсах проекта и его партнеров.

7. КОНТАКТНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Положение о проведении конкурса дополнительно включает в себя форму заявки для участия (Приложение 1 и 2) и другие приложения к положению.

Электронная почта для отправки заявок для участия в Конкурсе: wellnessagency@yandex.ru Плискина Юлианна Владимировна 8 (911) 161 11 98	Информацию о конкурсе «Стол как произведение искусства» можно получить у Шельгиной Елены Владимировны, директора АНО ДПО «МИСО» 8928364 04 02 или по эл. почте miso.kmv@mail.ru	Автор бренда “Кухня без границ”, учредитель АНО “Душа народа”: Татьяна Сергеевна Аршинова 8 962 678 05 84 Arshinova.tatyana@bk.ru
--	---	--

Приложение 1

Заявка

на участие в конкурсе «Стандарт здорового питания»

Название учреждения или	
--------------------------------	--

организации	
Адрес (город, улица, номер дома)	
Контактное лицо, ФИО, должность	
Телефон	
email	
Адрес сайта	
Ссылки на соц сети	

Реквизиты учреждения

Печать, подпись руководителя

Автор и учредитель Конкурса “Стандарт здорового питания”:
Плискина Юлианна Владимировна >> <https://taplink.cc/pliskina>

Электронная почта для отправки заявок:

wellnessagency@yandex.ru

или заполните заявку в Yandex Forms (Яндекс-формы), пройдя по ссылке
<https://forms.yandex.ru/u/691afb7c6d2d73a1105af8a5>

Контактный номер: 8 (911) 161 11 98

Ответственность номинантов: за подачу заведомо ложных сведений об объекте, недостоверной информации и материалов, нарушающих авторские права третьих лиц, в заявке на участие, а также в презентации ресторана, за несоблюдение условий, правил и сроков Организатор имеет право лишить Участника статуса номинанта Конкурса и отказать ему в дальнейшем участии в конкурсе. Уведомление о лишении права на участие направляется по электронной почте.

Приложение 2

Заявка на участие в конкурсе «Стол, как произведение искусства»

Название учреждения или организации	Адрес	Фамилия, имя, отчество руководителя, контактный	Контактное лицо, телефон, эл. почта	Номинации	Фамилия, имя, отчество участника(ов)
-------------------------------------	-------	---	-------------------------------------	-----------	--------------------------------------

		телефон			

Реквизиты учреждения

Печать, подпись руководителя

Информацию о конкурсе для официантов «Стол как произведение искусства» можно получить у Шелыгиной Елены Владимировны, директора АНО ДПО «МИСО» 8928364 04 02 или по эл. почте miso.kmv@mail.ru

Ответственность номинантов: за подачу заведомо ложных сведений об объекте, недостоверной информации и материалов, нарушающих авторские права третьих лиц, в заявке на участие, а также в презентации ресторана, за несоблюдение условий, правил и сроков Организатор имеет право лишить Участника статуса номинанта Конкурса и отказать ему в дальнейшем участии в конкурсе. Уведомление о лишении права на участие направляется по электронной почте.