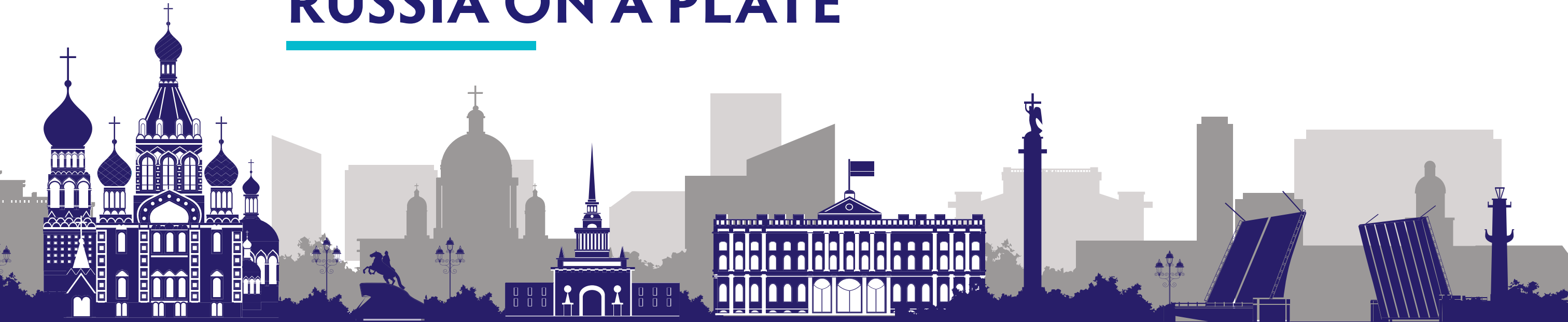




WORLD CHEFS
CONGRESS & EXPO
ST. PETERSBURG
RUSSIA
28-31 JULY 2020

RUSSIA ON A PLATE





WORLDCHIEFS ASSOCIATION:



Основана в **1928** году



Объединяет более
10 000 000 шеф-поваров



Состоит из **110** стран-членов



Образование

Ассоциация Worldchefs поддерживает профессиональное развитие своих членов через онлайн тренинги, расширение сети кулинарных школ и улучшение системы сертификации кулинарных стандартов по всему миру.



Нетворкинг

Ассоциация Worldchefs предоставляет платформу для налаживания связей в мировом сообществе шеф-поваров.



Конкуренция

Ассоциация Worldchefs устанавливает правила соревнований, проводит судейские тренинги и организует главное турнирное событие среди шеф-поваров – Global Chefs Challenge.



Гуманитарные ценности

Программы ассоциации Worldchefs направлены на борьбу с бедностью и голодом и способствуют поддержанию стабильности по всему миру.

МИССИЯ WORLDCHIEFS CONGRESS & EXPO 2020 ПРИЗНАНИЕ ЛИДИРУЮЩИХ ПОЗИЦИЙ РЕСТОРАННОГО СООБЩЕСТВА РОССИИ НА МЕЖДУНАРОДНОЙ АРЕНЕ



Томас Гуглер

Президент Worldchefs

Конгресс всегда был местом встречи семьи Worldchefs раз в два года. В этом году очевидно, что это будет не просто воссоединение семьи, а платформа, обязательная для посещения, где можно узнать о том, что происходит в мире и на что ты способен как шеф-повар. Увидимся в 2020 году в Санкт-Петербурге!



Энди Катберт

Председатель Конгресса в 2020 году

Я как председатель Конгресса в 2020 году в Санкт-Петербурге с нетерпением жду нынешнего Конгресса в этом историческом городе. Конгресс из года в год набирает обороты, и мы теперь лучше понимаем, что вы, наши участники, ждете от этого мероприятия. Мы снова разрабатываем динамичную программу, которая удовлетворит запросы всех наших делегатов, а выставка от местных российских производителей познакомит наших делегатов и посетителей с культурными и кулинарными особенностями принимающей страны и города. Мы выбрали площадку, расположенную в самом сердце Санкт-Петербурга, которая идеально подойдет для нашего мероприятия. Я с нетерпением жду встречи с вами на нашем Конгрессе в эти насыщенные 4 дня.



Рагнар Фридриксон

Управляющий директор Worldchefs

Центральным событием Конгресса станет конкурс Global Chefs Challenge, своего рода Олимпиада среди поваров, где шеф-повара борются за право состязаться в финале. В 2020 году финал примет Санкт-Петербург. Кроме того, параллельно в городе пройдет такое же соревнование среди молодых поваров и поваров-кондитеров.



Виктор Беляев

Президент Национальной Ассоциации Кулинаров России

В 2020 году мы все станем участниками уникального события – весь мир высокой кухни соберется в Санкт-Петербурге на Всемирном конгрессе и выставке шеф-поваров! Молодые повара познакомятся с новыми тенденциями и мировыми практиками, профессионалы поделятся секретами мастерства со своими коллегами из других стран, а гости мероприятия смогут насладиться изысканными блюдами в исполнении лучших мировых команд поваров – участников международного кулинарного турнира, в котором впервые поборется за право назваться лучшей сборной командой поваров России!





САНКТ-ПЕТЕРБУРГ 2020

ГОРОДА ПРОВЕДЕНИЯ КОНГРЕССА

1930 Париж, Франция
1936 Ницца, Франция
1951 Франкфурт, Германия
1954 Берн, Швейцария
1956 Франкфурт, Германия
1958 Брюссель, Бельгия
1960 Вена, Австрия
1962 Стокгольм, Швеция
1964 Франкфурт, Германия
1966 Тель-Авив, Израиль
1968 Женева, Швейцария
1970 Будапешт, Венгрия
1972 Франкфурт, Германия

1974 Банф, Канада
1976 Франкфурт, Германия
1978 Париж, Франция
1980 Милан, Италия
1982 Вена, Австрия/
Будапешт, Венгрия
1984 Орlando, США
1986 Любляна, Словения
1988 Йоханнесбург, ЮАР
1990 Сингапур
1992 Франкфурт, Германия
1994 Ставангер, Норвегия
1996 Иерусалим, Израиль

1998 Мельбурн, Австралия
2000 Маастрихт, Нидерланды
2002 Киото, Япония
2004 Дублин, Ирландия
2006 Окленд, Новая Зеландия
2008 Дубаи, ОАЭ
2010 Сантьяго, Чили
2012 Тэджон, Южная Корея
2014 Ставангер, Норвегия
2016 Салоники, Греция
2018 Куала-Лумпур, Малайзия
2020 Санкт-Петербург, Россия
2022 Абу-Даби, ОАЭ

ФРАНЦИЯ И АВСТРАЛИЯ – КАНДИДАТЫ НА СТРАНУ ПРОВЕДЕНИЯ КОНГРЕССА 2024



О КОНГРЕССЕ И ВЫСТАВКЕ WORLDCHIEFS



Расширение
профессиональных
границ



Новые
связи



Выступления
ведущих
экспертов



Образовательные
программы



Захватывающие
кулинарные
мероприятия



Чемпионат
шеф-поваров



Международная
выставка



Кулинарная
ярмарка



Worldchefs
Village



Bill Gallagher
Young Chefs
Forum



Официальные
мероприятия
Worldchefs

WORLDCHefs CONGRESS & EXPO



6000

посетителей

200

компаний-
экспонентов

150

международных
спикеров

4000

шеф-поваров
из 105 стран

100

мероприятий
за 4 дня

70

участников Global
Chefs Challenge

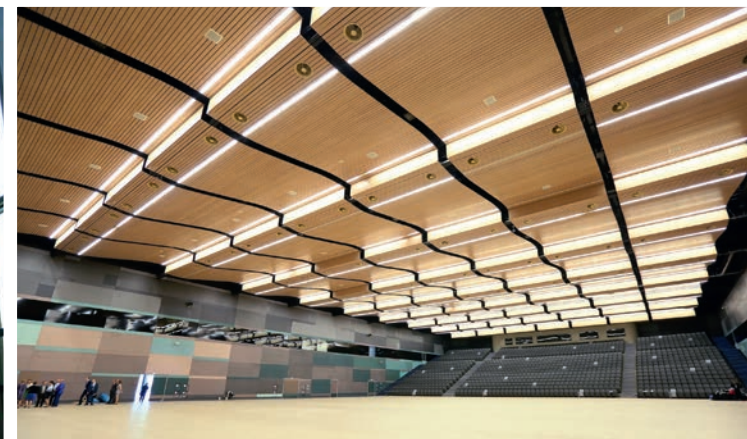


МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ WORLDCHIEFS CONGRESS & EXPO 2020 – САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КВЦ «ЭКСПОФОРУМ»



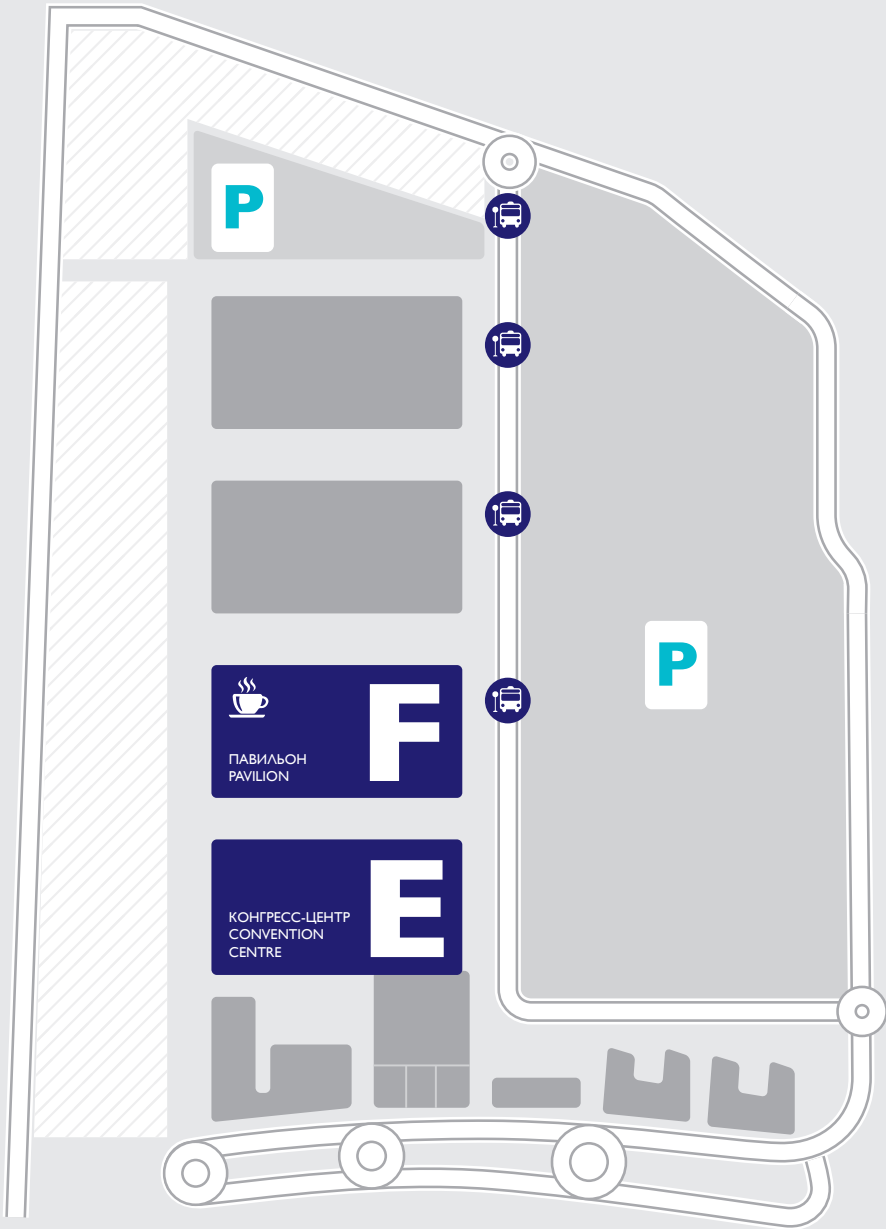
Площадь выставочной экспозиции –

9000 кв. м.



ЭКСПОФОРУМ. ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПЛАН

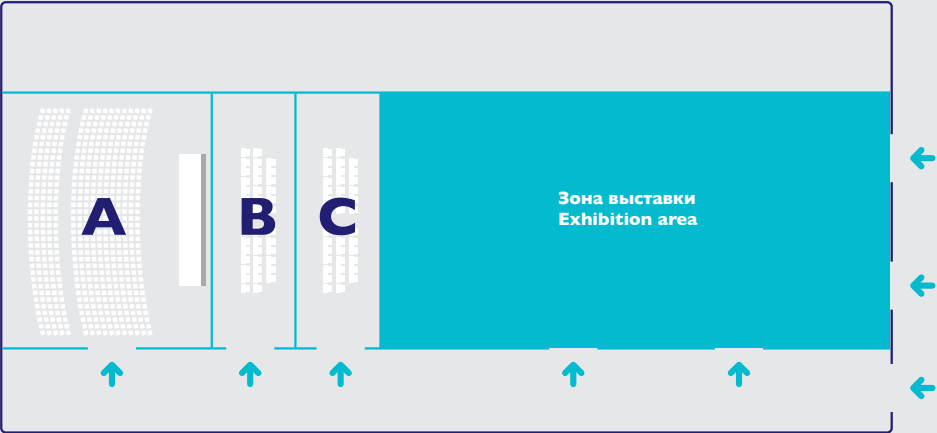
EXPOFORUM. MASTER PLAN



ПАВИЛЬОН F / PAVILION F



ПАВИЛЬОН E / PAVILION E



- Зона мастер-классов и презентаций (круглая сцена)
Master classes and presentations (circle stage)
- Зона выставки (9 000 кв. м)
Exhibition area (9 000 sq. m.)
- A Главная сцена
Main stage
- B Бизнес-школа
Business School
- B Рецепт-баттл
Recipe challenge

АРХИТЕКТУРА МЕРОПРИЯТИЙ WORLDCHefs CONGRESS & EXPO 2020

27 июля

Get Together

(вечерний приём для делегатов Конгресса)

28 июля

Церемония открытия

Парад Наций

Мероприятия Конгресса

Worldchefs Expo

Bill Gallagher Young Chefs Forum

Welcome Reception от имени
Губернатора Санкт-Петербурга

29— 30 июля

Мероприятия Конгресса

Worldchefs Expo

Global Chefs Challenge

Bill Gallagher Young Chefs Forum

31 июля

Генеральная Ассамблея Worldchefs

Выборы президента Ассоциации Worldchefs

Worldchefs Congress bid for 2024

Церемония передачи Конгресса 2022 Абу-Даби

Финал Global Chefs Challenge

Церемония награждения

Торжественный Гала-Ужин

* программа подлежит корректировкам

ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ КОНГРЕССА

ГЛАВНАЯ СЦЕНА (1000 человек)	БИЗНЕС-ШКОЛА (100 человек)	РЕЦЕПТ-БАТТЛ (100 человек)	КРУГЛАЯ СЦЕНА (ОТКРЫТЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ И ПРЕЗЕНТАЦИИ)
28 июля			
Как законодательство может помочь индустрии?	Талант VS Практика: будущее профессии шеф-повара	БЛЮДА, ПОКОРИВШИЕ МИШЛЕН	
Food and disability	Алкоголизм и депрессия в профессии	ИСТОРИЯ НА ОДНОЙ ТАРЕЛКЕ	
	Развитие регионального туризма через рестораны	КАК НАКОРМИТЬ ОБЫЧНОГО ЧЕЛОВЕКА?	
29 июля			
Женщины в ресторанном бизнесе	Смерть ресторанных рейтингов	СЕКРЕТЫ СЕЗОННЫХ ПРОДУКТОВ	
Waste management: как это делает ресторан лучше	PR: стратегия бренда ресторана и шеф-повара	БАТТЛ СТОЛИЦ	
30 июля			
Битва титанов: old VS new	Автоматизация и роботизация ресторанного бизнеса	СОВЕТСКАЯ СТОЛОВАЯ МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНОЙ	
	История успеха	ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КОД САНКТ-ПЕТЕРБУРГА	
31 июля			
Кто кормит нации?	Образование в HoReCa: как и где учатся ресторатор и шеф-повар в 2020?	ЧТО ВАЖНЕЕ: РЕЦЕПТ ИЛИ ПОДАЧА	
	Благотворительность: почему важно вкладываться в других		
■ Российский опыт			
■ Зарубежный опыт			
■ Международная дискуссионная площадка			

АМБАССАДОРЫ КОНГРЕССА WORLDCHEFS 2020



ДЖАНИС ВОНГ

Лучший шеф-кондитер Азии



ЭРИК ПЭЙТМАН

Лучший тэйстмэйкер Канады



ЮКИО ХАТТОРИ

Эксперт-комментатор японского телешоу Iron Chef



КОНГРЕСС WORLDCHefs: ДИАЛОГ МЕЖДУНАРОДНОГО СООБЩЕСТВА



КОНЦЕПЦИЯ WORLDCHEFS CONGRESS & EXPO 2020

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

ВЫСТАВКА

КУЛЬТУРНАЯ ПРОГРАММА

GLOBAL CHEFS CHALLENGE

СОЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

МЕЖДУНАРОДНЫЙ НЕТВОРКИНГ

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ КОНГРЕССА:

- Шеф-повара
- Рестораторы
- Ресторанные критики
- Фуд-блоггеры
- Сомелье
- Дегустаторы
- Владельцы кулинарного бизнеса
- Топ-менеджеры ресторанных сетей
- Топ-менеджеры крупных торговых сетей
- Линейные сотрудники ресторанов
- Поставщики оборудования и продукции
- Поставщики продуктов
- Фермерские хозяйства
- Посетители ресторанов, баров, кафе
- Туристы

ГЛАВНЫЕ ТЕМЫ МЕРОПРИЯТИЯ:



Образование



Популяризация профессии



Waste management



Технологии в ресторанной индустрии



Благотворительность
в гастрономии



Женщины
в ресторанном бизнесе



Глобализация еды

ВЫСТАВОЧНЫЕ ЗОНЫ

КАБИНЕТ ШЕФА	КЛАДОВАЯ	КУХНЯ	ЗАЛ
--------------	----------	-------	-----

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Школа▪ Стратегический консалтинг▪ Обучение персонала | <ul style="list-style-type: none">▪ Логистика▪ Системы автоматизации закупок▪ Системы хранения▪ Ингредиенты | <ul style="list-style-type: none">▪ Оборудование▪ Кухонный инвентарь▪ Униформа для поваров | <ul style="list-style-type: none">▪ Мебель и декор▪ Посуда и сервировка▪ Мебель и тенты для веранды▪ Витрины▪ Ресторан |
|--|--|--|--|

БАР	КАССА	НА ВЫНОС
-----	-------	----------

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Напитки▪ Барное оборудование и инвентарь▪ Кофе/чай▪ Лаунж зона | <ul style="list-style-type: none">▪ Системы автоматизации и управления▪ Торговое оборудование▪ Банки | <ul style="list-style-type: none">▪ Доставка▪ Упаковка |
|---|--|---|

МЕДИА ОХВАТ



афиша



inyour
pocket



Village^{The}

ВЕДОМОСТИ

gastronom.ru



RESTORANOFF.RU



Ведущие федеральные и международные СМИ

- LIFE STYLE СМИ
- БИЗНЕС СМИ



> **1000** публикаций о мероприятии



> **50** иностранных и федеральных журналистов

WORLDCHIEFS В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

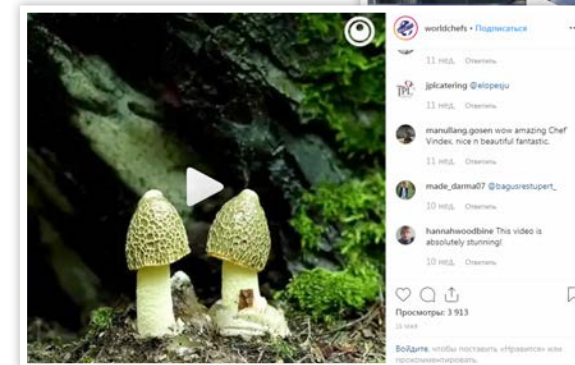
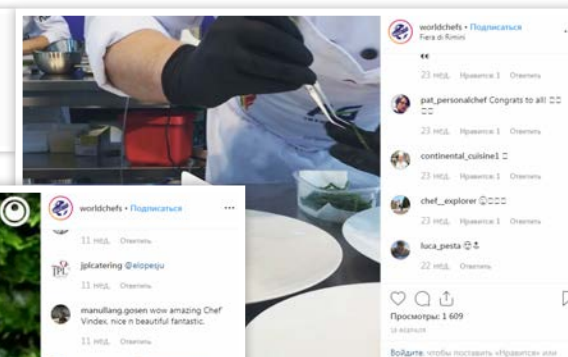
> **6 000 000** – вовлечённость ЦА
в социальных сетях



> **30 000** подписчиков
на Facebook



> **10 000** подписчиков
в Instagram





WORLDCHIEFS VILLAGE

Продукция и актуальные тренды в кулинарии
от мировых компаний-лидеров



GLOBAL CHEFS CHALLENGE FINAL

Поединок за звание лучшего шеф-повара мира





КУЛЬТУРНАЯ ПРОГРАММА



**Официальные приёмы от именитых
шеф-поваров и рестораторов России
и мира**

**Кулинарные мастер-классы от звёзд
российского шоу-бизнеса**

**Гостевые шефы в ресторанах
Санкт-Петербурга**

**Национальная ресторанный премия
Wheretoeat**

**Премьера фильма о национальных
кухнях России**



СОЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА



Founded by **WORLD CHEFS**
Powered by **Electrolux** and **AIESEC**

Feed the Planet

Открытие кулинарной школы

Waste Management

Детская программа WORLD CHEFS



10 ПРИЧИН ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В КОНГРЕССЕ

ДЕЛЕГАТАМ

- 1 Узнать о последних трендах в мире кулинарии
- 2 Стать частью мирового сообщества шеф-поваров
- 3 Повысить свой профессиональный уровень
- 4 Установить связи со звёздами мировой кулинарии
- 5 Продвинуть собственные услуги

КОМПАНИЯМ

- 1 Установить новые связи с международными поставщиками
- 2 Привлечь инвестиции в свой бизнес
- 3 Познакомиться с новинками продукции на мировом рынке
- 4 Представить собственную продукцию элите шеф-поваров
- 5 Выйти на международный рынок



Национальная Ассоциация Кулинаров

Соорганизатор Worldchefs Congress & Expo 2020

Ассоциация Кулинаров России является некоммерческой корпоративной организацией, объединяющей предприятия и профессиональных работников общественного питания и сервиса; она была создана 14 февраля 1990 года в Москве.



Business Event

Официальный оператор Worldchefs Congress & Expo 2020

Business Event – ведущий частный оператор конгрессно-выставочных мероприятий, входящий в крупнейшую Международную Ассоциацию конгрессов и конференций ICCA (International Congress and Convention Association). Компания основана в 2005 году в составе Группы компаний Formika. Наши клиенты и партнеры – российские федеральные и региональные органы власти, государственные и частные компании России и зарубежья.

PREMIUM PARTNERS



GLOBAL PARTNERS



CORPORATE PARTNER





Контакты

 info@worldchefs2020.ru

 www.worldchefs2020.ru

 8 (495) 981-50-00

 business event
GROUP OF COMPANIES **FORMIKA**

