



Утверждаю
Директор ООО «ТГ «Восемь человек»

Е. С. Калентьева
«01» декабря 2025 г.

Положение о 12-ом Межрегиональном этногастрономическом фестивале «Всемирный день пельменя»

Название фестиваля: 12-ый Межрегиональный этногастрономический фестиваль «Всемирный день пельменя» (далее - Фестиваль)

Место проведения: Город Ижевск

Дата: 2 января (пятница) - 9 января (пятница) 2026 года

Время: 11:00 – 20:00 (или до последнего гостя)

Организатор Фестиваля: АНО «Центр развития туризма Удмуртской Республики»

Куратор Фестиваля (идеологическое и методическое сопровождение Фестиваля):
Екатерина Шаповалова, автор-методист и руководитель федерального проекта «Гастрономическая карта России», лауреат премии Правительства Российской Федерации в области туризма

I. Идеология фестиваля

1. Культурное наследие и объединение

- Пельмени – неотъемлемая часть многонациональной культуры и кулинарных традиций Удмуртской Республики и России в целом.
- География участников Фестиваля - от Дальнего Востока до Арктики. Статус Фестиваля с 2025 года – всероссийский.

2. Объединение и сообщество

- Пельмени - символ объединения людей за общим столом в России.
- Пельмени – символ поддержания и восстановления внутрисемейных связей в российском обществе.
- Пельмени – символ объединения регионов России. Практически у всех народов России есть изделия категории «пельмени», которые отличаются между собой названиями, формой «защипа», начинками, но всех неизменно объединяют базовые принципы приготовления теста – основы пельменей.

3. Кулинарное искусство и инновации

- Пельмени – это категория национальной кухни, которая является широким полем для творчества и инноваций во всех сегментах питания. Профессиональные повара и домохозяйки – с одинаковым энтузиазмом экспериментируют с начинками, ингредиентами и способами подачи пельменей.

4. Поддержка российских региональных производителей и предпринимательства

- Пропаганда использования местных продуктов и поддержка фермеров и производителей из регионов России и культуры потребления российских региональных продуктов среди всех слоев населения Российской Федерации.
- Пропаганда потребления блюд российской национальной кухни как кулинарного направления с более, чем 1000-летней историей и традициями наших предков, в основе которых потребление сезонных натуральных продуктов. Данный подход напрямую стимулирует развитие экономики и устойчивое развитие сельского хозяйства регионов, а также продовольственной безопасности Российской Федерации в целом.

5. Образование и просвещение

- Проведение в рамках Фестиваля кулинарных мастер-классов, гастрономических представлений, нацеленных на просвещение и обучение всех слоев населения Удмуртской Республики и России в целом традиционным и современным техникам, историческим местным рецептам приготовления пельменей.

6. Инклюзивность, вовлеченность, доступность, массовость

- «Фестиваль для всех» - организация мероприятий, доступных для всех желающих, независимо от их возраста и социального статуса; организация специальных программ для детей и взрослых с ограниченными возможностями.
- «Фестиваль для местных» - Фестиваль в первую очередь призван вовлечь и объединить местных жителей.
- «Фестиваль для туристов» - Фестиваль является событием, которое рекомендуется включить в новогодний всероссийский турпродукт.

7. Туризм и привлечение гостей

- Продвижение Удмуртской Республики как федерального значения туристического направления через призму уникального гастрономического опыта, ориентированного на общероссийское национальное блюдо.
- Продвижение Удмуртской Республики как региона, объединяющего регионы России вокруг основной темы и идеи Фестиваля.

8. Экологичность и устойчивое развитие

- Привлечь внимание к экологическим вопросам через разумное потребление и минимизацию отходов.
- Содействие осведомленности о важности ответственного подхода к использованию ресурсов.

II. Отбор участников

1. Участниками Фестиваля могут быть предприятия, осуществляющие деятельность в сфере питания, производства и реализации продовольственных продуктов на территории Российской Федерации, среди которых не менее 20 % должны составлять предприятия, осуществляющие деятельность на территории Удмуртской Республики и не менее 80 % должны составлять предприятия из регионов Российской Федерации.

2. Для участия в Фестивале необходимо в указанный срок отправить заявку Организатору, заполнив анкету с фестивальным меню в приложении.

3. В Фестивале участвуют концепции российской кухни (удмуртской кухни, русской кухни, кухни народов Приволжского федерального округа (далее – ПФО), кухни народов России) и должны составлять 100 % участников Фестиваля.

4. Отбор Участников осуществляет Оргкомитет Фестиваля. Куратор и автор-методист Фестиваля осуществляет методическое сопровождение, а также осуществляет процедуру утверждения участников Фестиваля в соответствии с методическими

рекомендациями системы добровольной сертификации в сфере гастрономического туризма «Гастрономическая карта России» (зарегистрирована Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) в едином реестре 20 сентября 2018 года, регистрационный номер РОСС RU.П1985.04ГКР0, автор-методист Е.Б. Шаповалова).

5. Заявки принимаются до 15 декабря на электронный адрес - info@visit-udmurtia.ru

III. Обязательные требования, подтверждаемые при отборе для участия в фестивале

1. Наличие соответствующих лицензий и разрешений на осуществление деятельности;
2. Все блюда и напитки должны быть адаптированы для подачи в условиях уличной торговли - в сертифицированной одноразовой посуде;

IV. Обязательные требования к меню и пищевой продукции участника фестиваля

- Меню должно включать и еду, и напитки;
- Меню должно включать изделия категории «пельмени»;
- В составе блюд и напитков Участника должны быть исключительно продукты и ингредиенты российского производства и российского происхождения, за исключением импортируемых в Россию продуктов первой необходимости, среди которых кофе (экстракты, концентраты кофе, какао-бобы), цитрусовые (лимоны, апельсины, мандарины), базовые пряности и специи (черный перец горошком и молотый, стручковая ваниль, мускатный орех и т.п.)
- Участник организует питание на основе полуфабрикатов высокой степени готовности (ВСГ);
- Пищевая продукция, п/ф высокой степени готовности должны иметь необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность (сертификаты соответствия, декларации и др.);
- Упаковка и маркировка товара /продукции должна соответствовать требованиям санитарных правил ТР ТС 022/201, ТР ТС 005/2011;
- Использование брендовой бумажной посуды с логотипом Фестиваля и РСХБ: стаканы, креманки.

V. Дополнительные критерии отбора

При отборе будут иметь преимущества предприятия питания, соответствующие следующим критериям:

- Собственники бизнеса, авторы концепции, шеф-повара, являющиеся носителями культуры и традиций народов Удмуртской Республики, регионов ПФО, народов Российской Федерации, которые лично будут представлять свой проект на Фестивале;
- Концепции - с российской идентичностью (русская кухня, кухни народов России, российская региональная/национальная кухня);
- Меню с блюдами и напитками «с историей»: вкус детства, семейные блюда и напитки, которые легли в основу бизнеса, аутентичные исторические блюда (местные, региональные, национальные);
- Кондитерская сувенирная продукция, посвященная тематике фестиваля.

VI. Организатор безвозмездно предоставляет участникам:

1. Торговая точка (место):
 - Ярмарочный домик 4х3м, включающий себя электроподключение 12кВт (4 шт розетки по 3,5 кВт);
 - Вывеска – фриза ярмарочного домика с названием региона Участника;
 - Фестивального меню Участника в общем стиле фестиваля с символикой Фестиваля и символикой партнеров Фестиваля;
 - Комплект удлинителей – 2 шт. (3 гнезда);
2. Оснащение ярмарочного домика:
 - Стол 1,8 м – 2 шт.
 - Морозильный ларь (до -24°C) 100 л – 1 шт.
 - Мусорный бак (65л) – 1шт.
 - Рукомойник – 1шт.
 - Бутыль для слива использованной воды (с рукомойником в комплекте) – 3 шт.
 - Огнетушитель ОП-5 и автономный бытовой пожарный извещатель – 1 комплект.
 - Вода питьевая 18,9 л. - 56 шт. (на все дни фестиваля на 1 домик)
 - Конвектор - 2 штуки конвектора на дом, по 1кВт
3. Брендированная одноразовая посуда и фартуки в стилистике мероприятия:
 - Кремanka 400 мл – 33 750 шт. (на все домики)
 - Стакан 200 мл – 25 300 шт. (на все домики)
 - Пакет крафтовый – 36 000 шт. (на все домики)
 - Брендированный фартук фестиваля – 2 шт на регион
4. Организация технической зоны для Участников:
 - Общий технический шатер-склад 6х6 метров;
 - Уборка общественных зон Фестиваля;
 - Организация зоны сборки и вывоза мусора и жидких отходов;
 - Работа администратора площадки
 - Работа электрика
 - Работа технического персонала
5. Организация зоны посадки для гостей Фестиваля:
 - Столы- 31 шт
 - Скамейки – 12 шт
 - Бочки для мусора 65л – 10 шт
 - Уборка общественных зон площадки
6. Организация зоны для кулинарных мастер-классов «Резиденция Пельменя»:
 - Электро подключение зоны
 - Огнетушитель ОП-5 и автономный бытовой пожарный извещатель – 2 комплекта;
 - Стол 1,8 м - 3 шт.
 - Морозильный ларь 100 л (до -24°C) - 1 шт.
 - Термопот 30 л - 1 шт.
 - Индукционная плита - 2 шт.
 - Разделочная доска (дерево, 600х900мм) - 3 шт.
 - Расходные материалы (мусорные пакеты, одноразовые перчатки размеры М, L, XL)
 - Мусорный бак - 3 шт.
 - Стул раскладной - 30 шт.
 - Вода 19 л – 2 бут. на 1 мастер-класс
 - Микрофон петличка - 2 шт.
 - Микрофон ручной – 2 шт.
 - Звуковое оборудование – 1 комплект (Акустические колонки)
 - Удлинитель – 1 комплект
 - Тепловая завеса – 2 шт

7. Одноразовая посуда для организации дегустаций в зоне «Резиденция Пельменя»:
 - Вилки деревянные - 1500 шт.
 - Салфетки бумажные
 - Стаканы одноразовые – 700 шт.
8. Фото- и видеосъемка Фестиваля

VII. Основные требования к участникам

1. Упаковка и маркировка товара /продукции должна соответствовать требованиям санитарных правил. ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011.
2. Сотрудники, принимающие участие в Фестивале должны иметь ЛМК (личную медицинскую книжку), оформленную в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации (СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней») с обязательной отметкой о медицинском осмотре (в полном объеме для общественного питания), вакцинации и гигиенической аттестации.
3. Сотрудники должны знать основные положения СанПина 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также Правила личной гигиены.
4. Все сотрудники на торговых точках должны работать в униформе компании участника, включая, головной убор.
5. Транспортировка пищевой продукции, п/ф высокой степени готовности должна осуществляться специализированным транспортом с учетом температурного режима.
6. Хранение пищевой продукции должно осуществляться с учетом соблюдения сроков и условий, правил товарного соседства.

VIII. Условия предоставления торговой точки участникам

1. Распределение торговых точек осуществляет Организатор в зависимости от меню участников.
2. Торговая точка передается Участнику в безвозмездное пользование. По окончании работы на Фестивале Участник передает Оргкомитету торговую точку в том виде, в котором ее получил.
3. Любой дополнительный декор торговой точки должен быть заранее согласован с Организатором.
4. Организатор обеспечивает доступ к торговой точке согласно регламенту Фестиваля, Участник обязан соблюдать установленные правила и регламенты работы на площадках Фестиваля.
5. Участник обязан соблюдать противопожарные меры. Не менее, чем за 2 суток до начала мероприятия, Участник передает Оргкомитету протокол о назначении ответственного за пожарную безопасность сотрудника.
6. Приготовление блюд на открытом огне, использование дополнительного уличного оборудования на предоставленной торговой точке подлежит согласованию с Организатором и согласовывается в соответствии с технической возможностью. При открытом огне обязательно наличие огнетушителей непосредственно у открытого огня. Огнетушителями при уличном оборудовании Участник обеспечивает себя самостоятельно.
7. Фестиваль финансируется из бюджетных средств Удмуртской Республики. При публикации участником информационных материалов в социальных сетях и

средствах массовой информации о фестивале необходимо обязательное упоминание организаторов фестиваля и цитирование текста из пресс-релиза Фестиваля.

8. Участники Фестиваля обязаны принять участие во всех съемках Фестиваля, включая мероприятия с участием региональных и федеральных СМИ, блогеров.
9. Участники Фестиваля обязаны принять участие в коллективном выходе на сцену во время открытия и/или закрытия Фестиваля.
10. Организатор обеспечивает Участника униформой фестиваля (фартуками). При предоставлении организатором униформы ее ношение обязательно на все время проведения фестиваля
11. Организатор не имеет отношения к вырученным от торговли средствам Участника.

IX. Концепция и программа площадки кулинарных мастер-классов «Резиденция Пельменя»:

1. Участие в программе площадки кулинарных мастер-классов – обязательное. Участник данного блока программы получает дополнительную информационную поддержку от Организатора.
2. Участники Фестиваля информируют Оргкомитет о своем желании провести мастер-класс не позднее, чем за 8 дней до начала Фестиваля.
3. Цель площадки – показать аудитории Фестиваля наиболее ценные гастрономические и кулинарные традиции, которые являются культурным наследием Удмуртской Республики, регионов Приволжского федерального округа, регионов Российской Федерации, а также показать разнообразие техник лепки пельменных изделий, разнообразие начинок и рецептов блюд национальной кухни в данной категории кулинарных изделий, объединяющей народы России.
4. Формат проведения кулинарных мастер-классов – демонстрационный, без вовлечения гостей в процесс приготовления, с обязательной дегустацией.
5. Организатор обеспечивает работу на площадке волонтеров для оказания помощи в организации мастер-класса и проведении дегустации.
6. Дегустация блюд осуществляется в следующем формате: дегустационная порция не превышает 20-50 г и 100 мл, дегустационные порции в одноразовой посуде отдаются в зал гостям волонтерами (не допускается подход гостей к столу, где шеф-повар организует мастер-класс. Количество дегустационных порций - не более 50-70 шт.)
7. Хронометраж мастер-класса не должен превышать 40 минут.
8. Приветствуются тематические блоки мастер-классов приготовления блюд на основе определенного российского (регионального) продукта или группы российских продуктов.
9. В рамках площадки кулинарных мастер-классов может быть предусмотрен блок в формате «лекторий» на темы уникальных российских продуктов питания, «продуктов долголетия», дикоросов и т.п.
10. Организатор не компенсирует затраты на продукты Участнику площадки кулинарных мастер-классов.
11. Организатор обеспечивает работу на площадке волонтеров.