Проект

**ПРОГРАММА**

**V Гастрономическая ассамблея**

**«Кулинария без границ»**

*19 мая 2025 года*

*адрес: отель «Амбассадор»,*

*г. Санкт-Петербург, пр. Римского-Корсакова, 5-7*

10:00-10:30 Приветственный кофе-брейк в формате «Петербургский завтрак»

10:30-10:50 Торжественное открытие Гастрономической ассамблеи

10:50-11:00 Пресс-подход

11:00-13:00 **Стратегическая сессия «Гастрономия как часть культурного кода региона   
и важнейший фактор формирования туристического потока» (**сессия с регионами-партнерами и представителями власти и бизнеса субъектов Российской Федерации)

***Вопросы и темы для обсуждения:***

* Гастрономическая дипломатия на официальном уровне. Отечественный и международный опыт, кулинария и гастрономия как часть официального протокола;
* Развитие сферы питания вне дома, событийного гастрономического туризма и кулинарного движения в Петербурге, регионах РФ и за рубежом;
* Примеры эффективной работы профессиональных кулинарных сообществ в России   
  и за рубежом;
* Презентация и анализ уровня и качества взаимодействия бизнеса, профессиональных общественных организаций и органов государственной власти;
* Обзор программ и мер поддержки и содействия развитию гастрономического туризма   
  в регионах РФ и за рубежом;
* Возрождение кулинарных традиций, создание и продвижение гастрономических брендов;
* Обзор практики возрождения национальных и региональных кулинарных традиций   
  в регионах РФ и за рубежом;
* Обзор литературного исторического наследия в кулинарии и гастрономии;
* Гастрономические и кулинарные бренды как символы стран и регионов;
* Обзор практики использования локальных продуктов в ресторанных проектах   
  и событийных гастрономических мероприятиях в регионах РФ и за рубежом;
* Использование исторических кулинарных рецептов в современной практике, создание особого кулинарного кода региона;
* Гастрономические сувениры;
* Уникальные продукты питания на торговых полках местных магазинов;
* Практика создания, патентной защиты и продвижения брендов в сфере гастрономии, кулинарии и производства продуктов питания;
* Продвижение местных кулинарных и гастрономических брендов;
* Правила уникальности: знаковые гастрономические рестораны и проекты;
* Обзор уникальных кулинарно-гастрономических проектов и концепций заведений общественного питания в сфере питания вне дома и ресторанном бизнесе;
* Презентация проектов от ресторанов и шеф-поваров заведений.

11.00-13.00 **Стратегическая сессия** «**Кадры и персонал для ресторанного рынка. Обучение, образование и карьера в сфере кулинарии»**

***Вопросы и темы для обсуждения:***

* Роль и место исторических кулинарных традиций в современном профессиональном образовании;
* Профессиональное кулинарное образование и обучение кадров для ресторанного бизнеса: перспективы и проблемы повышения качества подготовки поваров и кулинаров, внедрение программ и курсов «Петербургской кухни» и кулинарных традиций регионов   
  в обязательную программу профессиональных колледжей, развитие гастрономии;
* Инновации и новые методы обучения в области профессионального кулинарного образования;
* Взаимодействие учреждений профессионального кулинарного образования   
  с предприятиями ресторанного бизнеса и сферы гостеприимства.

13:00-13:30 Кофе-брейк

13.30-15.30 **Стратегическая сессия** «**Ресторанный рынок в экономике города» (**сессия совместно с Комитетом по промышленной политике, инновациям и торговле   
Санкт-Петербурга и представителями контрольно-надзорных органов)

***Вопросы и темы для обсуждения:***

* Диалог бизнеса и власти;
* Нововведения в законодательстве и нормативных документах;
* Проблемы и задачи по совершенствованию условий для создания и ведения ресторанного бизнеса;
* Перспективы развития рынка.

13.30-15.30 **Стратегическая сессия** «**Правила питания: полезные продукты, исследования, инновации, настоящее и будущее еды»**

***Вопросы и темы для обсуждения:***

**-** Корпоративное и социальное питание: от рациона до экономической модели предприятий общественного питания в структуре крупных предприятий и холдингов;

- Обсуждение научно-исследовательской деятельности в сфере кулинарии и индустрии питания вне дома, разработки и производства продуктов питания, трендов здорового питания и пищевой безопасности.