

# Результати Фестивалю “BESTCookFEST” - 2015

У змаганнях Фестивалю взяли участь більше 130 учасників із 7 країн світу:

- Польщі,
- Білорусі,
- Сербії,
- Хорватії,
- Ізраїлю,
- Туреччини,
- України



## Програма I Міжнародного кулінарного фестивалю «BESTCookFEST-2015»

### 3 листопада вівторок

**Реєстрація учасників:**  
9:00 – 18:00 у Київському національному торговельно-економічному університеті  
15:00 – 20:00 арт-класу на території ВЦ «КиївЕкспоПлаза»

### 4 листопада середа

12:00 Урочисте відкриття  
12:30 Прес-конференція

**АРТ-КЛАС, категорія D**  
8:00 – 19:00 D<sub>1</sub> Цукрові квіти, D<sub>2</sub> робота з карамелі, D<sub>3</sub> робота з шоколаду, D<sub>4</sub> художня робота з тіста

**Підведення підсумків**

**Індивідуальний практичний клас, категорія C**



Час	Категорія	Учасників	Хвилини
8:00 – 8:45	C <sub>1</sub> Страва з риби I зміна	5	45
9:00 – 9:45	C <sub>2</sub> Страва з риби II зміна	5	45
10:00 – 10:45	C <sub>3</sub> Страва з риби III зміна	5	45
11:00 – 11:45	C <sub>4</sub> Ресторанний десерт I зміна	5	45
12:00 – 12:45	C <sub>5</sub> Ресторанний десерт II зміна	5	45

**Підведення підсумків**

**Кращий шеф-кухар клас, категорія P**

Час	Категорія	Учасників	Хвилини
13:00 – 14:30	P Chef 2015 I зміна	5	90
14:45 – 16:15	P Chef 2015 II зміна	5	90
16:30 – 18:00	P Chef 2015 III зміна	5	90

**Індивідуальний практичний клас, категорія C**

Час	Категорія	Учасників	Хвилини
18:15 – 19:00	C <sub>1</sub> Вегетаріанська страва	5	45

**Підведення підсумків**

### 5 листопада четвер

**АРТ-КЛАС, категорія D**  
9:00 – 18:00 D<sub>4</sub> Скульптура з пастилажу, D<sub>5</sub> робота з марципану, мастики, D<sub>6</sub> святковий торт, D<sub>7</sub> ексклюзивний весільний торт

**Індивідуальний практичний клас, категорія C**



Час	Категорія	Учасників	Хвилини
8:00 – 8:45	C <sub>1</sub> Страва з ягняти I зміна	5	45
9:00 – 9:45	C <sub>2</sub> Страва з ягняти II зміна	5	45
10:00 – 10:45	C <sub>3</sub> Сучасна кухня I зміна	5	45
11:00 – 11:45	C <sub>4</sub> Сучасна кухня II зміна	5	45
12:00 – 12:45	C <sub>5</sub> Сучасна кухня III зміна	5	45

**Підведення підсумків**

Час	Категорія	Учасників	Хвилини
13:00 – 13:45	C <sub>6</sub> Страва з м'яса птиці I зміна	5	45
14:00 – 14:45	C <sub>7</sub> Страва з м'яса птиці II зміна	5	45
15:00 – 15:45	C <sub>8</sub> Юніори I зміна	5	45
16:00 – 16:45	C <sub>9</sub> Юніори II зміна	5	45
17:00 – 17:45	C <sub>10</sub> Юніори III зміна	5	45
18:00 – 18:45	C <sub>11</sub> Юніори IV зміна	5	45

**Підведення підсумків**

### 6 листопада п'ятниця

**Індивідуальний практичний клас, категорія C**



Час	Категорія	Учасників	Хвилини
8:00 – 8:45	C <sub>12</sub> Національна страва I зміна	5	45
9:00 – 9:45	C <sub>13</sub> Національна страва II зміна	5	45

**Підведення підсумків**

**Краща команда шеф-кухарів 2015, категорія PPT 1**

Час	Категорія	Учасників	Хвилини
10:00 – 11:35	Chef Team 2015 I зміна	5	95
11:50 – 13:25	Chef Team 2015 II зміна	5	95
13:40 – 15:15	Chef Team 2015 III зміна	5	95

**Краща кулінарна школа, категорія SPT 1**

Час	Категорія	Учасників	Хвилини
15:30 – 17:05	BestCookSchool 2015	5	95


17:30 – 18:30 Урочисте нагородження переможців фестивалю





# Професійне журі фестивалю 23 представника із 11 країн світу:

- Саудівська Аравія,
- Індія,
- Польща,
- Австрія,
- Ісландія,
- Сербія,
- Хорватія,
- Ізраїль,
- Албанія,
- Туреччина
- Україна



# Переможці арт-класу Фестивалю

## Гран-Прі отримали:

- команда кондитерів арт-студії «Презент» (м. Львів),
- Вікторія Загородня (м.Київ),
- Лариса Рибчук (м. Київ).

# Найкращий шеф-кухар «BestChef 2015»

- Валентина Кучер (ресторан «Царське село», м. Київ) – срібна медаль.

## Найкращий шеф-кухар юніор (срібні медалі)

- Серафима Цукатова (Київське вище професійне училище швейного та перукарського мистецтва),
- Марина Копаниця (Вінницьке Вище професійне училище сфери послуг) та Олена Бабіна (Харківський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету).

# Переможці практичних змагань класу С

- У номінації “Страва з ягняти” золоту медаль отримала Тетяна Назарук (Гільдія шеф-кухарів Білорусії).
- Срібні медалі в номінації «Страва з риби» поділили Петяйкін Віталій (ресторан «Царьград», м. Київ) та Тетяна Назарук (Гільдія шеф-кухарів Білорусії).
- Срібло у номінації «Сучасна кухня» виборов Євген Димов («Школа успішних шеф-кухарів», м. Київ).
- Олександр Чикилевський (Гільдія шеф-кухарів Білорусії) став золотим призером у номінації «Страва з м'яса птиці».
- У номінації «Вегетаріанська страва» друге місце посіла Анастасія Рогожина (Харківський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету).
- Срібні медалі в номінації «Ресторанний десерт» поділили три учасника: Олена Авдиш (Київське вище професійне училище швейного та перукарського мистецтва), Ігор Хлипняч та Марина Шаповал (Західна шеф-група).

# Краща команда шеф-кухарів

- команда Гільдії шеф-кухарів Білорусії - золоті медалі і Кубок

# Краща кулінарна школа “BESTCookSchool”

- Школа Харківського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету - золото і командний Кубок переможців.





# Гран-Прі Фестивалю «BestCookFest»-2015

- команда Харківського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету

# Співорганізатори і генеральні партнери фестивалю

- Київський національний торговельно-економічний університет;
- Західна Шеф Група;
- Київський міжнародний контрактний ярмарок;
- Компанії «ROBOT COUP», «S-PROF», готельна мережа «PREMIER», мережа ресторанів «Козирна карта»);
- 20 офіційних спонсорів фестивалю.



ОРГАНІЗАТОРИ:



КИЇВСЬКИЙ МІЖНАРОДНИЙ  
КОНТРАКТОВИЙ ЯРМАРОК



КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКСПОЗИЦІЙНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ



УКРАЇНСЬКИЙ  
КУЛІНАРНИЙ СОЮЗ



ЗАХІДНА  
ШЕФ-ГРУПА

ГЕНЕРАЛЬНІ  
СПОНСОРИ:



КИЇВСЬКА МІСЬКА  
ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ



PREMIER PALACE HOTEL  
*Non est otium*  
\*\*\*\*\*



КОМПЛЕКСНЕ ОСАЩЕННЯ  
ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО  
ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ



МЕРЕЖА РЕСТОРАНІВ  
КОЗИРНА КАРТА

robot coupe®

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОСАЩЕННЯ  
ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО  
БІЗНЕСУ ТА ТРІВЛІ

ТЕХНІЧНІ  
ПАРТНЕРИ:



ТРИПАЛЬСЬКЕ  
СОЛНЦЕ



ОТЕЛЬЕР  
& РЕСТОРАТОР



ГОТЕЛ  
KHRESCHATYK  
KYIV

PLASKE®  
ПЛАСКЕ  
Energy in motion



WWW.ВРЕДИТЕЛЯМ.NET



# Рекламно-інформаційна діяльність

# Реклама в Інтернеті та соціальних мережах:

1. Власний сайт: **culinary-union.org**

2. Сторінка у мережі *Facebook*:

**<https://www.facebook.com/page.usu/?fref=ts>**

На якій є новини, промо-ролики, фото та відео звіти з фестивалю (в т.ч., каналу 1 + 1), відгуки.

3. Сайт та сторінка *Facebook* члена журі фестивалю та гастрономічного блогера Сергія Калініна:

**[www.kalinin.com.ua](http://www.kalinin.com.ua)**

**<https://www.facebook.com>**

4. Сайт та сторінка *Facebook* журналу

**ОТЕЛЬЕР  
& РЕСТОРАТОР**

# Популяризацію Фестивалю на національному телебаченні

- телеканал 1+1 (у телепередача «Сніданок з 1+1»)

<https://www.youtube.com/watch?v=Cy4siJdEixY>

- телеканал «Надія» (майстер-клас від члена журі Фестивалю Тетяни Забігайло)

# Реклама на території проведення фестивалю:

## Бренд-Волл (3,5 м x 6 м).



**ОРГАНІЗАТОРИ:**

- КИЇВСЬКИЙ МІЖНАРОДНИЙ КОНТРАКТОВИЙ ВІРНИК
- КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
- УКРАЇНСЬКИЙ КУЛІНАРНИЙ СОЮЗ
- ЗАХІДНА ШЕФ ГРУПА

**ГЕНЕРАЛЬНІ СПОНСОРИ:**

- КИЇВСЬКА МІСЬКА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
- PREMIER PALACE HOTEL  
*Nomen est omen*
- КОМПЛЕКСНЕ ОСАДЖЕННЯ ПЕРСОНАЛУ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ
- МЕРЕЖА РЕСТОРАНІВ КОЗИРНА КАРТА
- ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОСАДЖЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ТОРГІВЛІ

**ТЕХНІЧНІ ПАРТНЕРИ:**

- RATIONAL
- ibis
- Фуршет
- Трускавецька
- ТРИВНИЦЬКІЄ СОУНІЄ
- L'Oron
- ОТЕЛЬЕР & РЕСТОРАТОР
- KLD
- HOTEL KHRESCHATUK KYIV
- PLASKE® ПЛАСКЕ  
Energy in motion
- РОСНА
- U-333
- КОНТАКТ  
ОБЛАДНАННЯ ТА ІНВЕСТИЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
- HTP  
Новий Простір
- POLAR SEAFOOD
- AC
- TAMADA  
КОМПЛЕКСНЕ ОСАДЖЕННЯ ПЕРСОНАЛУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
- СПЕЦСПЕКТОР  
ЗДОРОВ'Я
- WWW.VREDITELIAM.NET



# Реклама на території проведення фестивалю:

- Відео-трансляція на плазмовій панелі рекламної інформації про організаторів та партнерів.
- Звукова реклама: ведучі фестивалю озвучували список партнерів і їх участь у проведенні фестивалю.



# Друкована реклама

Рекламні  
плакати (1,2 x1,8)  
на вулицях міста  
Києва, на  
зупинках  
громадського  
транспорту, в  
метро

4 – 6 листопада 2015 року  
КиївЕкспоПлаза вул. Салютна, 2-Б

Міжнародний експофорум  
ресторанно-готельного бізнесу  
і клінінгу FoReCH

**Best  
Cook  
fest**

UKRAINIAN CULINARY UNION  
УКРАЇНСЬКИЙ  
КУЛІНАРНИЙ СОЮЗ

І МІЖНАРОДНИЙ КУЛІНАРНИЙ ФЕСТИВАЛЬ  
**BESTCookFEST-2015**

організатори

генеральні спонсори

robot & coupe

ТІМБОН



# Друкована реклама

## Запрошення на фестиваль



**4-6**  
Листопада  
**2015**  
Київ ЕкспоПлаза  
Ада. ч. №3 Зона 2-ч

**Best Cook fest**

УКРАЇНСЬКИЙ КУЛІНАРНИЙ СОЮЗ

МІЖНАРОДНИЙ ЕКСПОФОРУМ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ ТА КЛІНІНГУ FORECH

**ЗАПРОШЕННЯ**

**І МІЖНАРОДНИЙ КУЛІНАРНИЙ ФЕСТИВАЛЬ**

### Шановний Оресте Богдановичу!

Запрошуємо Вас на урочисте відкриття I Міжнародного кулінарного фестивалю «BESTCookFEST-2015» 4 листопада 2015 року о 12:00 у ВЦ «КИЇВ ЕКСПО ПЛАЗА» вул. Салютна, 2-Б, павільйон №1

Від імені організаторів

Президент громадської спілки «Український кулінарний союз»

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету



А. А. Мазаракі

## І МІЖНАРОДНИЙ КУЛІНАРНИЙ ФЕСТИВАЛЬ **BESTCookFEST-2015**

організатор



МІЖНАРОДНИЙ ЕКСПО ПЛАЗА



Український Кулінарний Союз



Київський національний торговельно-економічний університет



Міжнародний експозум кулінаричного бізнесу



ІКА



PREMIER PALACE HOTEL



Комплексне обслуговування підприємств ресторанного та готельного бізнесу



Ресторанно-готельний бізнес

robot & coupe

Технологічне обслуговування підприємств ресторанного бізнесу та готельного



Bis



Roshni



RATIONAL



KHRESCHATYK



PILSCHKE



KLO



ОТЕЛЕЙЕ



PLASKE



POLAR SEAFOOD



TAMADA



TAMADA

# Результати проведення міжнародний кулінарний фестиваль має велике значення для:

- інформування вітчизняної та міжнародної кулінарної спільноти про заснування громадської спілки «УКС»;
- активізації співпраці з вітчизняним та закордонним професійним бізнес-середовищем та профільними інституціями державної влади, а саме:
- підписання меморандуму про співдружність з кулінарною асоціацією Ізраїлю «Taste of Peace Jerusalem», включення президента «УКС» проф. Мазаракі А.А. та члена правління Радченко Л.О. до лави почесних членів цієї закордонного об'єднання;
- налагодження партнерських відносин з підприємствами готельно-ресторанного бізнесу;
- посилення профорієнтаційної роботи серед навчальних закладів I-IV рівня акредитації;
- активізація творчого потенціалу та підвищення професійного рівня і майстерності викладачів та студентів.