



# ПЕРВАЯ ОНЛАЙН ШКОЛА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА



## О ПРОЕКТЕ «КУХНЯ РУССКОГО СЕВЕРА»

### НАША ЦЕЛЬ

Помочь участникам образовательной программы создать оригинальные проекты в сфере гастрономического туризма, а регионам – получить новые точки туристического притяжения.

### ПРЕИМУЩЕСТВА УЧАСТИЯ

Создайте свой успех вместе с нами: глубокие традиции Русского Севера, эксперты и единомышленники — ваш ключ к уникальному гастрономическому бренду.



## МИССИЯ ПРОЕКТА

Превращаем аутентичные рецепты Русского Севера в успешные бизнес-проекты для привлечения гастрономических энтузиастов.

# ГЕОГРАФИЯ ПРОЕКТА

Проект реализуется в 7 регионах России

1. Вологодская область
2. Архангельская область
3. Ярославская область
4. Кировская область
5. Мурманская область
6. Республика Коми
7. Республика Карелия



## КЛИМАТИЧЕСКИЕ ПОЯСА РОССИИ

- I Пояс - Зимняя температура -7,9°C
- II Пояс - Зимняя температура -7,9°C
- III Пояс - Зимняя температура -18°C
- IV Пояс - Зимняя температура -41°C
- Особый - Зимняя температура -25°C

## ЧТО УЗНАЕМ НА КУРСЕ?

- Кто такие «гастрономические энтузиасты» и что они ищут в путешествиях?
- Как найти баланс между аутентичным вкусом и современной подачей блюд?
- Как соблюдать нормы закона и требования пищевой безопасности при организации гастрономических проектов?
- Где найти идеи для создания гастрономического сувенира?
- Как искусственный интеллект и цифровые технологии могут помочь повару и экскурсоводу в создании гастрономического проекта?
- Как привлечь гостей в ресторан/музей?
- Где найти и как удержать толковых сотрудников?
- Как организовать гастрофестиваль?
- Какие форматы гастрономических программ интересны туристам?
- Как зарабатывать на программах гастрономического туризма, как сделать проекты экономически устойчивыми?
- Что такое фудпейринг и как эту концепцию применить для кухни Русского Севера?

# ФОРМЫ РАБОТЫ

Наша программа  
предусматривает

5

учебных  
модулей

Большинство семинаров организовано в форме  
**видеоподкастов** – записанных интервью с экспертами.

Такой формат позволит посмотреть видеоролики прямо  
со смартфона, а потом ответить на вопросы.

Каждый модуль  
длится

1

неделю

В рамках каждого модуля предусмотрена  
**рабочая тетрадь** - с ее помощью участники  
образовательной программы смогут подготовить  
свой проект.

Базы знаний – рекомендованная литература и видео, рецептуры и поставщики  
позволят участникам создать свои оригинальные проекты и мастер-классы.

# УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БОНУСЫ

База данных производителей  
и поставщиков локальных  
продуктов

Эталонные рецепты (технические карты)  
блюд Русского севера

Закрытый чат для участников  
проекта: обмен контактами  
и консультации экспертов

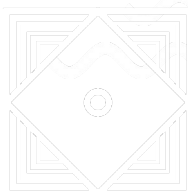
Программа кросс-маркетинга  
для участников проекта



Сертификаты для участников,  
успешно прошедших  
программу

Лучшие проекты смогут  
получить индивидуальные  
консультации наставников  
и доработать проекты

На каждом этапе программы  
мы будем выбирать лучшие  
работы. Их авторы получают  
от проекта оригинальные  
подарки и мерч.



# ДОРОЖНАЯ КАРТА ПРОЕКТА

**15.11.2025 – 05.12.2025**

Регистрация на программу

**05.12.2025 – 08.12.2025**

Заседание экспертного совета,  
отбор участников

**01.12.2025 - 31.01.2026**

- Программа обучения
- Подготовка проекта

**05.02.2026**

- Завершение проекта, вручение сертификатов



# ЭТОТ КУРС БУДЕТ ВАМ ПОЛЕЗЕН, ЕСЛИ ВЫ:

## Ресторатор

- Разработать креативный проект в области гастротуризма с наставниками
- Познакомиться с коллегами и потенциальными сотрудниками
- Привлечь гостей в свой ресторан
- Разработать новое меню и посчитать его экономику
- Стать одним из центров гастрономического туризма проекта «Кухня Русского Севера».

## Маркетолог в сфере HORECA и туризме

- Глубже понять особенности кухни Русского севера
- Составить медиаплан по продвижению гастрономического проекта для туристов
- Создать концепцию гастрономического проекта
- Разработать оригинальные описания блюд и программ

## Повар/Пекарь

- Изучить лучшие практики, узнать о проектах коллег
- Представить свои блюда, поучаствовать в конкурсе
- Получить доступ к технико-технологическим картам
- Получить контакты с потенциальными партнёрами
- Разработать свой мастер-класс по выпечке/приготовлению блюд Русского Севера
- Разработать новое меню
- Познакомиться с новыми поставщиками и локальными продуктами

## Туроператор, организатор авторских туров

- Познакомиться с лидерами гастрономического туризма Русского Севера
- Сформировать туры и маршруты
- Рассчитать экономику проектов
- Создать описание проекта и программу маркетингового продвижения

## Бариста/бармен/сомелье

- Познакомиться с фудпейрингом
- Разработать авторские напитки
- Научиться проводить дегустации
- Узнать о новых трендах в барменджменте
- Познакомиться с новыми поставщиками

## Экскурсовод

- Найти потенциальных партнёров
- «Упаковать» свой проект с помощью наставников
- Научиться проводить деустации и мастер-классы

## Студент

- Поучиться у экспертов и наставников федерального уровня
- Поучаствовать в конкурсе, представив свои блюда, меню, проекты
- Найти интересное место для работы
- Получить престижный сертификат о прохождении программы

# ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ ШКОЛЫ «КУХНЯ РУССКОГО СЕВЕРА» И СПИКЕРЫ КУРСА



**Сергей Крячков**

Руководитель проекта  
«Кухня Русского севера»,  
Преподаватель  
РАНХиГС, культуролог,  
ресторатор



**Юлия Рыбакова**

Председатель экспертного  
совета "Кухни Русского  
Севера"  
Основатель «Сети  
креативного туризма»



**Денис Мухин**

Шеф-повар, эксперт  
по русской кухне и работе с  
иностранными туристами.  
Более 15 лет опыт работы в  
круизных компаниях, более  
10 лет работы ресторанах  
международных отелей  
(Hyatt Regency, Русские  
сезоны, Radisson и др.)



**Максим Сырников**

Шеф-повар, ведущий  
программы  
«Монастырская кухня» на  
телеканале «Спас»,  
популяризатор русской  
кухни, организатор  
гастрономических  
фестивалей



**Олег Ольхов**

Шеф-повар, автор книг,  
руководитель проекта  
«Кремлевская кухня»,  
телеведущий



**Инна Крылова**

Культуролог, сомелье,  
директор по развитию  
Креативного бюро  
"Глазами инженера"

# ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ ШКОЛЫ «КУХНЯ РУССКОГО СЕВЕРА» И СПИКЕРЫ КУРСА



**Александр Исаев**

Руководитель проекта  
«Уличная еда России»,  
организатор гастрономи-  
ческих фестивалей



**Артем Желтов**

Писатель, футуролог,  
эксперт по развитию  
туризма



**Павел Коновалов**

Руководитель маркетингового  
агентства PVK, эксперт  
в области аналитики,  
и маркетинговых стратегий в  
ресторанном бизнесе.



**Сергей Куликов**

Ресторатор, руководитель  
арт-кластера Zavod,  
депутат городской думы  
г. Череповец



**Татьяна Павлова**

Торговый представитель  
немецкой компании MKN  
в России, производителя  
теплового оборудования  
для ресторанов премиум  
класса



**Владислав Шулаев**

Директор по продвижению  
территорий  
Коммуникационного  
агентства АГТ,  
эксперт по брендингу  
и коммуникационному  
маркетингу



Кухня русского севера.  
Философия и контекст



Главные продукты  
и технологии



Меню и напитки.  
Как создать гастрономи-  
ческое впечатление



Гастрономический туризм:  
формы и форматы



Экономика и маркетинг  
гастрономического  
проекта



Работа с личным  
проектом слушателя



[www.edanasevere.ru](http://www.edanasevere.ru)  
+79037991656

