

ВКУСЫ РОССИИ

# Правила участия

**Фестиваль «Вкусы России»**  
ВДНХ, площадь Промышленности  
4-8 июля 2024

[вкусыроссии.рф](http://вкусыроссии.рф)

# Правила участия

- Набор участников происходит через региональные Минсельхозы и через подачу самими участниками заявки на почту [info@russiantastes.ru](mailto:info@russiantastes.ru)
- Регионы участники представляют в своих павильонах региональные бренды, которые участвовали в конкурсе Вкусы России 2020 и 2021 годах.\*
- Регион предоставляет от трёх производителей для представления региона.
- Организатор оставляет за собой право разметить в павильоне 2 региона, если Минсельхоз не предоставляет 3 и более производителей.
- Участие на фестивале 5 дней.
- Работа Фестиваля с 10:00 до 22:00.\*\*
- Все продавцы и грузчики должны быть ежедневно на территории за 1 час (с 09:00).
- Для участия в фестивале необходимо заполнить заявку, размещенную на сайте [fair.mos.ru](https://fair.mos.ru) в разделе «Участникам фестивалей» (<https://fair.mos.ru/yarmarki/ychastnik>), приложить к ней требуемые документы и отправить их на электронные почты [festival@torg.mos.ru](mailto:festival@torg.mos.ru) и [info@russiantastes.ru](mailto:info@russiantastes.ru)\*\*\*

\*На рассмотрение к участию принимаются новые бренды от региона, соответствующие критериям отбора конкурса. См. слайд 3.

\*\*Время и место уточняются.

\*\*\*Оставлять заявку необходимо, когда откроется заявочная компания. Вам сообщат заранее о старте приёма заявок. До этого заявки собираются только на [info@russiantastes.ru](mailto:info@russiantastes.ru)

# Участники Фестиваля «Вкусы России» 2023

К участию в Фестивале приглашаются региональные продукты питания малого и среднего предпринимательства, участвующие в конкурсе «Вкусы России» в 2020 и 2021 годах (внесённые на сайт: <https://russiantastes.ru/>) или соответствующие двум и более признакам (перечислены ниже).\*

## ПРИЗНАКИ

– История бренда, а именно: история появления; первые изображения; упоминание бренда в документах, газетах, журналах, в произведениях литературного и (или) изобразительного искусства; в фольклоре, сказках и сказаниях народов; связь с исторической и (или) общеизвестной личностью; наличие исторически сложившегося герба, эмблемы, символа; культурно-массовые мероприятия, посвященные региональному бренду продукта питания; наличие музеев, памятников и других достопримечательностей, посвященных региональному бренду продукта питания.

– Территориальная идентичность бренда, а именно: географические, климатические характеристики местности или территории региона, влияющие на характеристики сырья или самих продуктов питания; технологические, людские характеристики местности или территории региона, влияющие на характеристики сырья или самих продуктов питания.

– Наличие устойчивого рецепта продукта питания – уникальность характеристик и вкусовых свойств продукта питания; уникальные ингредиенты, использующиеся в изготовлении продукта питания.

– Наличие организованных групп производителей или кооперативов, которые занимаются вопросами качества, маркетинга, продвижения регионального бренда продукта питания; экологичность производства; представленность регионального бренда в различных сегментах сферы потребительского рынка и услуг.

*\*В 2024 году у регионов появится возможность расширить кол-во участников (при выявлении новых региональных брендов и согласовании с оператором).*

# Этапы взаимодействия организаторов и участников фестиваля

**1**

Получение списка  
ответственных  
лиц от  
региональных  
Минсельхозов

**2**

Получение  
списков  
производителей

**3**

Присвоение  
регионам  
персонального  
менеджера от ООО  
«ЛИРА»

**4**

Связь менеджера  
с  
производителями  
и Минсельхозами

**5**

Связь менеджеров  
с производителями

**6**

Курирование  
производителей и  
сбор необходимой  
документации

**7**

Встреча и  
курирование  
производителей  
на площадке

**8**

Сбор обратной  
связи от  
производителей

**ВНИМАНИЕ:**

Менеджеры обрабатывают и отвечает на вопросы и запросы в течении 24 часов.

ВКУСЫ РОССИИ

# Организация

Фестиваль «Вкусы России»  
ВДНХ, площадь Промышленности

[вкусыроссии.рф](http://вкусыроссии.рф)

## Прислать менеджеру

**Перечень продукции**

**Сканы документов  
Слайд 20**

**Сканы сертификации  
Слайд 20**

**Сканы мед. Книжек  
Слайд 21**

**Ценники по образцу  
организатора**

**Марка, модель и  
номер авто**

## Взять с собой

**Продукция в  
коробках с  
маркировкой  
(Маркировка  
высылается позже)**

**Документы на  
реализатора  
Слайд 18**

**Сертификация на  
продукцию  
Слайд 20**

**Мед. Книжки  
продавцов  
Слайд 19**

**Маски, перчатки,  
нарукавники  
Слайд 33**

**Дезинфицирующее  
средство для витрин  
Слайд 33**

**Посуда для  
дегустации  
Слайд 31**

**Горки и стеллажи  
для выкладки  
товара  
Слайд 27-28**

**Стрейч пленка  
Слайд 17**

**Кассовые аппараты  
Слайд 7**

**Стулья, удлинители  
Слайд 16**

**Санитайзеры  
Слайд 33**

# Участникам фестиваля

До старта фестиваля участники должны в обязательном порядке:

- Заранее предоставить полный перечень продукции с ценами, которую собирается реализовывать участник на фестивале не позднее 25 июня.
- Оформление согласия с организатором о соблюдении правил и норм фестиваля не позднее 27 июня.
- Обязательная регистрация продукции в системе Меркурий (номер площадки будет позже).

Учесть на фестивале:

- На территории фестиваля будет присутствовать ветеринария. Необходима будет оплата их услуг.
- Обязательно наличие электронных касс, кассового аппарата, терминала для оплаты или QR код, возможность наличного и безналичного расчёта (участники обеспечивают самостоятельно). Продажа без чека запрещена (КоАП РФ Статья 14.5.).

# Запрещено

- Устанавливать в киоске и за его пределами рекламные баннеры, ролл-апы, поп-апы и прочее.
- Устанавливать любые дополнительные конструкции, мебель, декор снаружи торгового павильона или на территории Фестиваля.
- Размещать афиши, рекламные буклеты, вывески сторонних брендов, мелованные доски (с прайсом, объявлениями и другой информацией).
- Перекрывать фронтальную и заднюю части киоска любыми материалами (в том числе пакетами и личными вещами).
- Крепить что-либо к конструкциям павильона (скотч, клейкая лента, гвозди, шурупы и т.д.).
- Использовать воздушные шары.
- Запрещена любая раздача материалов или продуктов вне киоска/торгового павильона (раздача флаеров, визиток, буклетов и т.д.).
- Не согласованные дополнительные активности Региона вне сцены (ростовые куклы, аниматоры и др.).
- Организация самостоятельных зон отдыха или каких-либо других вне павильона (установка мебели, складывание мусора или личных вещей).
- Продажа и распитие алкоголя запрещено.



ВКУСЫ РОССИИ

# Торговый павильон

Фестиваль «Вкусы России»  
ВДНХ, площадь Промышленности

[вкусыроссии.рф](http://вкусыроссии.рф)

# Организаторы предоставляют региону\*

## ТОРГОВЫЙ КИОСК

Рассчитан на 3-6 производителей.

## ХОЛОДИЛЬНАЯ/МОРОЗИЛЬНАЯ ВИТРИНА

- 1-2 на павильон в зависимости от совместимости видов продукции (мясо, рыба, молочная продукция не могут храниться вместе).
- Холодильная витрина настольная или напольная (1500мм) и/или Морозильный ларь (1м, V-300л)

## ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

суммарной мощностью 4кВт.

## ХРАНЕНИЕ\*\*

Возможность оставлять на хранение вашу продукцию на охраняемых складах: сухом, холодильном или морозильном (температура от -12 до +8).

## МАТЕРИАЛЫ

Фартуки для продавцов, пакеты, ценники, бейджи\*\*\*

---

\*бесплатно

\*\*просьба согласовать объём

\*\*\* обязательно использование только выданных организатором материалов

# Торговый павильон



# Предоставляемое оборудование

Организатор предоставляет участнику (по предварительному согласованию, заявки принимаются до 20 июня 2024 года) холодильное и морозильное оборудование.\*

## Характеристики оборудования



Холодильная витрина Cruspi Gamma-2 1500

### Технические данные Cruspi Gamma-2 1500

Габариты (ДхГхВ): 1518x1093x1300 мм.

Размер выкладки: 1430x760 мм.

Ширина выкладки: 76 см.

Площадь экспозиции: 1,1 м<sup>2</sup>

Мощность: 352 Вт.

Электропотребление: 6,49 кВт/час в сутки

Холодильный агрегат: Aspera

Автоматическая оттайка испарителя

Температурный режим: 0...+7 гр. С.



Характеристики ларь морозильный Italfrost CF 300 F  
прямые раздвижные стекла

Охлаждаемый объем, л - 319

Материал корпуса - оцинкованная сталь/ алюминий

Температурный режим, °С - -18...-25

Температура окружающей среды, °С, не более - +32

Напряжение питания, V/Hz/~ - 220/50/1

Энергопотребление, кВт/ч - 2,82

Количество корзин, шт - нет

Наличие замка - есть

Габаритные размеры, Д\*Ш\*В, мм - 1017\*662\*925

Вес (без упаковки), кг - 55,0

\*Завоз своего морозильного/холодильного оборудования в торговый павильон запрещено.

# Размеры варианты павильонов

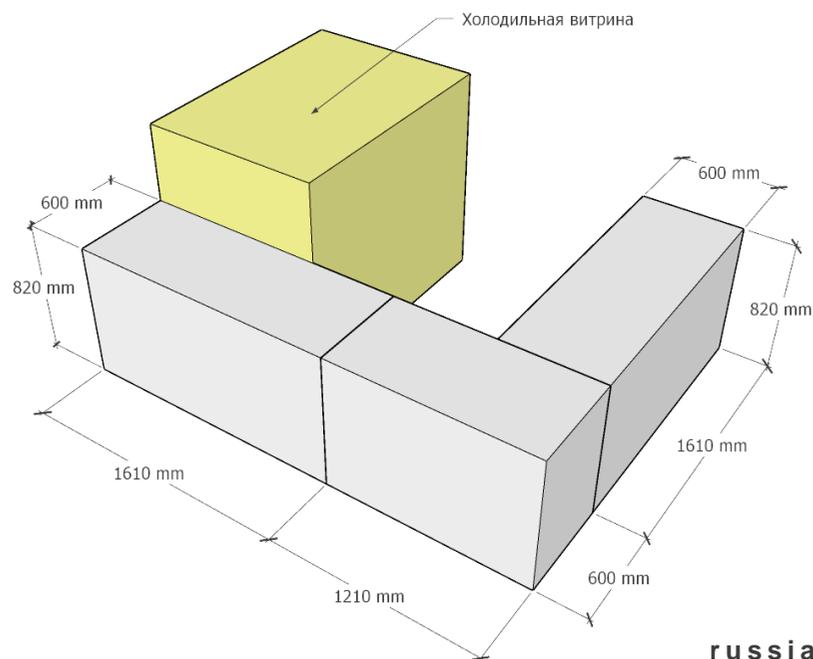
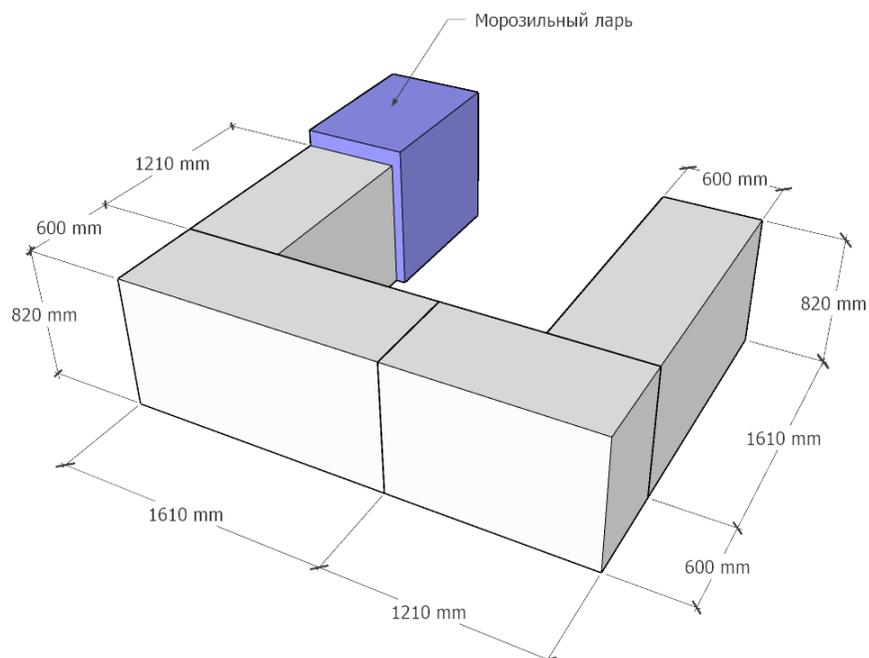
Павильон не остеклён.  
Составляющие павильона:

## Лицевая сторона:

- тумба 2820мм(длина)x820мм(высота)x600мм(глубина).

## Варианты боковых сторон (2 стороны):

- стойка 1210x820x600 мм + морозильный ларь,
- стойка 1610x820x600 мм,
- холодильная витрина.

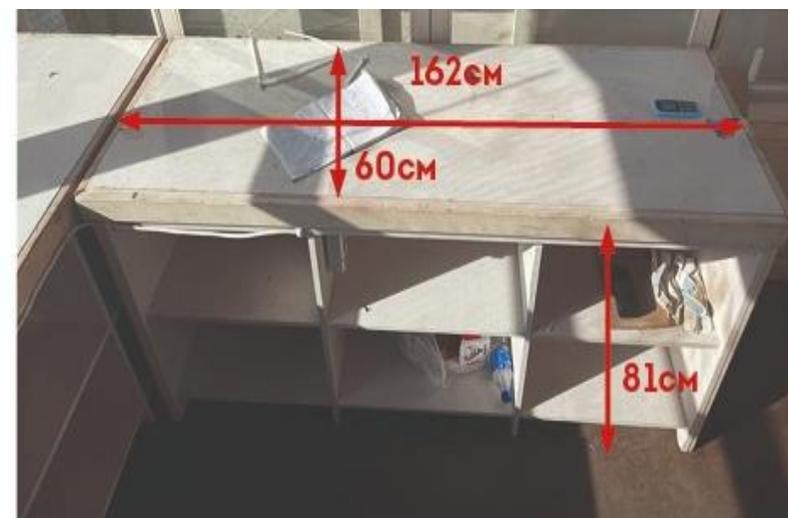
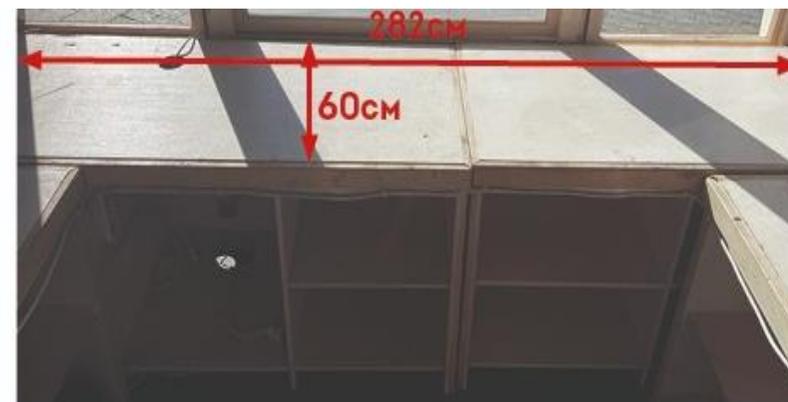


14 \*Павильон рассчитан на 3-5 производителей.

# Оснащение павильона

- Обратная сторона тумб
- Павильон никак не закрывается. Участнику необходимо предусмотреть самостоятельное запечатывание павильона по кругу стрейч плёнкой.
- 5 розеток в павильоне в щитке (центральная стойка в павильоне).
- Освещение в павильоне.
- Огнетушитель – 1 шт.
- Имущество/павильон передается участнику и принимается по окончании мероприятия по акту, в случае выявления ущерба – компенсация лежит на участнике.

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩЕНО!** Крепить что-либо к внешней или внутренней сторонам павильона



# Организаторы **не предоставляют**

## МЕБЕЛЬ В ПАВИЛЬОНЕ

- Стеллажи для хранения продукции (в павильоне стоит разместить самостоятельно 2 стеллажа для хранения продукции аккуратно и удобно, размер стеллажей не более 1-го метра в ширину и не более 2-ух метров в высоту, глубина не более 40 см.
- Стулья.
- Столы.

## УДЛИНИТЕЛИ

- Розетки в павильоне находятся в одном месте и для организации пространства понадобятся пилоты/удлинители/ тройники.
- Использовать удлинители ТОЛЬКО установленного образца (Сертифицированные).

## Wi-Fi

- На территории Фестиваля нет бесплатного интернета.

---

**Пожалуйста, не забудьте взять их с собой!**

# Использование торгового киоска

## ВСЕ КИОСКИ БУДУТ ПОСТРОЕНЫ И ОФОРМЛЕНЫ В ОДНОМ СТИЛЕ, ПОЭТОМУ, ПОЖАЛУЙСТА:

- Не используйте напольные зонтики.
- Не завешивайте витрины тканью.
- Не закрывайте столешницу киоска строительной пленкой или другими материалами.
- Внутри холодильной витрины не закрывайте товары фольгой, бумагой и прочим.
- Удалите (или заклейте) с оборудования логотипы сторонних брендов.
- Не стоит использовать разный декор: статуэтки, игрушки, искусственные цветы.
- Недопустимо размещение в киоске надписей не на брендированных бланках / ценниках «ВКУСЫ РОССИИ».
- В киоске не допустимо использовать воздушные шары.
- Предусмотрите аккуратную форму (не пластиковый стакан или пакет), куда гости смогут выкидывать после дегустации палочки, ложечки и т.д.
- Следите за чистотой киоска и регулярно выбрасывайте мусор в контейнеры (организаторы вам подскажут где они).
- Не захлопывайте киоск коробками и продукцией.
- Соблюдайте правила пожарной безопасности.
- Не допустима раздача рекламных материалов.
- Возьмите стрейч-плёнку, чтобы обмотать домик и для сохранения продукции от порчи на случай непогоды.

# Запрещено



- Не устраивайте зоны отдыха вокруг домика.
- Можно аккуратно разместить стулья в домике.



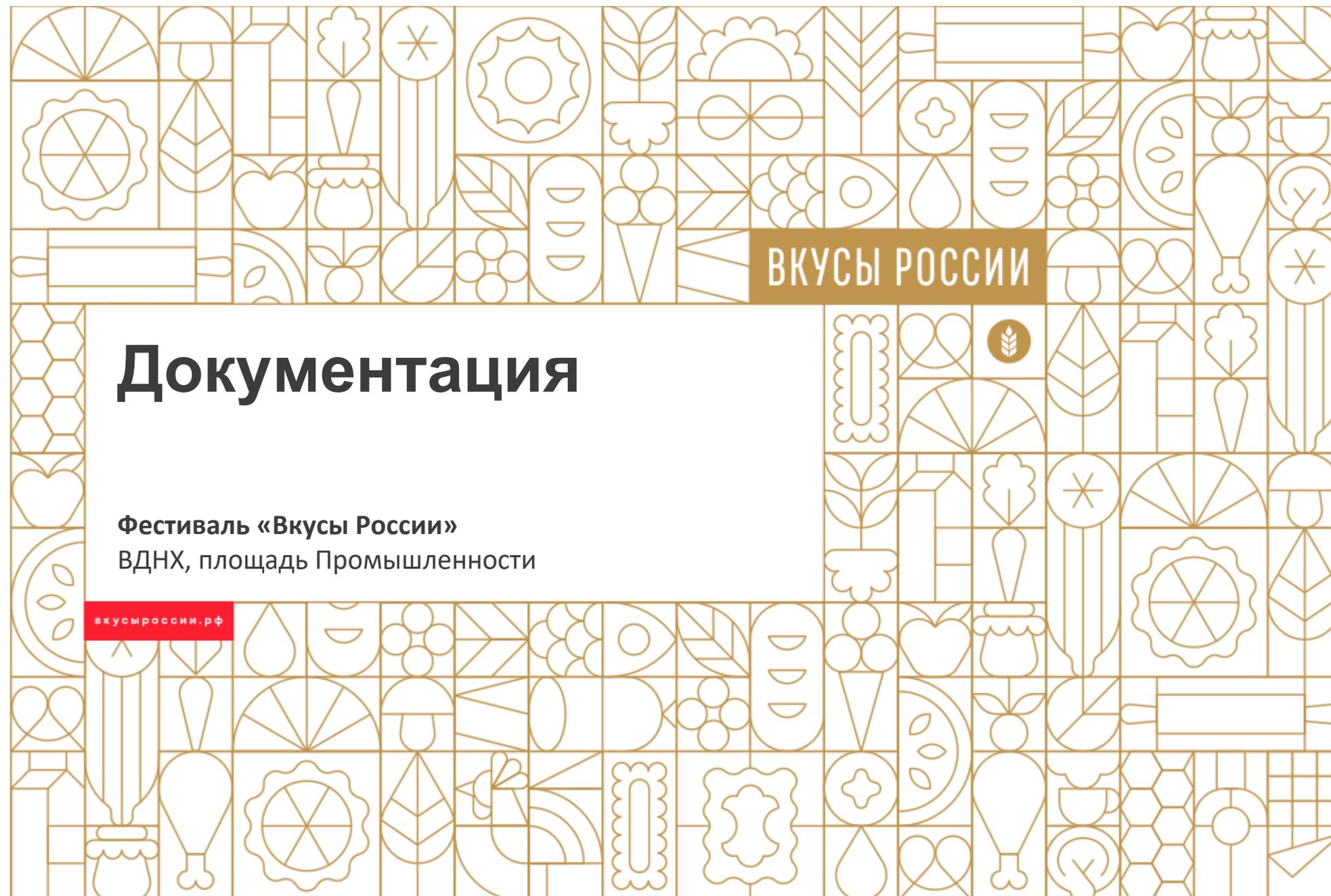
- Не нужно оставлять мусор и коробки от продукции за домиками.
- Относите их сразу в мусорный контейнер.



- Не захламляйте киоск коробками и продукцией.
- Коробки с продукцией не должны быть видны из-за витрины и прилавка.



- Не захламляйте киоск мебелью и личными вещами.
- Расставляйте мебель так, чтобы она не мешала проходу и не портила общий облик фестиваля.



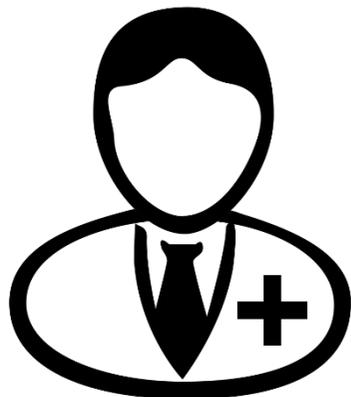
# Обязательная документация в павильоне

- Копии уставных документов для юридических лиц (устав, свидетельства ОГРН, ИНН, КПП) и нотариально заверенные копии и устанавливающих документов для физических лиц (свидетельства ОГРИП, ИНН);
- Выписка о внесении сведений о юридическом (физическом) лице ЕГРЮЛ (ЕГРИП) -должна быть получена не ранее, чем за 2 месяца до подачи заявки;
- У каждого производителя должна быть карточка организации с указанием названия организации, реквизитами, адресом, контактным номером телефона и графиком работы на фестивале;
- Медицинские книжки с отметками об анализах и прививках с исправным сроком годности (слайд 21);
- Копии документов, подтверждающих качество и безопасность продукции (сертификация и декларации);
- Документация в Меркурии.

## **ВАЖНО:**

**Реализуемый товар должен соответствовать товару, указанному в декларации (название на товаре/маркировка и на ценнике должно совпадать с названием в декларации).**

## Медицинские книжки



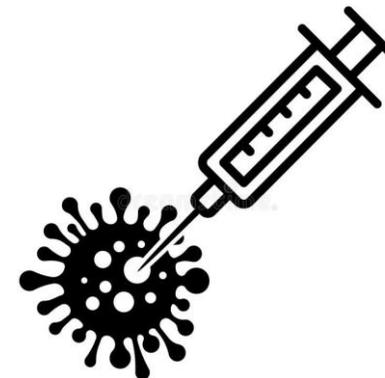
**Обязательный осмотр у врачей-специалистов:**

1. Врач-терапевт
2. Врач-офтальмолог
3. Врач-психиатр
4. Врач-нарколог
5. Врач-дерматолог
6. Врач-стоматолог
7. Врач-гинеколог (женщинам)



**Необходимые лабораторные исследования:**

1. Клинический анализ крови
2. Клинический анализ мочи
3. Биохимия крови
4. Исследование на паразитарные инфекции
5. Исследования на кишечные инфекционные заболевания
6. Тест на брюшной тиф
7. Исследование крови на сифилис
8. Тест на половые инфекционные заболевания
9. Урогенитальный мазок (женщинам)
10. Снимок легких (флюорография)



**Обязательные профилактические прививки:**

1. Дифтерии (каждые 10 лет)
2. Кори (2 прививки до 55 лет)
3. Краснухи (женщины до 25 лет - 2 прививки)
4. Вирусного гепатита А (2 прививки)
5. Столбняка (каждые 10 лет)
6. Дизентерии Зонне (ежегодно)

ВКУСЫ РОССИИ

# Товар и выкладка в павильоне

Фестиваль «Вкусы России»  
ВДНХ, площадь Промышленности

[вкусыроссии.рф](http://вкусыроссии.рф)

# Каким должен быть товар?

– Обязательно предварительно согласуйте с организаторами ассортимент продукции, которую планируете привезти на реализацию.

**Продукция, не согласованная с организатором запрещена к продаже.**

– Весь товар должен соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, должен быть лицензирован и сертифицирован в соответствии с правилами торговли РФ.

– Весь товар необходимо расфасовать заранее в вакуумную упаковку, мёд разлит по банкам! Фасовка товара в торговом павильоне ЗАПРЕЩЕНА!

– Весь товар должен быть промаркирован (см. слайд 24,25)

## **ЗАПРЕЩЕНО продавать:**

- БАДы.
- Косметику.
- Драгоценные металлы и камни.
- Пушнину (может быть только декор).
- Не еду (в том числе свечи, сувениры, посуду и т.д.).
- Не расфасованный и не упакованный товар.

# Маркировка

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

1. Название продукта;
2. Состав;
3. Пищевая и энергетическая ценность;
4. Вес и количество;
5. Дату изготовления;
6. Срок годности;
7. Условия хранения;
8. Информацию о производителе (наименование, адрес, телефон, сайт);
9. Сведения о термообработке;
10. Сведения о наличии в составе ГМО;
11. Единый знак обращения в странах ЕАЭС.

Дыня вяленая – ТУ 10.39.13–001–.....–2019, марки «.....».

**Состав:** дыня сушёная.

Продукт готов к употреблению. Перед употреблением рекомендуется промыть.

Пищевая ценность на 100г.

Белки – 0,7г.

Углеводы – 82,2г.

Жиры – 0,1г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: 341,0 ккал / 1422,7 кДж.

Изготовлено в России.

**Изготовитель:** ООО «.....»

Адрес: Россия, Москва, .....

адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Российская Федерация, .....

Телефон: +7

Сайт:

**Дата изготовления и упаковки:** 05.2019 г.

Хранить при температуре не выше + 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Масса нетто: 100г.

Срок годности: 12 месяцев.

**Продукция соответствует требованиям** ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".





Товарный знак производителя

Наименование производителя

Адрес производства

ЕАЭС

Состав

Сведения о термообработке

Пищевая и энергетическая ценность

Дата изготовления товара

Срок и условия хранения

Название товара (продукта)

Категория

Сударушка

Полуфабрикат мясной, рубленый категории Б, замороженный ГОСТ Р 33394-2015

**ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ**

**Состав:** говядина, свинина, вода питьевая, лук репчатый свежий, яйцо куриное, соль, перец черный молотый, мука в/с, сахар.

Рекомендации по приготовлению: замороженные пельмени загружают в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) в соотношении полуфабрикатов и воды 1:4 и варят их после всплытия в течение 3-6 мин.

Пищевая ценность 100 г продукта: белки не менее 8г, жиры не более 16г, углеводы не более 28г

Энергетическая ценность 100г продукта – 290ккал / 1210кДж

**Масса нетто:**

Дата изготовления и упаковки

Срок годности: при температуре минус 12°С – 30 суток, при температуре минус 18°С – 90 суток, при относ. влажности 75%

**ГМО отсутствует**

# Честный знак

Товары, подлежащие обязательной маркировке в системе «Честный знак», должны иметь на товаре цифровой код:

– Молочная продукция (сыры, мороженое и прочие виды пищевого льда, не содержащие или содержащие какао, молочная продукция со сроком хранения до 40 суток и более 40 суток). [https://xn--80ajghhoc2aj1c8b.xn--p1ai/business/projects/dairy/marketing\\_goods/](https://xn--80ajghhoc2aj1c8b.xn--p1ai/business/projects/dairy/marketing_goods/)

**Обязательно для всех производителей, кроме фермеров (КФХ, СПК) (для фермеров маркировка обязательна с 1 сентября 2024 г.).**

– Упакованная питьевая вода (минеральная вода, воды, включая природные или искусственные минеральные, газированные, без добавления сахара или других подслащивающих или вкусо-ароматических веществ, детская питьевая вода). [https://xn--80ajghhoc2aj1c8b.xn--p1ai/business/projects/water/marketing\\_goods/](https://xn--80ajghhoc2aj1c8b.xn--p1ai/business/projects/water/marketing_goods/)

**Обязательно для всех производителей.**

– Безалкогольные напитки (питьевая и минеральная вода с ароматизаторами и прочими добавками, напитки газированные и негазированные; напитки со вкусоароматическими добавками (в том числе с соками) газированные и негазированные, соки, нектары и сокосодержащие напитки, энергетические и тонизирующие напитки, напитки на растительном сырье (из орехов, зерновых, бобовых и других), квасы и квасные напитки с содержанием спирта до 1,2% включительно). [https://xn--80ajghhoc2aj1c8b.xn--p1ai/business/projects/beverages/mark\\_goods/](https://xn--80ajghhoc2aj1c8b.xn--p1ai/business/projects/beverages/mark_goods/)

**Обязательно для всех производителей.**

# Фасовка товара

## **Фасовка и нарезка товара в торговом павильоне ЗАПРЕЩЕНА!**

**Весь товар должен быть упакован и промаркирован заранее и в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"**

### **ПРОДУКЦИЯ ПЧЕЛОВОДСТВА**

- Заранее разлейте мёд в индивидуальную упаковку, не разливайте его в киоске.
- На каждой упаковке должна быть маркировка.
- Мёд красиво смотрится в бочонках (декоративных маленьких).

### **СЫРЫ, МОЛОЧНАЯ, МЯСНАЯ И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ**

- Товар должен быть упакован в индивидуальную упаковку (вакуум).
- На каждой упаковке должна быть маркировка.
- Товар может продаваться только из холодильных витрин или холодильника.

### **ГРИБЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ И ФРУКТЫ**

- Сушёные грибы и ягоды должны быть расфасованы в индивидуальную упаковку.
- На каждой упаковке должна быть маркировка
- Свежие овощи и фрукты не нужно фасовать заранее.

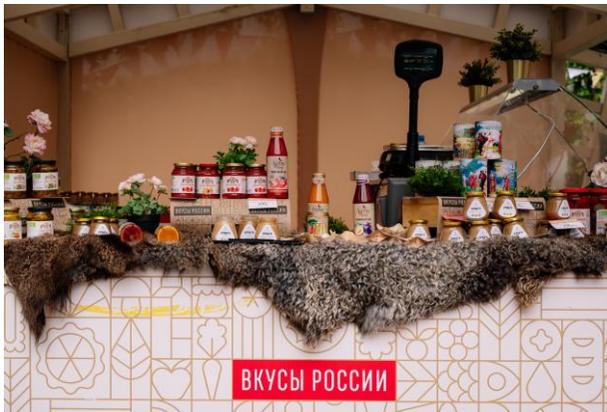
**ОРГАНИЗАТОР В ПРАВЕ ИЗЪЯТЬ НОЖИ, ЕСЛИ ОНИ БУДУТ НАХОДИТЬСЯ В ПАВИЛЬОНЕ!**

# Выкладка товара

Убедительно просим обратить внимание на выкладку товара в киоске!

- Не загромождайте киоск большим количеством товара, но и не допускайте пустоты на прилавке (наполненность прилавка должна быть не менее 70%).
- Позаботьтесь, чтобы товар был разложен максимально привлекательно.
- Выкладка товара не должна быть «плоской». Используйте для выкладки настольные полочки, стеллажи, чтобы товар было видно покупателю.
- Используйте напечатанные ценники только с логотипом «Вкусы России». **Порча ценников недопустима.**
- В каждом павильоне должен быть дозатор с антисептиком для покупателей.

# Примеры удачной выкладки



- продукции осталось уже не так много, но за счёт аккуратного декора всё смотрится гармонично;
- прилавок не перегружен продукцией.



- используются аккуратные многоуровневые стойки для выкладки;
- прилавок не перегружен продукцией.



- многоуровневая выкладка продукции;
- продумано хранение части продукции в стеллажах/холодильниках на спине, что так же является декором
- прилавок не перегружен продукцией.

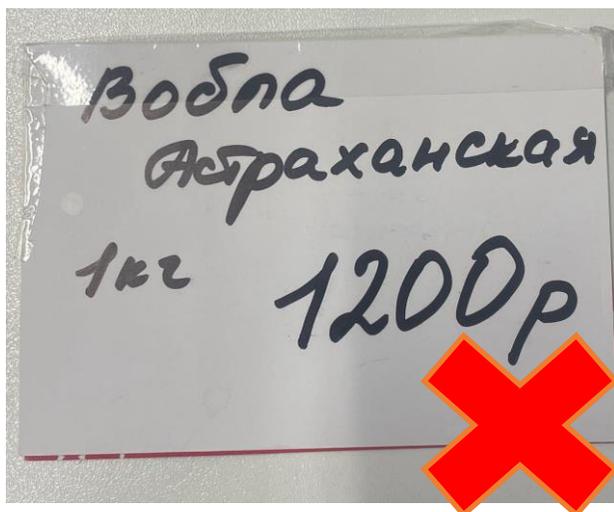


- многоуровневая выкладка продукции в витрине;
- продукции в витрине много
- для выкладки используются корзины и декор.

# Ценники

- Организатор предоставляет макет для производства ценников.
- Каждый производитель заполняет предоставленные файлы по наименованию и цене продукции и печатает их самостоятельно.
- Используйте напечатанные ценники только с логотипом «Вкусы России». **Порча ценников недопустима.**
- Если у вас планируется изменение цены, то производите ценники заранее со всей необходимой информацией.
- Обязательно напечатайте ценники по образцу организатора.

**ПЛОХОЙ пример**  
**Так не должно быть!!!**



# Дегустация

Дегустация возможна, только если соблюдены следующие условия:

- Продукция для дегустации должна быть нарезана и упакована в вакуум заранее. **То есть порции заготовлены на день заранее на производстве и упакованы.**
- Используйте сервировочные деревянные блюда с крышками для выкладки дегустации.
- Используется только деревянная посуда для дегустации.
- Должна быть предусмотрена система, чтобы гость не брал руками из общей миски что-либо.
- Запрещены зубочистки и пластиковые шпажки. Используйте только деревянные шпажки.
- Обязательно предусмотреть маленькую корзинку или деревянный бочонок для использованных шпажек.

## **ВАЖНО!!!**

- **НОЖИ НА ФЕСТИВАЛЕ ЗАПРЕЩЕНЫ!!!**
- **НИЧЕГО РЕЗАТЬ В ПАВИЛЬОНЕ НЕЛЬЗЯ!!!**
- **ОРГАНИЗАТОР В ПРАВЕ ИЗЪЯТЬ НОЖИ, ЕСЛИ ОНИ БУДУТ НАХОДИТЬСЯ В ПАВИЛЬОНЕ.**

## Хороший пример

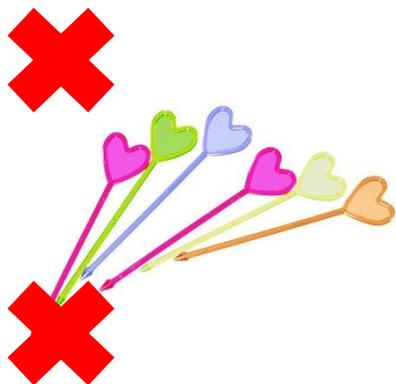


# Правильно и неправильно

Не используйте: 

- Пластиковые шпажки и зубочистки
- Пластиковые вёдра и стаканы для использованных шпажек

**ВАЖНО!!!  
НОЖИ НА ФЕСТИВАЛЕ ЗАПРЕЩЕНЫ!!!  
НИЧЕГО РЕЗАТЬ В ПАВИЛЬОНЕ НЕЛЬЗЯ!!!**



Используйте: 

- Деревянные блюда для сервировки или деревянную маслёнку с крышкой для выкладки дегустации
- Деревянные шпажки
- Плетёные корзинки для использованных шпажек





ВКУСЫ РОССИИ

# Персонал

Фестиваль «Вкусы России»  
ВДНХ, площадь Промышленности

[вкусыроссии.рф](http://вкусыроссии.рф)

# Персонал

**Для комфортной работы на фестивале каждому участнику понадобятся\*:**

– 2 продавца (один отпускает товар, второй вне павильона рассказывает про продукцию региона и подводит к павильону).

– 1 человек (грузчик) для подвоза продукции со склада в торговый павильон, возврат тележек в складскую зону и вынос мусора до контейнеров (пустая упаковка, тара, пробники).

## **ОБЯЗАТЕЛЬНО:**

1. Каждый продавец должен быть в нарукавниках, маске и перчатках
2. У каждого продавца должны быть влажные антисептические салфетки и санитайзер для протирки рук на рабочем месте
3. Каждые 2 часа продавцы обязаны протирать витрину и рабочее место дезинфицирующим средством
4. У продавцов должен быть журнал температурного режима холодильной витрины, который заполняется каждые 4 часа

**\*Участник обеспечивает себя персоналом самостоятельно.**





ВКУСЫ РОССИИ

# Команда

Фестиваль «Вкусы России»  
ВДНХ, площадь Промышленности

вкусыроссии.рф

# Личный менеджер

- У каждого региона будет ответственный менеджер от агентства Лира.
- По всем вопросам необходимо держать связь с ответственным менеджером по почте, телефону или в мессенджерах.
- Менеджер будет встречать участников на площадке и знакомить с площадкой.
- Менеджер будет находиться все дни на площадке, поэтому оперативно решит любой вопрос.

## Дирекция

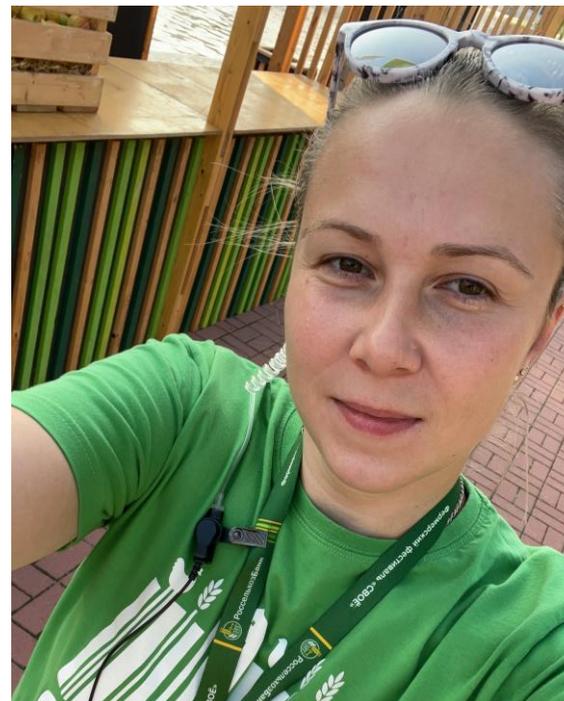


Руководитель проекта от агентства Лиры

Круглова Анастасия

Телефон: +7 964 507 4642

E-mail: [anastasia.Kruglova@lyra-agency.ru](mailto:anastasia.Kruglova@lyra-agency.ru)



Директор подразделения по работе с участниками

Пегова Валерия

Телефон: +7 906 045 0473

E-mail: [valeria.pegova@lyra-agency.ru](mailto:valeria.pegova@lyra-agency.ru)