

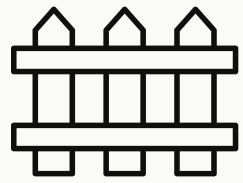
Шеф и Фермер

Проект "Коллаборация профессиональных шеф-поваров и фермеров для максимально эффективного развития локальной продукции и гастрономии РФ"

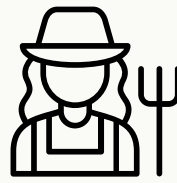
Фермер → Шеф-повар → Гость



Миссия



Стереть границы и разрушить "заборы" между городом и деревней через усиление фермеров как производителей



Прославить ручной труд, который в данный момент обесценивается



Изменить отношение ресторанного бизнеса к фермерам и производимой продукции через запуск совместных производств

Цели

01

Познакомить Шефа и Фермера для обмена профессиональными компетенциями для совместного развития

02

Создать:

1. Производства на базе фермерской продукции и её продвижение

2. Потребительскую кооперацию "Шеф/ресторан + Фермер"

03

Способствовать инвестированию в сельское хозяйство со стороны индустрии общественного питания



Юлия Литвиненко

Основатель проекта
Амбассадор Chefs Team Russia в Сибири

"ШЕФ и ФЕРМЕР - это стирание границ и разрушение условных "заборов" между городом и деревней, прославление ручного труда, который на данный момент обесценивается.

Цепочка от фермы к столу должна быть максимально короткой:

фермер - шеф-повар - гость,
то есть с фермы на стол."

Реализованный проект кооперации Федосихинские пельмени

Победитель "Вкусы России" в
номинации "Вкус из глубинки"

Более 20 наименований пельменей производится в
Федосихе

Федосихинские пельмени являются своего рода
уникальными по рецептуре. Они содержат в составе
начинки мясо и свежие грибы вешенки, которые выращены
в экологических условиях Новосибирской области.

Фермер вместе с шеф-поваром может на своей базе
создавать готовую продукцию. Компетенция повара
позволяет технологу довести продукт "До вкуса".



Круглые столы

06

20 апреля прошёл Круглый стол в **Новосибирске**

Организаторами выступили: Агентство инвестиционного развития Новосибирской области и Министерство промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области.

Обсудили следующие вопросы:

- Что необходимо для построения взаимовыгодного сотрудничества
- Какая продукция необходима HoReCa и требования к ней
- Возможности фермеров поставлять продукцию в соответствии с требованиями HoReCa — вопросы и сложности
- Опыт работы фермеров с HoReCa
- Цифровые платформы и распределительные центры как инструмент построения регулярного взаимодействия

28 апреля в Белгороде прошёл Круглый стол Ассоциации Chefs Team.

В рамках проекта Шеф и Фермер обсудили возможности сотрудничества и кооперации с представителями более чем 30 фермерских хозяйств.



Контакты

Юлия Ливиненко

Амбассадор Chefs Team в Сибири,
Основатель проекта ШЕФ и ФЕРМЕР



+7(999)463-34-24

Номер телефона



https://chefsteamrussia.ru/chef_i_fermer

Сайт проекта