

ПРИВЕТ, Я – ЕЛЕНА ГОРБАЧЕВА

Учредитель, генеральный продюсер
международного фестиваля и премии в сфере
событийного маркетинга и коммуникаций
bema! — Best Experience Marketing Awards



bema!

МИРАТОРГ

«Русское Родео Мираторг» -
победитель индустриальных премий



МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРЕМИЯ ВЕМА! (2 НАГРАДЫ)

МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРЕМИЯ EVENTEX (4 НАГРАДЫ)

МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРЕМИЯ BEAWORLDS (ФИНАЛИСТ)

bema!

УНИКАЛЬНЫЙ ЕЖЕГОДНЫЙ КОНКУРС
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА.



МИРАТОРГ



За восемь лет сотрудничества конкурс превратился в грандиозный фестиваль для партнёров и покупателей.

10 000 УЧАСТНИКОВ



ГЕЛИБТЕРМАН ЛЕОНИД ВЛАДИМИРОВИЧ

Президент Международного
эногастрономического центра,
Председатель комитета по гастротуризму
РСТ Эксперт в области гастродипломатии
и мировой гастрономии Эксперт премии
bema!

“ По моему мнению, нет объективно лучшего и худшего в сравнении «рыба — мясо» для коммуникации с аудиторией. Для одной категории потребителей интересно мясо, а для другой категории - рыба. Любой человек всегда реагирует на несколько аспектов:
1. Сервировка и подача блюд
2. Имидж. Есть рыба и мясо, которые имеют лучший имидж, средний имидж и имидж продуктов «для кошечек»
3. Стоимость продукта

”



1. Сервировка и подача блюд



2. Имидж.



3. Стоимость продукта





БЕЛЯЕВ МАКСИМ ВИКТОРОВИЧ

управляющий партнер Be:Catering

“ Рыба или мясо? На ивент-рынке это не гастрономический спор, а вопрос смотримости и эмоции. Рыба — это всегда визуальный якорь: ледяные станции, свежие устрицы, севиче — это то, что гости фотографируют и запоминают. Это идеальный выбор для деловых завтраков, международных форумов и светских приемов, где важна эстетика и «премиальная легкость». Мясо же — это энергия и сытость. Оно выигрывает на корпоративных и спортивных мероприятиях, где нужен заряд и ощущение основательности. Если говорить об эффективности, то рыба дороже в исполнении и логистике, но она дает тот самый «вау-эффект» в кадре. Мясо — оптимальнее по себестоимости и универсальности. Но тренд последних лет: даже на мясных банкетах рыба становится станцией-акцентом, потому что ивент-рынок требует картинки. Так что мой вердикт: мясо — для души и живота, рыба — для глаз и соцсетей. В идеале — и то, и другое, но с разной подачей.

”





ГЕННАДИЙ СМИРНОВ

коммерческий директор
Diamond Catering



*В ивенте рыба отвечает за лёгкость
и эстетику, мясо - за драйв
и насыщение. Лучшие события
строятся не на выборе между ними,
а на правильном балансе».*



ЛОКАЛЬНОЕ УНИКАЛЬНОЕ

НЕЗАВИСИМАЯ ОЦЕНКА
РЕГИОНАЛЬНЫХ
ПРОЕКТОВ, ДОСТОЙНЫХ
ЗНАКОМСТВА 



19.09.2026

«РУССКАЯ РЫБА», САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Культурный квартал «Бруницын» примет фестиваль морепродуктов на гриле. Обещают многообразие даров морей и рек России и деликатесы со всего мира. На главной гастрономической сцене пройдет чемпионат «Рыба на гриле» среди шеф-поваров.

фото собственность пресс-службы



05.09.2026

«УХА-ЦАРИЦА», ТОБОЛЬСК

Обещают не только вкус Сибири, но и гостевую уху из других регионов страны. Все это на костре у стен древнего Кремля.

фото собственность пресс-службы



12.09.2026

«АРЗАМАССКИЙ ГУСЬ», АРЗАМАС

Говорят, Екатерина II окрестила Арзамас гусиной столицей России. Всех желающих проверить так ли это ждут на фестивале, который проводят уже 12-й раз. Обещают выступления шефов с мастер-классами, лекторий и продукцию от местных фермеров.

фото собственность пресс-службы



03.10.2026

«ДЕНЬ ОМУЛЯ», ЛИСТВЯНКА

Десятый юбилейный фестиваль «День омуля» пройдет на берегу Байкала в Листвянке. Главное событие – приготовление традиционной байкальской ухи в огромном котле. В качестве дополнительных развлечений ярмарка локальных деликатесов, мастер-классы и угощения от региональных ресторанов и отелей. Приятно, что главная мысль фестиваля – это популяризация байкальского эндемика, рыбы омуль, и развитие гастрономического туризма без нарушения действующего моратория на его промысел.

фото собственность пресс-службы

ПОБЕДИТЕЛИ bema! 2026 РАЗВИТИЕ ВНУТРЕННЕГО ТУРИЗМА ЧЕРЕЗ СОБЫТИЙНЫЙ МАРКЕТИНГ

«География России»
Ruski, VASILCHUKI restaurant group

Федеральный гастрономический проект ресторана RUSKI: шеф-повара из разных регионов создают блюда на основе локальных продуктов, а затем объединяют их в единый гастрономический сет. Проект одновременно популяризирует региональную кухню, отечественные продукты и внутренний гастрономический туризм; среди продуктов сезона 2025 —

МРАМОРНЫЙ БЫЧОК, ВОЛЖСКАЯ ФОРЕЛЬ, СУДАК И ТЕЛЯТИНА.



ФИНАЛИСТЫ bema! 2026

ЛУЧШАЯ АКТИВАЦИЯ БРЕНД-ЗОНЫ
ЛУЧШАЯ КРЕАТИВНАЯ ИДЕЯ ПРОЕКТА

Яндекс Еда на New Star Weekend
«Заправка голодных до жизни»
Яндекс Еда и агентство «Какие люди»

Фуд-зона Яндекс Еды на New Star Weekend была переосмыслена как большая жёлтая «заправка для голодных». Концепция напрямую работала с едой как потребностью посетителя: фуд-корнер превратился в точку притяжения, связанную с роуд-трипом, фестивалем и коммуникацией «Голодны до...».



ПОБЕДИТЕЛИ bema!2027

ЛУЧШАЯ КРЕАТИВНАЯ КОНЦЕПЦИЯ
ВЫСТАВОЧНОГО СТЕНДА

Стенд Россельхозбанка на Форуме
инновационных финансовых технологий
«Финопolis 2025»



Стенд РСХБ на FINOPOLIS 2025 связывал финтех с агропромышленной тематикой через узнаваемый образ коровы. На компактной площадке работал бар с молочными коктейлями и окрошкой, поэтому гастрономическая составляющая поддерживала не только визуальную концепцию, но и саму связь бренда с АПК.



ФИНАЛИСТЫ bema! 2026

ЛУЧШАЯ РЕЖИССУРА И ПОСТАНОВКА
МЕРОПРИЯТИЯ

Музыкальный гастро-спектакль «КОЛОБОК»
ВкусВилл и Режиссер Серафима Красникова
(Мастерская Брусникина)



Музыкальный гастро-спектакль ВкусВилла, созданный вместе с режиссёром Серафимой Красниковой, Мастерской Брусникина и арт-проектом Breadportrait. Флагманский магазин превратился в сцену, а хлеб и гастрономическая эстетика стали частью театрального и музыкального опыта.

bema!

Буду рада встрече на международном фестивале и премии bema!

18, 19, 20 ФЕВРАЛЯ 2027 ГОДА В МОСКВЕ!

Елена Горбачева



https://vk.com/elena_gorbachevaaa



olena@bemafestival.ru



<https://bemafestival.ru/>

