PRÊMIO IMPERA DE GASTRONOMIA

O maior do interior de São Paulo

O PROJETO

O **Prêmio Impera de Gastronomia** nasceu em 2019 com a proposta de movimentar a cena gastronômica da cidade de Bauru.

Ao juntar um Circuito Gastronômico aberto ao público, uma avaliação feita por um júri técnico e um evento de gala com premiação, o projeto já conseguiu reunir mais de 100 estabelecimentos com mais de 340 receitas.

Com três edições (2019, 2022 e 2023), o Prêmio Impera é o maior projeto do interior de São Paulo voltado à área de gastronomia.

OBJETIVOS

Estimular a **criatividade** dos chefs, ao solicitar que sejam inscritas receitas inovadoras

Promover **divulgação midiática** das novidade oferecidas pelos estabelecimentos

Fomentar o **giro de clientes** e o consumo nos estabelecimentos, aumentando emprego e renda

Projetar a cidade de Bauru no **cenário turístico gastronômico** regional, estadual e nacional

EDIÇÕES ANTERIORES

	2019	2022	2023
Inscritos	52	59	91
Receitas	88	91	161
Vendas	8.109	12.751	23.596
Arrecadação	R$ 221.232	R$ 399.416	R$ 830.987

RECORDES

L'Atelier Sucré

2.792 sobremesas vendidas (R$ 55.840,00)

Nellito's Burger

827 sanduíches vendidos (R$ 27.291,00)

Bar da Rosa

555 pratos principais vendidos (R$ 36.704,00)

430 Gradi

344 pizzas vendidas (R$ 13.072,00)

Coisa Boa do Chef Moa

331 pratos principais vendidos (R$ 35.857,00)

Gostoso Botequim

323 drinks vendidos (R$ 16.617,00)

MÍDIA

Social Bauru
- 50 vídeos publicados sobre o Prêmio
- 763.000 visualizações somadas
- 10 matérias em texto
- 2 transmissões ao vivo durante o evento (*red carpet* e cerimônia)

Diário do Brasil (TV Prevê): transmissão ao vivo do evento inteiro
Band: reportagem no *Band Cidade*
TV Câmara: entrevista com o vencedor da categoria Prato Principal
94FM: chamadas ao vivo no evento
96FM: entrevista no programa *Cidade360*
Outdoor: Veiculações por 30 dias na Av. Getúlio Vargas

TV Band Paulista
PRÊMIO IMPERA 2022
EVENTO BAURUENSE PRESTIGIA GASTRONOMIA LOCAL

94FM
94fmb

96FM

Jornal da Cidade
CULTURA
Segundo Prêmio Impera revelará os vencedores em festa de gala hoje
O evento será realizado no Alameda Hall, com a participação dos restaurantes, imprensa, patrocinadores e convidados
Com a primeira edição em 2019, Prêmio Impera volta este ano com recorde de participantes
PRÊMIO IMPERA DE GASTRONOMIA
scada por 'Pacto Bru

EDIÇÃO 2024

EISENBAHN

APRESENTA

PRÊMIO

IMPERA

DE GASTRONOMIA

patrocínio:

Allma MILAZZO

patrocínio:

NESPRESSO®

PROFESSIONAL

CATEGORIAS

MELHOR
DRINK

MELHOR
SOBREMESA

MELHOR
COMIDA DE BOTECO

MELHOR
PRATO PRINCIPAL

MELHOR
SANDUÍCHE

MELHOR
PIZZA

CIRCUITO

O Circuito Gastronômico acontecerá no mês de julho, período em que os estabelecimentos* deverão servir as receitas inscritas, para degustação e avaliação dos jurados e do público em geral.

Os valores dos pratos são fixos para cada categoria:

Prato Principal: R$ 62
Drink: R$ 30
Sobremesa: R$ 23
Sanduíche: R$ 36
Comida de Boteco: R$ 48 (p/ 2 pessoas)
Pizza: R$ 68 (grande) / R$ 41 (individual)

Período do Circuito:
1 DE JULHO A 04 DE AGOSTO

**não válido para empresas que atendem somente por delivery*

DOAÇÕES

Pensando em uma ação beneficente, criamos este ano o **Prêmio Social** para o estabelecimento que arrecadar mais alimentos. O benefício será doado 100% para a instituição:

Wise Madness

Associação Sociocultural, nascida em 2006, com atendimentos para crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social.

A própria instituição fará o recolhimento e contabilidade dos alimentos conforme o estabelecimento solicitar. A contagem e o recibo serão feitos junto com o responsável do local.

Como premiação, o estabelecimento vencedor receberá um quadro feito durante o evento (live painting) de premiação pelo artista **Rodolfo Vanni**

O ARTISTA

NACIONAL
HONDA

AVALIAÇÃO

Para liderar o time de chefs jurados, contratamos a consultoria do

Francisco Dal Medico

Formado em Gastronomia e Artes Culinárias em 2014, focou os seus estudos na culinária tradicional francesa.

Já trabalhou em estabelecimentos o como Restaurante Dupin (Paris), L'Atelier de Joël Robuchon Saint Germain (Paris) e Baden Baden em Campos do Jordão.

Hoje atua como consultor especializado em gestão de restaurantes.

CRITÉRIOS

Para a avaliação das receitas inscritas, serão utilizados os seguintes critérios:

- **Sabor**
  Aroma (cheiro, paladar e retrogosto), combinação de ingredientes e contraste de sabores.

- **Técnica**
  Uso correto da técnica e coerência com o conceito da casa

- **Textura**
  Textura dos pratos e drinks, valorizando o brilho, a variedade de sensações paliativas e a experiência proporcionada.

- **Criatividade**
  Criatividade na elaboração da receita, e originalidade de acordo com o seu próprio cardápio

- **Apresentação**
  Quantidade, brilho e finalização.

- **Experiência de Consumo**
  Produto alinhado de acordo com o preço. Atendimento e boas práticas de manipulação.

NOTAS

Para a avaliação usaremos notas de 0 a 5, sendo:

1	2	3	4	5
Muito abaixo do padrão	Abaixo do padrão esperado	Adequado	Acima da média	Excelente

VISITAS

As visitas dos jurados não serão avisadas, para que o estabelecimento cumpra em servir a receita todos os dias que foi prometido, para que a experiência do avaliador seja igual a servida ao cliente.

Se o prato não tiver no momento em que o jurado aparecer, o estabelecimento fica com zero naquela avaliação.

Os jurados terão uma identificação para que o prato não seja cobrado.

Dica de logística

Reserve pelo menos uma porção da receita do circuito no fluxograma de produção da cozinha para garantir avaliação nos dias propostos de serviço do estabelecimento.

FASES

PRIMEIRA FASE

01/07 — 30/07

Durante as quatro primeiras semanas de julho, dois jurados farão a avaliação de todas as receitas inscritas. Os cinco primeiros colocados de cada categoria passarão para a segunda fase e, no dia 30 de julho, serão revelados os indicados, em um vídeo no Social Bauru.

SEGUNDA FASE

30/07 — 04/08

Durante a última semana de julho, somente os cinco primeiros indicados terão os pratos avaliados por um terceiro jurado. O avaliador não terá conhecimento das notas da primeira etapa.

VENCEDOR

O primeiro colocado será definido pela média das três avaliações realizadas e o vencedor da categoria será revelado somente na festa de premiação

AUDITORIA

Para a auditoria das notas, convidamos o coordenador do Curso de Gastronomia na Unisagrado:

Richtier Gonçalves da Cruz

Formado pela USP e na França, pela Universidade da Borgonha, nas áreas de tecnologia de alimentos, gestão e Gastronomia. Possui experiência há mais de 10 anos nas áreas de desenvolvimento de novos produtos, controle e gerenciamento de produção e otimização de processos. É professor e coordenador de curso de Gastronomia na Unisagrado há mais de oito anos e também atua como consultor, especialmente em desenvolvimento e planejamento de cardápio, gestão de compras e estoque, segurança alimentar e produção de alimentos.

DIVULGAÇÃO

mobsite
Tecnologia para sites

premioimpera.com.br

Palamin
IMPRESSÃO DIGITAL

Palamin
IMPRESSÃO DIGITAL

PREMIAÇÃO

A premiação, uma festa de gala com jantar e bebidas à vontade, será realizada em salão nobre, com diversos estandes e ações de marca. O ápice do evento se dará com a **abertura de envelopes**, revelação dos vencedores de cada categoria e entrega do Troféu Imperador.

O **Troféu Imperador** é o símbolo que representa o Prêmio Impera. Feito de bronze maciço e pesando dois quilos, ele foi inspirado nos pinguins de geladeira e remete ao universo gastronômico. Porém, mais do que um simples objeto, o troféu quer transmitir a sofisticação e relevância do Prêmio

Local: **Alameda Hall**
Alameda Rodoserv Center
Rua Luís Levorato, 1-55 (Km 335, Rod. Mal. Rondon)

Data do Prêmio Impera:
13 DE AGOSTO ÀS 19H

PRÊMIO
IMPERA
DE GASTRONOMIA
MILAZZO
BOULEVARD
SHOPPING
LOCX
HAGNUS
DIFERE
mobsite

PRÊMIO
STELLA
ARTOIS
Jose Cuervo
OUTMÍDIA

MILAZZO
PRÊMIO
STELLA
ARTOIS
LICOR
43

MELHOR

STELLA ARTOIS
NESPRESSO

R$ 830 987,00

AGENDA

Apresentação do Prêmio Impera
18 de março

Inscrições
18 de março a 30 de abril

Produção das fotos e materiais
1 a 31 de maio

Circuito Gastronômico
1 de julho a 04 de agosto

Revelação dos indicados
30 de julho

Evento de premiação:
13 de agosto

INSCRIÇÃO

VANTAGENS

FLUXO DE NOVOS CLIENTES no estabelecimento, em razão da novidade e participação no Circuito

DIVULGAÇÃO dos estabelecimentos no Social Bauru, com uma audiência de 147 mil seguidores no Instagram

AÇÃO SOCIAL com a arrecadação de alimentos nos estabelecimentos para instituição Wise Madness

INOVAÇÃO e novidade no cardápio para clientes que já frequentam o estabelecimento

AUMENTO NO FATURAMENTO com a venda dos pratos durante o mês de Circuito Gastronômico

NETWORKING com outros proprietários de estabelecimentos, em colaborações mútuas e trocas de experiências

MATERIAL DE DIVULGAÇÃO com foto profissional e *folder* do prato que está concorrendo

FESTA DE GALA do Prêmio Impera com *open bar* e *food*. Direito a dois convites para os indicados nas categorias

INSCRIÇÃO

A inscrição no Prêmio Impera garante:

- Participação no Circuito Gastronômico (01/07 a 04/08)
- Divulgação da sua receita no site do Prêmio Impera
- Fotografia do seu prato feita por Gisele Tesser, especializada em fotografia gastronômica
- 30 folders, por categoria, para colocar junto com o cardápio
- Divulgação nas matérias em texto veiculadas pelo Social Bauru, como participante nas categorias
- Estímulo ao fluxo de novos cliente
- Networking com proprietários de outros estabelecimentos
- Inovação e incentivo ao mercado gastronômico com sua receita desenvolvida

Valor: R$ 200,00 por categoria

** Cada estabelecimento pode participar em todas as categorias, mas somente com uma receita em cada*

BÔNUS

25%

DE DESCONTO

Convites do Prêmio Impera

~~R$240~~

R$180

50%

DE DESCONTO

Divulgação no Social Bauru

~~R$1.200~~

R$600

LINK DE INSCRIÇÃO