



Шеф-поваров Брянской области приглашают поучаствовать в Национальном гастрономическом конкурсе «Лавры-2026»

Проект, ставший социальным лифтом для молодых поваров со всей России, объявил о старте приема заявок и представил новую масштабную программу, нацеленную на развитие талантов. Победителя ждет звание лучшего молодого шефа страны и главный приз — стажировка за рубежом в одном из гастрономических институтов.

В условиях активного роста рынка общественного питания и острого дефицита высококвалифицированных кадров стартовал второй сезон Национального гастрономического конкурса «Лавры». Проект, инициированный в 2025 году визионерами индустрии — Дмитрием Левицким и Алексеем Горенским, зарекомендовал себя как эффективная площадка для поиска и продвижения новых талантов отрасли. В 2026 году конкурс выходит на новый уровень, представляя собой не просто соревнование, а целостную образовательно-карьерную траекторию с акцентом на навыках и стратегии развития каждого участника.

Оборот рынка общественного питания в России демонстрирует уверенный рост, приближаясь к отметке в [5 трлн рублей](#). Однако этот рост сопровождается острым кадровым дефицитом: по данным 2025 года, количество вакансий для шеф-поваров [увеличилось](#) вдвое. «Индустрия развивается очень активно, но персонала отчаянно не хватает. Если так пойдет и дальше, мы столкнемся с существенным падением в качестве сервиса — и речь про заведения по всей России», — комментирует ситуацию Дмитрий Левицкий, ресторатор, соучредитель HURMA Group и идейный вдохновитель конкурса «Лавры».

Именно для системного решения этой проблемы был создан конкурс «Лавры». Его миссия — выявление, поддержка и профессиональный рост молодых поваров, которые в ближайшие годы будут определять гастрономический ландшафт страны. После успеха первого сезона (377 заявок из 55 городов) проект масштабируется.

«Проект изначально задумывался как конкурс с высокими требованиями — к участникам, экспертам и самой среде. Для нас важно, чтобы молодые шефы понимали уровень, к которому стоит стремиться. Именно это формирует ответственность за профессию», — подчеркивает Алексей Горенский, директор Института гастрономии СФУ, единственного в России кампуса INSTITUT LYFE (ex. PAUL BOCUSE), ресторатор и соучредитель ресторанной группы Bellini.

В новом сезоне конкурсная программа существенно усиливается, превращаясь в многоступенчатую систему роста:

1. **Отборочный онлайн-этап (до 20 февраля 2026 г.):** Участникам (шеф-поварам, су-шефам, поварам до 30 лет) необходимо подать видеовизитку на



тему «Шеф в условиях локальности», представив блюдо на основе местных продуктов в ресторанной подаче.

2. **Очный этап в Москве (12-13 марта):** 80 лучших кандидатов пройдут очный отбор, по итогам которого будут определены 16 полуфиналистов.
3. **Подготовка полуфиналистов на площадке Института гастрономии СФУ (13-17 апреля):** для участников будет организован краткосрочный практико-ориентированный интенсив, направленный на отработку конкурсных регламентов, скорости и точности работы, а также понимание современных отраслевых требований.
4. **Полуфинал и Гранд-финал в Геленджике (27-29 апреля):** Финальные соревнования пройдут на площадке мирового уровня «Геленджик Арена». Помимо конкурсных баттлов, программа включает панельные дискуссии, профессиональные встречи и гала-ужин.

«Лавры» — это не просто конкурс, а инвестиция в будущее российской гастрономии и мощный карьерный трамплин для молодых специалистов. Глобальная миссия проекта объединяет сразу несколько стратегических направлений: создать национальный кадровый резерв, повысить престиж профессии, открыть стране гастрономические таланты из регионов и задать новые профессиональные стандарты. Кроме того, конкурс дает участникам уникальный шанс стать частью профессионального сообщества: нетворкинг с ведущими шефами и экспертами открывает широкие перспективы для сотрудничества и совместных проектов.

Участие в «Лаврах» помогает специалистам формировать узнаваемость и личный бренд, а победа дает не только профессиональное признание, но и возможность пройти престижную бесплатную стажировку.

Прием заявок на второй сезон Национального гастрономического конкурса «Лавры» открыт на [официальном сайте проекта](#).

Больше иллюстраций к релизу – [по ссылке](#).