

# Выпускник СФУ стал лучшим шеф-поваром 2021 года

Выпускник Института торговли и сферы услуг, шеф-повар ресторана Tunguska и бренд-шеф ресторанной группы Berrywood Family (г. Красноярск) Николай Бобров признан лучшим шефом года в номинации «Авторская локальная кухня» национальной профессиональной премии «Лучшие в индустрии 2021».



Награждение состоялось в рамках ежегодного фестиваля лидеров отечественной фуд-индустрии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса».

**Николай Бобров** — выпускник кафедры Технологии и организации общественного питания СФУ (ранее Красноярского государственного торгово-экономического института). Стажировался у признанных мастеров фуд-индустрии и в 2015 году впервые возглавил кухню паба-ресторана «Залечь на дно в Брюгге».

В 2018 году Николай начал работу по формированию принципов современной сибирской кухни для готовящегося к открытию ресторана Tunguska. В качестве бренд-шефа ресторанной группы Berrywood Family и шефа ресторана Tunguska он представил публике оригинальное новаторское меню с изобилием сибирских локальных продуктов дикого промысла в сочетании с трендовыми техниками. На сегодняшний день на счету Николая Боброва несколько успешных креативных проектов в сфере индустрии питания.

Кроме того, проект «Фестиваль Тайгастро» (участники Красноярск, Новосибирск, Иркутск, Томск, Тюмень, Тобольск, Екатеринбург, Якутск), организованный командой ресторана Tunguska, взял на конкурсе «пальмовую ветвь» в номинации «Лучшая PR кампания года». Проект удостоен победы за гастрономическое и туристическое продвижение региона.

[Пресс-служба СФУ](#), 16 декабря 2021 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, [info@sfu-kras.ru](mailto:info@sfu-kras.ru).

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/25683>