

Bocuse d'Or

SIRHA SPIRIT

EUROPE 2020

TALLINN, ESTONIA

**BOCUSE D'OR EUROPE
TALLINN 2020 PR**

KULDMUNA 2021



Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT

EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA

BOCUSE D'OR EESTIS

- Maailma prestiižseima kokandusvõistluse Bocuse d'Or Euroopa valikvoor toimus Saku Suurhallis 15.-16. oktoobril 2021
- Sündmusest võttis osa 16 riiki, kajastas 21 riigi meedia



Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT

EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA

SÜNDMUSE KOMMUNI- KATSIOONI EESMÄRGID

- Viia info võistluse toimumisest võimalikult laia publikuni nii Eestis kui rahvusvaheliselt

The screenshot shows a webpage from visit estonia.com. The header includes the site name and navigation links: 'Why Estonia', 'What to see & do', 'Where to go', 'Where to stay', 'Travel here & around', and a search icon. The main content area features a large image of a chef's plating with the headline 'The Bocuse d'Or European Final brings master chefs to Tallinn'. Below the image, it states 'In category: Food & Drink & Nightlife' and 'Last updated: 28.10.2020'. A breadcrumb trail reads 'Home > Why Estonia > Bocuse d'Or in Tallinn 2020'. The main text describes the event: 'From 15th to 16th of October 2020, the European Final of the world's most prestigious gastronomic competition, Bocuse d'Or, will arrive in Estonia for the first time. Top chefs from 16 European countries take part in the competition, and the top 10 finishers will qualify for the grand finale which will take place on 1st and 2nd June 2021 in Lyon, France. The event will be live broadcasted on the official site bocusedor.com and on Bocuse d'Or social network channels. So, all the fans and food lovers can follow the competition despite Covid-19 restrictions.' It also mentions that Estonia will be represented by Artur Kazaritski, a sous chef at Geranium in Copenhagen, under the guidance of Bocuse d'Or winner Rasmus Kofoed. At the bottom, there is a photo of a chef in a white uniform and hat standing in front of a backdrop that says 'HOST CITY EUROPE 2020 TALLINN, ESTONIA Bocuse d'Or visit estonia SIRHA SPIRIT EUROPE 2020 TALLINN, ESTONIA Bocuse d'Or TALLINN'.

Allikas: visitestonia.com

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT

EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA

SÜNDMUSE KOMMUNI- KATSIOONI EESMÄRGID

- Tõmmata rahvusvahelist tähelepanu Eestile kui maitsvale sihtkohale läbi tipptasemel kohalike toorainete, kokkade ja restoranide

Õhtuleht UURISED ELU SPORT NAINE TERVIS TARIJA LÕHDUS LIGUME AJALIGU TOIDUTARE KOOL ESPORT DIGILEHT


Nädalamerüü Argirood Evelin Iivese kokakool Eesti parimad peskokad

TELLI SISINE Q

Kokkade olümpia ehk Bocuse d'Or Euroopa finaali peatooraineks on Eesti vutt

Toimetas Manona Paris, 11. veebruar 2020 12:01

Jaga: f t g



Vutipraad Foto: PantherMedia/Scanpix

Tänavu mais Tallinnas aset leidva gastronoomiavõistluse Bocuse d'Or peatooraineks sai Järveotsa vutifarmi vutt.

Lugu jätkub pärast reklaami.

Eesti Kulinaaria Instituudi asutaja ja Bocuse d'Or Europe 2020 presidendi Dimitri Demjanovi sõnul on Järveotsa vutil head võimalused saada Eesti asinustooraineks, on kirjas meediale saadetud teates

Allikas: toidutare.ohtuleht.ee

Bocuse d'Or

SIRHA SPIRIT

EUROPE 2020

TALLINN, ESTONIA

PR-KAMPAANIA ETAPID JA TULEMUSED

EELKOMMUNIKATSIOON

- Pressikonverents
Hilton Tallinn Park hotellis
- Initsieeritud kajastused, mille käigus tutvustasime võistluse peatoraineid - Eesti vutti ja angersäga, Eesti esindus-meeskonda, võistluse korralduslikku poolt



The screenshot shows a news article from the website 'The Baltic GUIDE'. The article title is 'Tallinnasta tulee gastronoomia peäkaupunki - Bocuse d'Or - kilvan Euroopan karsinta on Virossa'. Below the title is a photograph of two men in suits shaking hands. The caption below the photo reads: 'Bocuse d'Or - kilpailun johtaja Florent Supplisson (vas.) ja kilpailun Vieroon hankkinut keittiömestari Dimitri Demijanov allekirjoittivat Tallinnassa 3.12.2019 sopimuksen kisan järjestämisestä.' Below the photo, the text continues: 'Maailman arvostetuimman gastronomiakilpailun Bocuse d'Orin Euroopan karsinta järjestetään Tallinnassa 28.-29. toukokuuta 2020. Kyseessä on ensimmäinen kerta, kun maanosakohtainen karsinta pidetään Virossa.'

Allikas: Balticguide

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT

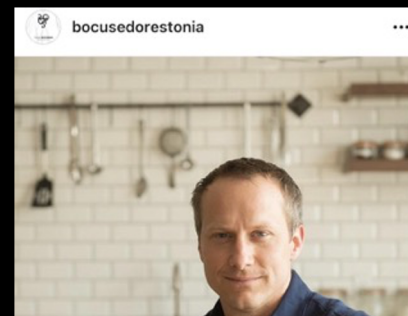
EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA

EELKOMMUNIKATSIOON

— Näitasime Eesti toidukultuuri
rahvusvahelisele jälgijaskonnale

Tutvustasime Bocuse d'Or ajalugu
ja žüriiliikmeid

Jagasime jooksvat võistluse infot ning
informeerisime avalikkust võistluse LIVE-ülekande
vaatamise võimalustest



Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT
EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA

EELKOMMUNIKATSIOON

Tulemus: **486** meediakajastust, 21 riigi TV, raadio, trükimeedia, *online* ja sotsiaalmeedias



SÜNDMUSE KOMMUNIKATSIOON

- **Pressi akrediteerimine, pressikeskuse töö koordineerimine**
- **Intervjuud kokkade ja žüriiliikmetega**
- **Sotsiaalmeedia postitused ja live'id**

The screenshot shows the website 'Oma Maitse' with a teal header. The main navigation includes 'Eesti Naine', 'Anne & Stiil', 'Pere ja Kodu', 'Oma Maitse', 'Maakodu', and 'Tervis Plus'. The article title is 'Bocuse d'Or Euroopa eelvoor 2020: kõik, mida peaks teadma', dated 05.10.2020, 11:23. The text describes the international gastronomy competition Bocuse d'Or Europe 2020, which took place on October 15 and 16 in Tallinn. It mentions that the next year's event in Lyon will have a final pool of 18 semifinalists. The author is Kristina Madisson-Laht, a web editor. Below the text is a photo of three chefs in white uniforms and tall hats, smiling and hugging. The photo is credited to Artur Kazaritski (center) as the Estonian representative for the 2020 Bocuse d'Or Europe competition. The article continues to state that the 2020 Bocuse d'Or Europe competition will be held in Tallinn, Saku Suurhallis, on October 15, with the final on October 16. The top three teams will advance to the 2021 Bocuse d'Or Lyon competition, which will be held in Lyon on June 2 and 3, 2021.

Allikas: omamaitse.delfi.ee

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT

EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA


SÜNDMUSE KOMMUNIKATSIOON

- Eesti ja rahvusvahelise **pressi teavitus** võistluse arengutest ning tulemustest
- Rahvusmeeskondade **pressitiimide toetamine** info ja fotomaterjaliga

GASTRONOMI | SVERIGE

Nyhetsarkiv | Mediearkiv | Event | Kontakt

Följ



Sebastian Gibrand lägger en sista hand på de svenska tävlingsrätterna

PRESSMEDDELANDE - 15 OKTOBER 2020 18:37

Tävlingsdagen i Bocuse d'Or Europe i Tallinn en succé

Facebook | LinkedIn | Twitter | Print

Idag tävlade Sebastian Gibrand i den viktiga delfinalen Bocuse d'Or Europe 2020 i Tallinn. Klockan 09:20 lokal tid blev Team Sweden in i kök nummer 6 och stod klara med sina två tävlingsrätter klockan 14:55. Först i morgon vid 17-tiden vet vi hur det har gått för Sverige. Målet är självklart en pallplats men framför allt ska tävlingen garantera en plats till den stora världsfinalen i Lyon i juni 2021.

Enligt den svenska delegationen på plats ska tävlingen ha fortlöpt exakt enligt plan.

Allikas: mynewsdesk.com

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT

EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA

SÜNDMUSE KOMMUNIKATSIOON

Tulemus: 414 meediakajastust

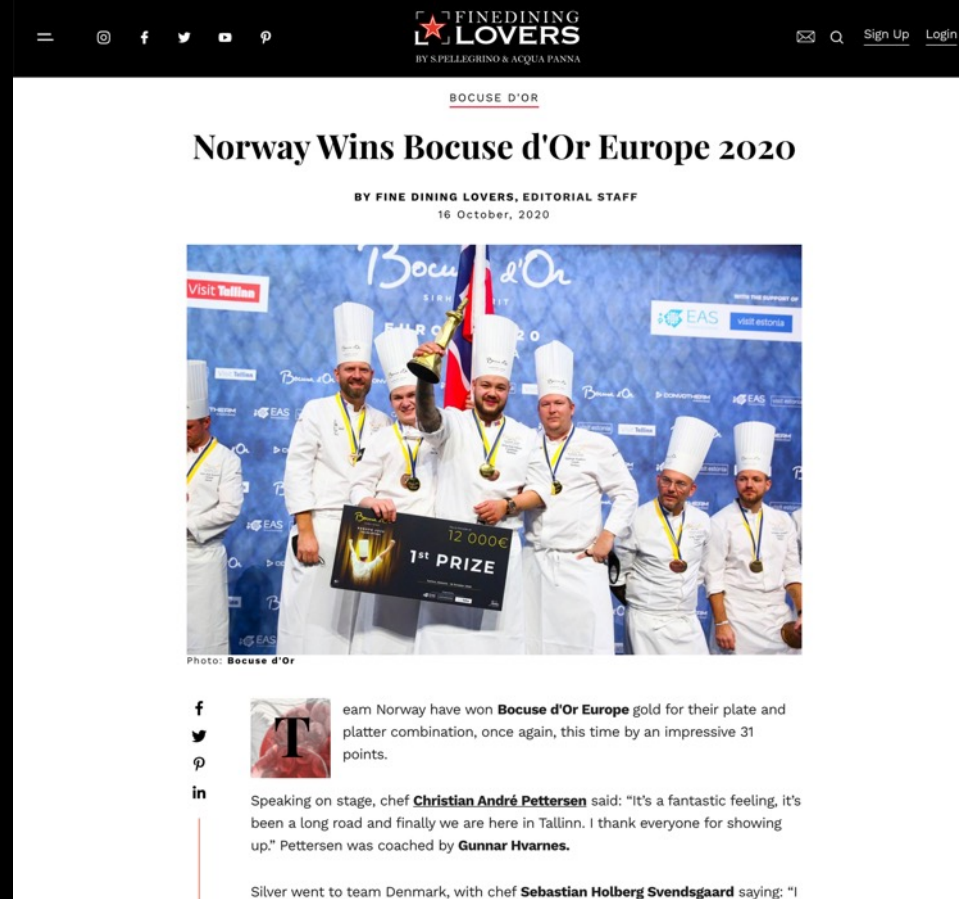


Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT

EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA

JÄRELKOMMUNIKATSIOON

- Saatsime välja rahvusvahelise fotogaleriiga pressiteate võistluse tulemuste kohta
- Initsieerisime intervjuusid rahvusvahelisse ja kohalikku meediasse võistlejate ja žüriiliikmetega



The screenshot shows a news article on the website 'FINE DINING LOVERS' by S. PELLEGRINO & ACQUA PANNA. The article is titled 'Norway Wins Bocuse d'Or Europe 2020' and is dated 16 October, 2020. The main image shows a group of chefs in white uniforms and tall hats, with one chef in the center holding a large trophy and a plaque that reads '12 000€ 1st PRIZE'. The background features logos for Bocuse d'Or, EAS, and Visit Tallinn. Below the image, there is a social media sharing section with icons for Facebook, Twitter, and LinkedIn. The text below the image reads: 'Team Norway have won Bocuse d'Or Europe gold for their plate and platter combination, once again, this time by an impressive 31 points. Speaking on stage, chef Christian André Pettersen said: "It's a fantastic feeling, it's been a long road and finally we are here in Tallinn. I thank everyone for showing up." Pettersen was coached by Gunnar Hvarnes. Silver went to team Denmark, with chef Sebastian Holberg Svendsgaard saying: "I

Allikas: Finedininglovers

JÄRELKOMMUNIKATSIOON

- Jagasime rahvusmeeskondade pressitiimidele foto- ja videomaterjali ning initsieerisime läbi nende täiendavaid meediakajastusi
- Jagasime foto- ja videomaterjali abil sündmuse emotsioone ja tulemusi sotsiaalmeedia vahendusel

err.ee UUDISED TV RAADIO LASTELE JUPITER est rus eng

menu TELESAATED GALERIID EESTI LAUL EUROVISIOON E-ETTEÜTLUS TUDENGIJAZZ ABI

Eesti pääses Bocuse d'Or finaali, võitis Norra



Bocuse d'Or Europe võitis Norra. Autor/allikas: Lauri Laan

ELU
16.10.2020 19:34

Tallinnas toimunud Bocuse d'Or Europe kokandusvõistluse võitis Norra. Eesti meeskond lõpetas seitsmendal kohal ning pääseb seega lõppfinaali.

Võitja Christian Andre Pettersen avaldas nii võistluse rahvusvahelise korralduskomitee juhile Regis Marconile kui ka kohtunikele muljet oma pühendumuse, toidu kvaliteedi ja maitsetega. "Nad tõesti mõistavad, kuidas toitu valmistada," kommenteeris kohtunikekogu president Philip Tessier.

Võitjale jäid alla 15 ülejäänud võistlejat, kelle hulgas sai teise koha Taani ja kolmanda Rootsi. Kokku pääsevad 29. maist 2. juunini Prantsusmaal Lyonis Sirha toidumessi ajal toimuvasse lõppfinaali kümme kokka:

Allikas: ERR

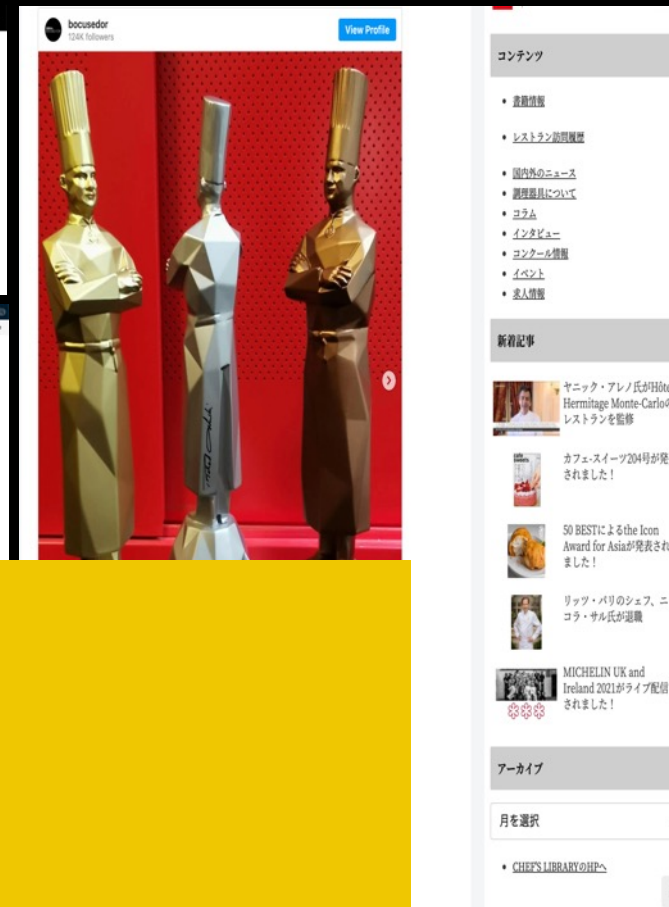
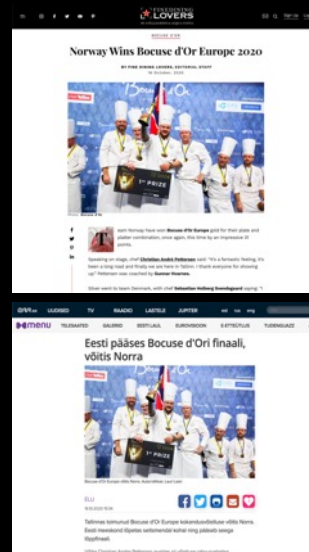
Bocuse d'Or

SIRHA SPIRIT

EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA

JÄRELKOMMUNIKATSIOON

Tulemus: 297 meediakajastust





TULEMUSED

- Meediakajastuste arv: **1197** kajastust 21 riigi meediakanalites
- Bocuse d'Or Estonia **Instagrami** konto jälgijate arv: **1504**
- Bocuse d'Or Estonia **Facebooki** lehe jälgijate arv: **5791**
- Eelarve: **42 000 eur**