УТВЕРЖДАЮ

Исполнительный директор
Союза городов Золотого кольца

_____ Н.В. Булах
15 октября 2026 г.

Положение о конкурсе
«Отличное место на Золотом кольце»

1. Цели и задачи

Конкурс проводится в целях привлечения внимания организаций/компаний, предоставляющих услуг в сфере туризма на маршруте «Золотое кольцо», к поддержанию уровня и улучшению качества оказываемых услуг.

Основные задачи:

- Широкое информирование об объектах в сфере туризма, оказывающих услуги на высоком уровне;
- Стимулирование организаций/компаний к повышению качества обслуживания;
- Повышение ответственности перед потребителями;
- Системное продвижение объектов туриндустрии – обладателей знака «Отличное место на Золотом кольце».

2. Организаторы и участники

2.1. Организатор Конкурса – Союз городов Золотого кольца (далее – Союз). Вся официальная информация по Конкурсу размещается на официальном сайте Союза goldenringunion.ru.

2.2. В Конкурсе могут принять участие организации/компании, ведущие деятельность в туристической сфере на маршруте «Золотое кольцо».

2.3. Конкурс проводится в трех номинациях:

- Коллективные средства размещения (гостиницы, отели, хостелы и т.п.);
- Музеи и креативные пространства (музейные и арт-пространства, ремесленные мастерские и т.п.);
- Предприятия общественного питания.

2.4. География Конкурса: Муниципальные образования, находящиеся на маршруте «Золотое кольцо России» во Владимирской, Ивановской, Костромской, Московской, Ярославской, Нижегородской и Тверской областях.

2.5. Общее руководство подготовкой и реализацией Конкурса осуществляет Организационный комитет (далее – Оргкомитет). Состав Оргкомитета утверждается Президентом Союза по предложению Дирекции Союза.

2.6. В задачи Оргкомитета Конкурса входит:

- Распространение информации о Конкурсе;
- Организация работы по сбору и регистрации заявок на участие в Конкурсе;
- Проверка соответствия поданных заявок на участие требованиям Конкурса;

-Утверждение состава Экспертного совета Конкурса;
- Организация оценки Участников Конкурса членами Экспертного совета;
- Подведение итогов Конкурса;
- Осуществление иных функций, связанных с проведением Конкурса.
2.7. Состав Экспертного совета утверждается Оргкомитетом. В него могут входить представители органов власти, органов местного самоуправления, общественных организаций, региональные эксперты в сфере туризма по одному представителю из каждого муниципального образования, входящего в состав Союза. Представители муниципального образования, входящие в Экспертный совет, не могут принимать участие в оценке туристических объектов, находящихся на их территории.
В Экспертный совет могут приглашаться эксперты федерального уровня.
В задачи Экспертного совета входит:
- Экспертная оценка заявок Участников Конкурса в соответствии с критериями;
- Определение победителей Конкурса.
Экспертный совет имеет право запросить дополнительную информацию у Участника, а также организовать экспертный выезд на объект, заявленный для участия в Конкурсе.
2.8. У Организатора есть право объявлять Конкурс среди объектов отдельно взятого направления туристической деятельности.
2.9. Победители Конкурса получают знак «Отличное место на Золотом кольце», который действует в течение календарного года после его получения.
2.10. Победители Конкурса включаются в программу системного продвижения Организатора (публикации на сайте и в соцсетях Организатора, ресурсах Партнеров Конкурса, полиграфическая продукция и др.).

3. Порядок проведения Конкурса
3.1. Конкурс проводится в 3 этапа:
- 1 этап – Прием заявок от участников, 19 октября – 19 ноября;
- 2 этап – Экспертная оценка конкурсных работ членами жюри, 20 ноября – 1 декабря;
- 3 этап – Торжественное награждение победителей Конкурса, декабрь.
3.2. Для участия в конкурсе необходимо заполнить Заявку:
3.2.1. В номинации «Коллективные средства размещения» по ссылке: https://forms.yandex.ru/cloud/6acddcec852af3292ac7a1b8.
3.2.2. В номинации «Музеи и креативные пространства» по ссылке: https://forms.yandex.ru/cloud/6acde24c2c4f891dc81bb1fd.
3.2.3. В номинации «Предприятия общественного питания» по ссылке: https://forms.yandex.ru/cloud/6acdd93449af47135ab7c85a.
3.3. Оргкомитет проверяет Участников на соответствие условиям участия в Конкурсе. Обязательным условием участия является предоставление Участником свидетельства о государственной регистрации и оплата организационного взноса.
3.4. Заявка на участие является основанием для выставления счета на оплату организационного взноса в сумме 10 000 руб. Оплата производится только по

безналичному расчету и должна быть произведена до окончания срока приема заявок. Организационный взнос за участие не возвращается.
3.5. Участники, не оплатившие организационный взнос, к участию в Конкурсе не допускаются.
3.6. Средства от организационных взносов используются на изготовление знака «Отличное место. Рекомендовано Союзом городов Золотого кольца», знаков, размещаемых на входных группах и информационных стендах, свидетельства для победителей Конкурса, буклета «Путешествуй по Золотому кольцу», информационное продвижение Конкурса и его результатов.
3.7. Экспертный совет оценивает Участников Конкурса по критериям. Каждый критерий требует подтверждения (договор, фото, ссылка на источник, скриншот, иное).

Критерии оценки для номинации «Коллективные средства размещения»

Блок 1: Комфорт и гостевой опыт (максимум 40 баллов).
Оценивается общее впечатление гостя, уникальность и качество предоставляемых условий.
1.1. Оригинальность концепции и оформления объекта (0-10 баллов). Наличие идеи, которая отличает объект от конкурентов, и ее отражение в интерьерах. *Подтверждение:* фото интерьеров, номерного фонда, иное.
1.2. Разнообразие и качество номерного фонда (0-10 баллов). Предложение номеров разных категорий, их современное оснащение. *Подтверждение:* Фото различных категорий номеров, иное.
1.3. Дополнительные услуги и сервисы (0-10 баллов). Наличие и качество инфраструктуры, повышающей комфорт гостя без выхода за территорию объекта (SPA, фитнес, бассейн, химчистка и т.д.). *Подтверждение:* Фото, иное.
1.4. Уровень организации питания (0-10 баллов). Наличие разных форматов питания (завтрак, полупансион). *Подтверждение:* Фото меню, иное.

Блок 2: Обслуживание и сервис (максимум 30 баллов)
Оценивается профессиональная работа персонала.
2.1. Профессионализм персонала (0-10 баллов). Система обучения и повышения квалификации. *Подтверждение:* сертификаты о прохождении обучения, иное.
2.2. Система бронирования (0-10 баллов). Удобство, скорость и простота процессов бронирования (онлайн, MAX, по телефону). *Подтверждение:* Скриншоты онлайн-системы бронирования, ссылка на информацию о бронировании на сайте, иное.
2.3. Работа с отзывами и репутация (0-10 баллов). Высокий рейтинг на российских платформах, активная работа с отзывами (ответы на положительные и отрицательные отзывы). *Подтверждение:* Скриншоты страниц с рейтингами на Tripadvisor, Яндекс.Путешествия.

Блок 3: Инфраструктура и доступная среда (максимум 40 баллов)
Оценивается удобство и доступность объекта для всех категорий гостей.
3.1. Доступная среда (0-10 баллов). Обеспечение беспрепятственного доступа и комфортного пребывания для маломобильных гостей (инвалиды-колясочники, люди с нарушениями зрения и слуха). *Подтверждение:* Фото адаптированных номеров, пандусов, лифтов, санузлов для маломобильных гостей, иное.
3.2. Парковка (0-10 баллов). Наличие достаточной, безопасной и удобной парковки для гостей. *Подтверждение:* Фото парковки, иное.
3.3. Инфраструктура для семей с детьми (0-10 баллов). Наличие специальных условий для семей: кроватки, стульчики, игровые комнаты, меню, услуги няни. *Подтверждение:* Фото семейных номеров, детских клубов, игровых площадок, иное.
3.4. Условия для размещения с животными (0-10 баллов). Возможность разместиться с питомцем, наличие специальных номеров, услуг и правил. *Подтверждение:* скриншот с сайта/соцсетей, иное.

Блок 4: Безопасность и экологичность (максимум 20 баллов)
Оценивается обеспечение безопасности гостей и экологическая ответственность.
4.1. Системы безопасности (0-10 баллов). Наличие и исправность технических систем безопасности (пожарная сигнализация, видеонаблюдение), а также квалифицированной охраны. *Подтверждение:* Фото систем видеонаблюдения, противопожарного оборудования, скан договора, иное.
4.2. Экологическая ответственность (0-10 баллов). Внедрение «зеленых» практик: сортировка отходов, энергосбережение, отказ от одноразового пластика, использование экоматериалов. *Подтверждение:* Фото систем раздельного сбора мусора, энергосберегающего оборудования, иное.

Блок 5: Интеграция в туристическую среду (максимум 30 баллов)
Оценивается вклад объекта в развитие туристического потенциала территории.
5.1. Информационное сопровождение гостей (0-10 баллов). Помощь гостям в ориентировании на местности и организации досуга: информация о достопримечательностях, карты, помощь в заказе экскурсий. *Подтверждение:* Фото информационных стендов, экскурсионных бюро, карт местности, иное.
5.2. Сувенирная продукция (0-10 баллов). Возможность приобрести не только фирменную, но и сувенирную продукцию местных мастеров и производителей. *Подтверждение:* Фото сувенирной витрины с продукцией местных производителей, иное.
5.3. Участие в туристических проектах (0-10 баллов). Активная позиция в продвижении региона: участие в фестивалях, проектах Союза городов Золотого кольца, программах лояльности. *Подтверждение:* благодарственные письма, скриншоты с информацией об участии в проектах, иное.

Блок 6: Уникальность объекта (максимум 20 баллов)
Оценивается способность объекта выделяться и создавать незабываемые впечатления.
6.1. Эссе об уникальности объекта.
Коротко, но ёмко расскажите, почему ваше заведение - must-visit точка на Золотом кольце. Что делает его особенным? Это может быть оригинальность концепции, историческая локация, блюдо по старинному рецепту, панорамный вид и др. *Подтверждение:* Текст объемом до 1000 знаков, раскрывающий уникальность заведения.

Общий максимальный балл: 180

Критерии оценки для номинации «Предприятия общественного питания»

Блок 1: Гастрономия и уникальное торговое предложение (максимум 30 баллов)
Оценивается качество и уникальность гастрономического предложения, использование локальных продуктов.
1.1. Гастрономическая уникальность и концепция (0-10 баллов). Наличие визитной карточки/фирменного блюда, основанного на локальных продуктах, исторических рецептах или авторской интерпретации. Четкость и оригинальность общей концепции заведения. Подтверждение: Фото меню с 2-3 фирменными блюдами/напитками, иное.
1.2. Использование локальных продуктов (0-10 баллов). Наличие продуктов и напитков от местных производителей (фермеров, сыроварен, крафтовых пивоварен и т.д.) в меню. *Подтверждение:* Фото меню с пометками «местный»/«фермерский», иное.
1.3. Разнообразие меню (0-10 баллов). Наличие опций для разных типов питания (сезонность предложений, вегетарианские, безглютеновые, детские). *Подтверждение:* Фото меню с детскими/вегетарианскими/сезонными предложениями, иное.

Блок 2: Обслуживание и сервис (максимум 30 баллов)
Оценивается уровень сервиса, профессионализм персонала и организация дополнительных активностей для гостей.
2.1. Профессионализм персонала (0-10 баллов). Система обучения и повышения квалификации. *Подтверждение:* сертификаты о прохождении обучения, иное.
2.2. Интерактивные программы (0-10 баллов). Проведение гастрономических мастер-классов, дегустаций, встреч с шеф-поваром, программ питания с историческим или культурным контекстом. *Подтверждение:* Ссылки на анонсы мероприятий в соцсетях, фото с мастер-классов, иное.
2.3. Работа с отзывами и репутация (0-10 баллов). Высокий рейтинг на российских платформах, активная работа с отзывами (ответы на

положительные и отрицательные отзывы). *Подтверждение:* Скриншоты страниц с рейтингами на Tripadvisor, Яндекс.Путешествия.

Блок 3: Инфраструктура и доступная среда (максимум 40 баллов)
Оценивается комфорт и доступность пространства для всех категорий гостей.
3.1. Комфорт и дизайн пространства (0-10 баллов). Соответствие интерьера общей концепции. Наличие фотозон. *Подтверждение:* фото интерьера, иное.
3.2. Доступная среда (0-10 баллов). Обеспечение беспрепятственного доступа для маломобильных групп населения: наличие пандуса/подъемника, адаптированного санузла, тактильных табличек, меню с крупным шрифтом или шрифтом Брайля и др. *Подтверждение:* Фото пандуса, адаптированного санузла, кнопки вызова, иное.
3.3. Семейный и pet-friendly формат (0-10 баллов). Наличие детского меню, стульчиков, игровой зоны или развлечений для детей. Возможность посещения с небольшими домашними животными. *Подтверждение:* Фото детских стульчиков, игровой зоны, информация о правилах посещения с животными, иное.
3.4. Организация прилегающей территории (0-10 баллов). Наличие летней веранды, террасы или зеленой зоны. Доступность и удобство парковки для гостей. *Подтверждение:* Фото парковки, летней веранды, зеленой зоны, иное.

Блок 4: Безопасность и экологичность (максимум 20 баллов)
Оценивается обеспечение безопасности гостей и экологическая ответственность.
4.1. Системы безопасности (0-10 баллов). Наличие и исправность технических систем безопасности (пожарная сигнализация, видеонаблюдение), а также квалифицированной охраны. *Подтверждение:* Фото систем видеонаблюдения, противопожарного оборудования, скан договора, иное.
4.2. Экологическая ответственность (0-10 баллов). Внедрение «зеленых» практик: сортировка отходов, энергосбережение, отказ от одноразового пластика, использование экоматериалов. *Подтверждение:* Фото систем раздельного сбора мусора, энергосберегающего оборудования, иное.

Блок 5: Интеграция в туристическую среду (максимум 40 баллов)
Оценивается вклад заведения в развитие туристической инфраструктуры и его активность в продвижении на региональном уровне.
5.1. Информационное сопровождение туриста (0-10 баллов). Наличие зоны с информацией о достопримечательностях города, картами, расписанием событий. Возможность помочь гостю заказать экскурсию или такси. *Подтверждение:* Фото информационного стенда с картами и буклетами, иное.
5.2. Сувенирная продукция (0-10 баллов). Возможность приобрести не только фирменную, но и сувенирную продукцию местных мастеров и производителей. *Подтверждение:* Фото сувенирной витрины с продукцией местных производителей, иное.

5.3. Активность в цифровом пространстве (0-10 баллов). Наличие актуального и функционального сайта и активных страниц в социальных сетях. Регулярность публикаций (не реже 2-3 раз в неделю), качество контента (фото, видео). *Подтверждение:* Ссылки на сайт и соцсети, скриншоты последних публикаций, иное.
5.4. Участие в городских и региональных проектах (0-10 баллов). Участие в фестивалях, гастрономических неделях, проектах Союза городов Золотого кольца, программах лояльности для туристов. *Подтверждение:* Ссылки на новости об участии в фестивалях, благодарственные письма, иное.

Блок 6: Уникальность объекта (максимум 20 баллов)
Оценивается уникальность концепции и способность объекта создать запоминающийся гастрономический опыт.
6.1. Эссе об уникальности объекта. Коротко, но ёмко расскажите, почему ваше заведение - must-visit точка на гастрономической карте Золотого кольца. Что делает его особенным? Это может быть уникальная историческая локация, блюдо по старинному рецепту, авторский подход шеф-повара, панорамный вид и др. *Подтверждение:* Текст объемом до 1000 знаков, раскрывающий уникальность заведения.

Общий максимальный балл: 180

Критерии оценки для номинации «Музеи и креативные пространства»

Блок 1: Основная деятельность и концепция (максимум 40 баллов)
В блоке оценивается содержательное наполнение объекта, его концепция и связь с местной историей.
1.1. Наличие местной исторической составляющей в концепции объекта (0-10 баллов). *Подтверждение:* Фото экспонатов и экспозиций, отражающих местную историю и культуру, иное.
1.2. Наличие фирменного стиля (0-10 баллов)
Подтверждение: Фото логотипа, формы персонала, элементов оформления интерьера, иное.
1.3. Программы для разных категорий посетителей (0-10 баллов). Наличие специально разработанных программ для детей, семей, подростков. *Подтверждение:* Фото с мероприятий для детей, семей, ссылки на информацию о мастер-классах и интерактивных программах на сайте или в соцсетях, иное.
1.4. Современные подходы к экспонированию (0-10 баллов). Использование интерактивных и мультимедийных технологий, актуальные сценографические решения, создающие эффект погружения и облегчающие восприятие информации. *Подтверждение:* Фото интерактивных зон, мультимедийного оборудования, иное.

Блок 2: Инфраструктура и сервис (максимум 20 баллов)
Оценивается комфорт и удобство посещения музея.
2.1. Комфорт посетителей (0-10 баллов). Наличие и состояние необходимой инфраструктуры: гардероб, туалет, зона отдыха, навигация. *Подтверждение:* фото гардероба, зон отдыха, навигации по музею, иное.
2.2. Доступная среда (0-10 баллов). Обеспечение доступа для маломобильных граждан, а также адаптация материалов для людей с нарушениями зрения и слуха. *Подтверждение:* Фото пандусов, адаптированных санузлов, кнопки вызова персонала, тактильных моделей, иное.

Блок 3: Безопасность и экологическая ответственность (максимум 20 баллов)
Оценивается обеспечение безопасности гостей и экологическая ответственность.
3.1. Системы безопасности и охраны (0-10 баллов). Наличие современных систем видеонаблюдения, сигнализации, противопожарной защиты, режима охраны. Подтверждение: Фото систем видеонаблюдения, охраны; документы, подтверждающие организацию безопасности, иное.
3.2. Экологическая ответственность (0-10 баллов). Внедрение «зеленых» практик: сортировка отходов, энергосбережение, отказ от одноразового пластика, использование экоматериалов. *Подтверждение:* Фото систем раздельного сбора мусора, энергосберегающего оборудования, иное.

Блок 4: Интеграция в туристическую среду (максимум 40 баллов)
Оценивается открытость музея, взаимодействие с аудиторией и профессиональным сообществом.
4.1. Наличие актуального сайта и соцсетей (0-10 баллов) *Подтверждение:* Ссылки на сайт и соцсети; примеры публикаций (не реже 2-3 раз в неделю), иное.
4.2. Работа с посетителями и отзывами (0-10 баллов). Рейтинг на российских платформах, активная работа с отзывами (ответы на положительные и отрицательные отзывы). *Подтверждение:* Скриншоты страниц с рейтингами на Tripadvisor, Яндекс.Путешествия.
4.3. Возможность посещения с небольшими домашними животными (0-10 баллов). *Подтверждение:* Ссылка на информацию о правилах посещения с домашними животными, иное.
4.4. Сувенирная продукция (0-10 баллов). Возможность приобрести не только фирменную, но и сувенирную продукцию местных мастеров и производителей. *Подтверждение:* Фото сувенирной витрины с продукцией местных производителей, иное.

Блок 5: Партнерство и развитие (максимум 20 баллов)
В блоке оценивается участие музея в партнерских программах и проектах развития.
5.1. Участие в культурных, туристических проектах (0-10 баллов). Активная позиция в продвижении региона: участие в фестивалях, проектах Союза городов Золотого кольца, программах лояльности. *Подтверждение:*

благодарственные письма, скриншоты с информацией об участии в проектах, ссылки на публикации, иное.
5.2. Партнерские проекты (0-10 баллов). Участие в совместных выставочных, образовательных или исследовательских проектах с другими музеями и учреждениями культуры/туризма. *Подтверждение:* Фото совместных выставок, информация о сотрудничестве с другими музеями, иное.

Блок 6: Уникальность объекта (максимум 40 баллов)
Оценивается способность музея создавать уникальное культурное предложение.
Эссе об уникальности объекта. Коротко, но ёмко расскажите, почему ваше заведение - must-visit точка на Золотом кольце. Что делает его особенным – будь то уникальная коллекция, историческое здание, авторская концепция или новаторские подходы к работе с аудиторией. *Подтверждение:* Текст объемом до 1000 знаков, раскрывающий уникальность заведения.

Общий максимальный балл: 180

3.8. Победителем Конкурса признается участник, набравший не менее 130 баллов.

3.9. Победителям Конкурса торжественно вручается знак «Отличное место. Рекомендовано Союзом городов Золотого кольца». Организации/компании, которые отмечены знаком, имеют право сообщать об этом в своих информационно-рекламных материалах, на выставках, презентациях и прочих рекламных мероприятиях в течение календарного года после его получения.

3.10. Принимая участие в Конкурсе, участники дают согласие Организатору Конкурса на обработку своих персональных данных в рамках Федерального закона от 27.07.2016 № 152-ФЗ «О персональных данных».