



Regulamin Konkursu

„Na wigilijnym stole - 2022”

oraz o tytuł/certyfikat:

„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego - 2022”



Poznań, 18 grudnia 2022 r.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Cykl konkursowy „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego**”, zwany dalej Konkursem, ma na celu wyłanianie i promocję najlepszych produktów, potraw regionalnych i tradycyjnych oraz przetworów kulinarnych z terenu powiatu poznańskiego oraz nagradzanie i promowanie ich wytwórców. Konkurs najczęściej przeprowadzany jest się podczas tematycznych imprez związanych z produkcją rolno-spożywczą odbywających się na terenie aglomeracji poznańskiej, w tym powiatu poznańskiego. Produkty i potrawy wyróżnione w trakcie Konkursu są w promowane na szlaku kulinarnym powiatu poznańskiego, tj. na stronie www.smakpowiatupoznanskiego.pl.
2. Konkurs regionalny „**Na wigilijnym stole - 2022**”, jest imprezą kulinarno-artystyczną, która ma na celu promocję przygotowywania i podawania tradycyjnych w Polsce potraw wigilijnych, a tym samym odkrywanie dawnych receptur i nagradzanie ich twórców oraz szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego w Instytucie Skrzynki.
3. Organizatorem Konkursu jest **Instytut Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego z siedzibą w Skrzynkach, pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki;**
4. Współorganizatorem konkursu jest **Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.**
5. **Konkurs odbywa się przy współpracy:**
 - Stowarzyszenia **Slow Food Wielkopolska** z siedzibą w Poznaniu
 - Stowarzyszenia **Polska Akademia Smaku** z siedzibą w Poznaniu
 - Sieci **Culinary Heritage Europe**
6. Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego.**
7. Miejsce odbywania się konkursu „Na wigilijnym stole 2022”: **Pałac na terenie Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.**
8. Konkurs odbywa się w ramach Jarmarku Bożonarodzeniowego w Szreniawie.
9. Konkurs jest także elementem promocji szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego.
10. Za organizację konkursu odpowiada jego koordynator, który udziela szczegółowych informacji. Kontakt: +48 502 694 707; kontakt@smakpowiatupoznanskiego.pl.

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Przedmiotem konkursu „**Na wigilijnym stole - 2022**” jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych tradycyjnych potraw i wypieków podawanych na Wigilię Bożego Narodzenia, w następujących kategoriach:
 - **Zupy (grzybowa, barszcz, rybna, z suszu owocowego, inne)**
 - **Pierniki**
 - **Inne**
2. W konkursie mogą uczestniczyć przede wszystkim koła gospodyń wiejskich, ale także gospodarstwa agroturystyczne, szkoły gastronomiczne oraz inne obiekty gastronomiczne z Wielkopolski (restauracje, cukiernie, piekarnie i inne).
3. **W konkursie mogą też uczestniczyć obywatele z Ukrainy przebywający czasowo w Wielkopolsce.**
4. Uczestnicy konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o tytuły/certyfikaty „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022**” zgodnie z punktem 16/a-b.

5. Wszyscy uczestnicy konkursu ubiegają się o główne nagrody i wyróżnienia konkursu „**Na wigilijnym stole - 2022**” zgodnie z pkt 16/c-f niniejszego Regulaminu.
6. Do Konkursu zgłaszać można potrawy i wypieki, które są dostępne w ofercie ciągłej lub sezonowej. Wszelkie wątpliwości w tym zakresie rozstrzyga telefonicznie koordynator konkursu.
7. Potrawy i wypieki ocenia Kapituła konkursu powołana przez organizatorów, w której skład wchodzi krytycy kulinarni, eksperci smaku, znawcy kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych, osoby świata kultury, sztuki i mediów.
8. Dla kategorii PIERNIKI dodatkowo zostanie powołana niezależna kilkuosobowa Kapituła Dziecięca, której prace koordynować będzie opiekun delegowany przez Instytut Skrzyńki.
9. Skład Kapituł (profesjonalnej oraz dziecięcej) zostanie podany do publicznej wiadomości najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem konkursu.
10. Oceniane i punktowane będą m.in. walory smakowe, zapachowe, wizualne a także zdrowotne zgłaszanych w konkursie potraw:
 - a. Kapituła oceni zgłoszone do konkursu produkty wg kryteriów punktowych przyjętych przed degustacją na podstawie zasad przedstawionych przez Przewodniczącego przed rozpoczęciem degustacji.
 - b. Dodatkowe punkty mogą zostać przyznane za wskazanie i szczegółowe opisanie receptur, właściwości półproduktów, a także ich pochodzenia.
 - c. Każdy z uczestniczących podmiotów/osób może zgłosić do konkursu **maksymalnie 3 rodzaje potraw oraz 3 rodzaje wypieków** wypełniając osobny formularz zgłoszenia dla każdej z nich.
 - d. Nad prawidłowością przeprowadzenia konkursu, głosowania oraz sporządzenia protokołu z wynikami czuwać będzie powołany przez organizatorów Sekretarz Kapituły.
11. Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany formularz stanowiący załącznik do niniejszego Regulaminu należy przesać e-mailem na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl najpóźniej do dnia 15 grudnia 2022 r.
12. W dniu konkursu, tj. 18 grudnia 2022 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszanymi produktami należy dostarczyć w godz. 10.00-12.00 do miejsca odbywania się konkursu.
13. Potrawy i wypieki należy dostarczyć gotowe do degustacji w liczbie co najmniej 7 porcji degustacyjnych (dla 7-osobowej kapituły). W razie konieczności Organizatorzy zapewniają na miejscu możliwość podgrzania potrawy do podania na ciepło.
14. Ocena potraw zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 12.30-14.00.
15. Kolejność oceniania zgłoszonych produktów będzie losowa. Ocena będzie miała charakter anonimowy. Każda ze zgłoszonych potraw oznaczona będzie przyznanym jej numerem kodowym.
16. Nagrody i wyróżnienia:
 - a. Uczestnicy Konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o wyróżnienia – **tytuły/certyfikaty „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022”**.
 - b. Liczba wyróżnień – tytułów/certyfikatów zgodnie z pkt. 16 a (powyżej) nie jest ograniczona. Kapituła może przyznać ich kilka w każdej kategorii w przypadku zgłoszenia do konkursu wielu potraw lub wypieków posiadających bardzo wysokie walory jakościowe i smakowe a także wyjątkowość.
 - c. Wszyscy uczestnicy Konkursu za poddane do oceny potrawy i wypieki (dla każdej z kategorii) ubiegają się o **Grand Prix trzy miejsca (I, II i III)**.
 - d. Grand Prix – w każdej z kategorii to nagroda pieniężna w wysokości 500 złotych.
 - e. Fundatorem nagród pieniężnych w konkursie jest Instytut Skrzyńki.

- f. **Kapituła dodatkowo dokona niezależnej oceny wszystkich potraw i wypieków zgłoszonych przez Szkoły gastronomiczne. W związku z tym stworzona zostaje jedna wspólna Kategoria specjalna: Szkoły gastronomiczne. W tej kategorii przyznane zostaną Wyróżnienia, I, II i III miejsce.**
- g. Dla kategorii „Pierniki” niezależna Dziecięca Kapituła przyzna trzy tytuły: **złote, srebrne i brązowe „Piernikowe serduszka”, a także wyróżnienia.**
- h. Organizatorzy przewidują również możliwość przyznania oraz ufundowania dodatkowych wyróżnień i nagród pozaregulaminowych.

III. WYNIKI KONKURSU

1. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone przez Przewodniczącego Kapituły lub osobę przez niego wyznaczoną w dniu 18 grudnia 2022, ok. godz. 15.30-16.00
2. Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest scena główna Jarmarku Bożonarodzeniowego na terenie Muzeum w Szreniawie
3. Okolicznościowe dyplomy z tytułami „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 - Na wigilijnym stole**”, a także pozostałe nagrody regulaminowe oraz pozaregulaminowe wręczone zostaną przez:
 - **Dyrektora Instytutu Skrzynki**
 - **Przewodniczącego kapituły profesjonalnej**
 - **Kapitułę Dziecięcą**
4. Nagrody nieodebrane przez laureatów w dniu ich ogłoszenia zostaną przekazane inną drogą po uprzednim ustaleniu sposobu ich przekazania z uczestnikami.
5. Laureaci nagród i wyróżnień mogą zostać powiadomieni przez sekretarza Kapituły o fakcie znalezienia się w grupie laureatów w dniu konkursu, tuż po zakończeniu obrad Kapituły.
6. Informacja o wynikach konkursu zostanie zamieszczona na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl oraz Fanpage @smakipowiatupoznanskiego na Facebooku i Instagramie oraz udostępniona lokalnym mediom

IV. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Uczestnicy konkursu podpisując zgłoszenie do konkursu, akceptują jego Regulamin oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia Kapituły.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do wykluczenia z udziału w konkursie uczestników, których działania są sprzeczne z prawem lub Regulaminem.
3. Rozstrzygnięcie Kapituły jest nieodwoławalne i nie podlega reklamacji.
4. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany zasad konkursu w trakcie jego trwania.
5. Regulamin, karta zgłoszenia oraz informacje o ewentualnych zmianach dostępne będą na stronach:
 - www.smakipowiatupoznanskiego.pl
 - www.instytutskrzynki.pl
6. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia i obowiązuje do odwołania.

Podpisał:

Jan Babczyszyn –Dyrektor Instytutu Skrzynki

Zgłoszenie Konkursu „Na wigilijnym stole - 2022”

Zgłoszenie jako: (zaznaczyć właściwą pozycję)	A. Zupy B. Pierniki C. Inne
Nazwa potrawy/wypieku: Nazwa własna (jeśli dotyczy)	
Imię i nazwisko autora:	
Adres autora:	
Imię i nazwisko osoby zgłaszającej (jeśli jest to inna osoba niż autor):	
Czy wytwórca jest z terenu powiatu poznańskiego (zaznaczyć właściwe pole)	TAK NIE <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Kontaktowy telefon komórkowy:	
Adres e-mail (jeśli jest to także strona www)	
<u>INFORMACJE DODATKOWE</u> Główne składniki, opis Inne ciekawostki	

Posiadane certyfikaty i/lub nagrody, wyróżnienia dla danego produktu lub dania	
--	--

- 1. Oświadczam, że Zapoznałem się z Regulaminem i akceptuję podane warunki Konkursu oraz wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez organizatorów w celach promocyjnych, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.).*
- 2. W związku z wejściem w życie nowych przepisów RODO (Ogólne Rozporządzenie o Ochronie Danych Osobowych) - zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 informujemy, że Administratorem danych osobowych jest Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego z siedzibą w Skrzynkach , Pl. Parkowy 1; 62-060 Skrzynki.
Kontakt z administratorem ochrony danych: e-mail: kontakt@instytutskrzynki.pl*
- 3. Dane osobowe są przetwarzane w celu realizacji konkursu: „Na wigilijnym stole - 2022” na podstawie dobrowolnej zgody uczestnika. Kategorie przetwarzanych danych osobowych obejmują dane zawarte w formularzu zgłoszeniowym konkursu oraz wytworzonych w trakcie oceny konkursowej dokumentach. Dane osobowe będą przechowywane przez okres 1 roku od dnia złożenia karty lub do momentu wycofania zgody na przetwarzanie danych osobowych. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo dostępu do treści tych danych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz przenoszenia danych, a także do cofnięcia zgody w dowolnym momencie, bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania dokonanego na podstawie zgody, przed jej cofnięciem. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego. Podanie danych jest dobrowolne, ale odmowa podania danych może skutkować brakiem możliwości wzięcia udziału w konkursie „Na wigilijnym stole - 2022” Dane osobowe mogą być przekazywane odbiorcom danych w przypadku realizowania konkursu z udziałem podmiotu przetwarzającego. Dane osobowe mogą być także przekazane do państwa trzeciego w związku z korzystaniem przez administratora z rozwiązań chmurowych, na podstawie standardowych klauzul ochrony danych przyjętych przez Komisję Europejską. Osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo do uzyskania kopii tych danych.*

Miejsce, data

czytelny podpis osoby zgłaszającej

Uwaga !

Oryginał formularza zgłoszenia należy przekazać organizatorowi Konkursu wraz ze zgłaszaną potrawą.

Do każdej zgłaszanej potrawy należy dołączyć oddzielny formularz zgłoszenia.