



**INSTYTUT
SKRZYNKI**



SMAKI POWIATU
Poznańskiego

Regulamin konkursu regionalnego
PRZETWORY NA ZIMĘ

oraz
**„Najlepszy Smak
Powiatu Poznańskiego 2025”**



**POWIAT
POZNAŃSKI**



POLSKA AKADEMIA SMAKU
STOWARZYSZENIE



Slow Food®
Wielkopolska



**Culinary
Heritage**
EUROPE



**MUZEUM NARODOWE
ROLNICTWA**
I PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
W SZRENIAWIE



POZnań.travel
POZNAŃSKA LIGALNA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



Źródło



**Krajowy Ośrodek
Wsparcia Rolnictwa**

Skrzynki, 21.09.2025 r.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Konkursy kulinarne wraz z wyróżnieniami „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego**”, zwane dalej Konkursami, mają na celu wyłanianie i promocję najlepszych potraw, napojów, wypieków, przetworów regionalnych i tradycyjnych z terenu Wielkopolski, w tym powiatu poznańskiego oraz nagradzanie i promowanie ich wytwórców. Konkursy o charakterze kulinarnym mają charakter cykliczny i odbywają się podczas tematycznych imprez związanych z produkcją rolno-spożywczą organizowanych na terenie metropolii poznańskiej. Produkty, przetwory, napoje, wypieki i potrawy wyróżniane w trakcie Konkursów są w sposób szczególny promowane na szlaku kulinarnym powiatu poznańskiego, tj. na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl.
2. Konkurs regionalny „**Przetwory na zimę**” jest imprezą kulinarno-promocyjną, która ma na celu promocję tradycji przygotowywania i wykonywania sezonowych przetworów z wykorzystaniem owoców, warzyw, mięsa i ryb oraz odkrywanie dawnych receptur, 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. **Konkurs odbywa się przy współpracy:**
 - Powiatu Poznańskiego
 - Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno -Spożywczego w Szreniawie
 - Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa (KOWR) O.T. Poznań
 - Stowarzyszenia **Słow Food Wielkopolska** z siedzibą w Poznaniu
 - Stowarzyszenia **Polska Akademia Smaku** z siedzibą w Poznaniu
 - Sieci **Culinary Heritage Europe**
 - **Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej**
 - **LGD Źródło**
5. Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego**.
6. Miejsce odbywania się konkursu **Dwór Skrzynki – Plac Parkowy 1 (gmina Stęszew, powiat poznański)**; konkurs odbywa się w ramach imprezy „**Skrzynki Pełne Smaków**”.
7. Konkurs jest także elementem promocji szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego.
8. Za organizację konkursu odpowiada jego koordynator, który udziela szczegółowych informacji. Kontakt: +48 451 152 795; kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl.

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Przedmiotem konkursu regionalnego „**Przetwory na zimę**” jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych tradycyjnych przetworów takich jak: powidła, dżemy, konfitury, kompoty, marynaty, kiszonki, grzyby, a także przetwory mięsne i rybne.
2. W konkursie mogą uczestniczyć kolarze gospodyń wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne oraz inne lokale gastronomiczne z terenu całej Wielkopolski, w tym z powiatu poznańskiego.
3. Udział w konkursie jest bezpłatny. Organizator nie zwraca uczestnikom kosztów przygotowania i dojazdu.
4. Uczestnicy konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o tytuły „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2025**” zgodnie z punktem 15/a-b. Ponadto ubiegają się też nagrody pieniężne zgodnie z punktem 15/c niniejszego Regulaminu.

5. Uczestnicy konkursu spoza terenu powiatu poznańskiego ubiegają się wyłącznie o główne nagrody i wyróżnienia konkursu „Przetwory na zimę” zgodnie z pkt 16/c niniejszego Regulaminu.
6. **Do Konkursu zgłaszać można: przetwory, które są dostępne w ofercie stałej lub sezonowej zgłaszających tj. w sprzedaży detalicznej, na stoiskach podczas festynów, jarmarków, na targowiskach, a także podczas ważnych imprez i wydarzeń okolicznościowych. W przypadku gospodarstw agroturystycznych i innych zakładów gastronomicznych są też wykorzystywane w sezonowym menu tych obiektów. Zgłoszenia mogą być próbą odtworzenia ich na podstawie rodzinnych przepisów oraz starych poradników i książek kulinarnych. Wszelkie wątpliwości w tym zakresie rozstrzyga telefonicznie koordynator konkursu.**
7. Zgłoszone do konkursu produkty ocenia Kapituła konkursu powołana przez organizatorów, w której skład wchodzi krytycy kulinarni, eksperci smaku, technolodzy żywności, znawcy kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych, osoby świata kultury, sztuki i mediów.
8. Skład Kapituły zostanie podany do publicznej wiadomości najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem konkursu.
9. Oceniane i punktowane będą m.in. walory smakowe, zapachowe, wizualne a także zdrowotne zgłaszanych w konkursie przetworów:
 - 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 5 rodzajów przetworów** wypełniając odpowiednio formularz zgłoszenia.
 - d. Nad prawidłowością przeprowadzenia konkursu, głosowania oraz sporządzenia protokołu z wynikami czuwać będzie powołany przez organizatorów Sekretarz Kapituły.
10. **Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany formularz stanowiący załącznik do niniejszego Regulaminu należy przesłać e-mailem na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl najpóźniej do dnia 18 września 2025 r.**
11. **a. W dniu konkursu, tj. 21 września 2025 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszanymi przetworami należy dostarczyć w godz. 11.00 – 12.30 do miejsca odbywania się konkursu tj. Dworu Skrzynki.**
b. Zgłaszane przetwory można również na ryzyko zgłaszającego przesłać wcześniej przesyłką kurierską na adres: Instytut Skrzynki, Plac Parkowy 1, 62-060 Skrzynki, z dopiskiem „Przetwory na zimę”.
12. Organizatorzy zapewniają stół i miejsce do ekspozycji zgłoszonych przetworów dla każdego uczestnika konkursu. Uczestnicy konkursu mogą dekorować swoje zgłoszenia (np. układać na serwecie, stroić kwiatami), jednak kompozycje nie mogą być zbyt bardzo przestrzenne (zakłada się powierzchnię do ok. 40cm x 40cm, w zależności od liczby zgłoszeń i możliwości ekspozycyjnej organizatora). W razie pytań i dodatkowych potrzeb konieczny jest kontakt z Sekretarzem konkursu.
Przetwory należy dostarczyć w ilości umożliwiającej degustację 7-osobowej kapitule.
13. Ocena zgłoszonych przetworów do konkursu odbędzie się w godzinach 12.30-14.30.
14. Kolejność oceniania zgłoszonych przetworów będzie losowa. Ocena będzie miała charakter anonimowy. Każdy ze zgłoszonych wypieków oznaczony będzie numerem kategorii i numerem kodowym.

15. Nagrody i wyróżnienia:

- a. Uczestnicy Konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o wyróżnienia - **certyfikaty (dyplomy) z tytułem „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2025”**. Laureaci otrzymają też do dyspozycji (z możliwością wykorzystania we własnych działaniach marketingowych i promocyjnych, w tym druku na opakowaniach) znak towarowy konkursu z oznaczeniem roku 2025.
- b. Liczba wyróżnień zgodnie z pkt. 15 a (powyżej) nie jest ograniczona. Kapituła może przyznać ich kilka w każdej kategorii w przypadku zgłoszenia do konkursu wielu przetworów posiadających bardzo wysoką jakość, wyjątkowość i smak.
- c. Wszyscy uczestnicy Konkursu zarówno z terenu powiatu poznańskiego jak i spoza, za poddane do oceny wypieki ubiegają się o:
 - **GRAND PRIX – „Przetwory na zimę 2025”**
 - nagroda pieniężna w wysokości 750 złotych
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
 - **1 miejsce – „Przetwory na zimę 2025”**
 - nagroda pieniężna w wysokości 500 złotych
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
 - **2 miejsce – „Przetwory na zimę 2025”**
 - nagroda pieniężna w wysokości 300 złotych
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
 - **3 miejsce – „Przetwory na zimę 2025”**
 - nagroda pieniężna w wysokości 200 złotych
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- d. Fundatorem nagród pieniężnych w konkursie jest Instytut Skrzynki.
- e. 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 21.09. 2025 r. ok. godz. 16.30.
2. Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest Scena imprezy „Skrzynki Pełne Smaków” w Dworze Skrzynki.
3. Okolicznościowe dyplomy z tytułami „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2025**”, a także pozostałe nagrody regulaminowe oraz pozaregulaminowe wręczone zostaną przez: Przewodniczącego Kapituły i Dyrektora Instytutu Skrzynki w asyście pozostałych Członków Kapituły
4. Nagrody nieodebrane przez laureatów w dniu ich ogłoszenia zostaną przekazane inną drogą po uprzednim ustaleniu sposobu ich przekazania z uczestnikami.
5. W dniu zakończenia konkursu zostanie przygotowany i przesłany do mediów specjalny komunikat prasowy z podsumowaniem i wynikami konkursu.

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 nieodwołalne 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

„Przetwory na zimę 2025”

| | |
|--|--|
| Nazwa potrawy: Nazwa własna (jeśli dotyczy) | |
| Nazwa podmiotu biorącego udział w konkursie, który reprezentuje | |
| Adres uczestnika/podmiotu konkursu (ulica/osiedle, nr budynku/mieszkania, kod pocztowy, miejscowość (poczta)) | |
| Nazwa gminy lub miasta | |
| Nazwa powiatu | |
| Imię i nazwisko osoby zgłaszającej (jeśli jest to inna osoba niż autor) | |
| Kontaktowy telefon komórkowy: | |
| Adres e-mail (jeśli jest, to także strona www, Facebook) | |
| <u>INFORMACJE DODATKOWE</u> Opis, ważne informacje, certyfikaty i nagrody (jeśli dotyczy). | |
| Dane, na jakie ma być wystawiony dyplom, np. imię i | |

| | |
|---|--|
| nazwisko ucznia/członka KGW/szefa kuchni/ i nazwa szkoły/KGW/restauracji lub producenta lub tylko nazwa podmiotu, bez danych imiennych. | |
|---|--|

- 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 Kulinarne 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: „Przetwory na zimę 2025” 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 „Przetwory na zimę 2025”. 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

Formularz zgłoszenia należy przekazać organizatorowi Konkursu wraz ze zgłaszaną przekąską.

Uwaga !

Do każdego konkursowego produktu należy dołączyć oddzielny formularz zgłoszenia w oryginale.

