



---

**Regulamin Konkursu**

**SMAK TATARA 2022**

oraz

**„Najlepszy Smak  
Powiatu Poznańskiego 2021  
– Smak Tatarą”**



**Poznań , 31.01.2022 r.**  
**I. INFORMACJE OGÓLNE**

1. Konkurs „**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 ma charakter cykliczny i odbywa 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 będą w sposób szczególny promowane na szlaku kulinarnym powiatu poznańskiego, tj. na stronie [www.smakpowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakpowiatupoznanskiego.pl).
2. Konkurs „**Smak Tatar 2022**”, jest imprezą kulinarną, która ma na celu promocję tradycji przygotowywania i podawania potrawy o nazwie „Tatar” oraz odkrywanie dawnych receptur i nagradzanie ich twórców oraz szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne w Instytucie Skrzynki.
3. Organizatorem Konkursu jest **Instytut Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego z siedzibą w Skrzynkach, pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki**;
4. Współorganizatorami Konkursu są:
  - a. **Ogólnopolski Cech Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy z siedzibą w Poznaniu, Al. Niepodległości 2, 61-874 Poznań.**
  - b. **Restauracja Stara Osada w Wiórku, przy ul. Poznańska 30; 61-160 Wiórek**
5. **Konkurs odbywa się przy współpracy:**
  - **Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie**
  - Stowarzyszenia **Slow Food Wielkopolska** z siedzibą w Poznaniu
  - **Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej** z siedzibą w Poznaniu
  - Stowarzyszenia **Polska Akademia Smaku** z siedzibą w Poznaniu.
6. Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego**.
7. Miejsce odbywania się pierwszej edycji konkursu „Smak Tatar”: **Restauracja Stara Osada w Wiórku**
8. Konkurs odbywa się w ramach cyklicznej akcji **Potrava/produkt miesiąca**, organizowanej przez Instytut Skrzynki
9. Konkurs jest także elementem promocji szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego.
10. Za organizację konkursu odpowiada jego koordynator, który udziela szczegółowych informacji. Kontakt: +48 451 152 795; [kontakt@smakpowiatupoznanskiego.pl](mailto:kontakt@smakpowiatupoznanskiego.pl).

## **II. ZASADY UCZESTNICTWA**

1. Przedmiotem konkursu „Smak Tatar” jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych potraw w kategoriach:
  - a. Tatar tradycyjny z mięsa wołowego
  - b. Tatar rybny
  - c. Tatar wegański
  - d. Inne, w tym tatar z innych rodzajów mięsa oraz warianty mieszane
2. W konkursie mogą uczestniczyć restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, kola gospodyń wiejskich i inne obiekty gastronomiczne, w tym szczególnie z terenu powiatu poznańskiego.

3. Uczestnicy konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o tytuły „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Tatar**” zgodnie z punktem 15/a-b. Ponadto ubiegają się też nagrody zgodnie z punktem 15/c niniejszego Regulaminu.
4. Uczestnicy konkursu spoza terenu powiatu poznańskiego ubiegają się jedynie o główne nagrody i wyróżnienia konkursu „**Smak Tatar 2022**” zgodnie z pkt 15/c niniejszego Regulaminu.
5. Do Konkursu zgłaszać można potrawy, które są dostępne w ofercie gastronomicznej w sposób ciągły lub sezonowy. Wszelkie wątpliwości w tym zakresie rozstrzyga telefonicznie koordynator konkursu.
6. Produkty 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.
7. Skład Kapituły zostanie podany do publicznej wiadomości najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem konkursu.
8. 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 potrawy** 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.
9. Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany formularz stanowiący załącznik do niniejszego Regulaminu należy przesać e-mailem na adres: [kontakt@smakpowiatuoznanskiego.pl](mailto:kontakt@smakpowiatuoznanskiego.pl) najpóźniej do dnia 27 stycznia 2022 r.
10. W dniu konkursu, tj. 31 stycznia 2022 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszanymi potrawami należy dostarczyć w godz. 12.00 – 14.00 do miejsca odbywania się konkursu tj. **Restauracji Stara Osada w Wiórku, ul. Poznańska 30; 61-160 Wiórek**
11. Produkty należy dostarczyć i potrawy przygotować (\*podać) do degustacji w ilości co najmniej 5 porcji degustacyjnych (dla 5-osobowej kapituły).
12. Organizatorzy zapewniają stół i miejsce do przygotowania gotowych potraw dla osoby/osób (maksymalnie 2) dla każdego uczestnika konkursu.
13. Ocena potraw zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 14.00-17.00.
14. Kolejność oceniania zgłoszonych potraw będzie losowa. Losowanie kolejności odbędzie się o godz. 14.00. Ocena będzie miała charakter jawny. Każda ze zgłoszonych potraw oznaczona będzie nazwą zgłaszającego 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 2022 – Smak Tatar”**.
  - b. Ilość wyróżnień zgodnie z pkt. 15 a (powyżej) nie jest ograniczona. Kapituła może przyznać ich kilka w każdej kategorii w przypadku zgłoszenia do konkursu wielu potraw posiadających bardzo wysoką jakość, wyjątkowość i smak.

- c. Wszyscy uczestnicy Konkursu zarówno z terenu powiatu poznańskiego jak i spoza, za poddane do oceny potrawy ubiegają się trzy miejsca (I, II i III):
- **1 miejsce – „ Smak Tatar 2022” – nagroda:** voucher o wartości 400 złotych do Delikatesów Mięsnych Zygufa, voucher o wartości 500 złotych do sklepu Bela Mesa, voucher upoważniający do udziału w warsztatach z przygotowywania kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej
  - **2 miejsce – „ Smak Tatar 2022” – nagroda:** voucher o wartości 300 złotych do Delikatesów Mięsnych Zygufa, voucher o wartości 300 złotych do sklepu Bela Mesa, voucher upoważniający do udziału w warsztatach z przygotowywania kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej
  - **3 miejsce – „ Smak Tatar 2022” – nagroda:** voucher o wartości 200 złotych do Delikatesów Mięsnych Zygufa, voucher o wartości 100 złotych do sklepu Bela Mesa, voucher upoważniający do udziału w warsztatach z przygotowywania kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej
- d. Fundatorem nagród w konkursie są:
- Rzeźnictwo Zygufa Zbąszynek Sp. z o. o. Sp. K (vouchery)
  - sklep Bela Mesa z Poznania (vouchery i upominki)
  - Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie (vouchery)
- 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 31 stycznia 2022 r. ok. godz. 18.00.
2. Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest restauracja Stara Osada w Wiórku
3. Okolicznościowe dyplomy z tytułami „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Tatar**”, a także pozostałe nagrody regulaminowe oraz pozaregulaminowe wręczone zostaną przez:
  - **Starostę Poznańskiego** (lub jego przedstawiciela);
  - Przedstawiciela **Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników –Wędliniarzy – Kucharzy**
  - p.o. **Dyrektora Instytutu Skrzynki**.
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. 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 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.smakpowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakpowiatupoznanskiego.pl)
  - [www.ocrwk.pl](http://www.ocrwk.pl)
6. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia i obowiązuje do odwołania.

Podpisał:

**Jan Babczyszyn** – p. o. Dyrektora Instytutu Skrzyńki

Załącznik do Regulaminu Konkursu  
„Smak Tataru 2022”

## Zgłoszenie Konkursu „Smak Tataru 2022”

<b>Zgłoszenie jako:</b> ( zaznaczyć właściwą pozycję)	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Tatar tradycyjny z mięsa wołowego</li> <li>b. Tatar rybny</li> <li>c. Tatar wegański</li> <li>d. Inne w tym tatar z innych rodzajów mięsa oraz warianty mieszane</li> </ol>				
<b>Nazwa potrawy:</b>  <b>Nazwa własna (jeśli dotyczy)</b>					
<b>Imię i nazwisko autora oraz nazwa lokalu/KGW które reprezentuje</b>					
<b>Adres autora:</b>					
<b>Imię i nazwisko osoby zgłaszającej (jeśli jest to inna osoba niż autor):</b>					
<b>Czy wytwórca jest z terenu powiatu poznańskiego (zaznaczyć właściwe)</b>	<table style="margin: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;"><b>TAK</b></td> <td style="text-align: center;"><b>NIE</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	<b>TAK</b>	<b>NIE</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>TAK</b>	<b>NIE</b>				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Kontaktowy telefon komórkowy:	
Adres e-mail (jeśli jest to także strona www)	
<p><b><u>INFORMACJE DODATKOWE</u></b></p> <p>Główne składniki, opis</p> <p>Inne ciekawostki</p>	

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](mailto:kontakt@instytutskrzynki.pl)*
  
3. *Dane osobowe są przetwarzane w celu realizacji konkursu: „Smak Tatara 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 „Smak Tatara 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

Formularz zgłoszenia należy przekazać organizatorowi Konkursu wraz ze zgłaszaną potrawą.

**Uwaga !**

Do każdej zgłaszanej potrawy należy dołączyć oddzielny formularz zgłoszenia.