



**Regulamin Konkursu
na przepisy kulinarne**

**„Niepospolite kompozycje kulinarne.
Tradycja i współczesność”
edycja: „Potrawy z gęsiny”**



Poznań, 10.10-10.11.2022 r.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Cykl konkursowy **„Niepospolite kompozycje kulinarne. Tradycja i współczesność”** to poszukiwanie najciekawszych przepisów kulinarnych obecnych w naszych domach zarówno w ujęciu tradycyjnym jak i współczesnym. Poprzez ten Konkurs chcemy zbudować bazę codziennych i niecodziennych przepisów kulinarnych, które tworzą mapę każdej domowej kuchni Wielkopolski, w tym powiatu poznańskiego.
Wydarzenie, zwane dalej Konkursem, ma na celu dokumentowanie, wyłanianie i promocję najlepszych receptur i przepisów na potrawy regionalne i tradycyjne oraz receptur na przetwory kulinarne z terenu Wielkopolski, a szczególnie powiatu poznańskiego. Celem naszym jest nagradzanie i promowanie ich autorów i tzw. „domowych archiwistów”, czyli osób przechowujących w gospodarstwach domowych notatki i zapiski kuchenne często wielopokoleniowe. Konkurs odbywa się przy okazji tematycznych świąt, wydarzeń czy innych okoliczności powiązanych z tradycjami regionu lub kraju (w tym kulinarnymi), a także cyklami natury, porami roku itp. Przepisy na potrawy i przetwory wyróżnione w trakcie Konkursu będą w sposób szczególny promowane w działaniach statutowych Instytutu Skrzynki, w tym publikowane na stronie szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego (www.smakipowiatupoznanskiego.pl).
2. Konkurs **„Niepospolite kompozycje kulinarne. Tradycja i współczesność”**, edycja: **„Potrawy z gęsiny”**, jest wydarzeniem kulinarno-promocyjnym, które ma na celu promocję przygotowywania i podawania tradycyjnych w Wielkopolsce potraw z pyrami w roli głównej, a tym samym odkrywanie dawnych receptur i nagradzanie ich twórców. Ponadto jego celem jest szeroko rozumiana dokumentacja i upowszechnianie dziedzictwa kulinarnego regionu poprzez działania 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. **Konkurs odbywa się przy współpracy:**
 - **Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie**
 - Stowarzyszenia **Słow Food Wielkopolska** z siedzibą w Poznaniu
 - Stowarzyszenia **Polska Akademia Smaku** z siedzibą w Poznaniu
 - Sieci **Culinary Heritage Europe**
5. Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego.**
6. Czas trwania pierwszej edycji konkursu **„Potrawy z gęsiny”**: 10 października – 10 listopada 2022 r.
7. Za organizację konkursu odpowiada jego koordynator, który udziela szczegółowych informacji. Kontakt: +48 502 694 707; kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl.

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Przedmiotem konkursu **„Niepospolite kompozycje kulinarne. Tradycja i współczesność”**, edycja: **„Potrawy z gęsiny”** jest wyłonienie i wyróżnienie najciekawszych przepisów potraw z gęsiną w roli głównej. Ocenie podlegać będą:
Przepisy (wraz z opisem ich pochodzenia) oraz zdjęcia gotowych potraw.

2. W konkursie mogą uczestniczyć wszyscy pełnoletni mieszkańcy powiatu poznańskiego, miasta Poznania i Wielkopolski, a także restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich i inne obiekty gastronomiczne.
3. Wszyscy uczestnicy konkursu ubiegają się o wyróżnienia i nagrody zgodnie z pkt. 11 niniejszego Regulaminu.
4. Zgłoszenia konkursowe oceni Kapituła konkursu powołana przez organizatorów, w której skład wchodzi krytycy kulinarni, eksperci smaku, historycy, znawcy kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych, osoby świata kultury, sztuki i mediów.
5. **Oceniane i punktowane będą wyjątkowość i niepowtarzalność przepisów, nawiązania do tradycji i historii – w tym rodzinnej, regionalność i okazjonalność. Dodatkowo punktowane będą zdjęcia lub skany archiwalnych, zachowanych w gospodarstwach domowych rodzinnych zapisków kulinarnych, a także wskazanie i szczegółowe opisanie receptur, właściwości półproduktów i miejsca ich pochodzenia (pozyskania).**
6. Każdy z uczestników może zgłosić do konkursu dowolną liczbę przepisów wypełniając odpowiedni formularz zgłoszeniowy, załączając zdjęcie i wysyłając na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl.
7. Nad prawidłowością przeprowadzenia konkursu oraz sporządzenia końcowego protokołu z wynikami czuwać będzie powołany przez organizatorów Sekretarz Kapituły.
8. **Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany (elektronicznie lub odręcznie) formularz stanowiący załącznik do niniejszego Regulaminu, wraz z załączonymi oraz 1-3 zdjęciami własnego autorstwa (lub z zdjęciami z prawami do ich publikacji) należy przesłać e-mailem najpóźniej do dnia 10 listopada 2022 r.**
9. Zgłaszający podpisując kartę zgłoszenia wyraża zgodę na publikację zgłoszonych do Konkursu materiałów oraz wykorzystywania ich przez organizatorów Konkursu na wszystkich polach eksploatacji bez ograniczeń, w celu promocji kulinariów Wielkopolski, w szczególności powiatu poznańskiego.
10. Zgłaszający oświadcza, że zgłoszenie konkursowe nie narusza żadnych praw osób trzecich, szczególnie w kontekście zdjęć i filmów.
11. Nagrody i wyróżnienia:
 - a. Uczestnicy ubiegają się o wyróżnienia konkursowe: **„Niepospolite kompozycje kulinarne. Tradycja i współczesność”**, edycja: **„Potrawy z gęsiny”**. Wyróżnienia stanowią okolicznościowe Dyplomy. Zdobywcy Wyróżnień otrzymają też okolicznościowe zestawy upominkowe ufundowane przez organizatorów i partnerów oraz Powiat Poznański.
 - b. Ilość wyróżnień zgodnie z pkt. 11 a (powyżej) nie jest ograniczona. Kapituła może przyznać ich wiele – szczególnie za przepisy charakteryzujące się bardzo wysoką wyjątkowością i bogatą dokumentacją ikonograficzną.
 - c. Wszyscy uczestnicy Konkursu **„Niepospolite kompozycje kulinarne. Tradycja i współczesność”**, edycja: **„Potrawy z gęsiny”** ubiegają się o trzy nagrody finansowe (I, II i III).
 - **1 miejsce – nagroda w wysokości 500 złotych**
 - **2 miejsce – nagroda w wysokości 300 złotych**
 - **3 miejsce – nagroda w wysokości 200 złotych**
 - d. Fundatorem nagród pieniężnych w konkursie jest Instytut Skrzyńki.
 - e. Organizatorzy i partnerzy przewidują również możliwość ufundowania i przyznania dodatkowych wyróżnień i nagród pozaregulaminowych.

12. Organizator zastrzega sobie prawo publikowania w mediach społecznościowych na bieżąco wybranych przez siebie zgłaszanych w Konkursie przepisów przez cały czas trwania Konkursu oraz po jego zakończeniu.

III. WYNIKI KONKURSU

1. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone przez Organizatorów w dniu 21 listopada 2022 roku za pomocą udostępnienia pokonkursowego protokołu w mediach oraz na stronach Organizatora i Partnerów.

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 stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl oraz www.institutskrzynki.pl , a także na stronach partnerów wydarzenia.
6. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia i obowiązuje do zakończenia konkursu lub odwołania.

Podpisał:

Jan Babczyszyn – Dyrektor Instytutu Skrzynki

Zgłoszenie

do Konkursu

„Niepospolite kompozycje kulinarne. Tradycja i współczesność”,
edycja: „Potrawy z gęsiny”

Zgłoszenie jako: (zaznaczyć właściwą pozycję)	<ul style="list-style-type: none">• Osoba fizyczna• Koło Gospodyń Wiejskich• Gospodarstwo agroturystyczne• Restauracja• Inne, jakie _____
Nazwa przepisu: oraz Nazwa własna (jeśli dotyczy)	
Imię i nazwisko autora zgłoszenia konkursowego, w tym zdjęć	
Adres autora	
Imię i nazwisko osoby zgłaszającej (jeśli jest to inna osoba niż autor):	
Czy zgłaszający 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 adres strony www)	
<u>INFORMACJE DODATKOWE</u> Opis ogólny (m.in. okres i miejsce, z którego pochodzi przepis)	

<u>ZAŁĄCZNIKI (wymienić)</u>	
------------------------------	--

- 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 Skrzyńki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego z siedzibą w Skrzyńkach , Pl. Parkowy 1; 62-060 Skrzyńki.
Kontakt z administratorem ochrony danych: e-mail: kontakt@instytutskrzyńki.pl**
- 3. Dane osobowe są przetwarzane w celu realizacji konkursu: „Niepospolite kompozycje kulinarne. Tradycja i współczesność” , edycja: „Potrawy z gęsiny” 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 „Niepospolite kompozycje kulinarne. Tradycja i współczesność” , edycja: „Potrawy z gęsiny” 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.**
- 4. Oświadczam, że w celu promowania dziedzictwa kulturowego i kulinarnego regionu, w tym powiatu poznańskiego wyrażam zgodę Instytutowi Skrzyńki i powiatowi poznańskiemu na nieodpłatne, niewyłączne i bezterminowe korzystanie z przekazanych przeze mnie w ramach zgłoszenia konkursowego materiałów lub ich fragmentów (zdjęcia, video, teksty, ikonografia itp.) na wszystkich polach eksploatacji wskazanych w prawie autorskim, a w szczególności w zakresie rozpowszechniania na stronach, www.smakipowiatupoznanskiego.pl; www.powiat.poznan.pl oraz w mediach społecznościowych i na profilu Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”.**

Miejsce, data

czytelny podpis osoby zgłaszającej