



INSTYTUT
SKRZYNKI



SMAKI POWIATU
Poznańskiego

Regulamin regionalnego konkursu

SMAK TATARA 2023

oraz uzyskania certyfikatu
„Najlepszy Smak
Powiatu Poznańskiego 2023
– Smak Tatarą”



POWIAT
POZNAŃSKI



ZYGUŁA
WEDLINY OD RODZINY



MUZEUM NARODOWE ROLNICTWA
I PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
W SZRENIAWIE



POLSKA AKADEMIA SMAKU
STOWARZYSZENIE



Slow Food®
Wielkopolska

BELA MESA

BROWAR
SZRENIAWA
STARA OSADA



Poznań, 13.02.2023 r.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Konkurs regionalny „**Smak Tatar 2023**” (zwany dalej Konkursem) jest imprezą kulinarną, która ma na celu: promocję tradycji przygotowywania i podawania potrawy/przekąski o nazwie „Tatar”; odkrywanie i poznawanie dawnych receptur oraz współczesnych inspiracji tradycją; nagradzanie autorów/twórców kulinarnych oraz szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego w Instytucie Skrzyńki.
2. Konkurs na certyfikat: „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego**”, 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.
3. Organizatorem Konkursu jest **Instytut Skrzyńki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego z siedzibą w Skrzyńkach, pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzyńki**;
4. Współorganizatorami Konkursu są:
 - a. **Restauracja Stara Osada w Wiórku, przy ul. Poznańskiej 30; 61-160 Wiórek**
5. **Konkurs odbywa się przy współpracy:**
 - **Instytutu Zootechniki – Państwowego Instytutu Badawczego** z siedzibą w Krakowie
 - **Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy** z siedzibą w Poznaniu,
 - **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
 - **Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek**
 - **Browaru Szreniawa** z siedzibą w Szreniawie
 - **Sieci Culinary Heritage Europe**
 - Sklepu **Bela Mesa** z Poznania
6. Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego**.
7. Miejsce odbywania się drugiej edycji Konkursu: **sala świetlicy Stara Hydra; ul. Podleśna 12; 61-160 Wiórek** (tuż obok restauracji Stara Osada).
8. Za koordynację organizacji konkursu odpowiada jego Sekretarz, który udziela szczegółowych informacji.
Kontakt: +48 451 152 795; kontakt@smakpowiatupoznanskiego.pl.

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Przedmiotem konkursu „Smak Tatar 2023” jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych potraw w następujących kategoriach:
 - a. Tatar tradycyjny z mięsa wołowego
 - b. Tatar rybny
 - c. Tatar wegański
2. W konkursie mogą uczestniczyć restauracje oraz inne obiekty gastronomiczne z Wielkopolski, w tym szczególnie z terenu powiatu poznańskiego.

3. Uczestnicy konkursu ubiegają się o główne nagrody i wyróżnienia konkursu „Smak Tatar 2023” zgodnie z pkt 17/c niniejszego Regulaminu.
4. Uczestnicy konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się dodatkowo o tytuły „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 – Smak Tatar**” zgodnie z punktem 17/a-b.
5. Do Konkursu zgłaszać można potrawy, które są dostępne w ofercie gastronomicznej w sposób ciągły lub sezonowy. Wszelkie wątpliwości w tym zakresie rozstrzyga telefonicznie Sekretarz 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 7 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 i ich historii, właściwości półproduktów, a także ich pochodzenia.
 - c. Każdy z uczestniczących podmiotów/osób może zgłosić do konkursu **maksymalnie 3 rodzaje potrawy (po jednej w każdej kategorii)** wypełniając osobny formularz zgłoszenia wraz z załącznikiem nr 2 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@smakipowiatupoznanskiiego.pl najpóźniej do dnia 3 lutego 2023 r. włącznie. Zgłoszenia muszą zawierać szczegółowy opis składników i sposobu przygotowania dań konkursowych.
10. W dniach 4-7 lutego Sekretarz konkursu oraz członkowie kapituły sprawdzą przesłane karty zgłoszeń pod względem zgodności z regulaminem oraz ocenią merytoryczną zawartość tych zgłoszeń i dokonają ostatecznego wyboru uczestników finału konkursu.
11. W dniu 8 lutego zgłaszający otrzymają od Organizatora informację o zakwalifikowaniu się do konkursu lub nie oraz zaproszenie do udziału w finale konkursu.
12. W dniu konkursu, tj. 13 lutego 2023 r. zespoły konkursowe wraz z oryginałami kart zgłoszenia potraw powinny stawić się w godz. 11.00 – 12.00 w miejscu odbywania się konkursu tj. **sali świetlicy Stara Hydra; ul. Podleśna 12; 61-160 Wiórek** (tuż obok restauracji Stara Osada).
13. Półprodukty należy zabezpieczyć w takiej liczbie, by przygotować (*podać) do degustacji co najmniej 5 porcji degustacyjnych.
14. Organizatorzy zapewniają stół i miejsce do przygotowania gotowych potraw dla osoby/zespołów (maksymalnie 2 osoby) dla każdego uczestnika konkursu. W razie pytań i dodatkowych potrzeb konieczny jest kontakt z Sekretarzem konkursu.
15. Ocena potraw zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 12.30-16.30.

16. Kolejność oceniania zgłoszonych potraw będzie losowa. Losowanie kolejności odbędzie się o godz. 12.30. Ocena będzie miała charakter jawny. Każda ze zgłoszonych potraw oznaczona będzie nazwą zgłaszającego i numerem kodowym.

17. Nagrody i wyróżnienia:

- a. Uczestnicy Konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o wyróżnienia - **certyfikaty (dyplomy) z tytułem „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 – Smak Tatar”**.
- b. Liczba wyróżnień zgodnie z pkt. 17a (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 za poddane do oceny potrawy ubiegają się o następujące nagrody:

A. W Kategorii Tatar tradycyjny z mięsa wołowego:

- **GRAND PRIX – „Smak Tatar 2023”:**
 - nagroda finansowa w wysokości 300 złotych
 - voucher na kolację i nocleg dla dwóch osób w Dworze Skrzynki
 - voucher od Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek w wysokości 300 złotych
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
 - zestaw piw z Browaru Szreniawa
- **1 miejsce – „ Smak Tatar 2023”**
 - nagroda finansowa w wysokości 100 złotych
 - voucher od Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek w wysokości 250 złotych
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- **2 miejsce – „ Smak Tatar 2022”**
 - voucher od Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek w wysokości 200 złotych
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- **3 miejsce – „ Smak Tatar 2022”**
 - voucher od Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek w wysokości 150 złotych
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

B. W Kategorii Tatar rybny:

- **GRAND PRIX – „Smak Tatar 2023”**
 - nagroda finansowa w wysokości 300 złotych
 - voucher na kolację i nocleg dla dwóch osób w Dworze Skrzynki
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
 - zestaw piw z Browaru Szreniawa
- **1 miejsce – „ Smak Tatar 2023”**
 - nagroda finansowa w wysokości 100 złotych
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

- **2 miejsce – „ Smak Tatara 2022”**
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- **3 miejsce – „ Smak Tatara 2022”**
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

C. W Kategorii Tatar wegański :

- **GRAND PRIX – „Smak Tatara 2023”**
 - nagroda finansowa w wysokości 300 złotych
 - voucher na kolację i nocleg dla dwóch osób w Dworze Skrzynki
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
 - zestaw piw z Browaru Szreniawa
- **1 miejsce – „ Smak Tatara 2023”**
 - nagroda finansowa w wysokości 100 złotych
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- **2 miejsce – „ Smak Tatara 2022”**
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- **3 miejsce – „ Smak Tatara 2022”**
 - voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
 - zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

d. Fundatorem nagród w konkursie są:

- Instytut Skrzynki
- Rzeźnictwo ZYGUŁA Zbąszynek
- Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy
- Browar Szreniawa
- Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- Powiat Poznański

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 13 lutego 2023 r. ok. godz. 17.00-18.00.
2. Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest restauracja Stara Osada w Wiórku
3. Nagrody, okolicznościowe dyplomy z tytułami a także pozostałe upominki pozaregulaminowe wręczone zostaną przez:
 - Starostę Poznańskiego
 - Dyrektora Instytutu Skrzynki.

- Przewodniczącego kapituły konkursowej
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 (jeśli nie będzie ich na miejscu) 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 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 Organizatora :
 - www.smakpowiatupoznanskiego.pl
 - www.instytutskrzyнки.ploraz na stronach wszystkich partnerów.
6. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia i obowiązuje do odwołania.

Podpisał:

Jan Babczyszyn –Dyrektor Instytutu Skrzyńki

Zgłoszenie

Konkursu

„Smak Tatar 2023”

Zgłoszenie jako: (zaznaczyć właściwą pozycję)	a. Tatar tradycyjny z mięsa wołowego b. Tatar rybny c. Tatar wegański
Nazwa potrawy: Nazwa własna (jeśli dotyczy)	
Imię i nazwisko autora oraz nazwa obiektu gastronomicznego, który reprezentuje	
Adres obiektu gastronomicznego	
Imię i nazwisko osoby zgłaszającej (jeśli jest to inna osoba niż autor)	
Czy obiekt gastronomiczny jest z terenu powiatu poznańskiego (zaznaczyć właściwie)	TAK NIE <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Kontaktowy telefon komórkowy:	
Adres e-mail (jeśli jest, to także strona www)	
<u>INFORMACJE DODATKOWE</u> Opis, ważne informacje, certyfikaty i nagrody (jeśli dotyczy).	

- 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: „Smak Tatara 2023” 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 2023”. 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

Oryginał formularza zgłoszenia należy przekazać organizatorowi Konkursu w dniu i na miejscu konkursu.

Uwaga !

Do każdej zgłaszanej potrawy należy dołączyć oddzielny formularz zgłoszenia wraz z załącznikiem nr 2 (Receptura i przepis).

