



Regulamin konkursu regionalnego

Smak PYRY 2023

oraz

„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023”



Szreniawa 8.10.2023.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Konkurs „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego**”, zwany dalej Konkursem, ma na celu wyłanianie i promocję najlepszych produktów, potraw, napojów 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 są w sposób szczególny promowane na szlaku kulinarnym powiatu poznańskiego, tj. na stronie www.smakpowiatupoznanskiego.pl.
2. Konkurs regionalny „**Smak Pyry - 2023**” jest imprezą kulinarno-artystyczną, która ma na celu promocję tradycji przygotowywania i wykonywania potraw z wykorzystaniem ziemniaków, 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, powiat poznański;**
4. **Współorganizatorem jest Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno -Spożywczego w Szreniawie**
5. **Konkurs odbywa się przy współpracy:**
 - **Powiatu Poznańskiego**
 - **TOP AGRAR Polska**
 - Stowarzyszenia **Słow Food Wielkopolska** z siedzibą w Poznaniu
 - Stowarzyszenia **Polska Akademia Smaku** z siedzibą w Poznaniu
 - Sieci **Culinary Heritage Europe**
 - **Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej**
 - **Poznańskiego Muzeum Pyry**
6. Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.**
7. Miejsce odbywania się Konkursu: Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.
8. Konkurs odbywa się w ramach imprezy plenerowej „**Poznańska Pyra**” organizowanej dnia 8.10.2023 r. w Szreniawie.
9. Za organizację konkursu odpowiada jego koordynator (sekretarz Kapituły szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego), który w razie pytań udziela szczegółowych informacji. Kontakt: +48 519 356 043; kontakt@smakpowiatupoznanskiego.pl.

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Przedmiotem konkursu jest:
 - wyłonienie i nagrodzenie najlepszych potraw pochodzących z terenu Wielkopolski - w tym powiatu poznańskiego z **pyrą w roli głównej, a szczególnie:**

ślepe ryby; zupa ziemniaczana; polewka z zimniakami; parzybroda; plynzde; szagówki; szare kluchy; pyry z gzikem; bambrozok; sałatka ziemniaczana i inne

2. W konkursie mogą uczestniczyć:
kola gospodyń wiejskich; gospodarstwa agroturystyczne, restauracje, szkoły gastronomiczne i inne zakłady gastronomiczne z Wielkopolski, w tym z terenu powiatu poznańskiego.
3. Zgłaszany do konkursu produkt musi być dostępny na rynku dla konsumentów w sposób ciągły lub sezonowy.
4. Produkty ocenia Kapituła konkursu powołana przez organizatorów, w której skład wchodzi krytycy kulinarni, eksperci smaku, znawcy kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych.
5. Skład Kapituły zostanie podany do publicznej wiadomości najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem konkursu.
6. Oceniane i punktowane będą m.in. walory smakowe, zapachowe, wizualne a także zdrowotne zgłaszanych w konkursie produktów.
 - 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 odmian produktów, a także ich pochodzenia.
 - c. Każdy z uczestniczących podmiotów może zgłosić do konkursu dowolną liczbę potraw wypełniając osobny formularz zgłoszenia dla każdego z nich.
 - d. Nad prawidłowością przeprowadzenia konkursu, głosowania oraz sporządzenia protokołu z wynikami czuwać będzie powołany przez organizatorów sekretarz Kapituły.
7. **Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany formularz stanowiący załącznik do niniejszego Regulaminu, należy przesyłać do dnia 6 października 2023 roku włącznie drogą elektroniczną na adres e-mail: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl.**
8. **W dniu Konkursu, tj. 8 października 2023 roku w godz. 10.00 – 12.00 należy dostarczyć produkty gotowe do degustacji do miejsca odbywania się konkursu tj. pałacu na terenie Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno - Spożywczego w Szreniawie (bezpośredniego wskazania miejsca dokona recepcja Muzeum).**
9. W tym dniu wyjątkowo możliwe jest też zgłoszenie potrawy wraz z bezpośrednim jej dostarczeniem łącznie z kartą zgłoszenia.
10. Zgłaszane do konkursu potrawy należy dostarczyć w ilości uwzględniającej 7 degustacyjnych porcji (porcje pozwalające na dokonanie oceny smakowej dla 7-osobowej kapituły).
11. Za przygotowanie i podanie potraw do degustacji odpowiadają Organizatorzy, którzy:
 - a. udostępniają stoły do prezentacji i naczynia do degustacji przez członków Kapituły,
 - b. w razie potrzeby - zapewniają możliwość podgrzania,
12. Jeśli podanie i zaprezentowanie produktu wymaga specjalnych zaleceń, za jego przygotowanie i podanie odpowiada uczestnik konkursu
13. Ocena produktów zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 13.00-14.30.
14. Kolejność oceniania zgłoszonych potraw będzie losowa. Ocena będzie miała charakter anonimowy. Każde z produktów oznaczone będzie przyznanym mu numerem kodowym.
15. Nagrody i wyróżnienia:
 - a. Uczestnicy Konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o certyfikaty (dyplomy) z tytułem „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Smak Pyry 2023**”.

- b. Ilość tytułów w każdej kategorii nie jest ograniczona, Kapituła może przyznać ich kilka w przypadku zgłoszenia do konkursu wielu produktów posiadających bardzo wysoką jakość, wyjątkowość i smak.
 - c. Wszyscy uczestnicy **Konkursu regionalnego „Smak Pyry 2023”** zarówno z terenu powiatu poznańskiego jak i spoza, za poddane do oceny potrawy ubiegają się o wyróżnienia oraz trzy miejsca (**I, II i III**).
 - d. Przyznany zostanie również tytuł **Grand Prix „Smak Pyry 2023” – nagroda pieniężna od Instytutu Skrzynki w wysokości 500 złotych**; voucher upoważniający do udziału w wybranej imprezie organizowanej przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie; zestaw upominków od powiatu poznańskiego
 - e. Wśród uczestniczących szkół gastronomicznych przyznane zostaną także wyróżnienia specjalne: **złote, srebrne i brązowe „Pyry w szkole”**.
 - f. Organizatorzy przewidują również możliwość przyznania wyróżnień oraz ufundowania dodatkowych nagród pozaregulaminowych.
 - g. Laureatom tytułu NSPP 2023 bezpłatnie udostępnione zostanie logo promocyjne konkursu z możliwością wykorzystywania go w przyszłości do własnych działań promocyjnych i marketingowych.
16. Na zasadzie oddzielnych uzgodnień z Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego uczestnicy konkursu mogą także prowadzić sprzedaż swoich produktów (kontakt: Julia Hanulewicz, 61 810 76 29 wew. 61; j.hanulewicz@muzeum-szreniawa.pl)

III. WYNIKI KONKURSU

1. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone przez Przewodniczącego Kapituły lub osobę przez niego wyznaczoną w dniu 8 października 2023 r. ok. godz. 16.00.
2. Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest centralne miejsce imprezy na terenie Muzeum w Szreniawie.
3. Okolicznościowe dyplomy z tytułami **„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Smak Pyry 2023”**, nagrody w konkursie regionalnym **„Smak Pyry 2023”** a także możliwe nagrody pozaregulaminowe wręczone zostaną przez **Dyrektora Instytutu Skrzynki przy udziale członków konkursowej kapituły**.
4. Nagrody nieodebrane przez laureatów w dniu ich ogłoszenia zostaną przekazane im 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.

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. Informacja o zmianach będzie zamieszczona na stronach: www.smakipowiatupoznanskiego.pl oraz www.muzeum-szreniawa.pl.
6. Regulamin konkursu dostępny jest na stronach www.smakipowiatupoznanskiego.pl oraz www.muzeum-szreniawa.pl.
6. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia i obowiązuje do odwołania.

Podpisali:

Jan Maćkowiak - Dyrektor Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie

Jan Babczyszyn - Dyrektor Instytutu Skrzynki

Zgłoszenie

udziału w konkursie „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 - Smak Pyry”

Zgłoszenie (właściwe zakreślić/podkreślić)	<ul style="list-style-type: none">Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Smak Pyry 2023SMAK PYRY 2023
Nazwa potrawy Nazwa własna (jeśli dotyczy)	
Nazwa wytwórcy, KGW, restauracji, zakładu gastronomicznego/innego podmiotu	
Adres wytwórcy	
Czy wytwórca jest z terenu powiatu poznańskiego (zaznaczyć właściwe)	TAK <input type="checkbox"/> NIE <input type="checkbox"/> nazwa gminy:
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za produkcję i przygotowanie	
Imię i nazwisko osoby zgłaszającej	
Kontaktowy telefon komórkowy	
Adres e-mail	
Adres www / adres profilu na FB	

INFORMACJE DODATKOWE	
Źródło przepisu	
Posiadane certyfikaty	

1. *Oświadczam, że zgłaszany do Konkursu Produkt wytworzony został z zachowaniem prawidłowych zasad i warunków do wytwarzania i przechowywania produktów spożywczych. Nie zawiera też toksyn lub innych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka substancji.*
2. *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.).*
3. *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
Dane osobowe są przetwarzane w celu realizacji konkursu: „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego” oraz „Smak Pyry 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 niezbędne do celów dokumentacji i promocji konkursu będą także dostępne dla Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. 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 „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego” oraz „Smak Pyry 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

Formularz przesać e-mailem na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl

Poza wysłaniem formularza e-mailem obowiązkowe jest też dołączenie jego oryginału wraz ze zgłaszanym produktem.

Dotyczy zgłaszanego produktu (nazwa):

Załącznik nr 2 do Regulaminu Konkursu

„Smak pyry 2023”

.....

**RECEPTURA POTRAW KONKURSOWYCH Z PYRY
SKŁADNIKI:**

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

PRZEPIS / SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Miejsce, data

czytelny podpis osoby zgłaszającej

Uwaga! W miarę możliwości prosimy o wypełnienie na komputerze i oprócz podpisanego odręcznie egzemplarza, przesłanie przepisu w edytowalnym pliku Word.