



INSTYTUT
SKRZYNKI



SMAKI POWIATU
Poznańskiego

Regulamin Konkursu

„Na wigilijnym stole - 2023”

oraz o tytuł/certyfikat:

„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego - 2023”



POWIAT
POZNAŃSKI



MUZEUM NARODOWE
ROLNICTWA
I PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
W SZRENAWIE



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu



Slow Food®
Wielkopolska



Culinary
Heritage
EUROPE



POLSKA AKADEMIA SMAKU
STOWARZYSZENIE



POZnań.travel
POZNAŃSKA LOKALNA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



Poznań, 10 grudnia 2023 r.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Cykl konkursowy „**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 najczęściej przeprowadzany jest się podczas tematycznych imprez związanych z produkcją rolno-spożywczą odbywających się na terenie metropolii poznańskiej, w tym powiatu poznańskiego. Produkty i potrawy wyróżnione w trakcie Konkursu są w promowane na szlaku kulinarnym powiatu poznańskiego, tj. na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl.
2. Konkurs regionalny „**Na wigilijnym stole - 2023**”, jest imprezą kulinarno-promocyjną, która ma na celu popularyzację przygotowywania i podawania tradycyjnych w Polsce potraw wigilijnych, a tym samym odkrywanie dawnych receptur i nagradzanie ich twórców. Ma także na celu 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. Współorganizatorem konkursu jest **Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie**.
5. **Konkurs odbywa się przy współpracy:**
 - Stowarzyszenia **Slow Food Wielkopolska** z siedzibą w Poznaniu
 - Stowarzyszenia **Polska Akademia Smaku** z siedzibą w Poznaniu.
 - Sieci **Culinary Heritage Europe**
 - Stowarzyszenia **Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna** z siedzibą w Poznaniu.
 - **Wielkopolskie Stowarzyszenie Winiarzy** z siedzibą w Poznaniu
 - **Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej** w Poznaniu
 - **TOP AGRAR Polska**
 - **Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy** z siedzibą w Poznaniu
6. Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego**.
7. Konkurs "Na wigilijnym stole 2023" odbywa się w Pałacu na terenie Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie Konkurs odbywa się w ramach Jarmarku Bożonarodzeniowego w Szreniawie.
8. Konkurs jest także elementem promocji Szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego.
9. Za organizację konkursu odpowiada jego koordynator, który udziela szczegółowych informacji. Kontakt: +48 451 152 795; kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl.

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Przedmiotem konkursu „**Na wigilijnym stole - 2023**” jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych tradycyjnych potraw i wypieków podawanych na Wigilię Bożego Narodzenia, w następujących kategoriach:
 - **Pierniki**
 - **Zupy wigilijne (grzybowa, barszcz, rybna, z suszu owocowego, inne)**
 - **Przekąski wigilijne**
 - **Wina z Wielkopolski pod choinkę**

2. W konkursie mogą uczestniczyć koła gospodyń wiejskich, restauracje, cukiernie, piekarnie, gospodarstwa agroturystyczne, koncesjonowani producenci win, inne obiekty gastronomiczne oraz szkoły gastronomiczne z Wielkopolski.
3. **W konkursie mogą też uczestniczyć obywatele z Ukrainy przebywający czasowo w Wielkopolsce.**
4. Uczestnicy konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o tytuły/certyfikaty „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023**” zgodnie z punktem 16/a-b.
5. Wszyscy uczestnicy konkursu ubiegają się o główne nagrody i wyróżnienia konkursu „**Na wigilijnym stole - 2023**” zgodnie z pkt 16/c-f niniejszego Regulaminu.
6. Do Konkursu zgłaszać można potrawy, wypieki oraz napoje, które są dostępne w ofercie ciągłej lub sezonowej. Wszelkie wątpliwości w tym zakresie rozstrzyga telefonicznie koordynator konkursu.
7. Potrawy, wypieki i napoje 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.
8. **Dla kategorii PIERNIKI dodatkowo zostanie powołana niezależna kilkuosobowa Kapituła Dziecięca, której prace koordynować będzie opiekun delegowany przez Instytutu Skrzynki.**
9. Skład Kapituł (kulinarnej, kiperskiej) zostanie podany do publicznej wiadomości najpóźniej 5 dni przed rozpoczęciem konkursu.
10. Oceniane i punktowane będą m.in. walory smakowe, zapachowe, wizualne a także zdrowotne zgłaszanych w konkursie potraw:
 - a. Kapituły oceniają 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 pochodzenie.
 - c. Każdy z uczestniczących podmiotów/osób może zgłosić do konkursu **maksymalnie 3 rodzaje potraw, wypieków i napojów .**
 - d. Nad prawidłowością przeprowadzenia konkursu, głosowania oraz sporządzenia protokołu z wynikami czuwać będzie powołany przez organizatorów Sekretarz Kapituły.
11. Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany formularz stanowiący załącznik do niniejszego Regulaminu należy przesać e-mailem na adres: kontakt@smakpowiatupoznanskiego.pl najpóźniej do dnia **7 grudnia 2023 roku**.
12. W dniu konkursu, tj. 10 grudnia 2023 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszanymi produktami należy dostarczyć w **godz. 10.00-11.00 do miejsca odbywania się konkursu.**
10. Istnieje także możliwość przesłania zgłaszanych produktów pocztą lub kurierem na adres: **Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie; ul. Dworcowa 5, 62-052 Szreniawa / Komorniki z dopiskiem: KONKURS „NA WIGILIJNYM STOLE”**
13. Potrawy i wypieki należy dostarczyć gotowe do degustacji w liczbie co najmniej 7 porcji degustacyjnych (dla 7-osobowej kapituły). W razie konieczności Organizatorzy zapewniają na miejscu możliwość podgrzania potraw podawanych na ciepło. W przypadku wina wymagana jest minimum 1 butelka dla każdego zgłoszenia.
14. Ocena potraw, wypieków i napoi zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 11.30-13.00.
15. Kolejność oceniania zgłoszonych produktów będzie losowa. Ocena będzie miała charakter anonimowy. Każda ze zgłoszonych potraw oznaczona będzie przyznaniem jej numerem kodowym.
16. **Nagrody i wyróżnienia:**

- a. Uczestnicy Konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o wyróżnienia – **tytuły/certyfikaty „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023”**.
- b. Liczba wyróżnień – tytułów/certyfikatów zgodnie z pkt. 16 a (powyżej) nie jest ograniczona. Kapituła może przyznać ich kilka w każdej kategorii w przypadku zgłoszenia do konkursu wielu potraw, wypieków lub napojów posiadających bardzo wysokie walory jakościowe i smakowe a także wyjątkowość.
- c. Wszyscy uczestnicy Konkursu za poddane do oceny potrawy, wypieki i napoje (dla każdej z kategorii) ubiegają się o **Grand Prix oraz miejsca (I, II i III)**.
- d. Grand Prix – w każdej z kategorii to nagroda pieniężna w wysokości 500 złotych.
- e. Fundatorem nagród pieniężnych w konkursie jest Instytut Skrzynki.
- f. **Kapituła dodatkowo dokona niezależnej oceny wszystkich potraw i wypieków zgłoszonych przez Szkoły gastronomiczne. W związku z tym stworzona zostaje jedna wspólna Kategoria specjalna: Szkoły gastronomiczne. W tej kategorii przyznane zostaną I II i III miejsce oraz Wyróżnienia.**
- g. **Dla kategorii „Pierniki” niezależna Dziecięca Kapituła przyzna trzy tytuły: złote, srebrne i brązowe „Piernikowe serduszka”, a także wyróżnienia.**
- h. 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 10 grudnia 2023, ok. godz. 15.00-15.30
2. Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest scena główna Jarmarku Bożonarodzeniowego na terenie Muzeum w Szreniawie.
3. Okolicznościowe dyplomy z tytułami **„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 - Na wigilijnym stole”**, a także pozostałe nagrody regulaminowe oraz pozaregulaminowe wręczone zostaną przez:
 - **Dyrektora Instytutu Skrzynki**
 - **Przewodniczącego kapituły profesjonalnej**
 - **Kapitułę Dziecięcą**
4. Nagrody nieodebrane przez laureatów w dniu ich ogłoszenia zostaną im przekazane inną drogą po uprzednim ustaleniu sposobu ich przekazania.
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. Informacja o wynikach konkursu zostanie zamieszczona na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl oraz Fanpage [@smakipowiatupoznanskiego](https://www.facebook.com/smakipowiatupoznanskiego) na Facebooku i Instagramie oraz udostępniona lokalnym mediom.

IV. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Uczestnicy konkursu podpisując zgłoszenie do udziału w konkursie 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.smakipowiatupoznanskiego.pl
 - www.instytutskrzynki.pl
6. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia i obowiązuje do odwołania.

Podpisać:

Jan Babczyszyn – Dyrektor Instytutu Skrzynki

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

Zgłoszenie Konkursu „Na wigilijnym stole - 2023”

Zgłoszenie jako: (zaznaczyć właściwą pozycję)	A. Pierniki B. Zupy wigilijne C. Przekąski wigilijne D. Wina z Wielkopolski pod choinkę
Nazwa potrawy/wypieku/napoju: Nazwa własna (jeśli dotyczy)	
Imię i nazwisko autora:	
Adres autora:	
Imię i nazwisko osoby zgłaszającej (jeśli jest to inna osoba niż autor):	
Czy wytwórca 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 strona www)	
<u>INFORMACJE DODATKOWE</u> Główne składniki, opis Inne ciekawostki Posiadane certyfikaty i/lub nagrody, wyróżnienia dla danego produktu lub dania	

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: „Na wigilijnym stole - 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 „Na wigilijnym stole - 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.**

Wyrażam zgodę/ nie wyrażam zgody* na przesyłanie e-mail, sms oraz informację telefoniczną dotyczące kolejnych konkursów i wydarzeń organizowanych przez Instytut Skrzynki.

*niewłaściwe skreślić

Miejsce, data

czytelny podpis osoby zgłaszającej

Uwaga !

Do każdej zgłaszanej potrawy/wypieku/napoju należy dołączyć formularz zgłoszenia i przekazać jego oryginał organizatorowi Konkursu wraz ze zgłaszaną potrawą/wypiekiem/napojem.

Dotyczy potrawy/wypieku (nazwa):

Załącznik nr 2 do Regulaminu Konkursu
„Na wigilijnym stole - 2023”

.....

RECEPTURA ZGŁOSZENIA KONKURSOWEGO

SKŁAD:

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

PRZEPIS / SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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

Miejsce, data

czytelny podpis osoby zgłaszającej