



## Regulamin Konkursu

# „SMAK CHLEBA - 2024”

oraz o tytuł/certyfikat:

## „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego - 2024”



Poznań, 15 sierpnia 2024 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.smakpowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakpowiatupoznanskiego.pl).
2. Konkurs regionalny **SMAK CHLEBA 2024**, jest imprezą kulinarno-promocyjną, która ma na celu popularyzację przygotowywania i podawania tradycyjnych w Polsce potraw i wypieków, 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 są:
  - **Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.**
  - Towarzystwo "Poligrodzianie" z siedzibą w Poznaniu, ul. Krótka 3/31, 61-012 Poznań
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.
  - **Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej** w Poznaniu
  - **TOP AGRAR Polska**
6. Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego**.
7. Konkurs "SMAK CHLEBA 2024" odbywa się w Pałacu na terenie Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Konkurs odbywa się w ramach imprezy **Przeszłość-przyszłości. ŻNIWA W SZRENIAWIE oraz XVII Festiwalu Sztuki Ludowej**.
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@smakpowiatupoznanskiego.pl](mailto:kontakt@smakpowiatupoznanskiego.pl).

## II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Przedmiotem konkursu **SMAK CHLEBA 2024** jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych tradycyjnych wypieków w następujących kategoriach:
  - **Pieczywo żytnie**
  - **Pieczywo pszenne**
  - **Pieczywo inne i mieszane**Zgłosić można też wypieki wykorzystując przy ich przygotowaniu zapomniany surowiec czy dodatek. Takie zgłoszenia mogą wówczas otrzymać w każdej kategorii nagrodę specjalną „Z przeszłości dla przyszłości”.

2. W konkursie mogą uczestniczyć koła gospodyń wiejskich, restauracje, cukiernie, piekarnie, gospodarstwa agroturystyczne, inne obiekty gastronomiczne oraz uczniowie szkół gastronomicznych 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 2024**” zgodnie z punktem 14/a-b.
5. Wszyscy uczestnicy konkursu ubiegają się o główne nagrody i wyróżnienia konkursu **SMAK CHLEBA 2024** zgodnie z pkt 14/c-h niniejszego Regulaminu.
6. Do Konkursu zgłaszać można wypieki, które są dostępne w ofercie ciągłej lub sezonowej. Wszelkie wątpliwości w tym zakresie rozstrzyga telefonicznie koordynator konkursu.
7. Wypieki 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. Oceniane i punktowane będą m.in. walory smakowe, zapachowe, wizualne a także zdrowotne zgłaszanych w konkursie wypieków:
  - a. Kapituła oceni zgłoszone do konkursu wypieki 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 wypieków.**
  - 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 przesłać e-mailem na adres: [kontakt@smakpowiatupoznanskiego.pl](mailto:kontakt@smakpowiatupoznanskiego.pl) najpóźniej do dnia **12 sierpnia 2024 roku**.
10. W dniu konkursu, tj. 15 sierpnia 2024 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszanymi produktami należy dostarczyć w **godz. 10.00-11.30 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 SMAK CHLEBA 2024**
11. Wypieki należy dostarczyć gotowe do degustacji w liczbie co najmniej 7 porcji degustacyjnych (dla 7-osobowej kapituły).
12. Ocena wypieków zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 12.00-13.30.
13. Kolejność oceniania zgłoszonych produktów będzie losowa. Ocena będzie miała charakter anonimowy. Każdy ze zgłoszonych wypieków oznaczony będzie przyznanym jej numerem kodowym.
14. Nagrody i wyróżnienia:
  - a. Uczestnicy Konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o wyróżnienia – **tytuły/certyfikaty „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2024”**.
  - b. Liczba wyróżnień – tytułów/certyfikatów zgodnie z pkt. 14 a (powyżej) nie jest ograniczona. Kapituła może przyznać ich kilka w każdej kategorii w przypadku zgłoszenia do konkursu wielu wypieków lub napojów posiadających bardzo wysokie walory jakościowe i smakowe a także wyjątkowość.

- c. Wszyscy uczestnicy Konkursu za poddane do oceny wypieki (dla każdej z kategorii) ubiegają się o **Grand Prix, miejsca I, II i III oraz wyróżnienia**.
- d. Dla każdej z trzech kategorii nagrody finansowe są w następującej wysokości:
  - **Grand Prix: 500 zł**
  - **I miejsce: 250 zł**
  - **II miejsce: 150 zł**
  - **III miejsce: 100 zł.**
- e. **Nagrody finansowe sfinansowane zostały ze środków Narodowego Instytutu Wolności - Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego w ramach Rządowego Programu Fundusz Inicjatyw Obywatelskich NOWEFIO na lata 2021-2030.**
- f. Laureaci I, II, i III miejsca w każdej kategorii otrzymują także zestawy upominków ufundowanych przez Instytut Skrzynki, Powiat Poznański i innych partnerów Konkursu..
- g. Nagroda Specjalna „Z przeszłości dla przyszłości” w każdej kategorii fundowana jest przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- h. Organizatorzy przewidują również możliwość przyznania oraz ufundowania dodatkowych wyróżnień i nagród pozaregulaminowych.

### III. WYNIKI KONKURSU

1. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone przez Przewodniczącą Kapituły lub osobę przez niego wyznaczoną w dniu 15 sierpnia 2024, ok. godz. 15.30.
2. Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest scena główna imprezy „Przeszłość Przyszłości” na terenie Muzeum w Szreniawie.
3. Okolicznościowe dyplomy z tytułami „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2024**”, a także pozostałe nagrody regulaminowe oraz pozaregulaminowe wręczone zostaną przez:
  - **Dyrektora Instytutu Skrzynki**
  - **Przewodniczącą kapituły profesjonalnej**
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](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) oraz Fanpage @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](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl)

- [www.instytutskrzynki.pl](http://www.instytutskrzynki.pl)

6. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia i obowiązuje do odwołania.

Podpisał:

**Jan Babczyszyn** – Dyrektor Instytutu Skrzynki

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

# Zgłoszenie

## Konkursu

### SMAK CHLEBA 2024

Zgłoszenie jako: ( zaznaczyć właściwą pozycję)	A. Pieczywo żytnie B. Pieczywo pszenne C. Pieczywo inne i mieszane
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 poznńskiego (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 Kulinarnego 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 Chleba - 2024” 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 Chleba - 2024”. 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

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).

