

Regulamin Konkursu

„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Smak Mięsiwa i Smak Pasztetu 2020”

Działanie w ramach imprezy „Jarmark Wielkanocny”

Szreniawa, 4 .04. 2020 r.



I. INFORMACJE OGÓLNE

1.
 - Konkurs „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego**” zwany dalej Konkursem ma na celu wyłanianie i promocję najlepszych produktów regionalnych i tradycyjnych oraz przetworów kulinarnych z terenu Powiatu Poznańskiego oraz nagradzanie i promowanie ich producentów.
 - Konkurs ma charakter cykliczny i odbywa się podczas tematycznych imprez związanych z produkcją rolno-spożywczą odbywających się na terenie Powiatu Poznańskiego, a szczególnie w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.
 - Produkty i potrawy wyróżnione w trakcie Konkursu będą w sposób szczególny promowane na powstającej mapie szlaku kulinarnego Powiatu Poznańskiego.
2.
 - Organizatorami Konkursu „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Smak Mięsiwa i Smak Pasztetu 2020**” są:
 - **Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie**
 - Stowarzyszenie **Polska Akademia Smaku** z siedzibą w Poznaniu.
 - Partnerem konkursów jest **Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna (PLOT)**.
 - Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego**
 - Miejsce odbywania się Konkursu: Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
 - Organizację i przebieg konkursu nadzoruje Stowarzyszenie Polska Akademia Smaku reprezentowana przez Prezesa Jana Babczyszyna. Informacje o konkursie i szczegóły nt. zgłaszania produktów: +48 516 478 508; polskaakademiasmaku@gmail.com
3.
 - W Konkursie mogą uczestniczyć producenci, przetwórcy, restauracje, gospodarstwa Agroturystyczne, kola gospodyń wiejskich i inne zakłady gastronomiczne z terenu Powiatu Poznańskiego.
 - Zgłaszany do konkursu produkt musi być dostępny na rynku dla konsumentów w sposób ciągły lub sezonowy.
4.

Konkurs odbywa się w ramach festynu „**Jarmarku Wielkanocnego**” w Szreniawie w dniu 4.04.2020 r. w Pałacu.
5.
 - Produkty ocenia Kapituła Konkursu powołana przez organizatorów, w której skład wchodzi krytycy kulinarni, eksperci smaku, znawcy kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych.
 - Skład kapituły zostanie podany do publicznej wiadomości najpóźniej 31 marca (5 dni przed rozpoczęciem konkursu).

II. ZASADY UCZESTNICTWA

7.

Uczestnicy Konkursu podpisując zgłoszenie do Konkursu, akceptują jego Regulamin oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia Kapituły.
8.
 - Przedmiotem Konkursu jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych pasztetów i mięsiwa podawanego na zimno pochodzących z terenu Powiatu Poznańskiego w kategorii:
 - Mięsiwo pieczone
 - Mięsiwo gotowane
 - Pasztet pieczony
 - Oceniane będą m.in. walory smakowe, zapachowe i wizualne produktów, jakość użytego surowca, dobór dodatków, staranność przygotowania.

- Dodatkowe punkty mogą zostać przyznane za pomysłowość, a także wskazanie i szczegółowe opisanie innych użytych składników i dodatków pochodzących z terenu Powiatu Poznańskiego.
- Każdy z uczestniczących podmiotów może zgłosić do Konkursu dowolną ilość produktów i przetworów wypełniając osobny formularz zgłoszenia dla każdego z nich.

9.

Zgłoszenia na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego regulaminu przyjmowane będą do dnia 31 marca 2020 roku drogą elektroniczną na adres e-mail: **polskaakademiasmaku@gmail.com**

10.

- W dniu Konkursu, tj. 4 kwietnia 2020 roku w godz. 10.00 – 12.00 należy dostarczyć produkty gotowe do degustacji do miejsca odbywania się konkursu w Muzeum Narodowym Rolnictwa w Szreniawie.
- Każde ze zgłaszanych do konkursu zestawów należy dostarczyć w minimum siedmiu pełnych degustacyjnych porcjach (porcje pozwalające na dokonanie oceny smakowej dla kilkuosobowej kapituły).
- Przygotowanie i podanie produktów do degustacji leży po stronie Uczestnika Konkursu.
- Organizatorzy zapewniają i udostępniają stoły do prezentacji i naczynia do degustacji przez członków Kapituły
- Organizatorzy rekomendują także możliwość dla zgłaszających się do Konkursu przygotowania i udostępnienia do degustacji większej ilości porcji degustacyjnych, a w ramach promocji częstowania nimi innych uczestników imprezy „Jarmark Wielkanocny” w specjalnie przygotowanej przestrzeni degustacyjnej. Organizator zakłada czas degustacji dla uczestników na około 1 godzinę. Stanowiska degustacyjne każdy z uczestników Konkursu w trakcie degustacji może oznaczyć własnymi materiałami reklamowymi oraz prowadzić akcję dystrybucji ulotek i wizytówek. Organizator zapewnia uczestnikom Konkursu odpowiednią ilość miejsca na serwowanie próbek degustacyjnych we wskazanym miejscu odbywania imprezy.
- Na zasadzie oddzielnych uzgodnień z Muzeum Narodowym uczestnicy konkursu mogą także prowadzić sprzedaż swoich produktów.

11.

- Ocena produktów odbędzie się w godzinach 13.00-14.30
- Kolejność oceniania zostanie wyłoniona losowo. Ocena będzie miała charakter anonimowy. Każde z produktów oznaczone będzie przyznanym mu numerem kodowym.
- Uczestnicy Konkursu ubiegają się o certyfikaty (dyplomy) z tytułami: „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego - Smak Mięsiwa i Smak Pasztetu 2020**”. Laureatom konkursu bezpłatnie udostępnione zostanie logo promocyjne konkursu z możliwością wykorzystywania go do własnych działań promocyjnych i marketingowych.
- Ilość tytułów w tej kategorii nie jest ograniczona i Kapituła może przyznać ich kilka w przypadku zgłoszenia do konkursu wielu produktów posiadających bardzo wysoką jakość, wyjątkowość i smak.
- Organizatorzy przewidują również możliwość przyznania wyróżnień oraz ufundowania dodatkowych nagród pozaregulaminowych.

III. WYNIKI KONKURSU

12.

- Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone przez Przewodniczącego Kapituły lub osobę przez niego wyznaczoną w dniu 4 kwietnia 2020 r. ok. godz. 15.30
- Miejszem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest scena imprezy „Jarmark Wielkanocny” na terenie Muzeum Narodowego w Szreniawie.
- Okolicznościowe dyplomy z tytułami „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego**”, a także możliwe nagrody pozaregulaminowe wręczone zostaną przez **Starostę Poznańskiego** (lub jego przedstawiciela) oraz **Dyrektora Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie** (lub jego przedstawiciela).

- Nagrody nieodebrane przez laureatów w dniu ich ogłoszenia zostaną przekazane im inną drogą po uprzednim ustaleniu sposobu ich przekazania z uczestnikami.
- 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.

13.

Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia.

Podpisali:

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

Jan Babczyszyn - Prezes Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku

Zgłoszenie

udziału w konkursie „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego - Smak Mięsiwa i Smak Pasztetu 2020”

Zgłoszenie w kategorii (właściwe zakreślić/podkreślić)	<ul style="list-style-type: none">- Mięsiwo pieczone podawane na zimno- Mięsiwo gotowane podawane na zimno- Pasztet pieczony
Nazwa produktu, przetworu itp. Nazwa własna (jeśli dotyczy)	
Nazwa producenta, restauracji, zakładu gastronomicznego/innego podmiotu	
Adres producenta Strona www	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za produkcję i przygotowanie	
Imię i nazwisko osoby zgłaszającej	
Kontaktowy telefon komórkowy	
Adres e-mail	
<u>INFORMACE DODATKOWE</u> Główne składniki, opis użytych surowców	

<p>Użyte dodatki (ze szczególnym uwzględnieniem dodatków pochodzenia z terenu Powiatu Poznańskiego)</p>	

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 Stowarzyszenie Polska Akademia Smaku, 61-809 Poznań, ul. Św. Marcin 80/82. Kontakt z administratorem ochrony danych: e-mail: polskaakademiasmaku@gmail.com.
Dane osobowe są przetwarzane w celu realizacji konkursu : "Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2020" 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 2020". 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 przesłać emailem na adres:

polskaakademiasmaku@gmail.com

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