

Regulamin konkursu kulinarnego dla KGW podczas wydarzenia pn.: „Mięso wołowe – jakość, która się opłaca” w dniu 9 grudnia 2023 r.

1. Termin i miejsce organizacji Konkursu

Konkurs odbędzie się w dniu **9 grudnia 2023 r.** na terenie Hotelu Pod Wiatrakami.

Adres: **ul. Terenowa 6, 98-290 Warta.**

Godziny konkursu: **10:00-14:00**, wręczenie nagród nastąpi podczas uroczystej kolacji o godz. **17:00**.

Udział w konkursie jest dobrowolny i bezpłatny.

2. Cele i idea Konkursu

Konkurs ma na celu prezentację kulinarnego bogactwa opartego o mięso wołowe. Promowanie lokalnych tradycji kulinarnych, polskiej żywności oraz szerzenia patriotyzmu konsumenckiego. Aktywizację lokalnych społeczności i promowanie działalności kół gospodyń wiejskich.

3. Organizator Konkursu

Organizatorem 2 edycji konkursu oraz konferencji „Mięso wołowe – jakość, która się opłaca” jest **Stowarzyszenie Innowatorów Wsi** z siedzibą w Waliszewicach.

Więcej informacji o Stowarzyszeniu można znaleźć na stronie: **www.innowatorzywsi.pl**.

4. Uczestnicy wydarzenia

W **konkursie** może wziąć udział 5 KGW i/lub stowarzyszeń z terenu Rzeczypospolitej Polskiej, które prześlą drogą mailową wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy.

5. Zgłoszenia do konkursu

Zgłoszenia należy przesłać na adres: **mateusz.zbytniewski@innowatorzywsi.pl** w nieprzekraczalnym terminie do dnia **5 grudnia 2023 r.** Decyduje kolejność zgłoszeń. Każde koło wybiera maksymalnie **5-cio osobową** reprezentację, która będzie brała udział w konkursie. Przyjmujemy tylko zgłoszenia od kół posiadających **osobowość prawną** i własny **rachunek bankowy** zarejestrowany na ten podmiot. Przesłanie zgłoszenia nie jest równoznaczne z udziałem w konkursie, udział musi zostać każdorazowo potwierdzony przez Organizatora. Organizator może na każdym etapie wycofać zgłoszone KGW, gdy okaże się, że przesłane dane są nieprawdziwe.

6. Kategorie konkursowe

Konkurs zostanie przeprowadzony w 3 kategoriach, KGW musi przygotować potrawę do każdej z wymienionych kategorii:

- 1) **Autorską kanapkę warstwową z polędwicą wołową i dowolnymi dodatkami i sosami.**
- 2) **Strogonow wołowy z autorskimi dodatkami**

3) Zrazy wołowe z nieoczywistym farszem

Potrawy w ramach podanych kategorii muszą zostać wykonane podczas Konkursu. Jedyne sosy, marynaty lub inne dodatki do dań mogą zostać przygotowane wcześniej. Organizator zapewni mięso do każdej z kategorii, natomiast pozostałe dodatki jak pieczywo, warzywa, przyprawy, unikalne składniki, które zamierzają Państwo dodać do dań muszą zostać zapewnione we własnym zakresie.

Ilość porcji do przygotowania w każdej z kategorii:

Kategoria nr 1 – 4 porcje dla Jury oraz 20 porcji do degustacji dla publiczności,

Kategoria nr 2 – 4 porcje dla Jury oraz 20 porcji do degustacji dla publiczności,

Kategoria nr 3 – 4 porcje dla Jury oraz 20 porcji do degustacji dla publiczności,

Porcja degustacyjna powinna ważyć ok 100g.

7. Harmonogram:

Sobota, 9 grudnia 2023 r.

Godzina:

09:30 – udostępnienie stoisk do przygotowania stanowisk pracy,

10:00 – spotkanie organizacyjne przed rozpoczęciem konkursu,

10:15 – rozpoczęcie konkursu,

13:15 – zakończenie konkursu, rozpoczęcie degustacji przez publiczność,

14:00 – rozpoczęcie konferencji,

17:00 – wręczenie nagród.

Kontakt do Koordynatora konkursu: Mateusz Zbytniewski tel. 502-890-833,

mail: mateusz.zbytniewski@innowatorzywsi.pl

8. Warunki udziału

Organizator zakupi potrzebne mięso wołowe oraz sfinansuje zakup pozostałych produktów przez KGW w kwocie **300 zł brutto** na podstawie rachunku wystawionego przez KGW, przelewem na wskazane konto do **14 dni** po wydarzeniu. KGW zrobi zakupy potrzebnych produktów we własnym zakresie. Zabrania się stosowania sztucznych dodatków, konserwantów i niejadalnych elementów dekoracyjnych. Wszystkie pozostałe wydatki, w tym koszty dojazdu KGW ponoszą we własnym zakresie.

Organizator zapewni stoisko wyposażone w 2 stoły cateringowe (wymiary 180x75 cm), płytę indukcyjną jednostanowiskową, naczynia jednorazowe do wydania porcji degustacyjnych, w tym: kubeczki, talerze, widelce, łyżki, noże oraz dostęp do prądu 2 gniazdka 2x 230V (łącznie ok. 5 kW). Pozostały sprzęt do przygotowania potraw (noże, deski do krojenia, patelnie, garnki itp.) zapewniają reprezentacje KGW. Dopuszcza się symboliczną dekorację stoisk przez koła, zabronione natomiast jest promowanie firm lub konkretnych marek na stoiskach konkursowych.

9. Nagrody

Podziękowania i **nagrody rzeczowe** otrzymają wszystkie reprezentacje zgłoszone do konkursu.

Organizator przewidział następujące **nagrody rzeczowe**:

1 miejsce – kralnica gastronomiczna

2 miejsce – kuchenka indukcyjna

3 miejsce – grill kontaktowy

4 miejsce – maszynka do mielenia mięsa

5 miejsce – maszynka do mielenia mięsa

KGW będą zdobywały punkty w 3 kategoriach konkursowych, w których będą oceniane przez 2-osobowe Jury. Miejsca będą przyznawane na podstawie sumy otrzymanych punktów w każdej kategorii.

Nagrody sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego

10. Prawa do wizerunku

W związku z tym, że w trakcie Konkursu będą wykonywane zdjęcia i/lub materiały filmowe, które mogą być rozpowszechniane w celach promocyjno-informacyjnych z wykorzystaniem dowolnego medium, KGW biorące udział w Konkursie zobowiązane będzie do pozyskania od wszystkich osób, które reprezentować będą KGW nieograniczonej czasowo ani terytorialnie zgody na wykorzystywanie, rozpowszechnianie i zwielokrotnianie przez Organizatora odrębnie ich wizerunków utrwalonych w trakcie konkursu, wszelkimi dostępnymi aktualnie technikami i metodami utrwalania i rozpowszechniania, w tym w formie zdjęć i/lub materiałów filmowych, poprzez publikację w dowolnej formie, za pośrednictwem dowolnego medium, w przypadku Stowarzyszenia w celach promocyjno-informacyjnych oraz dokumentujących realizację powierzonych Organizatorowi zadań w zakresie prowadzenia działań promocyjnych i informacyjnych.

11. Postanowienia końcowe

Organizator zobowiązuje reprezentacje KGW do zapewnienia właściwych warunków higieniczno-sanitarnych na swoim stanowisku. W czasie trwania konkursu wszelkie spory i wątpliwości rozstrzyga Organizator.

Klauzula informacyjna zgodna z RODO

Informujemy, że:

- 1. Administratorem danych wskazanych w zgodzie na przetwarzanie danych osobowych wyrażonej powyżej jest Stowarzyszenie Innowatorów Wsi z siedzibą w Waliszewicach 19, 98-215 Goszczanów.*
- 2. Celem zbierania danych jest organizacja konkursu kulinarnego podczas wydarzenia pn. „Mięso wołowe – jakość, która się oplaca” w dniu 9 grudnia 2023 r. w Warcie.*
- 3. Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do treści danych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo sprzeciwu, zażądania zaprzestania przetwarzania i przenoszenia danych, jak również prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (tj.: Urząd Ochrony Danych Osobowych).*
- 4. Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do udziału w konkursie kulinarnym podczas wydarzenia pn. „Mięso wołowe – jakość, która się oplaca” w dniu 9 grudnia 2023 r. w Warcie.*
- 5. Dane udostępnione przez Panią/Pana nie będą podlegały udostępnieniu podmiotom trzecim. Odbiorcami danych będą tylko instytucje upoważnione z mocy prawa.*
- 6. Dane udostępnione przez Panią/Pana nie będą podlegały profilowaniu.*
- 7. Administrator danych nie ma zamiaru przekazywać danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.*
- 8. Dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat (zgodnie z ustawą o rachunkowości), licząc od początku roku następującego po roku, w którym została wyrażona zgoda na przetwarzanie danych osobowych.*