

## Regulamin Konkursu

# „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego” *Smak Pączka - 2020*

Działanie w ramach targów „Tour Salon”

Poznań - MTP, 15 .02. 2020



POLSKA AKADEMIA SMAKU  
STOWARZYSZENIE

## 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 między innymi na terenie Powiatu Poznańskiego, a także podczas imprez z udziałem Powiatu Poznańskiego.
  - Produkty i potrawy wyróżnione w trakcie Konkursu będą w sposób szczególny promowane na powstającej mapie szlaku kulinarnego Powiatu Poznańskiego.
2.
  - Organizatorem Konkursu „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Smak Pączka 2020**” jest:  
- Stowarzyszenie **Polska Akademia Smaku** z siedzibą w Poznaniu.
  - Głównym Partnerem jest konkursu są **Targi TOUR SALON**.
  - Partnerem konkursu jest **Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna (PLOT)**.
  - Konkurs odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego**
  - Miejsce odbywania się Konkursu: **Poznań Congress Center ( MTP)**.
  - Informacje o konkursie i szczegóły nt. zgłaszania produktów: +48 516 478 508; [polskaakademiasmaku@gmail.com](mailto: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 targów „Tour Salon 2020” w Poznaniu w dniu 15.02.2020 r. w Sali **Poznań Congress Center (MTP)**.
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 10 lutego 2020 (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 wyrobów cukierniczych pochodzących z terenu Powiatu Poznańskiego w kategorii:  
Pączki
  - Oceniane będą m.in. walory smakowe, zapachowe i wizualne produktów, jakość użytego surowca, dobór dodatków, staranność przygotowania.
  - Dodatkowe punkty mogą zostać przyznane za 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 wypełniając osobny formularz zgłoszenia dla każdego z nich.

9.

Zgłoszenia na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego regulaminu przyjmowane będą do dnia 14 lutego 2020 roku drogą elektroniczną na adres e-mail: **polskaakademiasmaku@gmail.com**

10.

- W dniu Konkursu, tj. 15 lutego 2020 roku w godz. 10.00 – 12.00 należy dostarczyć produkty gotowe do degustacji do miejsca odbywania się konkursu w **Poznań Congress Center (MTP)**.
- Każde ze zgłaszanych do konkursu zestawów należy dostarczyć w minimum 10 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 oraz 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, które mogą zostać udostępnione uczestnikom imprezy „Tour Salon” w przestrzeni stoisk PLOT i Powiatu Poznańskiego oraz w przestrzeni odbywania się konkursu, tuż po jego zakończeniu. Organizator Konkursu w trakcie degustacji może na stoisku udostępnić materiały reklamowe i ulotki podmiotów zgłaszających..

11.

- Ocena produktów odbędzie się w godzinach 13.00-15.00
- 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 tytułem: **„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego - Smak Pączka 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 15 lutego 2020 r. ok. godz. 16.15-16.30
- Miejszem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród będzie scena targów „Tour Salon” na terenie **Poznań Congress Center (MTP)**.
- Okolicznościowe dyplomy z tytułami **„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Smak Pączka 2020”** a także możliwe nagrody pozaregulaminowe wręczone zostaną przez **Starostę Poznańskiego** (lub jego przedstawiciela), **przedstawiciela Targów Tour Salon i członka zarządu Polskiej Akademii Smaku**.
- 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:

**Alina Furmaniuk** - Dyrektor targów „Tour Salon 2020”

**Jan Babczyszyn** - Prezes Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku

# Zgłoszenie

## udziału w konkursie „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego - Smak Pączka 2020”

<b>Zgłoszenie w kategorii (właściwe zakreślić/podkreślić)</b>	- Pączki tradycyjne - Pączkowe wariacje
<b>Nazwa produktu, przetworu itp.</b>  <b>Nazwa własna (jeśli dotyczy)</b>	
<b>Nazwa producenta, restauracji, zakładu gastronomicznego/innego podmiotu</b>	
<b>Adres producenta</b>  <b>Strona www</b>	
<b>Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za produkcję i przygotowanie</b>	
<b>Imię i nazwisko osoby zgłaszającej</b>	
<b>Kontaktowy telefon komórkowy</b>	
<b>Adres e-mail</b>	
<b><u>INFORMACE DODATKOWE</u></b>  <b>Główne składniki, opis użytych surowców</b>	

<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.) oraz Ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (tj.. Dz.U. z 2019 r. poz. 1781.)*
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](mailto: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 Grupy MTP oraz Starostwa Powiatowego w Poznaniu. 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](mailto:polskaakademiasmaku@gmail.com)

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

-----  
**UWAGA !!!**

**W celu umożliwienia wjazdu na teren MTP wraz ze zgłoszeniem produktu na konkurs prosimy podać markę oraz nr rejestracyjny samochodu, którym dostarczane będą produkty konkursowe.**

**Samochód - marka: .....**

**Nr rejestracyjny pojazdu: .....**

*Wjazd z produktami możliwy będzie bramą MTP od ul. Śniadeckich w dniu 15 lutego 2020 w godzinach 10.00-12.00.*