

REGULAMIN KONKURSU „KROMKA.PL”

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa zasady i warunki uczestnictwa w konkursie „Kromka.pl”, zwanym dalej „Konkursem”, którego organizatorem jest: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (ul. Widok 20/1, 00-023 Warszawa).

2. Organizator oświadcza, że Konkurs nie jest grą losową, loterią fantową, zakładem wzajemnym, loterią pomocową, których wynik zależy od przypadku, ani żadną inną formą gry losowej przewidzianej w ustawie z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych (Dz. U. z 2020 r. poz. 2094, z późn. zm.).

§ 2

Cel konkursu

Celem Konkursu jest:

1. promowanie produktów piekarniczych opartych na tradycjach regionalnych/historycznych;
2. promowanie lokalnych piekarni rzemieślniczych, stosujących tradycyjne regionalnie/historycznie metody wypieku;

§ 3

Przedmiot Konkursu

1. Przedmiotem konkursu jest wykonanie pracy konkursowej polegającej na przygotowaniu jednego typu pieczywa, którego receptura i sposób wykonania oparte są na tradycyjnych i rzemieślniczych metodach wypieku i/lub regionalnych/historycznych tradycjach piekarniczych. Produkt należy przedstawić w postaci, w jakiej jest oferowany konsumentom, w przypadku produktów drobnych (np. bułki, należy dostarczyć produkty w ilości degustacyjnej dla 5 jurorów).

2. Zgłoszone Prace konkursowe muszą być dostarczone na miejsce stacjonarne konkursu wskazane przez organizatora, we wskazanym przez organizatora czasie (etapy wojewódzkie konkursu odbędą się w dniach 17-24.04.23r., w 16 miastach w całej Polsce).

3. Wszyscy uczestnicy wojewódzkich etapów konkursu będą promowani w mediach społecznościowych (facebook, instagram). Każdy z 16 zwycięzców, z 16 województw otrzyma nagrodę w postaci przedpłaconej karty zasilonej kwotą 1000 zł.

4. Zwycięzcy finałów regionalnych konkursu biorą udział w finale ogólnopolskim. Finał ogólnopolski odbędzie się podczas Targów „Smaki Regionów” w Poznaniu 29 września 2023. Zwycięzca finału otrzyma przedpłaconą kartę zasiloną kwotą 2000 zł, nagrodą za zajęcie drugiego miejsca jest karta zasilona kwotą 1500 zł, za zajęcie trzeciego miejsca - karta zasilona kwotą 1000 zł.

§ 4

Warunki uczestnictwa i zgłoszenie udziału do Konkursu

1. Uczestnikami Konkursu mogą być piekarnie, cukiernie i zakłady piekarnicze, które w sprzedaży posiadają produkty piekarnicze oparte na tradycyjnych i rzemieślniczych metodach wypieku i/lub regionalnych/histerycznych tradycjach piekarniczych.

2. Warunkiem udziału w Konkursie jest przesłanie zgłoszenia do Konkursu przez upoważnionego przedstawiciela uczestnika Konkursu, w **terminie do 29.03.2023, do godziny 16:00, drogą elektroniczną na adres: izba@produktyregionalne.pl**

3. W treści **zgłoszenia** należy podać:

- nazwę zgłaszanego pieczywa, którego dotyczy Praca konkursowa;
- opis zgłaszanego pieczywa oraz jego fotografia;
- imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania uczestnika Konkursu;
- nazwę firmy/zakładu uczestnika zgłaszającego Pracę konkursową;
- miasto oraz województwo, w którym działa firma/zakład biorąca udział w Konkursie;
- adres do korespondencji;
- dane do kontaktu: e-mail i telefon;
- adres strony internetowej lub kont na portalach społecznościowych (pole nieobowiązkowe).

Zgłoszenia niepełne (nie zawierające wszystkich w/w punktów) nie będą rozpatrywane.

4. O uczestnictwie w konkursie decydować będzie kolejność zgłoszeń, do każdego z etapów wojewódzkich zakwalifikowanych zostanie 10 uczestników.

§ 5

Ogłoszenie wyników Konkursu

1. Wyniki Etapów Wojewódzkich Konkursu zostaną ogłoszone każdorazowo stacjonarnie tuż po zakończeniu wydarzenia (etapy wojewódzkie odbędą się w dniach 17-24.04.2023r.) oraz podane do publicznej wiadomości poprzez opublikowanie informacji w mediach społecznościowych konkursu oraz na stronie internetowej Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

2. Jury konkursu będzie składało się z:

- przedstawicieli PIPRiL;
- blogera/dziennikarza kulinarnego;
- szefa kuchni;
- przedstawiciela z branży piekarniczej z danego regionu

3. Jury będzie oceniało prace konkursowe na podstawie poniższych kryteriów:

- walory degustacyjne pieczywa konkursowego oraz wygląd, smak miękiszu, wygląd skórki itp.
- sposoby wytwarzania – dodatkowe punkty przyznane zostaną m.in. za rodzaj pieca (ceramiczny, opalany drewnem itp.)
- historia receptury i użyte surowce (dodatkowe punkty mogą być przyznane za naturalne receptury i składniki)
- prezentacja i sposób podania produktu konkursowego
- dodatkowe punkty mogą być przyznane za zdobyte przez produkt i producenta certyfikaty/nagrody

§ 6

Nagrody

1. Etapy wojewódzkie:

- I. miejsce nagroda – 1000 zł w formie zasilonej karty płatniczej

2. Finał konkursu:

- I. miejsce nagroda – 2000 zł w formie zasilonej karty płatniczej
- II. miejsce nagroda – 1500 zł w formie zasilonej karty płatniczej
- III. miejsce nagroda – 1000 zł w formie zasilonej karty płatniczej

§ 7

Postanowienia końcowe

1. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady udziału w Konkursie.
2. Postanowienia Regulaminu stanowią podstawę do prowadzenia Konkursu, a ich interpretacja należy odpowiednio do Komisji Konkursowej lub Jury Konkursowego.
3. W trakcie trwania Konkursu Współorganizatorzy zastrzegają sobie możliwość zmiany postanowień Regulaminu w każdym czasie, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.