

## **REGULAMIN**

### **Drużynowego Konkursu Kulinarnego „Bitwa na smaki” w ramach**

### **17. Wystawy Produktów Regionalnych „Wyprodukowano pod Śnieżką”.**

#### **1. Konkurs**

Drużynowy Konkurs Kulinarny „Bitwa na smaki” w ramach 17. Wystawy Produktów Regionalnych „Wyprodukowano pod Śnieżką” - zwany dalej Konkursem jest wydarzeniem promocyjnym mającym na celu promocję produktów regionalnych oraz działań Karkonoskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. Konkurs odbywa się w okresie 15.07.2019 – 06.09.2019 roku.

#### **2. Organizator**

Organizatorem konkursu jest Karkonoska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. z siedzibą w Jeleniej Górze, ul. 1 Maja 27, 58-500 Jelenia Góra, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000073772 prowadzonym przez Sąd Rejonowy dla Wrocławia – Fabrycznej we Wrocławiu, IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, NIP: 6110106961; REGON: 23017799600000, kapitał zakładowy w wysokości 3 516 800,00 złotych, w całości wpłacony, reprezentowaną przez Piotra Miedzińskiego - Prezesa Zarządu.

#### **3. Uczestnicy i kategorie**

Konkurs skierowany jest do dwóch grup uczestników:

- A) PROFESJONALISTÓW definiowanych jako podmioty gospodarcze prowadzące działalność gastronomiczną i/lub cateringową, w tym restauracje, bary, pensjonaty, hotele, firmy cateringowe, gospodarstwa agroturystyczne etc.; wystawiających swoją drużynę, oraz
- B) AMATORÓW definiowanych jako zespoły liczące od 2 do 5 osób, złożone z osób fizycznych, które nie prowadzą działalności gospodarczej gastronomicznej i/lub cateringowej i nie pozostają w stosunku pracy z podmiotami gospodarczymi prowadzącymi taką działalność, na stanowiskach odpowiedzialnych za przygotowanie posiłków, startujące jako drużyna.

Poszczególne grupy uczestników startują w konkursie w oddzielnych kategoriach – AMATORSKIEJ i PROFESJONALNEJ

#### **4. Przedmiot konkursu**

Przedmiotem konkursu jest wyłonienie najlepszych receptur na dania z użyciem produktów „Wyprodukowanych pod Śnieżką”. Na potrzeby niniejszego konkursu za takie produkty uznane zostaną wyroby wyprodukowane w promieniu 100 km od Jeleniej Góry.

#### **5. Zgłoszenia kandydatur**

Podmioty chcące wziąć udział w konkursie powinny dostarczyć prawidłowo wypełnione zgłoszenie do dnia 03.08.2019 roku do siedziby Karkonoskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Jeleniej Górze przy ulicy 1 Maja 27, osobiście lub drogą pocztową oraz pocztą elektroniczną na adres [biuro@karr.pl](mailto:biuro@karr.pl)

Prawidłowo wypełnione zgłoszenie powinno zawierać:

- a) Wypełnioną i podpisaną kartę zgłoszenia (załącznik regulaminu)
- b) Przepisy na dwie potrawy, w tym
  - jedną z dominującym smakiem słodkim (deser, danie słodkie)
  - drugą - wytrawną (przekąska, przystawka, zupa lub danie główne)w których przygotowaniu użyto produktów „Wyprodukowanych pod Śnieżką” – przynajmniej jeden produkt w każdej z potraw. Każdy z przepisów zawierać powinien nazwę potrawy, listę składników użytych do jej przygotowania z wyszczególnieniem produktu (ów) z regionu, wraz z proporcjami oraz sposób przygotowania.
- c) Wybraną przez siebie graficzną formę prezentacji dla każdej z potraw taką jak zdjęcie lub rysunek potrawy, filmik z potrawą lub nawet procesem jej przygotowywania etc.

## 6. Wybór potraw – ograniczenia techniczne

Ze względu na formułę realizacji finału konkursu, dania wymagające pieczenia (użycia piekarników) lub chłodzenia po przygotowaniu (na przykład w celu stężenia) nie będą brane pod uwagę jako niemożliwe do ew. prezentacji podczas finału.

Zgłaszając dania do konkursu uczestnicy powinni wziąć pod uwagę techniczną możliwość przygotowania przez nich i wydania ok 60 mini – porcji każdego z dań w czasie 3 godzin w plenerowej kuchni, w przypadku zakwalifikowania się do finału konkursu, który odbędzie się 6 września 2019r w Jeleniej Górze. Na wyposażenie kuchni plenerowej składają się: namiot 3 x 3m, stoły cateringowe 2 x 1,7 mb, kuchenka gazowa jednopalnikowa x 4, garnki 4 l, patelnie 28 cm, deski i noże kuchenne.

## 7. Przekazanie praw autorskich

Z chwilą przesłania przepisów i plików graficznych/video osoba podpisująca zgłoszenie oświadcza, że udziela Organizatorowi na czas nieokreślony licencji na wykorzystanie przepisów kulinarnych o których mowa w ust. 1 na następujących polach eksploatacji:

- wytwarzanie określoną techniką egzemplarzy Przepisów, w tym techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego, zapisu na kliszy fotograficznej oraz techniką cyfrową;
- wprowadzanie do obrotu egzemplarzy Przepisów;
- publiczne wykonanie, wystawienie, wyświetlenie, odtworzenie oraz nadawanie i reemitowanie, a także publiczne udostępnianie Przepisów w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym. w systemach teleinformatycznych, w tym publicznie dostępnych sieciach komputerowych (w Internecie) oraz na stronach internetowych Spółki;
- w celach reklamowych i promocyjnych;
- w przedrukach w czasopiśmie;

- w postaci różnego rodzaju wydań, pism ulotnych, folderów, w tym wydań specjalnych lub kieszonek;
- Udzielenie licencji, o której mowa w niniejszym paragrafie dokonywane jest na czas nieokreślony i bez ograniczeń terytorialnych.

### **8. Wybór uczestników pierwszego etapu konkursu**

Spśród wszystkich zgłoszeń powołane przez Organizatora jury wyłoni podmioty, które zostaną zaproszone do udziału w konkursie i poinformuje je o tym. Udział w konkursie zostanie potwierdzony opublikowaniem zgłoszonych przepisów i prezentacji graficznej na profilu FB Karkonoskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S. A.

### **9. Pierwszy etap konkursu i wyłonienie finalistów**

W okresie od dnia w/w publikacji do dnia 14.08.2019 roku uczestnicy konkursu mogą promować swoją kandydaturę do finału konkursu udostępniając post zawierający ich zgłoszenie, polecając go uwadze innych użytkowników FB, komentując i reagując na post i zachęcając do tego innych.

Po tym okresie, ale przed dniem 20.08.2019 roku powołane przez organizatora jury wyłoni cztery podmioty – dwa AMATORSKIE i dwa PROFESJONALNE, które zostają zaproszone do udziału w finale konkursu. Jury swój werdykt oprze na ocenie merytorycznej przepisów oraz na liczbie reakcji, komentarzy i udostępnień które zgromadził post zawierający zgłoszenie.

Podmioty wyłonione do udziału w finale zostaną o tym poinformowane przez Organizatora.

### **10.Finał konkursu – czas i miejsce**

Finał konkursu odbędzie się 6 września 2019 roku na Placu Ratuszowym w Jeleniej Górze w godzinach 14.30-17.30

### **11. Finał konkursu – formuła i rozstrzygnięcie**

- Każda z drużyn pracować będzie na swoim stanowisku, którego wyposażenie omówione i ustalone będzie z finalistami w trybie indywidualnym po ich wyłonieniu.
- Praca drużyn amatorskich wspierana będzie przez profesjonalnego kucharza, którego obecność zapewnia organizator. Wsparcie ograniczy się do przygotowania stanowiska oraz zaplanowania pracy.
- Każda z drużyn będzie miała 3 godziny na przygotowanie i wydanie min. 80 porcji degustacyjnych każdej z dwóch zgłoszonych do konkursu potraw.
- Organizator zapewnia refundację kosztów składników potrzebnych do przygotowania potraw w kwocie uzgodnionej z organizatorem, jednak to drużyny odpowiadają za zaopatrzenie własnego stoiska w produkty potrzebne do przygotowania potraw.
- Naczynia jednorazowe w uzgodnieniu z drużynami zapewnia Organizator
- Zmagania mają formułę otwartą dla publiczności i są na żywo komentowane przez prowadzącego.

- Potrawy ocenia jury powołane przez Organizatora. Jury wyłoni dwóch zwycięzców – jednego w kategorii AMATORZY i jednego w kategorii PROFESJONALIŚCI.
- Werdykt jury ogłoszony zostanie w dniu konkursu, o godzinie 17.00-17.30 na scenie zlokalizowanej na Palcu Ratuszowym w Jeleniej Górze. Wręczenie nagród nastąpi bezpośrednio po ogłoszeniu werdyktu.

## **12. Sprawy nieobjęte regulaminem**

We wszystkich kwestiach nie objętych regulaminem rozstrzyga powołany przez Organizatora sekretarz konkursu p. Wojciech Lewandowski Tel. 605 896 309, [lewandowski@cvip.pl](mailto:lewandowski@cvip.pl)

### **KARTA ZGŁOSZENIA**

**Drużynowego Konkursu Kulinarnego „Wyprodukowane pod Śnieżką 2019“**

**Kategoria AMATORSKA**

I.NAZWA

---

DRUŻYNY

II. IMIONA I NAZWISKA CZŁONKÓW DRUŻYNY (proszę oznaczyć LIDERA(ów) DRUŻYNY, będącego(ych) autorem(ami) przepisów)

1. (LIDER DRUŻYNY)

2.

3.

4.

5.

III. DANE KONTAKTOWE (w tym nr tel. kom. i email wybranej osoby)

IV. KILKA SŁÓW O DRUŻYNIE (co Was łączy?)

V.

Oświadczam, że zapoznałem się z regulaminem konkursu i akceptuję jego zapisy

miejsowość, dnia  
żyny

Imię(ona) nazwisko(a) i podpis(y) lidera(ów) dru-

żyny

Wymagane załączniki:

1. Przepis na danie słodkie
2. Plik graficzny lub video będący prezentacją dania słodkiego
3. Przepis na danie wytrawne
4. Plik graficzny lub video będący prezentacją dania wytrawnego

## **KARTA ZGŁOSZENIA**

**Drużynowego Konkursu Kulinarnego „Wyprodukowane pod Śnieżką 2019“**

**Kategoria PROFESJONALNA**

I. NAZWA PODMIOTU (MARKA POD KTÓRĄ PODMIOT STARTUJE W KONKURSIE

---

II. Imię i nazwisko, bądź imiona i nazwiska autorów zgłaszanych przepisów:

1.

2.

III. DANE KONTAKTOWE (w tym Imię, nazwisko nr tel. kom. i email wybranej do kontaktu osoby)

IV.

Oświadczam, że zapoznałem się z regulaminem konkursu i akceptuję jego zapisy (wymagane są podpisy osoby formalnie reprezentującej podmiot oraz wszystkich osób wskazanych jako autorzy przepisów)

miejsowość, dnia

Imię(ona) nazwisko(a) i podpis(y)

Wymagane załączniki:

1. Przepis na danie słodkie
2. Plik graficzny lub video będący prezentacją dania słodkiego
3. Przepis na danie wytrawne
4. Plik graficzny lub video będący prezentacją dania wytrawnego