**REGULAMINU KONKURSU**

**„NAJSMACZNIEJSZA POTRAWA REGIONALNA W NOWOCZESNEJ ODSŁONIE”**

23 kwietnia 2023 r.

**§ 1**

**POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Regulamin określa sposób organizacji konkursu kulinarnego na najsmaczniejszą potrawę regionalną w nowoczesnej odsłonie oraz sposób oceny potraw zgłoszonych do konkursu w ramach projektu współpracy „Spektakl Międzypokoleniowych Atrakcji Kulinarnych”.
2. Organizatorem konkursu jest Czarnkowsko-Trzcianecka Lokalna Grupa Działania.
3. Miejsce konkursu: Czarnków, Plac Wolności.

**§ 2**

**CELE, UCZESTNICY I KOMISJA KONKURSOWA ORAZ KRYTERIA OCENY**

1. Cel konkursu:
2. identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o potrawach regionalnych w nowoczesnej odsłonie,
3. promocja potraw regionalnych w nowoczesnej odsłonie,
4. wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami,
5. budowa tożsamości kulturowej w oparciu o ciągłość tradycji przekazywanych z pokolenia twórców na dzieci i młodzież,
6. wspieranie lokalnej tożsamości,
7. upowszechnianie wiedzy dotyczącej wykorzystywania walorów regionalnych potraw w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki, agroturystyki oraz rzemiosła i przetwórstwa.
8. Uczestnicy konkursu:

Do udziału w konkursie Organizator zaprasza: członkinie Kół Gospodyń Wiejskich, przedstawicielki lokalnych stowarzyszeń. Uczestnicy powinni pochodzić z powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego.

1. W skład komisji konkursowej wchodzą przedstawiciele Organizatora.
2. W konkursie ocenie podlegać będą potrawy regionalne związane z rejonem powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego, wytwarzane na małą skalę tradycyjnymi metodami i z lokalnych produktów.

Oceniane będą: smak (w skali 1-10 punktów), regionalność (w skali 1-8 punktów), podanie potrawy (w skali 1-5 punktów). Uczestnik maksymalnie może uzyskać 23 punkty.

1. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna.
2. Potrawy po dokonaniu oceny zostaną podane do degustacji uczestnikom imprezy.
3. Członkowie komisji konkursowej nie mogą uczestniczyć w konkursie.

**§ 3**

**TERMINY KONKURSU**

1. Konkurs ma charakter otwarty. Warunkiem udziału w konkursie jest wypełnienie i dostarczenie karty zgłoszenia w terminie do dnia 19 kwietnia 2023 r. na adres: Biuro Czarnkowsko-Trzcianecka Lokalna

Grupa Działania, ul. Kościuszki 88/37, 64-700 Czarnków lub na adres e-mail: biuro@czarnkowsko-trzcianecka-lgd.pl

1. Potrawa powinna być zaprezentowana podczas trwania finału konkursu, tj. w dniu 23 kwietnia
2023 r. podczas wystawy rolniczej Agro-Targi (Plac Wolności w Czarnkowie).
2. Rejestracja uczestników konkursu i przekazanie przygotowanych potraw na konkurs odbędzie się w dniu 23 kwietnia 2023 r. podczas Agro-Targów w godz. 12:00- 13:00 (Plac Wolności).

**§ 4**

**PRZEDMIOT KONKURSU**

1. Przedmiotem konkursu są **potrawy regionalne** *(Potrawa regionalna- produkty, które charakteryzują się tradycyjną, ugruntowaną w czasie metodą wytwarzania, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji)*
**w nowoczesnej odsłonie**. W konkursie będzie oceniane połączenie tradycji (regionalnej kuchni)
i nowoczesności poprzez wykorzystanie nowych, innowacyjnych technik przyrządzania czy dodania innych produktów, niecodziennych składników, które uatrakcyjnią tradycyjne dania.
2. Dania przygotowane w ramach Konkursu będą oceniane w następujących kategoriach:

 DANIE GŁÓWNE (mięsne, półmięsne, jarskie)

 DESER (potrawy słodkie, ciasta).

1. Konkurs jest jednoetapowy.
2. Regionalne produkty powinny być związane z obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą.
3. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, ze składników lokalnie dostępnych, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów.

**§ 5**

**WARUNKI UCZESTNICTWA**

1. Uczestnik prezentuje konkursową/e potrawę/y w miejscu wskazanym przez Organizatora.
2. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.
3. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dania każdy zapewnia we własnym zakresie.
4. Karta konkursowa dostępna jest nas stronie internetowej: [www.czarnkowsko-trzcianecka-lgd.pl](http://www.czarnkowsko-trzcianecka-lgd.pl)
5. Każdy z uczestników może zgłosić do konkursu nie więcej niż dwie potrawy regionalne (po jednej z każdej kategorii).
6. Uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne.
7. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna i nieodwołalna.
8. Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany niniejszego Regulaminu oraz jego ostatecznej interpretacji.
9. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz do wykorzystania zdjęć wykonanych podczas konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.
10. Tryb postępowania w sprawach nieuregulowanych ustala Organizator.

**§ 6**

**OGŁOSZENIE WYNIKÓW KONKURSU**

1. Laureatom konkursu zostaną wręczone nagrody oraz pamiątkowe dyplomy.
2. Planowane nagrody to karty podarunkowe do wybranego przez Czarnkowsko-Trzcianecką Lokalną Grupę Działania sklepu AGD:

DANIE GŁÓWNE:

* I miejsce – karta podarunkowa na kwotę: 1000 zł
* II miejsce - karta podarunkowa na kwotę: 700 zł
* III miejsce - karta podarunkowa na kwotę: 500 zł
* Wyróżnienie - karta podarunkowa na kwotę: 300 zł

DESER:

* I miejsce - karta podarunkowa na kwotę: 1000 zł
* II miejsce - karta podarunkowa na kwotę: 700 zł
* III miejsce - karta podarunkowa na kwotę: 500 zł
* Wyróżnienie - karta podarunkowa na kwotę: 300 zł
1. Wyłonione przez Komisję Konkursową przepisy potraw kulinarnych zostaną zamieszczone w publikacji kulinarnej.

**§ 5**

**Postanowienia końcowe**

1. Przystąpienie uczestnika do konkursu oraz udział członków w komisji konkursowej oznacza akceptację niniejszego Regulaminu.
2. Sprawy nieobjęte niniejszym Regulaminem dotyczące przeprowadzenia Konkursu rozstrzyga Organizator, którego decyzje są ostateczne.
3. Udział w Konkursie uczestników oraz komisji konkursowej jest jednoznaczny z wyrażeniem zgody na:
4. nieodpłatne, nieograniczone czasowo ani terytorialnie wykorzystanie wizerunku przedstawicieli uczestników oraz komisji konkursowej, utworów audiowizualnych wykonanych podczas finału konkursu (w tym nagrań, fotografii itp.), przepisów kulinarnych wykorzystanych do przygotowania potraw przez uczestników, dokumentacji fotograficznej bez konieczności każdorazowego ich zatwierdzenia w działaniach medialnych, publikacjach promocyjnych, katalogach reklamowych, ulotkach, w druku, kampaniach promocyjnych oraz na stronach internetowych i w mediach społecznościowych przez Organizatora,
5. sporządzanie dokumentacji fotograficznej dowolną techniką, w tym utrwalanie audiowizualne (analogowe i cyfrowe), publikację, obróbkę i powielanie zdjęć, nagrań na nośnikach wideo, dyskach komputerowych i innych z zapisem cyfrowym za pośrednictwem medium, w sieci Internecie oraz na ich digitalizację do celów archiwalnych w celu: przeprowadzenia, rozstrzygnięcia i rozliczenia projektu, promocji projektu oraz działalności Organizatora.
6. Dane osobowe oraz wizerunek uczestników i komisji konkursowej będą wykorzystywane nieodpłatnie w celu prowadzenia działalności statutowej przez Organizatora.
7. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany niniejszego regulaminu. Aktualna treść regulaminu jest udostępniana uczestnikom, komisji konkursowej i osobom zainteresowanym.
8. Konkurs realizowany jest w ramach projektu współpracy **„Spektakl Międzypokoleniowych Atrakcji Kulinarnych”**, realizowanego przez Organizatora. Projekt realizowany jest w ramach poddziałania „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” w ramach działania „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020. Działania w projekcie finansowane są ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz budżetu państwa.

**DANE OSOBOWE**

1. Administratorem danych osobowych jest Czarnkowsko-Trzcianecka Lokalna Grupa Działania, w Czarnkowie przy ul. Rybaki 3, 64-700 Czarnków (adres korespondencyjny: ul. Kościuszki 88/37, 64-700 Czarnków).
2. Inspektorem Ochrony Danych Osobowych jest dr Bartosz Mendyk. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych pod adresem: iod@drmendyk.pl
3. Dane osobowe będą przetwarzane w celu przeprowadzenia konkursu kulinarnego.
4. Podane dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych; RODO), tj. zgody.
5. Podanie danych osobowych stanowi warunek wzięcia udziału w konkursie.
6. Podane dane osobowe nie będą przekazywane poza obszar EOG. Dane osobowe nie są profilowane, ani automatycznie przetwarzane.
7. Dane osobowe będą przechowywane przez Organizatora w okresie wymaganym przepisami z zakresu rachunkowości oraz na potrzeby ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami z tytułu realizacji niniejszej umowy.
8. Mają Państwo prawo dostępu do swoich danych osobowych, prawo żądania sprostowania (poprawiania) danych, prawo uzupełnienia danych, prawo żądania usunięcia danych, prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania Państwa danych, prawo żądania ograniczenia przetwarzania Państwa danych.
9. Przysługuje Państwu prawo wniesienia skargi do UODO (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), gdy uznają Państwo, iż przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych.