



BIESIADA RYBNA

Z LGR

Zalew Szczeciński

13.06.2015

AMFITEATR



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniająca inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
RYBACKI



KONKURS KULINARNY na najlepszą potrawę rybną

REGULAMIN

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

§ 1.

Niniejszy Regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs kulinarny na najlepszą potrawę rybną.

Organizatorem konkursu jest Gminny Ośrodek Kultury w Stepnicy.

§ 2.

Ogłoszenie konkursu nastąpi za pośrednictwem stron internetowych www.gokstepnica.pl, www.stepnica.pl oraz poprzez materiały informacyjne kolportowane na terenie gminy. Regulamin Konkursu i karta zgłoszeniowa dostępne są na stronie gokstepnica.pl w zakładce *do pobrania*

II. CEL KONKURSU

§ 3.

Celem konkursu jest:

1. Kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kulinarnych.
2. Promowanie potraw, specyficznych dla naszego regionu.
3. Podkreślenie walorów ryb zalewowych.
4. Zachowanie niepowtarzalnych smaków produktów żywnościowych.

III. UCZESTNICY KONKURSU

§ 4.

Konkurs ma charakter otwarty, mogą w nim startować firmy oraz osoby fizyczne. Zgłoszenia w Gminnym Ośrodku Kultury w Stepnicy do 02 czerwca 2015r. Ilość miejsc ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

IV. PRZEDMIOT KONKURSU

§ 5.

Przedmiotem konkursu jest potrawa z ryb Zalewu Szczecińskiego podana na zimno lub z możliwością odgrzania oraz wygląd stanowiska (dekoracja, estetyka itp.) Komisja oceniać będzie smak i wygląd potrawy oraz sposób jej podania.

V. PRZEBIEG I REGUŁY PRZEPROWADZENIA KONKURSU

§ 6.

Konkurs odbędzie się 13.06.2015 przy amfiteatrze w Stepnicy. Rozpoczęcie godzina 15:00. Podczas konkursu każdy uczestnik będzie miał określony czas, aby przygotować stoisko konkursowe, zaprezentować swoją potrawę oraz wydać porcje potrawy przygotowane do degustacji dla publiczności.

1. Organizator Konkursu zapewni:

- zwrot kosztów produktów potrzebnych do przygotowania potrawy konkursowej do kwoty 300 zł,
- stanowisko konkursowe umożliwiające prezentację potraw zgłoszonych do konkursu.

2. Oceny potraw i wyboru laureata dokona Komisja Konkursowa.

3. Uczestnik przygotowuje 8 małych porcji potrawy konkursowej dla Komisji do oceny organoleptycznej i sensorycznej oraz 50 małych porcji potrawy, do poczęstowania zebranej publiczności.

4. Poczęstunek odbywać się będzie za odpłatnością. Organizator zapewni osobę, która będzie prowadziła sprzedaż talonów. Jeden talon będzie mógł być wymieniony na 1 porcję potrawy. Każdy talon opatrzony będzie pieczętą GOK.

5. Każdy uczestnik zabezpieczy we własnym zakresie drobny sprzęt kuchenny potrzebny do przedstawienia dań konkursowych, deski, sztućce, naczynia potrzebne do podania potraw, naczynia jednorazowe, a także przedmioty potrzebne do udekorowania stoiska, jak obrusy serwety lub inne dekoracje (ewentualnie sprzęt do podgrzania potrawy).

6. Każdy uczestnik powinien podać nazwę dania konkursowego w formie „wizytówki”, zawierającej również nazwę / nazwisko uczestnika.

7. Podczas Konkursu przyznana będzie również Nagroda Publiczności. Głosować będą mogły osoby, które zakupią talon na porcję potrawy. Talon będzie jednocześnie kartą do głosowania, za pomocą której głosujący będzie mógł ocenić potrawę zaznaczając punkty w skali od 1 do 10.

§ 7.

Decyzje Komisji są wiążące i ostateczne.

VI. NAGRODY

Przyznane zostaną wartościowe nagrody rzeczowe za trzy pierwsze miejsca oraz nagroda publiczności. Dla pozostałych uczestników przewidziane są gadżety upominkowe.

§ 8.

VII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

§ 9.

Udział w Konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych i publikację zdjęć potraw konkursowych (bez prawa do odrębnego wynagrodzenia).

VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 10.

Informacje o nagrodzonych i ich potrawach zostaną opublikowane na stronach internetowych oraz w lokalnej gazecie.

§ 11.

Komisja konkursowa zostanie powołana przez Organizatora konkursu.

§ 12.

Organizator nie zwraca kosztów podróży.