



Warszawa 20.06.2022

r.

REGULAMIN

Dotyczy: Konkursu na najlepszą potrawę z wołowiny z grilla bądź bbq – *(jest to obróbka termiczna w niskich temperaturach długo pod przykryciem)*, prezentowanej : 12 Sierpnia 2022 r. w trakcie Jarmarku Dominika w Gdańsku - pod nazwą: **Polskie Zdrowe Mięso Wołowe Uczta u Neptuna.**

1. Konkurs jest otwarty, skierowany do wszystkich osób zainteresowanych - profesjonalistów i amatorów, chcących wziąć w nim udział – nie ma ograniczeń wieku.
2. Głównym organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczpospolitej Polskiej.
3. Głównym celem akcji konkursowej jest zwiększenie spożycia wołowiny w Polsce poprzez:
4. Zwiększenie wiedzy zarówno konsumentów jak i producentów na temat walorów odżywczych i prozdrowotnych w zrównoważonej diecie na bazie polskiej wołowiny z powstałych nowych atrakcyjnych mało znanych przepisów kulinarnych.
5. Konkurs, merytorycznym patronatem objęli: Polskie Stowarzyszenie Grilla i BBQ oraz Akademia Grilla BBQ i Wędzenia oraz Masarstwa Tradycyjnego **SMOKER.**
6. Żeby wziąć udział należy przestać do organizatora na adres e-mail: biuro@smoker.com.pl -przepis na potrawę z grilla gdzie głównym produktem będzie wołowina.
7. Jedna osoba może zgłosić kilka przepisów.



8. Przepis musi zawierać określenia składników z podaną gramaturą, oraz część opisową wykonania, mile widziane będzie zdjęcie potrawy. Jednym z warunków uczestnictwa w konkursie jest dołączenie podpisanego załącznika nr. 1 wyrażającego zgodę na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystywaniu przepisu autorskiego w materiałach promocyjno – reklamowych.
9. Zgłoszenia można przesyłać **w terminie od 20 go czerwca do 25 go Lipca 2022 r.**
10. W zgłoszeniu należy podać dane kontaktowe – imię i nazwisko, wiek, adres do korespondencji, adres mailowy, tel. kontaktowy, zawód wyuczony, zawód wykonywany.
11. Każdy przesłany przepis będzie brał udział w konkursie i otrzyma Certyfikat uczestnictwa w Uczcie u Neptuna. 25 go Lipca 3 y osobowa Komisja wybierze 30 najbardziej atrakcyjnych przepisów – preferowane będą mało znane elementy mięsa wołowego.
12. Wybrana 30 tka otrzyma ciekawe rzeczowe nagrody a najlepsza dziesiątka weźmie udział w finałowym spotkaniu podczas Uczty u Neptuna podczas Jarmarku Dominikańskiego.
13. Konkurs będzie rozgrywany na urządzeniach typu Smoker, gdzie będzie przygotować dania gotując, smażąc, wędząc i grillując.
14. Cały konkurs będzie na żywo relacjonowany podczas trwania całej imprezy.
15. Dodatkowo będą przygotowane konkursy z nagrodami na temat zdrowotnych i smakowych walorów wołowiny.
16. W ramach akcji promocyjnej odbędzie się również szkolenie dotyczące jakości i walorów odżywczych polskiej wołowiny, przeprowadzone przez cenionego eksperta z branży mięsnej.



17. Dodatkową atrakcją będzie punkt konsultacyjny oraz wywiady na żywo ze specjalistami na temat żywienia.
18. Przez cały czas trwania imprezy będzie obecny zapowiadający konferansjer.
19. Główną nagrodą będzie wyjazd do Azji w ramach projektu promocji polskiej żywności jako profesjonalny kucharz!
20. W ramach projektu nagramy 2 krótkie filmy mówiące o jakości i walorach smakowych polskiej wołowiny.
21. Zadanie będzie podlegać nadzorowi i koordynacji oraz ewaluacji.
22. Z realizacji zadania przygotowany będzie fotoreportaż.
23. Zgłoszonych przepisów nie zwracamy.
24. Każdy uczestnik wyraża zgodę na wykorzystanie zgłoszonych autorskich przepisów w materiałach reklamowo – promocyjnych przez organizatorów i patronackich firm. **Zgodnie z zał. Nr. 1**
25. Konkurs: Polskie Zdrowe Mięso Wołowe – Wołowa Uczta u Neptuna.
Finansowana jest z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego.

Koncepcja i nadzór działań
mgr Leszek Kosarzecki