



ŚWIĘTO ŚLEDZIA

Regulamin Konkursu

§ 1.

POSTANOWIENIA OGÓLNE

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs kulinarny pt. „ŚWIĘTO ŚLEDZIA”.

Organizatorem Konkursu jest Izba Gospodarcza w Wodzisławiu Śląskim a PARTNEREM GŁÓWNYM jest firma Neptun Panic Sp.J właściciel marki Noriva

Konkurs odbędzie się w dniu 12 marca 2016 na wodzisławskim rynku podczas Wodzisławskiego Jarmarku Wielkanocnego



§ 3.

PRZEDMIOT I CEL KONKURSU

Przedmiotem Konkursu są potrawy ze śledzia

Celem Konkursu jest:

wyłonienie wśród zgłoszonych do konkursu najsmaczniejszych potraw śledziowych
zaprezentowanie szerokiemu gronu odbiorców bogactwa i różnorodności lokalnych tradycji kulinarnych.

zaprezentowanie możliwości kulinarnych okolicznych restauracji

§ 4.

UCZESTNICY KONKURSU

Uczestnikami konkursu mogą być lokale gastronomiczne z terenu powiatu wodzisławskiego.

W konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie komisji konkursowej ani ich rodzin.

§ 5.

Warunkiem udziału w konkursie jest zgłoszenie uczestnictwa do dnia 5 marca 2016 na adres mailowy biuro@ig.wodzislaw-slaski.pl



Każdy uczestnik otrzyma 8 kg śledzia w oleju, 8 kg płata marynowanego oraz 8 kg fileta solonego a'la matias 6-7 marca 2016 z którego przygotuje małe porcje potraw.

Każdy uczestnik przygotowuje małe porcje degustacyjne i wystawi do konkursu 12.03.2016 od godziny 11.00 do 14.00

Warunkiem uczestnictwa jest podanie i przedstawienie receptury uwzględniające skład i proporcje do wyłącznej wiadomości organizatorów.

§ 6.

ZASADY ORGANIZACYJNE

Organizator wszystkim uczestnikom konkursu zapewnia teren przeznaczony na stanowisko konkursowe, wyposażony w 2 ławy stołowe

Organizator nie zapewnia urządzeń do chłodzenia i witryn

Uczestnicy Konkursu sami ponoszą koszt dojazdu i zakupu produktów potrzebnych do wykonania dania konkursowego (oprócz śledzi)

Sprzęt kuchenny oraz zastawę niezbędną do serwowania dań każda ekipa zabezpiecza we własnym zakresie.

Uczestnik może wystawić przy swoim stoisku wszelkie materiały reklamowe

Uczestnik serwuje swoje wyroby publiczności na malutkich talerzykach lub miseczkach jednorazowych, ewentualnie w formie dania podawanego do ręki wraz z serwetką.

§ 7.

ZASADY PRZEPROWADZENIA KONKURSU

Produkty wystawione w konkursie będą oceniane przez mieszkańców

Każda ekipa może swoje danie dowolnie wzbogacić naturalnymi dodatkami spożywczymi.

Każdy uczestnik otrzyma taką samą liczbę kuponów do głosowania z numerem swoich potraw

Wszystkie ekipy powinny wystawić nazwy swoich dań konkursowych w formie „stołowego standu” zawierającego podany wcześniej przez organizatora numer oraz nazwę swojej firmy

§ 8.

SPRAWY ORGANIZACYJNE

Organizator sprawdzi czy wystawiony produkt spełnienia wymogi określone regulaminem i tematyką konkursu



Mieszkańcy będą wrzucali kupony swoich faworytów do przygotowanej wcześniej urny. Przedstawiciele Partnera dokonają własnej oceny potraw i wyłonią swojego zwycięzcę.

§ 9. NAGRODY

Za zajęcie I, II i III miejsca w konkursie publiczności zostaną wręczone okolicznościowe puchary.

Partner konkursu zastrzega sobie prawo do nieodpłatnego korzystania z przepisów zgłoszonych w konkursie z zastrzeżeniem praw autorskich twórców dań.

Partner zastrzega sobie prawo do wprowadzenia na rynek handlowy produktów wyróżnionych w konkursie gwarantując autorom umieszczenie logo lub nazwy na opakowaniu.

§ 10. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Udział w Konkursie oznacza akceptację regulaminu .

Organizator nie ponosi odpowiedzialności za przygotowane potrawy, ich jakość, sposób przygotowania oraz prezentowania.

Wszelkich informacji udziela Dyrektor Biura Izby Gospodarczej Izabela Kalinowska
607313550