

## Regulamin

# 2. Konkursu „GĘSINA NA IMIENINACH”

Poznań, 30 października 2018

Hotel Moderno Poznań

### I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Konkurs „Gęsina na imieninach” zwany dalej Konkursem jest imprezą promocyjną mającą na celu propagowanie kuchni wielkopolskiej, polskiej, mięsa gęsięgo oraz wyłonienie, eksponowanie i nagradzanie serwujących dania restauracji, barów, gospodarstw agroturystycznych, i innych zakładów gastronomicznych.
2. Organizatorem Konkursu jest Poznański Klub Biesiadników, Ogólnopolski Cech Rzeźników Wędliniarzy Kucharzy, Wielkopolska Izba Rzemieślnicza, Hotel Moderno Poznań. Organizator nie prowadzi działalności gastronomicznej i ani on sam, ani inne podmioty powiązane kapitałowo z organizatorem nie biorą udziału w Konkursie.
3. W Konkursie mogą uczestniczyć restauracje, gospodarstwa agroturystyczne i inne zakłady gastronomiczne z terenu całej Polski.
4. Konkurs odbywa się w ramach Świeta „Gęsina na imieninach” odbywającego się 11 listopada na Starym Rynku w Poznaniu.
5. Wyroby ocenia Kapituła Konkursu powołana przez organizatora, w której skład wchodzi kucharze, degustatorzy i eksperci wskazani przez organizatora. Przewodniczy mu zawodowy kucharz, którego restauracja nie bierze udziału w konkursie.
6. Nad sprawną organizacją Konkursu czuwa powołany przez organizatora Konkursu Sekretarz Kapituły. Sekretarzem Kapituły Konkursu jest Maciej Gładysz.
7. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwa 2 jurorów technicznych, którzy oceniają m.in. technikę, czystość stanowiska oraz poszanowanie produktu.

### II. ZASADY UCZESTNICTWA

8. Uczestnicy Konkursu podpisując zgłoszenie do Konkursu akceptują jego regulamin oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia Kapituły.
9.
  - a. Przedmiotem Konkursu jest wyłonienie i nagrodzenie dania w dwóch kategoriach: PRZYSTAWKA, DANIE GŁÓWNE
  - b. W każdej kategorii oceniane będą smak, aromat, konsystencja, jakość zastosowanych dodatków oraz kreatywność kucharza.
  - c. Każdy z uczestniczących podmiotów musi przygotować dania w obu kategoriach, wypełniając jeden formularz zgłoszenia. Dania będą oceniane oddzielnie w kategoriach przystawka oraz danie główne.
  - d. Do konkursu zgłaszać można jedynie dania pozostające w stałej bądź sezonowej ofercie lokalu, czyli te, które będą dostępne oc najmniej do 30 listopada 2018 roku.
10. Zgłoszenia na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego regulaminu przyjmowane są do 28 października 2018 drogą elektroniczną: [mgladysz@radioemaus.pl](mailto:mgladysz@radioemaus.pl)
  - W dniu Konkursu, tj. 30-go października 2018 roku dwuosobowe ekipy z restauracji wyserwują dwa dania – przystawkę oraz danie główne we wskazanym przez Sekretarza Konkursu miejsce.
  - Po zamknięciu listy zgłoszeń Sekretarz Konkursu wyznaczy każdemu uczestnikowi dokładną godzinę dostarczenia i podania dań oraz poinformuje o niej.
  - Do dyspozycji uczestników będzie zaplecze kuchenne w Hotelu Moderno, Poznań ul. Kolejowa 29.
  - Każdy z zespołów będzie miał 35 minut na przygotowanie prezentacji dania głównego i 25 minut na przystawkę.

- Uczestnicy mogą wykorzystać wcześniej przygotowane mięso gęsie. Wszystkie dodatki muszą być przygotowane na miejscu zarówno do przystawki, jak i dania głównego.
- Przystawka i dania główne składane są na oczach widzów na specjalnie przygotowanym stanowisku w restauracji hotelowej. Każda ekipa będzie miała zabezpieczony wózek do transportu talerzy oraz elementów dania.
- Uczestnicy wszelkie dodatki, akcesoria dostarczają potrzebne do podania dania we własnym zakresie. Talerze ashen 28 cm i bianco 27 cm dostarczy organizator konkursu.
- Każde z prezentowanych dań podawać należy w pięciu pełnych porcjach dla jurorów oraz jedno danie na wystawę.
- Kolejność oceniania zostanie wyłoniona losowo. Ocena będzie odbywać się w ciemno, by zachować anonimowość. Każde z dań oznaczone będzie przyznanym mu numerem kodowym. Przystawki P i kolejny numer oraz Danie Główne G i kolejny numer. Jurorzy będą oceniać dania w zamkniętym pomieszczeniu bez kontaktu z uczestnikami konkursu.

### III. WYNIKI

11. Wyniki Konkursu ogłaszane zostaną przez Sekretarza Konkursu lub osobę przez niego wyznaczoną w obecności przedstawicieli JURY i zaproszonych mediów, w dniu Konkursu ok. godz. 18.00 w Restauracji Grill & Stek w Hotelu Moderno na after party z udziałem mediów.

12. Laureaci pierwszych trzech miejsc zostaną zaproszeni do prezentacji dania oraz przygotowaniu degustacyjnych porcji ze sceny na Starym Rynku w Poznaniu w dniu 11 listopada o godz. (zostanie podana w terminie późniejszym) podczas święta „Gęsina na imieninach”. Nagrody nieodebrane przez laureatów w dniu ich ogłoszenia zostaną przekazane im inną drogą po uprzednim ustaleniu sposobu ich przekazania z uczestnikami.

13. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia.

## Zgłoszenie do 2. Konkursu „GĘSINA NA IMIENINACH”

Nazwa restauracji, zakładu gastronomicznego/innego podmiotu.....

Adres.....

KONTAKT – imię i nazwisko.....

Kontaktowy telefon komórkowy.....

Adres e-mail.....

Informacja o daniu (opis, który powinien zostać przekazany jurorom, nie może zawierać elementów identyfikujących lokal)

.....  
.....

Miejsce, data czytelny podpis .....

Formularz przesłać na adres: [mgladysz@radioemaus.pl](mailto:mgladysz@radioemaus.pl)

KONTAKT DO SEKRETRARZA: Maciej Gładysz tel. 503 131 108

KONTAKT DO JURORA TECHNICZNEGO: Andrzej Gołąbek tel. 503 379 088