

## **OGŁOSZENIE KONKURSU NA NAJLEPSZĄ RECEPTURĘ CIASTKA PROMUJĄCEGO BIELSKO–BIAŁĄ**

### **1. Informacje wstępne**

Celem konkursu jest opracowanie i wdrożenie do bielskiej gastronomii oraz punktów sprzedaży detalicznej receptury słodkiego wyrobu cukierniczego w postaci jednoporcjowego ciastka o dowolnym kształcie, wielkości i sposobie przygotowania.

Ciastko ma być ciastkarską wizytówką miasta i powinno docelowo znaleźć się w asortymencie sprzedaży jak największej liczby punktów sprzedaży w naszym mieście.

Ciastko uzupełni działania promocyjne miasta, stając się produktem lokalnym.

### **2. Organizator:**

Miasto Bielsko-Biała - Urząd Miejski w Bielsku-Białej

### **3. Miejsce i termin konkursu**

Konkurs odbędzie się w dniu 18 maja 2021 r. w Centrum Konferencyjnym hotelu „Dębowiec” w Bielsku – Białej, ul. Armii Krajowej 220.

Początek prezentacji i ocena przez Jury gotowych wyrobów przewidziany jest na godz. 11.00. Zgłoszony do konkursu wyrób powinien być dostarczony w dniu prezentacji nie wcześniej niż trzy godziny i nie później niż jedna godzina przed rozpoczęciem oceny przez Jury Konkursu.

Wyroby dostarczone po tym terminie nie wezmą udziału w konkursie.

Organizatorzy nie refundują kosztów udziału w imprezie, w tym kosztów opracowania receptury i wytworzenia ciastka.

### **4. Warunki uczestnictwa**

Konkurs jest prezentacją połączoną z degustacją ciastka opracowanego i przygotowanego przez Uczestnika lub pracownię cukierniczą/ciastkarską, którą Uczestnik reprezentuje.

W konkursie mogą brać udział: cukiernicy/ciastkarze prowadzący działalność gospodarczą w zakresie ciastkarstwa i/lub cukiernictwa lub zatrudnieni w firmach cukierniczo – ciastkarskich zlokalizowanych na terenie miasta Bielska - Białej oraz finalista wewnętrznego konkursu cukierniczego przeprowadzonego w Zespole Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku – Białej.

W konkursie mogą uczestniczyć wszystkie zgłoszone osoby, spełniające kryteria konkursu.

W przypadku zgłoszenia więcej niż 20 uczestników, konkurs odbywać się będzie etapowo w ciągu kilku następujących po sobie dni.

### **5. Zasady organizacyjne**

Uczestnicy konkursu we własnym zakresie ponoszą koszty dojazdu i zakupu produktów potrzebnych do wykonania wyrobu konkursowego.

Zastawę stołową (talerzyki, sztucze, itp.) potrzebne do degustacji ciastka konkursowego oraz elementy wystroju stołu, na którym ciastko będzie prezentowane zabezpiecza Organizator konkursu.

Autorzy ocenianych wyrobów nie mogą przebywać w pomieszczeniu, w którym dokonywana będzie ocena wyrobów konkursowych.

Dla autorów ocenianych wyrobów zgłoszonych i zakwalifikowanych do konkursu przewidziane jest pomieszczenie, w którym mogą oczekiwać na rozstrzygnięcie konkursu.

Bezpośrednio po zakończeniu prac przez Jury, uczestnicy zostaną powiadomieni o wynikach.

## **6. Zasady przeprowadzania konkursu**

Każdy uczestnik opracuje recepturę i wykona wg niej 10 szt. jednoporcjowych słodkich ciastek o dowolnym kształcie, wielkości i technice sporządzenia.

W dniu prezentacji konkursowej zgłoszonemu do konkursu wyrobowi nadany zostanie numer, który będzie dla Jury konkursowego jego jedynym identyfikatorem.

Komplet identyfikujący (nr ciastka – Wykonawca) będzie przechowywany u Koordynatora konkursu i zostanie udostępniony Jurorom po wyłonieniu przez nich Zwycięzcy konkursu.

W karcie zgłoszenia stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, Uczestnik podaje dokładną gramaturę wyrobu oraz recepturę umożliwiającą sporządzenie wyrobu przez innych potencjalnych wykonawców (profesjonalna receptura na 10 szt. wyrobu).

Technika sporządzenia oraz użyte surowce muszą uwzględniać co najmniej 3-dniowy termin przydatności do spożycia w warunkach przechowywania wymaganych przez producenta.

Wyroby nie mogą być sporządzane w technikach produkcyjnych wymagających przechowywania w ujemnych temperaturach.

Wyroby, które są zaliczane do pieczywa cukierniczego nie mogą brać udziału w konkursie.

Każdy uczestnik zobowiązany jest do przekazania Organizatorowi przed konkursem, wraz ze zgłoszeniem swojego uczestnictwa, profesjonalnej receptury na 10 szt. wyrobu obejmującej: składniki niezbędne do wykonania ciastek, ich gramaturę, sposób wykonania, sposób podania, sposób przechowywania, inne dodatkowe informacje niezbędne do właściwej prezentacji wyrobu w warunkach handlowych. Dostarczenie receptury jest warunkiem dopuszczenia Uczestnika do konkursu.

Organizator Konkursu ma prawo do bezpłatnego rozpowszechniania receptury wraz z dokumentacją zdjęciową zwycięskiego ciastka, a autor nie może rościć z tego tytułu żadnych pretensji.

Organizator konkursu, w celu realizacji własnych celów marketingowych będzie miał prawo oczekiwać od potencjalnych wykonawców modyfikacji zwycięskiego ciastka w zakresie jego elementów dekoracji, bez ingerencji w skład surowcowy i technikę wykonania.

Uczestnik zobowiązany jest do dokonania zgłoszenia do konkursu na załączonej do niniejszego

ogłoszenia Karcie Zgłoszenia.

Zgłoszenia winny być przesyłane do Organizatora konkursu drogą mailową, bądź pocztą tradycyjną na adres:

Urząd Miejski w Bielsku – Białej

Wydział Kultury i Promocji

Pl. Ratuszowy 1

43-300 Bielsko – Biała

Osoba kontaktowa w Urzędzie:

Krzysztof Mrowiec e-mail: [Krzysztof.mrowiec@um.bielsko.pl](mailto:Krzysztof.mrowiec@um.bielsko.pl),

Nr tel. 33 470 12 43, 601 428 470

Karta Zgłoszenia musi być wypełniona czytelnie, drukowanymi literami, tak, aby zawierała imię i nazwisko, wraz z adresem i kontaktowym numerem telefonu oraz pełną nazwę podmiotu który jest przez Uczestnika reprezentowany (jeżeli dotyczy).

Wraz z kartą zgłoszenia Uczestnik przesyła formularz zawierający Zgody Uczestnika, w tym zgodę na przetwarzanie danych osobowych oraz oświadczenie o zapoznaniu się z klauzulą informacyjną dot. przetwarzania danych, stanowiący załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia. Przesłanie wypełnionej karty zgłoszenia jest jednoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych Uczestnika w związku z działaniami promującymi konkurs. Każdy Uczestnik musi otrzymać od organizatora potwierdzenie udziału, bez którego nie może uczestniczyć w konkursie.

**Zgłoszenia należy przysyłać do 28 kwietnia 2021 r. Decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do biura Organizatora.**

Ostateczna lista uczestników zostanie opublikowana na stronie internetowej Organizatora w zakładce mieszkańiec/konkurs cukierniczy do 4 maja 2021 r. Udział w konkursie zostanie również potwierdzony listownie bądź mailowo.

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji i rozpowszechniania receptury opracowanej przez Laureata konkursu oraz zdjęć wszystkich wyrobów zgłoszonych do konkursu oraz relacji z przebiegu konkursu wraz z wykorzystaniem wizerunków poszczególnych uczestników konkursu.

### **7. Zasady prac konkursowego Jury**

Jury zostanie powołane przez Organizatora i składać się będzie z 3 do 5 osób.

Jurorami będą:

- przedstawiciele związków branżowych z zakresu cukiernictwa/ciastkarstwa (nie biorący udziału w konkursie),
- przedstawiciel Zespołu Szkół Gastronomicznych I Handlowych z Bielska – Białej,
- przedstawiciele Organizatora.

Przewodniczącym Jury jest Prezydent Miasta lub osoba przez niego wskazana.

Nad całością prac wszystkich członków jury będzie czuwał koordynator, odpowiedzialny za

sprawne przeprowadzenie konkursu, ocenę wszystkich zakwalifikowanych do konkursu wyrobów i wyłonienie zwycięzcy.

Jury oceniając ciastko będzie brało pod uwagę:

- Smak (10 pkt)
- Wygląd (10 pkt)
- Możliwości wdrożenia do produkcji (10 pkt)
- zgodność merytoryczną - dobór składników wg przedstawionej receptury (10 pkt).

Karta pracy Jurora stanowi załącznik nr 3 do Regulaminu.

### **8. Nagrody**

Każdemu z Uczestników zostanie wręczony Dyplom Uczestnictwa oraz upominek z okazji 70. rocznicy połączenia miast Bielska i Białej.

Laureat Konkursu otrzyma nagrodę pieniężną w kwocie 5.000 zł wraz z opłaconym podatkiem od otrzymanej nagrody oraz upominek z okazji 70 rocznicy połączenia miast Bielska i Białej. Fundatorem nagrody pieniężnej, upominków oraz dyplomów jest Organizator Konkursu.

### **9. Postanowienia końcowe**

Organizator zastrzega sobie prawo do możliwości odstąpienia od konkursu, w przypadku wystąpienia okoliczności uniemożliwiających realizację zakładanego celu.

Deklarując wzięcie udziału w Konkursie, Uczestnik wyraża zgodę na jego warunki określone w niniejszym ogłoszeniu.

Wszystkie pytania, dotyczące spraw nie objętych regulaminem prosimy kierować do organizatora konkursu: Urząd Miejski w Bielsku–Białej, Wydział Kultury i Promocji, Plac Ratuszowy 1, 43-300 Bielsko-Biała, tel. 33 470 12 43, osoba kontaktowa: Krzysztof Mrowiec, e-mail: [krzysztof.mrowiec@um.bielsko.pl](mailto:krzysztof.mrowiec@um.bielsko.pl), tel. kom.: 601 428 470.

Informacje o konkursie będą na bieżąco publikowane na stronie internetowej miasta: [www.bielsko-biala.pl](http://www.bielsko-biala.pl) w zakładce mieszkaniac/konkurs cukierniczy