

**KONKURS SZTUKI KULINARNEJ
ZŁOTY KARCZOCH
GASTROTARGI SMAKKI
Warszawa, 10 kwietnia 2025 roku**

REGULAMIN KONKURSU

1. Postanowienia ogólne

- 1.1. Organizatorem konkursu jest organizator targów SMAKKI GASTROTARGI Lentewenc Sp. z o.o. oraz Katarzyna Gubała.
- 1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 10 kwietnia 2025 roku podczas GASTROTARGÓW SMAKKI, w Międzynarodowym Centrum Targowo Kongresowym EXPO XXI przy ulicy Prądyńskiego 12/14 w Warszawie.
- 1.3. Konkurs jest kierowany do Kucharzy i Kucharek z terenu całej Polski, specjalizujących się w daniach kuchni wegańskiej.
- 1.4. Celem głównym konkursu jest promocja kuchni wegańskiej.

2. Zasady uczestnictwa

- 2.1 W konkursie mogą uczestniczyć niezależni kucharze oraz restauracje, które w swoim menu posiadają dania kuchni wegańskiej.
- 2.2 Konkurs jest organizowany w formule indywidualnej czyli w konkursie uczestniczą pojedyncze osoby.
- 2.3 Uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu.
- 2.4 W konkursie nie obowiązuje jakikolwiek limit wiekowy.
- 2.5 Wszyscy kucharze biorący udział w konkursie mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.
- 2.6 Warunkiem podstawowym jest dokonanie zgłoszenia za pomocą formularza dostępnego na stronie internetowej [www.smakki.pl](https://smakki.pl) (<https://smakki.pl/program/konkursy/zloty-karczoch/>) wraz z napisaną recepturą oraz przepisem potwierdzającymi wegański skład potraw oraz z załączonymi zdjęciami wykonywanych potraw
- 2.7 **UWAGA ! – termin nadsyłania zgłoszeń upływa z dniem 15 marca 2025 roku**
- 2.8 Warunkiem udziału w konkursie jest przygotowanie autorskiego, wegańskiego dania głównego z użyciem produktów sezonowych oraz produktów Sponsorów.
- 2.9 Lokale gastronomiczne/kucharze zakwalifikowani do konkursu (max. 16 lokali/osób) odpowiedź o dopuszczeniu do udziału w konkursie otrzymają mailem (na adres podany w zgłoszeniu) do dnia 24 marca 2025.
- 2.10 W przypadku zgłoszenia więcej niż 16 lokali/osób Organizator zastrzega sobie prawo powołania Jury selekcyjnego, które to na podstawie nadesłanych zdjęć i przepisów zadecyduje o dopuszczeniu do udziału w konkursie.

3. Warunki organizacyjne

- 3.1. Organizator zapewnia obowiązkowe produkty dostarczone przez Sponsorów do przygotowania potrawy konkursowej. Produkty Sponsorów, których wykorzystanie jest obowiązkowe, zostaną przedstawione uczestnikom minimum na 30 dni przed terminem finału Konkursu

- 3.2. Wszystkie pozostałe składniki potrzebne do przygotowania dania, każdy z uczestników zapewnia we własnym zakresie.
- 3.3. Wszyscy uczestnicy zakwalifikowani do konkursu otrzymają od organizatora fartuch kucharski z logotypem konkursu.
- 3.4. Wszyscy uczestnicy są zobowiązani do wystąpienia w fartuchu dostarczonym przez organizatora.
- 3.5. Każdy uczestnik pokrywa koszty transportu, zakwaterowania oraz produktów użytych do wykonania potraw konkursowych, których nie zapewnia organizator.
- 3.6. Oficjalnym przewoźnikiem targów są linie lotnicze LOT. Uczestnicy Gastrotargów SMAKKi mogą skorzystać z rabatów do 16% na podróże w klasie ekonomicznej LOT oraz do 21% na podróże w klasach Premium Economy LOT i Business Class LOT do Warszawy. Rabat przyznawany jest na podstawie kodu promocyjnego: 01SMA25, który należy wpisać w polu „Kod promocyjny” podczas rezerwacji biletu na stronie www.lot.com. Bilety zniżkowe są ważne na podróże w okresie od 05.04.2025 do 13.04.2025.
- 3.7. Organizator zapewnia stanowiska pracy wyposażone w sprzęt niezbędny do przygotowania potraw (płyta indukcyjna, piec konwekcyjno-parowy, blat roboczy)
- 3.8. Dodatkowo na zapleczu powierzchni pokazowej organizator zapewnia dostęp do bieżącej wody (zlewozmywak jednokomorowy) oraz do szafy chłodniczej (do wspólnego użytku).
- 3.9. Każdy z uczestników startujących zobowiązany jest do przywiezienia ze sobą podstawowego sprzętu niezbędnego do przygotowania potrawy konkursowej (garnki, patelnie, noże, deski, talerze, drobny sprzęt)
- 3.10. Zastawę niezbędną do podania i degustacji potrawy zapewnia organizator.
- 3.11. Dopuszczalne jest przywiezienie gotowych elementów dekoracyjnych i innych produktów poddanych obróbce wstępnej - zgodnie ze sztuką kulinarną.

4. Zasady przeprowadzenia Konkursu

- 4.1 W finałach każdy uczestnik konkursu będzie przygotowywał danie popisowe według własnego przepisu na bazie takich samych składników udostępnionych przez Organizatora.
- 4.2 Na przygotowanie potraw konkursowych uczestnicy mają 60 minut.
- 4.3 Niedotrzymanie podanego czasu pracy pociąga za sobą odpowiednie punkty karne, a uczestnikom przekraczającym regulaminowy czas ponad 10 minut zostanie praca przerwana i oceniona w stopniu w jakim jest przygotowana
- 4.4 Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu przed rozpoczęciem konkurencji, który nie będzie liczony przez jurorów do przygotowania dań konkursowych wynosi 15 minut
- 4.5 Każdy uczestnik będzie miał do przygotowania 10 porcji dania
- 4.6 Z dziewięciu przygotowanych porcji jedna trafia na stół ekspozycyjny, cztery dla jury technicznego i cztery dla jury degustacyjnego.
- 4.7 Uczestnicy konkursu rozpoczną swoje prace konkursowe według kolejności wylosowanej na odprawie, którą odbędzie się w dniu 10 kwietnia 2025 o godzinie 8.00 na terenie GASTROTARGÓW SMAKKi.
- 4.8 Wszystkie stanowiska będą ustawione przed publicznością zaproszoną na konkurs, w celu zaprezentowania pełnego kunsztu występujących kucharzy
- 4.9 Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji
- 4.10 Rozpoczęcie konkursu nastąpi o godzinie 10.00 w dniu 10 kwietnia 2025 roku
- 4.11 Każdy uczestnik powinien być przygotowany do werbalnego opisu dania przed komisją degustacyjną (dotyczy to sposobu przygotowania dania, jak również pochodzenia produktów wykorzystanych podczas gotowania).
- 4.12 Jury oceniające konkurs to jury techniczne oraz jury degustacyjne składające się z wybitnych szefów kuchni oraz ekspertów kuchni wegańskiej.
- 4.13 Jury degustacyjne ocenia:
 - proporcje oraz odpowiedni dobór składników (max. 10 punktów)
 - wygląd potrawy oraz kreatywność (max. 10 punktów)
 - smak i aromat (max.10 punktów)

Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 30 punktów

- 4.14 Jury techniczne ocenia:
- Mis en place i odpowiednie techniki kulinarne (max. 10 punktów)
 - kreatywność i estetykę podania (max. 10 punktów)
 - smak i odpowiedni dobór składników (max. 10 punktów)
- Każdy członek jury technicznego może maksymalnie przyznać 30 punktów
- 4.15 Suma punktów wszystkich jurorów technicznych i degustacyjnych utworzy klasyfikację konkursu
- 4.16 Uczestnicy konkursu wystąpią według harmonogramu wysłanego im mailem na adres podany w zgłoszeniu do dnia 24 marca 2025 roku.
- 4.17 Organizator zastrzega sobie możliwość modyfikacji harmonogramu podczas trwania konkursu

5. Postanowienia końcowe

- 5.1 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu niezależnie od zajętego miejsca.
- 5.2 Organizator przewiduje przyznanie nagród laureatom konkursu. Decyzja o ich rodzaju, wartości oraz ilości leży w wyłącznej gestii Organizatora i zostanie ogłoszona w trakcie trwania konkursu lub przy jego zakończeniu.
- 5.3 Zwycięzca konkursu otrzyma prawo do posługiwania się znakiem marketingowym konkursu oraz nagrodę główną przygotowaną przez Organizatorów.
- 5.4 Uroczyste ogłoszenie wyników odbędzie się 10 kwietnia 2025 roku po zakończeniu konkursu podczas GASTROTARGÓW SMAKKi
- 5.5 Na uroczystości podczas wręczenia nagród obowiązkowy jest strój kucharski.
- 5.6 Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w niniejszym regulaminie. Organizator ogłosi informację o zmianach, jak również opublikuje zmieniony tekst regulaminu na 3 dni przed wejściem w życie zmian – na stronie internetowej Konkursu.