

## **REGULAMIN KONKURSU**

### **„SMAKI NOTECI - FESTIWAL SMAKU KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH”**

#### **organizowanego w ramach przedsięwzięcia „Święto Noteci - Dzień Wody, Muzyki i Tradycji”**

#### **§ 1. Postanowienia ogólne**

Regulamin określa zasady organizacji i uczestnictwa w konkursie kulinarnym pn. „Smaki Noteci - Festiwal Smaku Kół Gospodyń Wiejskich”, zwanym dalej „Konkursem”.

Konkurs organizowany jest w ramach przedsięwzięcia „Święto Noteci - Dzień Wody, Muzyki i Tradycji”, realizowanego przez Gminę Czarnków w ramach zadania pn. „Święto Noteci 2026”.

Organizatorem Konkursu jest Gmina Czarnków, z siedzibą przy ul. Rybaki 3, 64-700 Czarnków.

Konkurs odbędzie się w dniu 19 września 2026 r. w Amfiteatrze w Górze nad Notecią, Góra nad Notecią 2.

Konkurs ma charakter otwarty dla zgłoszonych Kół Gospodyń Wiejskich.

Udział w Konkursie jest bezpłatny.

Uczestnictwo w Konkursie oznacza akceptację niniejszego Regulaminu.

#### **§ 2. Cele Konkursu**

Celem Konkursu jest:

promocja tradycji kulinarnych regionu nadnoteckiego;

prezentacja i popularyzacja tradycyjnych potraw oraz lokalnych receptur;

promocja potraw rybnych charakterystycznych dla obszarów nadnoteckich;

kultywowanie dziedzictwa kulinarnego i przekazywanie tradycyjnych receptur kolejnym pokoleniom;

promocja produktów lokalnych i regionalnych;

integracja Kół Gospodyń Wiejskich oraz mieszkańców regionu;

promocja rzeki Noteci i jej znaczenia dla historii, kultury, tradycji i życia mieszkańców;

budowanie marki regionu nadnoteckiego poprzez prezentację jego dziedzictwa kulinarnego.

#### **§ 3. Uczestnicy Konkursu**

Uczestnikami Konkursu mogą być Koła Gospodyń Wiejskich działające na terenie gmin tworzących lub współpracujących ze Związkiem Miast i Gmin Nadnoteckich.

Każde Koło może zgłosić do Konkursu jedną potrawę konkursową.

Potrawa powinna nawiązywać do tradycji kulinarnych regionu, a w szczególności może wykorzystywać produkty charakterystyczne dla obszaru nadnoteckiego.

Szczególnie mile widziane będą potrawy rybne, nawiązujące do tradycji kulinarnych związanych z rzeką Noteć i rybactwem.

Każde Koło zobowiązane jest do zapewnienia osób odpowiedzialnych za przygotowanie i prezentację potrawy oraz obsługę stoiska.

Uczestnicy Konkursu zobowiązani są do przestrzegania zasad bezpieczeństwa, higieny oraz obowiązujących przepisów dotyczących przygotowywania i prezentowania żywności.

#### **§ 4. Zgłoszenie do Konkursu**

Zgłoszenia udziału w Konkursie dokonuje przedstawiciel Koła Gospodyń Wiejskich.

Zgłoszenia należy dokonać w terminie do dnia 16 września 2026 r.

Liczba uczestników Konkursu jest ograniczona. Organizator przewiduje udział 8 Kół Gospodyń Wiejskich.

O zakwalifikowaniu Koła Gospodyń Wiejskich do udziału w Konkursie decyduje kolejność prawidłowo dokonanych zgłoszeń, do wyczerpania limitu 8 miejsc.

Organizator zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia zgłoszenia w przypadku wyczerpania limitu miejsc lub niespełnienia przez zgłaszające się Koło warunków określonych w Regulaminie.

#### **§ 5. Zasady przygotowania i prezentacji potraw**

Każde Koło przygotowuje jedną potrawę konkursową.

Potrawa powinna być przygotowana zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa żywności.

Uczestnicy przygotowują potrawę we własnym zakresie i dostarczają ją na miejsce Konkursu.

Każde Koło zapewnia niezbędne elementy potrzebne do estetycznej prezentacji potrawy na swoim stoisku.

Przy prezentacji potrawy uczestnicy mogą wykorzystać elementy dekoracyjne nawiązujące do: regionu nadnoteckiego,

tradycji ludowych,

rzeki Noteci,

lokalnej kultury i historii.

Każde stoisko powinno być oznaczone nazwą Koła oraz nazwą prezentowanej potrawy.

Uczestnicy mogą przedstawić Komisji krótką historię potrawy, jej recepturę, pochodzenie lub związek z tradycją lokalną.

Organizator może umożliwić uczestnikom przeprowadzenie krótkich pokazów lub prezentacji związanych z przygotowaniem potrawy.

## **§ 6. Ocena potraw**

Potrawy konkursowe ocenia Komisja Konkursowa powołana przez Organizatora.

Komisja składa się z minimum 3 osób.

Komisja dokonuje oceny w szczególności według następujących kryteriów:

| Kryterium                             | Maksymalna liczba punktów |
|---------------------------------------|---------------------------|
| Smak i walory kulinarne               | 0-10 pkt                  |
| Związek potrawy z tradycją i regionem | 0-10 pkt                  |
| Wykorzystanie lokalnych produktów     | 0-5 pkt                   |
| Estetyka i sposób prezentacji         | 0-5 pkt                   |
| Pomysłowość i oryginalność            | 0-5 pkt                   |
| Łącznie                               | 35 pkt                    |

Komisja może przyznać dodatkowe punkty za szczególne nawiązanie potrawy do rzeki Noteci, tradycji rybackich lub dziedzictwa kulinarnego regionu.

Ocena Komisji jest ostateczna i nie podlega odwołaniu.

W przypadku uzyskania przez uczestników takiej samej liczby punktów o kolejności miejsc decyduje Komisja, uwzględniając w pierwszej kolejności ocenę walorów smakowych oraz związek potrawy z tradycją regionu.

Z przebiegu oceny Komisja sporządza protokół.

## **§ 7. Nagrody**

W Konkursie przewidziano nagrody o łącznej wartości 3.500 zł brutto.

Organizator zastrzega możliwość przyznania dodatkowych wyróżnień o charakterze rzeczowym lub honorowym.

W przypadku przyznania bonów ich przekazanie nastąpi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

## **§ 8. Ogłoszenie wyników**

Ogłoszenie wyników Konkursu nastąpi w dniu 19 września 2026 r. podczas wydarzenia „Święto Noteci - Dzień Wody, Muzyki i Tradycji”.

Laureaci zostaną uhonorowani podczas oficjalnego wręczenia nagród.

Organizator może opublikować wyniki Konkursu na stronie internetowej Gminy Czarnków, w mediach społecznościowych oraz w lokalnych mediach.

## **§ 9. Obowiązki uczestników**

Uczestnicy zobowiązani są do:

przestrzegania niniejszego Regulaminu,

przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny,

przygotowania potraw zgodnie z obowiązującymi zasadami dotyczącymi żywności,

dbania o porządek na zajmowanym stoisku,

stosowania się do poleceń Organizatora i Komisji Konkursowej.

Uczestnicy ponoszą odpowiedzialność za przygotowane przez siebie potrawy oraz sposób ich przechowywania i prezentacji.

Organizator nie ponosi odpowiedzialności za składniki, potrawy ani produkty przygotowane przez uczestników.

Uczestnicy zobowiązani są do poinformowania Organizatora o składnikach mogących powodować reakcje alergiczne, jeżeli takie występują w prezentowanej potrawie.

## **§ 10. Dokumentacja fotograficzna i promocja**

W związku z publicznym charakterem wydarzenia Organizator może wykonywać dokumentację fotograficzną i filmową Konkursu.

Materiały mogą być wykorzystywane w celu dokumentowania, promowania i informowania o przedsięwzięciu „Święto Noteci - Dzień Wody, Muzyki i Tradycji”.

Uczestnicy, poprzez udział w wydarzeniu, przyjmują do wiadomości możliwość wykonywania i publikowania materiałów dokumentujących przebieg Konkursu, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa.

Organizator może publikować zdjęcia stoisk, potraw, prezentacji oraz wypowiedzi uczestników w materiałach promocyjnych związanych z wydarzeniem.

## **§ 11. Postanowienia końcowe**

Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu, miejsca lub formuły Konkursu w przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Organizatora.

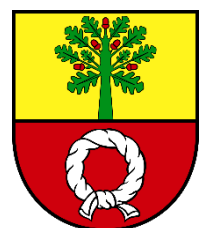
W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem decyzje podejmuje Organizator.

Organizator zastrzega sobie prawo do wykluczenia uczestnika, który narusza postanowienia Regulaminu lub zasady bezpieczeństwa.

Regulamin dostępny będzie w siedzibie Organizatora oraz w materiałach informacyjnych dotyczących wydarzenia.

Udział w Konkursie jest równoznaczny z akceptacją postanowień niniejszego Regulaminu.

Regulamin wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia.



Gmina Czarnków