

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO NA NAJLEPSZY CHLEB „CHLEB JAK ZA DAWNYCH LAT” PODCZAS „FESTIWALU CHLEBA” W DNIU 09.08.2026 R.

I. INFORMACJE OGÓLNE:

1. Organizatorem konkursu kulinarnego jest Gmina Wielbark.
2. Celem głównym konkursu jest promocja tradycyjnych metod pieczenia chleba oraz zachowanie lokalnych receptur, jednocześnie umożliwiając uczestnikom wymianę doświadczeń i inspiracji.
3. Konkurs odbędzie się w dniu 9 sierpnia 2026 roku podczas imprezy plenerowej „Festiwal Chleba” w Parku Niepodległości 1918-2018 w Wielbarku.
4. Ocenę chleba dokona Komisja powołana przez organizatora konkursu.

II. ZASADY UCZESTNICTWA:

1. Uczestnikiem konkursu może być każdy wypiekający amatorsko chleb w warunkach domowych (osoba indywidualna lub grupa zorganizowana np. sołectwo, KGW, stowarzyszenie) z terenu Gminy Wielbark.
2. Uczestnicy będą mieli za zadanie stworzenie chleba z przepisów, które zachowały się z wcześniejszych pokoleń.
3. Przepisy osób, które wezmą udział w konkursie będą zebrane w broszurę i będzie je można pobrać ze strony Urzędu Miejskiego w Wielbarku tj. wielbark.com.pl.
4. Zgłoszenia do konkursu na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego Regulaminu, będą przyjmowane drogą mailową na adres sekretariat@wielbark.com.pl lub osobiście w Urzędzie Miejskim w Wielbarku, ul. Grunwaldzka 2, 12-160 Wielbark Biuro Podawcze pokój nr 3 do 05.08.2026 r.
5. Uczestnicy przynoszą gotowy wypiek w dniu imprezy, tj. 09.08.2026 r. godz. 12.30, a od godz. 13.00 biorą udział w prezentacji swojego produktu. Wypiek powinien być zabezpieczony i przygotowany do degustacji zgodnie z zasadami higieny (np. w koszyczku, na tacy, przykryty serwetką).
6. Uczestnik konkursu (osoba indywidualna lub grupa zorganizowana) może zgłosić 1 bochenek chleba.
7. Uczestnik przystępujący do konkursu akceptuje w całości niniejszy Regulamin.
8. Udział w konkursie wiąże się z przetwarzaniem danych osobowych uczestnika, które podane zostały w zgłoszeniu do konkursu. Uczestnik wyraża również zgodę na nieodpłatne rozpowszechnianie wizerunku zarejestrowanego podczas konkursu w celu i na zasadach określonych w klauzuli informacyjnej stanowiącej załącznik do niniejszego Regulaminu.

III. ZASADY OCENY:

1. Komisja konkursowa dokonuje oceny w oparciu o następujące kryteria: prezentacja wypieku, degustacja chleba, wygląd, kolor, aromat, smak, struktura w przekroju, spójność, sprężystość, wrażenia ogólne.
2. Każdy z członków komisji dokonuje oceny w oparciu o w/w kryteria mając do dyspozycji skalę punktową od 0 do 10.
3. Wyniki konkursu zostaną podane do wiadomości publicznej.
4. Za udział w konkursie przewidziano nagrody rzeczowe za zajęcie trzech pierwszych miejsc.
5. Ocena jury jest ostateczna i niepodważalna.
6. W przypadku remisu o miejscu decyduje głos przewodniczącego komisji konkursowej.

