

GOOD CHEESE

kulinary konkurs sera

2021



REGULAMIN

Konkurs odbędzie się 26 sierpnia (czwartek) 2021 roku o godz. 10.00 w restauracji MoonSfera, przy ul. Wybrzeże Gdyni 4 w Warszawie.

I. Zgłaszanie serów do konkursu

1. Do konkursu mogą być zgłaszane wszelakiego rodzaju sery.
2. Do konkursu przyjmowane będą produkty spożywcze, które zgodnie z przepisami prawa Unii Europejskiej (General Standard for the Labelling of Prepackaged Food, CODEX STAN 1-1985, General Standard for the Use of Dairy Terms, CODEX STAN 206-1999) oraz prawa krajowego, w swojej nazwie zawierają termin „ser” lub „serek”. Terminy mogą zostać pominięte w znakowaniu indywidualnych rodzajów produktów, pod warunkiem, że ich brak nie wprowadza w błąd odnośnie charakteru produktu.
3. Zgłoszone sery mogą być produkowane w kraju lub za granicą, jednak muszą być dystrybuowane na terenie Polski.
4. Podmiotami zgłaszającymi sery do Konkursu mogą być ich producenci lub działający w ich imieniu dystrybutorzy.
5. Podczas zgłaszania sera do konkursu należy zadeklarować w jakiej kategorii dany ser ma być oceniany. Formularz zgłoszeniowy dostępny będzie na stronie www.goodcontest.pl
6. Zgłoszenie sera do Konkursu należy przesłać mailem: biuro@bikotech.pl w terminie do końca lipca br
7. Łącznie ze zgłoszeniem sera należy przesłać jego aktualną wizualizację.
8. Podmiot zgłaszający powinien dostarczyć do organizatora dany ser w ilości: 250 gram produktu.
9. Sery należy dostarczyć bezpośrednio do Restauracji Moonsfera w nieprzekraczalnym terminie: **do godz. 18:00 dnia 25 sierpnia (środa) 2021.**

II. Kategorie Good Cheese 2021:

- A. Ser twarogowy świeży
- B. Ser twardy na deskę serów
- C. Ser miękki na deskę serów
- D. Ser na kanapkę
- E. Serek do smarowania
- F. Ser do sałatki
- G. Serek na deser
- H. Ser do wypieków
- I. Ser „ready to go”
- J. Bez laktozy

III. Ocena sensoryczna serów

1. Planuje się powołanie zespołów jurorskich, oceniających poszczególne kategorie serów.
2. Członkami zespołów jurorskich będą profesjonalnie przygotowani kucharze,

rekomendowani przez Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierników.

3. Ocenie będą podlegały walory smakowe oraz ogólne wrażenia dotyczące każdego z ocenianych produktów.
4. Nad organizacją / rekrutacją sędziów i przebiegiem Konkursu czuwa Przewodniczący Jury.

IV. Nagrody i ogłoszenie wyników

1. W każdej kategorii konkursowej planowane jest przyznanie medali: I miejsce – medal złoty, II miejsce – medal srebrny i III miejsce – medal brązowy.
2. W przypadku gdy do danej kategorii zgłoszonych będzie pięć lub mniej produktów, wówczas w tej kategorii będzie przyznany tylko medal złoty.
3. **Informacja o kolejnych miejscach poza medalowymi nie będzie upubliczniona.**
4. Ogłoszenie wyników odbędzie się **dnia 28 września 2021** – podczas Polskiego Kongresu Serowarskiego (w wersji stacjonarnej lub online - w zależności od aktualnej sytuacji).

V. Opłaty i sprawy administracyjne

1. W konkursie uczestniczą sery, których producenci wnieśli opłatę w kwocie 300 zł netto (+23%Vat) od każdego zgłoszonego gatunku sera na konto organizatora, na podstawie otrzymanej faktury proforma.
2. Organizatorem konkursu jest firma Bikotech sp.z o.o. z siedzibą przy ul. Kościuszki 29 w Żorach
3. Zgłaszający ser do konkursu czyni to w formie dobrowolnej deklaracji. W przypadku naruszenia regulaminu lub niedostosowania się do jego wymogów organizator może wycofać produkt z Konkursu. W takich przypadkach opłata nie podlega zwrotowi.
4. Organizator może odebrać wszelkie prawa do nagrody w każdym momencie w przypadku zatajenia lub zadeklarowania nieprawdziwych informacji przez Zgłaszającego.
5. W przypadku zajęcia miejsca medalowego – Zgłaszający otrzymuje prawo do zamieszczania wizualizacji medali konkursowych GOOD CHEESE na wszelkich materiałach reklamowych, bez ponoszenia dodatkowych kosztów.
6. Wszelkie sprawy sporne mogą być rozstrzygane polubownie, w tym reklamacje – na piśmie.

*Aleksandra Wojnarowska
Przewodnicząca Komitetu Organizacyjnego
Bikotech sp. z o.o.*

*Jarosław Uściński
Przewodniczący Jury
Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni*