



Mazowsze.
serce Polski



KONKURS JABŁKO NA WIDELCU

1. ORGANIZATOR

Organizatorem Konkursu „Jabłko na Widelcu” jest Stowarzyszenie W.A.R.K.A. w ramach projektu „Rozwój Szlaku Jabłkowego w Największym Sadzie Europy” dofinansowanego ze środków Samorządu Województwa Mazowieckiego.

Kontakt do organizatora: **Stowarzyszenie W.A.R.K.A.** ul. Warszawska 45, 05-660 Warka, tel. 504 671 770, warka@stowarzyszeniewarka.pl

Partnerami konkursu są: Powiat Grójecki oraz Stowarzyszenie Sady Grójeckie

2. ODBIORCY

1. Konkurs jest adresowany do wytwórców produktów i dań kulinarnych z jabłek lub inspirowanych jabłkami, w tym:
 - restauracji
 - obiektów agroturystycznych
 - obiektów turystycznych
 - cukierni
 - gospodarstw sadowniczych
 - obiektów na Szlaku Jabłkowymz terenu powiatu grójeckiego
2. Warunkiem udziału jest aby podmiot zgłaszający, zadeklarował dostępność produktu do stałej sprzedaży na zasadach opisanych dalej w Regulaminie.
3. Konkurs nie obejmuje produktów KGW (odrębny konkurs dla KGW został ogłoszony w lipcu 2020). Wyjątkiem jest okoliczność, gdy dany produkt wchodzi w skład oferty turystycznej związanej z jabłkami przygotowanej w miejscu działania KGW (np. warsztaty kulinarne z jabłkiem w roli głównej, oprowadzanie po sadzie itp.)

3. CEL KONKURSU

Celem ogólnym konkursu jest **zwiększenie atrakcyjności oferty turystycznej w Największym Sadzie Europy** tj. na terenie powiatu grójeckiego poprzez umożliwienie turystom zakupu wysokiej jakości produktów kulinarnych, których głównym lub znaczącym składnikiem jest jabłko z lokalnych upraw.



Mazowsze.
serce Polski



4. PRZEDMIOT KONKURSU

W konkursie wyłonione, a następnie nagrodzone certyfikatem, zostaną wybrane **jabłkowe produkty kulinarne** (zawierające jabłka z lokalnych upraw w dowolnej postaci)

5. KATEGORIE KONKURSOWE

Propozycje kulinarne można zgłaszać w każdej z poniższych kategorii:

1. Zupa jabłkowa
2. Danie główne
3. Deser
4. Przystawka
5. Gościniec z podróży*

*Kategoria „Gościniec z podróży” dotyczy wszystkich produktów, które turysta może zabrać ze sobą jako pamiątkę kulinarną np. zamknięte w słoiku, butelce, opakowaniu papierowym itp. Chodzi o trwałe produkty, których zwykle nie konsumuje się na miejscu.

6. PRZEBIEG KONKURSU

Działania zaplanowane w 2020r.:

1. Nabór zgłoszeń w formie formularza zgłoszeniowego – **do 20 września 2020**
2. Analiza treści zgłoszeń oraz cena organoleptyczna - jakości produktów przez Komisję - do 30 października 2020
3. Uroczyste wręczenie certyfikatów – np. na wydarzeniu „Zimowa Odmiana – Jabłkowy Weekend w Warce” – 19/20 grudnia (promesa certyfikatu)
4. Ocena zgłaszanych podmiotów z wywiązywania się ze zobowiązań otrzymanego certyfikatu – do 15 lutego 2021

W przypadku kategorii „Do koszyka” planowane jest rozstrzygnięcie konkursu na Światowym Dniu Jabłka 27 września 2020.

7. KRYTERIA WYBORU

W ocenie Komisja weźmie pod uwagę następujące kryteria

Kryterium	Pkt.
Etap I – potencjał produktu w odniesieniu do Szlaku Jabłkowego (ocena na podstawie przesłanych zgłoszeń)	
<u>Potencjał promocyjny produktu, w tym:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Nazwa – na ile nazwa jest pomysłowa, interesująca, intrygująca, oryginalna, nawiązująca do składu czy sposobu przygotowania i lokalnego dziedzictwa, charakteryzuje się pozytywnym przekazem • Przepis – na ile przepis pokazuje, że do produkcji użyto naturalnych produktów, tj. bez widocznego znaczenia produktów które nie są lokalne (np. cytrusy, owoce morza i inne - nie oparte na rodzimej produkcji) • Zdjęcie – czy dołączono zdjęcie i na ile jest ono atrakcyjne 	15
<u>Związek z jabłkami:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Skład – na ile produkt wykorzystuje Jabłka Grójeckie z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym jako jeden ze składników • Opowieść – na ile produkt jest ciekawie związany z historią poprzez nawiązanie np. do tradycji obiektu, do sadów, pracy sadownika, wszechobecności jabłka w regionie Największego Sadu, osobistych historii mieszkańców 	10
<u>Perspektywa wykorzystania:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Komercjalizacja – na ile produkt będzie dostępny do zakupu, czy będzie w stałej ofercie, jaka jest planowana jego cena? Jaki zasięg dotarcia do klienta – lokalny, powiatowy, Warszawa i okolice? • Promocja – w jaki sposób produkt będzie promowany, gdzie, w jakich okolicznościach? Na ile produkt może być dostępny oprócz stałej oferty na miejscu także na imprezach zewnętrznych np. na stoisku podczas Jarmarku Śniadaniowego, Światowego Dnia Jabłka, targów itp.? 	15
Etap II – ocena wizualna/organoleptyczna	
<u>Estetyka:</u> <ul style="list-style-type: none"> • na ile produkt jest atrakcyjny wizualnie, schludny, przyjemny w odbiorze - również pod względem opakowania (jeśli dotyczy) 	15
<u>Smak:</u> <ul style="list-style-type: none"> • na ile produkt jest smaczny, atrakcyjny pod względem smakowym 	20
<u>Jabłko:</u> <ul style="list-style-type: none"> • na ile jabłko jest wyraźnie obecne w produkcie np. wizualnie, smakowo, czy w inny sposób nawiązując do potencjału regionu – Największego Sadu Europy 	15
Etap III – wywiązywanie się z obowiązków dostępności i promocji (wszystkie kryteria muszą być spełnione aby utrzymać certyfikat)	
<u>Oznaczenie:</u> <ul style="list-style-type: none"> • czy obiekt który uzyskał promesę certyfikacji oznaczony jest w widocznym dla gości miejscu znakiem „Jabłko na Widelcu” • czy w przypadku dania serwowanego w restauracji w menu przy produkcie znajduje się znak „Jabłko na Widelcu”? • czy w przypadku produktu z kategorii „do koszyka” produkt został oznaczony logo „Jabłko na Widelcu”? 	
<u>Dostępność w niezmienniej jakości:</u> <ul style="list-style-type: none"> • czy produkt jest dostępny w stałej ofercie? • czy produkt ma tę samą recepturę? • czy jest utrzymana jakość produktu? 	



8. WSPÓŁPRACA Z JABŁKIEM GRÓJECKIM

1. Obiekty zgłaszające, które zadeklarowały wykorzystanie Jabłek Grójeckich z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym (ChOG), powinny zgłosić zapotrzebowanie do Stowarzyszenia Sady Grójeckie (Emilia Jędrzejczyk: 882 081 494; marketing@jablkaagrojeckie.pl).
2. Stowarzyszenie Sady Grójeckie ufunduje max. 2kg do każdej kategorii konkursowej. Jabłko Grójeckie (ChOG) będą do odbioru wyznaczonego dnia w biurze Stowarzyszenia Sady Grójeckie (Warka, ul. Niemojewska 19).
3. Chęć wykorzystania Jabłek Grójeckich z ChOG powinna zostać zgłoszona do biura Stowarzyszenia na min. 3 dni wcześniej i potwierdzona przez pracownika Stowarzyszenia.
4. Stowarzyszenie Sady Grójeckie będzie promować obiekty wykorzystujące Jabłko Grójeckie (ChOG) na swoich profilach społecznościowych (<https://www.facebook.com/jablka.grojeckie/>)

9. WYBÓR

Wyboru certyfikowanych produktów zgłoszonych do konkursu dokona Komisja składająca się z min 3 osób w tym przynajmniej 1 osoby w postaci zewnętrznego eksperta ds. kulinariów.

Certyfikat przyznawany jest na 1 rok z możliwością przedłużenia, w przypadku przejścia pozytywnie weryfikacji.

10. PRZYWILEJE

Wybrane w Konkursie produkty otrzymują:

- a) Certyfikat poświadczający wpisanie na listę certyfikowanych produktów „Jabłko na widelcu”
- b) Oznaczenie obiektu w postaci znaku „Jabłko na Widelcu”
- c) Znak w postaci pliku graficznego – do umieszczenia w materiałach informacyjno-promocyjnych



11. WARUNKI UDZIAŁU

1. Do konkursu zgłaszane są wyłącznie autorskie pomysły.
2. Podmiot zgłaszając się do konkursu wyraża zgodę na promocję produktu (z podaniem jego składu).
3. Zgłaszając produkt podmiot zgłaszający wyraża zgodę na:
 - 1) Publikację nazwy, składu oraz zdjęcia i wykorzystanie go w celach promocyjnych przez Organizatora i Partnerów Konkursu, z uwzględnieniem lokowania produktu (Jabłko Grójeckie ChOG)
 - 2) Otwartą promocję np. poprzez publikację, media itp.

12. ZGŁOSZENIA

- Nabór **do 20 września 2020**
- Zgłoszenia **na formularzu** – (załącznik nr 1 do Regulaminu) należy przesłać wraz ze zdjęciem produktu na adres warka@stowarzyszeniewarka.pl
- Przesyłanie zgłoszeń – w formie pliku Word i zdjęcia (pliki zawierają skróconą nazwę obiektu i nazwy produktu)
- Każda potrawa/produkt przesyłana jest **na odrębnym formularzu**
- Można zgłosić dowolną liczbę produktów/dań w każdej z kategorii – każda potrawa wymaga przesłania odrębnego zgłoszenia

13. OCENA ZŁOSZEŃ

Wybór certyfikowanych produktów odbędzie się na podstawie oceny w dwóch etapach, zgodnie z kryteriami opisanymi w niniejszym regulaminie.

14. INFORMACJE DODAKTOWE

1. W związku z ogłoszeniem nowej edycji Konkursu moc tracą dotychczasowe certyfikaty „Jabłko na Widelcu”.
2. Jeśli dany obiekt, który posiadał dotychczas certyfikat chce utrzymać dotychczasowy produkt na liście produktów certyfikowanych powinien go zgłosić ponownie.
3. Organizator konkursu zobowiązuje się do przestrzegania tajemnicy na temat przygotowania produktu. Publikowane zostaną tylko informacje dotyczące składu.

Załączniki:

Załącznik 1 – Formularz zgłoszenia