

REGULAMIN KONKURSU NA NAJLEPSZY CHLEB DOMOWEGO WYPIEKU

I. Postanowienia ogólne

1. Organizatorem *Konkursu na Najlepszy Chleb Domowego Wypieku*, zwanego dalej **Konkursem**, jest Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku z siedzibą w Gdańsku przy ulicy Piwnej 1/2, zwany dalej **Organizatorem**.
2. Celem Konkursu jest propagowanie spożycia pełnowartościowego pieczywa, wyprodukowanego z zastosowaniem tradycyjnych składników i metod.
3. Ocena konkursowych wypieków oraz rozstrzygnięcie Konkursu odbędzie się podczas XXIII Świąta Chleba w Gdańsku, w dniu 29 lipca 2018 roku na Długim Targu.
4. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć konkursowych wypieków, jak również imion, nazwisk, miejscowości zamieszkania i wizerunków osób biorących udział w Konkursie.
5. Organizator zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia zgłoszenia lub odmowy udziału po przyjęciu zgłoszenia osoby, która narusza dobre zwyczaje lub postanowienia niniejszego Regulaminu.

II. Uczestnicy Konkursu i ich wypieki

1. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby wypiekające amatorsko chleb w warunkach domowych i wyłącznie na własny użytek, tj. które nie zajmują się lub nie zajmowały wypiekiem chleba w celach zarobkowych, pokazowych czy edukacyjnych.
2. Każdy uczestnik może zgłosić tylko jeden chleb o dowolnej gramaturze.
3. Organizator nie pokrywa kosztów zakupu surowców, wypieku chleba oraz kosztów dojazdu uczestników do miejsca rozstrzygnięcia Konkursu.
4. Akcesoria niezbędne do prezentacji wypieku uczestnicy Konkursu zapewniają we własnym zakresie.
5. Zabrania się używania elementów niejadalnych, niespełniających wymogów sanitarnych i niedopuszczonych do spożycia na terytorium UE.

III. Zgłoszenie udziału w Konkursie

1. Chleb należy dostarczyć osobiście do punktu przyjmowania zgłoszeń na Konkurs, usytuowanego po prawej stronie sceny znajdującej się na Długim Targu w Gdańsku, w dniu 29 lipca 2018 roku, między godziną 11.00 a 13.00.
2. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest wypełnienie na miejscu formularza zgłoszeniowego zawierającego m.in. krótki opis chleba.
3. Dostarczone wypieki zostaną oznaczone numerami zgodnie z kolejnością zgłoszeń.

IV. Ocena wypieków przez Komisję Konkursową

1. Oceny zgłoszonych chlebów dokonuje powołana przez Organizatora Komisja Konkursowa, zwana dalej **Komisją**, składająca się z osób zawodowo związanych z branżą piekarską. Ocena Komisji jest ostateczna, werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu.
2. Komisja ocenia wypieki biorąc pod uwagę następujące kryteria oceny:
 - kolor od 0 do 10 punktów
 - smak od 0 do 10 punktów
 - zapach od 0 do 10 punktów
 - struktura w przekroju od 0 do 10 punktów
 - wrażenie ogólne od 0 do 10 punktów
3. W przypadku gdy wśród najwyższej ocenionych chlebów poszczególne wypieki uzyskają tę samą liczbę punktów, przewodniczący Komisji, w celu wyłonienia laureatów I, II i III miejsca, przeprowadza głosowanie, w którym członkowie Komisji wybierają lepszy chleb spośród tych, które uzyskały tę samą liczbę punktów.
4. Członkowie Komisji podczas oceny nie mają wglądu do danych osoby wypiekającej chleb.
5. W przypadku sytuacji spornych wszelkie wątpliwości rozstrzyga przewodniczący Komisji.

V. Ogłoszenie wyników Konkursu i postanowienia końcowe

1. Ogłoszenie wyników Konkursu nastąpi około godziny 17.00, ze sceny na Długim Targu, podczas trwania XXIII Święta Chleba w Gdańsku.
2. Laureaci Konkursu otrzymują nagrody rzeczowe.

3. Dostarczone wypieki i akcesoria służące do ich prezentacji należy odbierać, bezpośrednio po ogłoszeniu wyników Konkursu, w punkcie ich wcześniejszego przyjmowania.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem decyzje podejmuje Organizator Konkursu.