

ZARZĄDZENIE Nr 242/2009
BURMISTRZA MIASTA ŁOWICZA
z dnia 9 lipca 2009 roku

w sprawie ogłoszenia i organizacji Konkursu Na Potrawę Regionalną p.n.: „Księżackie Jadło”

Na podstawie art. 7 ust 1 pkt. 18 i 19 oraz art. 30 ust 1 ustawy z dnia 8 marca 1990 roku o samorządzie gminnym (tj.: Dz. U. z 2001r. Nr 142, poz. 1591, z 2002r. Nr 23, poz. 220, Nr 62, poz. 558, Nr 113, poz. 984, Nr 153, poz. 1271, Nr 214, poz. 1806, z 2003r. Nr 80, poz. 717, Nr 162, poz. 1568, z 2004r. Nr 102, poz. 1055, z 2005r. Nr 172, poz. 1441, Nr 175, poz.1457, z 2006r. Nr 17, poz. 128, Nr 181, poz. 1337, z 2007r. Nr 48, poz. 327, Nr 138, poz. 974, Nr 173, poz. 1218, z 2008 r. Nr 180, poz. 1111, Nr 223, poz. 1458 oraz z 2009 r. Nr 52, poz. 420) **zarządza się, co następuje:**

§1. Ogłasza się dla mieszkańców Miasta Łowicza i Powiatu Łowickiego Konkurs Na Potrawę Regionalną p.n.: „Księżackie Jadło”

§2. Ustala się „Regulamin Konkursu Na Potrawę Regionalną p.n.: „Księżackie Jadło”, w brzmieniu stanowiącym załącznik do niniejszego zarządzenia.

§3. Wykonanie zarządzenia powierza się Wydziałowi Promocji, Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Miejskiego w Łowiczu.

§4. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

Burmistrz Miasta Łowicza

Krzysztof Jan Kaliński

REGULAMIN

KONKURSU NA POTRAWĘ REGIONALNĄ

p.n. „KSIEŻACKIE JADŁO”

Rozdział I

Zasady konkursu:

§1. Organizatorem konkursu na potrawę regionalną, zwanego dalej konkursem jest Burmistrz Miasta Łowicza, zwany dalej organizatorem.

§ 2. Celem konkursu jest:

1. identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o potrawach regionalnych,
2. wyszukanie potraw regionalnych, które mogłyby się stać wizytówką regionu łowickiego,
3. promocja potraw regionalnych,
4. wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami,
5. budowa tożsamości kulturowej regionu łowickiego w oparciu o ciągłość tradycji przekazywaną z pokolenia twórców na dzieci i młodzież.
6. wspieranie lokalnej tożsamości.

§ 3. Konkurs przeznaczony jest dla:

- 1) stowarzyszeń z terenu Miasta Łowicza i Powiatu Łowickiego,
- 2) zarządów osiedli z Miasta Łowicza,
- 3) kół gospodyń wiejskich z terenu Powiatu Łowickiego,
- 4) zakładów gastronomicznych – restauratorów z Miasta Łowicza,
- 5) pasjonatów sztuki kulinarnej – osoby indywidualne – dorośli mieszkańcy Miasta Łowicza i Powiatu Łowickiego.

§4.1. Aby wziąć udział w konkursie należy wypełnić Kartę Zgłoszeniowo - Konkursową (wzór karty dostępny na stronach internetowych www.lowicz.eu). Mile widziane jest wcześniejsze zgłoszenie przepisu i opisu przygotowania potrawy.

2. Każdy z autorów z wyjątkiem §3 ust. 3 i 4 może zgłosić do konkursu nie więcej niż jedną dowolną potrawę regionalną.

3. Koła Gospodyń Wiejskich przygotowują jedną potrawę konkursową p.n.: „Najsmaczniejsze Łowickie Pierogi”, które mogą być przygotowane z mąki żytniej, pszennej lub jęczmiennej z serem, kapustą, makiem, kaszą jaglaną.

4. Zakłady gastronomiczne – restauratorzy przygotowują jedną potrawę konkursową p.n.: „Specjalność Zakładu” zawierającą elementy z łowickiej kuchni regionalnej.

5. Stowarzyszenia oraz Zarządy Osiedli wykonują wybrane przez siebie jedno danie główne o wyraźnym charakterze łowickiej kuchni regionalnej.

6. Osoby indywidualne – dorośli mieszkańcy Miasta Łowicza i Powiatu Łowickiego do oceny swojej pracy kulinarnej przynoszą gotową – przygotowaną potrawę.

7. Uczestnicy konkursu, o których mowa w § 3 ust. 1-4 powinni zabrać ze sobą drobny sprzęt niezbędny do wykonania dań konkursowych oraz talerze lub naczynia do zaserwowania potraw. Jednocześnie w celach sanitarnych każda z ekip powinna dysponować dwoma kompletami ubrań roboczych (jeden podczas konkursu, drugi na ogłoszenie wyników i galę kończącą konkurs).

8. Wszyscy uczestnicy o których mowa w § 3 ust. 1-4 otrzymają 15 minut przed rozpoczęciem konkurencji na ustawienie swojego stanowiska pracy oraz na rozłożenie produktów spożywczych (czas ten nie będzie wliczony do regulaminowego czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych).

9. Produkty na konkurs każdy zapewnia we własnym zakresie.
10. Uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne.
- §5. Technika wykonania potrawy jest dowolna.
- §6. Konkurs jest jednoetapowy.
- §7. Organizator zapewnia uczestnikom stoisko wystawiennicze tj. namiot, stół, krzesła.

Rozdział II Organizator konkursu

- §8.1. W imieniu organizatora nadzoruje prawidłowy przebieg konkursu Wydział Promocji, Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Miejskiego w Łowiczu.
2. Adres organizatora: Urząd Miejski w Łowiczu; Wydział Promocji, Kultury, Sportu i Turystyki; 99-400 Łowicz, ul. Stary Rynek 1, tel. (0-46) 830-91-18, fax. (0-46) 830-91-18
 2. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany regulaminu.
 3. W sytuacjach nieobjętych niniejszym regulaminem wszystkie rozstrzygnięcia w tym zakresie podejmuje organizator konkursu.
 4. Autorzy przepisów kulinarnych, zgłaszając udział w konkursie, wyrażają zgodę na wykorzystywanie i przetwarzanie własnych danych osobowych przez organizatora konkursu (na wystawie pokonkursowej i w wydawnictwach reklamowych i promocyjnych) – Ustawa o ochronie danych osobowych z dn. 29 sierpnia 1997 roku, Dz. U. Nr 133, poz. 833, z późn. zm.
 5. Zgłoszenie potrawy do konkursu jest równoznaczne z przekazaniem prawa na rzecz organizatora do publikacji tychże potraw w wydawnictwach wszelkiego typu, wydawanych przez organizatora.
 6. Organizator zastrzega sobie prawo do ekspozycji prac w postaci konkretnych potraw w materiałach i publikacjach bez zgody autora i bez uiszczania autorowi należności finansowych w celach promocyjno-reklamowych konkursu i potraw regionalnych.
 7. W przypadku przygotowania wydawnictwa pokonkursowego pn. „Książackie Jadło – potrawy z łowickiej kuchni regionalnej” organizator ma prawo wykorzystać je w tej publikacji i innych materiałach promujących Łowicz w kraju i zagranicą.
 8. Prace nagrodzone i wyróżnione oraz wybrane do publikacji ma prawo do nieodpłatnego wykorzystania ich na wybranych przez siebie polach eksploatacji.
 9. Prace nie spełniające zasad uczestnictwa, nie będą brane pod uwagę przez Komisję Konkursową.

Rozdział III Terminy konkursu

- §9.1. Czas trwania konkursu od 5 do 23 sierpnia 2009 roku w tym:
- 1) **termin nadsyłania lub osobistego dostarczenia karty zgłoszeniowo – konkursowej na adres organizatora, upływa z dniem 14 sierpnia 2009 roku – decyduje data stempla pocztowego,**
 - 2) przygotowanie i prezentacja potraw odbędzie się 23 sierpnia 2009 roku podczas trwania Książackiego Jadła – Festiwalu Dobrej Żywności.
 3. Komisja konkursowa, powołana przez organizatora, rozstrzygnie konkurs, wyłaniając laureatów najlepszych potraw regionalnych podczas trwania imprezy.
 4. Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu odbędzie się w dniu Festiwalu Dobrej Żywności na Nowym Rynku w Łowiczu.
 5. Po ogłoszeniu wyników konkursu, prace kulinarne laureatów konkursu zostaną opublikowane w formie publikacji książkowej itp.

Rozdział IV Komisja konkursowa

- §10.1. O wyłonieniu zwycięzców konkursu decyduje Komisja Konkursowa powołana w tym celu przez organizatora, zwana dalej Komisją.
2. W skład powołanej komisji konkursowej wchodzi:
 - 1) trzech przedstawiciele organizatora,

- 2) dwóch kucharzy.
1. W konkursie ocenie podlegać będzie potrawa regionalna związana geograficznie z Regionem Łowickim, wytwarzana na małą skalę, tradycyjnymi metodami, wywodzące się z tradycji i kultywowanych zwyczajów.
2. Komisja konkursowa rozstrzygając konkurs będzie zwracała uwagę na:
 - 1) smak potrawy 1 – 10 punktów
 - 2) regionalność 1 – 5 punktów
 - 3) oryginalność 1 – 5 punktów
 - 4) łatwość przyrządzenia 1 – 5 punktów.
 - 5) czas potrzebny do przygotowania 1 – 5 punktów.Maksymalnie uczestnik może otrzymać 30 punktów.
3. Decyzja komisji Konkursowej jest ostateczna.

Rozdział V

Ogłoszenie wyników konkursu

- §11.1.** W konkursie zostanie wyłonionych pięciu laureatów w kategoriach konkursowych.
2. Organizator zastrzega sobie prawo przyznania dwóch równorzędnych miejsc w jednej z w/w kategorii i przesunięcia nagrody z jednej kategorii do drugiej, w przypadku braku prac lub niskiego poziomu potraw.
 3. Laureatom i uczestnikom konkursu zostaną wręczone nagrody oraz pamiątkowe dyplomy.

Burmistrz Miasta Łowicza

Krzysztof Jan Kaliński