

**REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO dla szkół  
na potrawę z królika wielkopolskiego,  
organizowany podczas Kiermaszu Wielkanocnego w Krotoszynie  
29 marca 2026 r.**

**1. ORGANIZATORZY**

- 1.1. Organizatorami konkursu są Centrum Krotoszyńskich Inicjatyw przy merytorycznym wsparciu firmy Las-Kalisz sp. z o. o. w Tomnicach oraz Restauracji „U Bielawnego” w Krotoszynie.

**2. TEMAT KONKURSU**

- 1.2. Przyrządzenie dowolnej, jednej potrawy z wykorzystaniem **tuszki królika wielkopolskiego z podrobami HoReCa Las-Kalisz**. Może to być danie/ przystawka ciepłe lub zimne, przy czym konieczne jest wykorzystanie zarówno elementów tuszy, jak i podrobów.

**3. TERMINY I LOKALIZACJA**

- 3.1. Zgłoszenia uczestnictwa w Konkursie należy nadsyłać na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego Regulaminu wraz z recepturą przyrządzanej potrawy do godziny 12.30 w dniu 27 marca 2026 r.
- 3.2. Prezentacja konkursowa, degustacja oraz ocena przez komisję konkursową odbędzie się **29 marca 2026 r.** w Restauracji „U Bielawnego” w Krotoszynie, podczas Kiermaszu Wielkanocnego w godz. 10.00–11.00.
- 3.3. Oficjalne rozstrzygnięcie konkursu i ogłoszenie wyników odbędzie się podczas Kiermaszu Wielkanocnego w Krotoszynie o godzinie 11.30.

**4. CELE KONKURSU**

- 4.1. Celami konkursu są:
- Promocja potraw przygotowanych z wykorzystaniem lokalnych produktów.
  - Wymiana doświadczeń kulinarnych i przepisów na potrawy tradycyjne i regionalne.
  - Budowa więzi wewnątrz społeczności lokalnych.
  - Identyfikacja lokalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki lokalnej.

**5. WARUNKI UCZESTNICTWA**

- 5.1. Uczestnikami konkursu mogą być uczniowie klas o profilu gastronomicznym szkół średnich z terenu powiatu krotoszyńskiego – po jednym dwuosobowym zespole z każdej placówki.
- 5.1.1. Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem konkursu oraz wypełnienie i dostarczenie Organizatorom formularza zgłoszeniowego wraz z recepturą przyrządzanej potrawy najpóźniej do godziny 12.30 w dniu 27 marca br. mailowo pod adresem: [cki@krotoszyn.pl](mailto:cki@krotoszyn.pl) Przyjęcie zgłoszenia zostanie potwierdzone e-mailem zwrotnym od Organizatora konkursu, wysłanym z powyższego adresu.
- 5.1.2. Uczestnicy konkursu są zobowiązani do dostarczenia wcześniej przygotowanych potraw z wykorzystaniem tuszki królika wielkopolskiego z podrobami HoReCa Las-Kalisz – po jednej

potrawie na zespół – w dniu 29 marca 2026 r. do Restauracji „U Bielawnego” w dniu 29 marca 2026 r. na godzinę 9.30.

- 5.1.3. Dostarczone potrawy konkursowe powinny być nieoznakowane. Przed rozpoczęciem obrad komisji zostaną nadane im numery. Członkowie komisji nie będą znali autorów potraw.
- 5.1.4. Mięso w ilości pięciu tuszek królika wielkopolskiego z podrobami HoReCa Las-Kalisz dla każdej zainteresowanej uczestnictwem w konkursie szkoły zapewnia nieodpłatnie dla uczestników Konkursu firma Las-Kalisz sp. z o.o. w Tomnicach. Uczestnicy są zobowiązani do odbioru mięsa w siedzibie firmy Las-Kalisz – po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym pod numerem 695 939 333.
- 5.1.5. Pozostałe produkty, sprzęt kuchenny do przygotowania konkursowego dania oraz naczynia do przygotowania i prezentacji uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.

## **6. OCENA PRAC**

6.1. Oceny potraw dokona komisja konkursowa powołana przez Organizatorów, złożona z przedstawiciela Urzędu Miasta w Krotoszynie, Restauracji „U Bielawnego” w Krotoszynie oraz jurora V edycji Mistrzostw Polski w Dzikizynie – Memoriału Mariana Tarnawskiego. Organizator konkursu zastrzega sobie także dopuszczenie do obrad jury gości specjalnych.

6.2. Kryteria oceny:

- pomysłowość i oryginalność potrawy,
- stopień wykorzystania tuszki oraz podrobów,
- dobór dodatków,
- walory smakowe,
- estetyka podania: zachowanie proporcji, sposób serwowania, wrażenie ogólne.

6.3. Decyzje komisji konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie. Z posiedzenia komisji konkursowej zostanie sporządzony protokół.

## **7. NAGRODY**

- 7.1. Komisja konkursowa przyzna nagrody oraz dyplomy i zestawy upominków ufundowane przez Organizatorów za zajęcie I, II i III miejsca.
- 7.2. Nagrodą dla szkoły, której reprezentanci zdobędą I miejsce będzie przeprowadzenie w 2026 r. warsztatu kulinarnego z przyrządzania dziczyzny oraz królika przez kucharzy Restauracji „U Bielawnego” oraz zwiedzanie zakładu przetwórczego firmy Las-Kalisz w Tomnicach. Szczegóły zostaną uzgodnione z Opiekunem.
- 7.3. Nagrodą indywidualną dla zespołu, który zajmie I miejsce, będzie udział, po wcześniejszym uzgodnieniu, w wybranym z oferty na 2026 r. warsztacie kulinarnym w studiu Chef's Table by Ernest Jagodziński w Poznaniu.
- 7.4. Pozostali uczestnicy konkursu otrzymają upominki oraz pamiątkowe dyplomy.
- 7.5. Komisja może również przyznać dodatkowe wyróżnienia.

## **8. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

- 8.1. Administratorem danych osobowych przekazanych w ramach konkursu jest Centrum Krotoszyńskich Inicjatyw. Kontakt do inspektora danych osobowych jest Magdalena Głowienkowska, tel. 605 669 382, email: cki@krotoszyn.pl.

- 8.2. Organizatorzy i Partnerzy Organizatora zastrzegają sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć oraz informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu.
- 8.3. Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych.
- 8.4. Dane osobowe przekazane Organizatorom przez uczestników konkursu będą przez niego przetwarzane w celu realizacji konkursu w czasie do tego niezbędnym, związanym również z obowiązkiem archiwizacyjnym wynikającym z przepisów prawa.
- 8.5. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże jest to warunkiem udziału w konkursie. Uczestnicy wyrażają zgodę na publikację swojego imienia i nazwiska oraz wizerunku – na stronach internetowych Organizatorów oraz na łamach lokalnej prasy.
- 8.6. Osoba, której dane dotyczą ma prawo dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania.
- 8.7. Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie.
- 8.8. Niniejszy regulamin jest jedynym określającym zasady konkursu.
- 8.9. Wszystkie kwestie, których nie obejmuje niniejszy regulamin ustalają Organizatorzy.

## **9. KONTAKT**

- 9.1. Dodatkowe informacje udzielane są przez Centrum Krotoszyńskich Inicjatyw pod numerem tel. 605 669 382, e-mail: [cki@krotoszyn.pl](mailto:cki@krotoszyn.pl).
- 9.2. W sprawie odbioru produktu obowiązkowego do przyrządzenia konkursowych potraw można się kontaktować ze Stanisławem Wojtyśkiem pod numerem tel. 695 939 333.