



REGULAMIN KONKURSU
pn. „Wawrzyn Polskiej Turystyki Kulinarnej”

§1

Postanowienia ogólne

1. Organizatorem Konkursu pn. „Wawrzyn Polskiej Turystyki Kulinarnej” (zwanego dalej **„Konkursem”**) jest Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula z siedzibą w Warszawie przy ul. Stokłosa 3, 02 – 787 Warszawa (zwana dalej **„Organizatorem”**).
2. Konkurs ma na celu wyłonienie najbardziej atrakcyjnych, nowatorskich i przyjaznych dla turystów produktów turystyki kulinarnej w Polsce oraz ich promocję, a także wspieranie inicjatyw regionalnych i lokalnych, których efektem jest kreowanie polskich produktów turystyki kulinarnej, jak również wyróżnianie osób przyczyniających się do popularyzowania turystyki kulinarnej i tworzenia jej produktów.
3. Konkurs odbywa się na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej na zasadach określonych w niniejszym regulaminie (zwanym dalej **„Regulaminem”**) i zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.
4. Nagrodą w Konkursie jest prawo do posługiwania się tytułem laureata Konkursu pn. „Wawrzyn Polskiej Turystyki Kulinarnej”, a materialną postacią nagrody są dyplom oraz statuetka nawiązująca swoim kształtem do rośliny wawrzynu (zwana dalej **„Nagrodą”**). Wręczenie Nagród może mieć charakter uroczysty. Nagrody będą przyznawane w określonych kategoriach i na zasadach, o których mowa w §5 Regulaminu.
5. Edycje Konkursu będą się odbywały raz w roku. Termin rozpoczęcia i rozstrzygnięcia Konkursu oraz termin nadsyłania zgłoszeń konkursowych ustala corocznie Rektor Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula (dalej zwany **„Rektorem SGTiH Vistula”**) w porozumieniu z Kapitułą Konkursu.

6. Termin danej edycji Konkursu jest podawany do publicznej wiadomości poprzez: portal Facebook Wawrzyn Polskiej Turystyki Kulinarnej, na stronie internetowej Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula, stronach internetowych administrowanych przez Polską Organizację Turystyczną oraz Regionalne Organizacje Turystyczne, fundację Kulturalna Turystyka oraz mediach społecznościowych Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej. Zawiadomienia o ogłoszeniu Konkursu będą dodatkowo wysłane do Regionalnych Organizacji Turystycznych drogą elektroniczną.

§2

Kapituła Konkursu

1. Za przebieg Konkursu, w tym za przeprowadzenie procedury naboru zgłoszeń konkursowych oraz wybór laureatów odpowiada Kapituła Konkursu.
2. Kapitułę Konkursu powołuje Stała Rada Programowa Konferencji Turystyki Kulinarnej działająca przy Organizatorze.
3. Kadencja Kapituły Konkursu wynosi dwa lata. W okresie kadencji mogą następować zmiany składu Kapituły.
4. Przewodniczącego Kapituły Konkursu powołują członkowie Kapituły Konkursu w drodze głosowania zwykłą większością głosów. Przewodniczący Kapituły Konkursu kieruje jej pracami oraz reprezentuje ją na zewnątrz.
5. W celu zapewnienia wysokiego poziomu i fachowości w podejściu do przyznawania wyróżnień do udziału w pracach Kapituły Konkursu mogą zostać zaproszeni eksperci w zakresie turystyki kulinarnej, tworzenia i promocji kulinarnych produktów turystycznych, komunikacji społecznej i marketingowej, przedstawiciele środowisk akademickich związanych z turystyką, przedstawiciele kultury, mediów oraz izb branżowych.

§3

Procedura dokonywania zgłoszeń w Konkursie

1. W Konkursie mogą brać udział produkty turystyczne istniejące na rynku nie krócej niż dwa lata licząc od daty dokonania zgłoszenia, w maksymalnej liczbie 1 w danej edycji Konkursu.
2. Zgłoszenie udziału w Konkursie wymaga wypełnienia formularza zgłoszeniowego wraz z niezbędnymi załącznikami oraz podaniem szczegółowych informacji kwalifikujących do Konkursu i przesłanie go drogą elektroniczną na adres e-mail:

kulinarywawrzyn@vistula.edu.pl. Wzór formularza zgłoszeniowego stanowi **Załącznik nr 1** do Regulaminu.

3. Zgłoszenia do udziału w Konkursie może dokonać samodzielnie podmiot zainteresowany udziałem w Konkursie, jak również zgłoszeń mogą dokonywać podmioty trzecie, po uzyskaniu uprzedniej zgody zgłaszanego podmiotu. W przypadku zgłaszania innych podmiotów niż zgłaszający należy oznaczyć ten fakt już w korespondencji e-mail, a następnie w formularzu zgłoszeniowym.
4. W Konkursie mogą brać udział członkowie Kapituły Konkursu oraz reprezentowane przez nich produkty turystyki kulinarnej. Członkowie Kapituły Konkursu nie mogą jednak samodzielnie zgłaszać się do udziału w Konkursie, jak również nie biorą udziału w głosowaniu na siebie i swój produkt.
5. Organizator ma prawo przekazać informacje na temat Konkursu do Regionalnych Organizacji Turystycznych z prośbą o propozycję kandydatur do Konkursu.
6. Wyjątkową kategorię w ramach której będą przyznawane Nagrody stanowi kategoria pn. Osobowość Turystyki Kulinarnej, która skierowana jest do osób przyczyniających się w szczególny sposób do promocji i rozwoju polskiej turystyki kulinarnej. W tej kategorii nie przewiduje się zgłaszania się samych osób zainteresowanych.
7. Całkowitą odpowiedzialność za prawidłowe wypełnienie formularza zgłoszeniowego ponosi podmiot dokonujący zgłoszenia. Zgłoszenia niekompletne nie będą kwalifikowane do udziału w Konkursie.
8. Udział w Konkursie jest bezpłatny.

§4

Kategorie zgłoszeń konkursowych

W ramach Konkursu przyjmowane są zgłoszenia dotyczące produktu turystycznego z podziałem na niżej wymienione kategorie, w których zostaną przyznane Nagrody:

- 1) **Rzecz - Wyrób kulinarny.** Wyróżnienie otrzymuje wyrób kulinarny (produkt, potrawa), mający charakter regionalny lub lokalny o cechach wyrobu tradycyjnego, który przyczynia się do popularności destynacji, z której się wywodzi, stanowiący element dziedzictwa kulinarnego.

W tej kategorii wyróżnienia uwzględniona jest osoba/osoby lub instytucja, wynikiem działań której jest produkcja lub szczególny rodzaj dystrybucji wyróżnionego tradycyjnego wyrobu lokalnego lub regionalnego.

- 2) **Kulinarne wydarzenie cykliczne.** Wyróżnienie otrzymuje wydarzenie charakteryzujące się dużą spójnością tematyczną, organizacyjną oraz konkretnym umiejscowieniem w czasie i przestrzeni, popularyzujące i promujące kulinarne tradycje i wyroby np. festyny, targi, konkursy, będące produktem turystyki kulinarnej. W tej kategorii wyróżnienia uwzględniona jest osoba/osoby lub instytucja, wynikiem działań której jest organizacja wyróżnionego wydarzenia.
- 3) **Pakiet usług turystyki kulinarnej – Kulinarna impreza turystyczna.** Wyróżnienie otrzymuje impreza turystyki kulinarnej, która składa się z kilku usług lub usług i dóbr materialnych (rzeczy) oferowanych przez organizatorów turystyki kulinarnej np. wycieczka, impreza pobytowa, oferta pakietowa biura podróży, czy też w miejscu docelowym pobytu turystów.
W tej kategorii wyróżnienia uwzględniona jest osoba/osoby lub instytucja, wynikiem działań której jest organizacja wyróżnionej imprezy.
- 4) **Obiekt turystyki kulinarnej.** Wyróżnienie otrzymuje obiekt, który charakteryzuje się występowaniem jednej głównej atrakcji (usługi) kulinarnej i dodatkowo kilku usług towarzyszących, także związanych z kulinariami, skupionych w jednym miejscu (obiekcie). Obiektem tym może być np. muzeum, lokal gastronomiczny, zakład produkcyjny, sklep.
W tej kategorii wyróżnienia uwzględniona jest osoba/osoby lub instytucja, wynikiem działań której jest powstanie lub/i funkcjonowanie danego obiektu.
- 5) **Szlak kulinaryny.** Wyróżnienie otrzymuje szlak kulinaryny funkcjonujący i przyciągający stale turystów, dający okazję do doświadczania dziedzictwa i tradycji kulinarnych, przyczyniający się do rozwoju turystyki kulinarnej.
W tej kategorii wyróżnienia uwzględniona jest osoba/osoby lub instytucja, wynikiem działań której jest powstanie lub/i funkcjonowanie danego szlaku.
- 6) **Miejsce.** Wyróżnienie otrzymuje destynacja, wewnętrznie złożony zbiór elementów wyróżnionych ze względu na swoją konkretną lokalizację w przestrzeni, charakteryzującą się walorami turystycznymi – najlepszy region lub miasto związany z doświadczeniem dziedzictwa kulinarnego dla podróżnych.
W tej kategorii wyróżnienie otrzymuje instytucja lub społeczność, wynikiem działań której jest produkt lub doświadczenie dziedzictwa kulinarnego dla podróżnych.
- 7) **Doświadczenie kulinarne w turystyce wiejskiej.** Wyróżnienie otrzymuje obiekt, miejsce lub inicjatywa mające nieprzeciętny wpływ na rozwój turystyki kulinarnej.

W tej kategorii mogą być wyróżniane np. gospodarstwa agroturystyczne, farmy, ogrody, pasieki, winnice etc.

W tej kategorii wyróżnienia uwzględniona jest osoba/osoby lub instytucja, wynikiem działań której jest stworzenie i wdrożenie rozwiązania w zakresie doświadczenia kultury wsi.

- 8) **Doświadczenie kulinarne w turystyce miejskiej.** Wyróżnienie otrzymuje obiekt, miejsce lub inicjatywa mające nieprzeciętny wpływ na rozwój turystyki kulinarnej. W tej kategorii mogą być wyróżniane np. festiwale, handel uliczny, warsztaty, oferta restauracji.

W tej kategorii wyróżnienia uwzględniona jest osoba/osoby lub instytucja, wynikiem działań której jest stworzenie i wdrożenie rozwiązania w zakresie doświadczenia kultury miasta.

- 9) **Edukacja w turystyce kulinarnej.** Wyróżnienie otrzymuje program, osoba organizacja lub instytucja, która w sposób znaczący przyczynia się do edukacji na temat materialnego i niematerialnego dziedzictwa kulinarnego dla turystyki kulinarnej oraz poprzez turystykę kulinarną, zwłaszcza młodego pokolenia.

- 10) **Osobowość turystyki kulinarnej.** Wyróżnienie otrzymuje osoba, której działania w sposób znaczący przyczyniają się do rozwoju i promocji turystyki kulinarnej, będąca przykładem dla innych osób angażujących się w rozwój różnych form turystyki kulinarnej. W tej kategorii nominuje wyłącznie Kapituła Konkursu.

§5

Kryteria przyznawania Nagród

1. Członkowie Kapituły Konkursu dokonują oceny zgłoszeń konkursowych pod względem spełniania wymogów formalnych uczestnictwa w Konkursie oraz pod względem merytorycznym.
2. Nagrody w Konkursie przyznaje Kapituła Konkursu w oparciu o kryteria przyznawania Nagród wraz z ich wartością punktową, które zostały określone we wzorze formularza zgłoszeniowego, stanowiącego **Załącznik nr 1** do Regulaminu. O przyznaniu Nagrody w danej kategorii konkursowej decyduje suma zdobytych punktów we wszystkich kryteriach oceny, tj. Nagrodę otrzymuje zgłoszenie konkursowe z najwyższą liczbą punktów. W przypadku otrzymania takiej samej liczby punktów przez dwa lub więcej zgłoszeń konkursowych o przyznaniu Nagrody w danej

kategorii decyduje Kapituła Konkursu w drodze głosowania zwykłą większością głosów.

3. Nagroda w Konkursie może zostać przyznana danemu podmiotowi wielokrotnie. Dany podmiot może kandydować w jednej edycji Konkursu do maksymalnie dwóch kategorii konkursowych, o których mowa w § 4.
4. Organizator zastrzega, że nie ma obowiązku przyznania Nagród we wszystkich kategoriach konkursowych, o których mowa w § 4, o ile Kapituła Konkursu uzna, że w danej kategorii konkursowej brak jest zgłoszeń spełniających wymagania w danej kategorii konkursowej.
5. W każdej edycji Konkursu może zostać przyznana Nagroda specjalna w postaci tytułu „Honorowego Wawrzyna Turystyki Kulinarnej”, jednak w liczbie nie większej niż trzy w danej edycji wraz z merytorycznym uzasadnieniem jej przyznania.
6. Decyzje Kapituły Konkursu odnośnie przyznawanych Nagród są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.
7. Podmioty biorące udział w Konkursie, które nie zostały wyłonione przez Kapitułę Konkursu do grona laureatów Konkursu, nie mają prawa do posługiwania się tytułem „Wawrzyna Polskiej Turystyki Kulinarnej”.

§5

Ogłoszenie wyników Konkursu

1. Ogłoszenie wyników Konkursu oraz lista laureatów Konkursu jest publikowana na portalu Facebook Wawrzyn Polskiej Turystyki Kulinarnej, na stronie internetowej Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula, stronach internetowych administrowanych przez Polską Organizację Turystyczną oraz Regionalne Organizacje Turystyczne, fundację Kulturalna Turystyka oraz mediach społecznościowych Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej.
2. Wręczenie Nagród laureatom Konkursu odbędzie się podczas uroczystej gali Wawrzynu Polskiej Turystyki Kulinarnej, o której Organizator poinformuje laureatów Konkursu w odrębnej wiadomości. Termin i miejsce uroczystego wręczenia Nagród zostanie także podany przez Organizatora do publicznej wiadomości.
3. Organizator zastrzega, że przebieg uroczystego wręczenia Nagród może być utrwalany przez Organizatora w formie materiałów audio-video oraz zdjęć, które następnie mogą być rozpowszechniane w postaci oryginalnej, zmontowanej lub przerobionej w celu udokumentowania przebiegu wydarzenia, jak również w celach informacyjnych

i promocyjnych tego wydarzenia oraz Konkursu. W związku z powyższym wizerunek osób biorących udział w uroczystym wręczeniu nagród może zostać utrwalony, a następnie rozpowszechniony w wyżej wskazanych celach poprzez udostępnienie prasie, mediom, w tym mediom elektronicznym oraz radiu i telewizji oraz w Internecie.

4. Udział w uroczystym wręczeniu Nagród będzie równoznaczny z wyrażeniem zgody na utrwalanie i rozpowszechnianie wizerunku w sposób określony w ust. 3 powyżej.

§6

Przetwarzanie danych osobowych

1. Administratorem danych osobowych uczestników Konkursu jest Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula, ul. Stokłosa 3, 02-787 Warszawa.
2. Dane kontaktowe do Administratora danych: adres e-mail: info@vistula.edu.pl
3. Kontakt do Inspektora Ochrony Danych: iod@vistula.edu.pl
4. Cel i podstawa prawna oraz okres przetwarzania danych osobowych: organizacja oraz promocja Konkursu pn. „Wawrzyn Polskiej Turystyki Kulinarnej”. Podstawą prawną przetwarzania danych jest zgoda osoby, która jest wyrażona poprzez wypełnienie formularza zgłoszeniowego lub przyjęcie Nagrody. Przetwarzanie danych odbywać się będzie do czasu zakończenia Konkursu.
5. Odbiorcy danych:
 - upoważnieni pracownicy administratora danych,
 - usługodawcy, którym w drodze umowy powierzono przetwarzanie danych osobowych na potrzeby realizacji usług świadczonych dla administratora danych, w szczególności podmioty takie, jak dostawcy usług IT, firmy realizujące usługi mailingowe - w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania zleconych usług.
6. Dobrowolność podania danych: podanie danych jest dobrowolne, jednak ich niepodanie skutkować będzie brakiem możliwości uczestnictwa w Konkursie. Podanie danych do celów marketingowych jest dobrowolne.
7. Prawa związane z przetwarzaniem danych osobowych: uczestnikom konkursu (osobom fizycznym) przysługuje prawo:
 - dostępu do swoich danych oraz prawo żądania ich sprostowania, do ograniczenia przetwarzania danych lub do ich usunięcia („prawo do bycia zapomnianym”),

- wycofania udzielonej dobrowolnie zgody. Wycofanie zgody nie ma wpływu na zgodność z prawem przetwarzania danych, którego dokonano zanim zgoda została wycofana,
- do przenoszenia danych osobowych, tj. do otrzymania danych osobowych, w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego,
- do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

§7

Postanowienia końcowe

1. Postanowienia Regulaminu podlegają przepisom prawa polskiego. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem stosuje się przepisy kodeksu cywilnego oraz innych przepisów prawa powszechnie obowiązujących.
2. Uczestnicy Konkursu ponoszą pełną odpowiedzialność za zgodność z prawdą danych podanych w związku z Konkursem.
3. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za skutki podania przez uczestników nieprawdziwych danych lub danych innej osoby lub podmiotu.

Załącznik Nr 1 do Regulaminu Konkursu pn. „Wawrzyn Polskiej Turystyki Kulinarnej”

Formularz zgłoszeniowy

Lp.	Kryteria oceny	Ocena	Punktacja
1.	Nazwa kandydata do wyróżnienia:		x
2.	Dane kontaktowe (adres, email, telefon):		x
3.	Imię i nazwisko twórcy/właściciela zgłaszanego produktu:		x
4.	Kategoria (wpisać nazwę):		x
5.	Data powstania zgłaszanego produktu:		x
6.	Opis atrakcyjności zgłaszanego produktu turystycznego (maksymalnie 500 słów):		x
7.	Jaki jest związek zgłaszanego produktu z dziedzictwem kulinarnym? (Proszę krótko opisać):		0-5
8.	Jakość i autentyczność oferty kulinarnej Proszę opisać ofertę turystyki kulinarnej związanej z produktem.:		0-5
9.	Wzbudzanie wśród uczestników doświadczeń, żywych emocji, zaangażowania i zachwytu W jaki sposób produkt angażuje uczestników (pobudza emocje, zachwyt, zaangażowanie)?		0-5
10.	Dostępność fizyczna związana z lokalizacją oraz infrastrukturą:		0-5
11.	<i>Storytelling</i> związany z produktem:		0-5
12.	Obecność w publikacjach branżowych/naukowych:		0-3
13.	Praktyczny wymiar produktu (na ile turyści mogą osobiście w praktyce doświadczyć dziedzictwa kulinarnego):		0-5
14.	Perspektywy dalszego rozwoju (jakie działania są planowane, by produkt nadal się rozwijał?):		0-5
15.	Opinie turystów o produkcie (link do źródła/źródeł)		0-5
16.	Zastosowane innowacje oraz wykorzystanie nowych technologii i mediów społecznościowych w rozwoju produktu i jego promocji:		0-5
17.	Działania na rzecz zrównoważonego rozwoju (czy prowadzone są działania i inwestycje proekologiczne dotyczące np. gospodarowania odpadami, zasobami naturalnymi, wykorzystania odnawialnych źródeł energii, respektowania zasad zrównoważonego rozwoju przy rozbudowie infrastruktury, ochronie środowiska naturalnego?;		0-5

	czy i w jaki sposób turyści odwiedzający produkt turystyczny są informowani i zachęceni do odpowiedzialnego/zrównoważonego korzystania z zasobów naturalnych i kulturowych produktu turystycznego?)		
18.	Czy prowadzone są działania mające na celu zachowanie i promocję dziedzictwa kulinarnego oraz lokalnych tradycji?		0-5
19.	Działania podejmowane w celu przedłużenia sezonu turystycznego i zmniejszenia sezonowości popytu		0-5
20.	Proszę opisać projekty promocyjne zrealizowane w ostatnich dwóch latach w ramach jednej koncepcji z wykorzystaniem różnych form promocji takich jak reklama w TV, prasie, radiu, Internecie, wydawnictwa promocyjne, udział w targach, i innych eventach, działania PR, influencer marketing, inne oryginalne formy promocji.		0-5
21.	Dostępność zgłaszanego produktu dla osób z niepełnosprawnościami. Opis udogodnień dla osób z niepełnosprawnościami.		0-3
22.	Kreowanie synergii z innymi lokalnymi przedsiębiorstwami <i>lub</i> oraz współpraca z ludnością lokalną w celu rozwoju i promocji turystyki kulinarnej.		0-5
23.	Dialog międzypokoleniowy realizowany dzięki stworzeniu i funkcjonowaniu produktu/usługi.		0-5
24.	Działanie/przynależność do organizacji branżowych, stowarzyszeń w Polsce i za granicą. Posiadane certyfikaty związane z turystyką kulinarną, dziedzictwem kulinarnym etc.		0-5
25.	Materiał prezentujący produkt w postaci materiału filmowego, strony internetowej <i>lub/i</i> materiałów drukowanych.		0-3
		SUMA:	
Uzasadnienie przyznania wyróżnienia (wypełnia Kapituła):			