

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ООО «ЭкспоИвентс»

Н.В. Жукова

2024 года



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке проведения конкурса**  
**«Сувенирный пряник Сибири»**  
**в рамках специализированной выставки**  
**продуктов питания, напитков и упаковки**  
**«Сибирская продовольственная неделя – 2024»**

г. Новосибирск

4-6 декабря 2024 г.

**1. Общие положения**

- 1.1. Конкурс «Сувенирный пряник Сибири» проводится в период работы выставки «Сибирская продовольственная неделя – 2024» с 04 декабря по 06 декабря 2024 года.
- 1.2. Цель конкурса – представление и продвижение на российский рынок высококачественных продуктов питания, популяризации профессии кондитера и формирование современной культуры производства кондитерских изделий, продвижение сибирского бренда и местных локальных продуктов.
- 1.3. Организаторы конкурса: ООО «ЭкспоИвентс», ООО ТК «Инагро», ООО ГП «Атланта-Сервис», ИП «Сибирская гильдия шеф-поваров и шеф-кондитеров».
- 1.4. Состав конкурсной комиссии (жюри) формируют организаторы выставки. Состав жюри включает в себя высококвалифицированных специалистов, экспертов отрасли. Члены конкурсной комиссии будут представлены участникам до начала конкурса.

**2. Условия участия в конкурсе**

- 2.1. Участвовать в конкурсе могут кондитеры предприятий пищевой промышленности, общественного питания и предприятий торговли, учащиеся профильных учебных заведений, индивидуальные предприниматели, самозанятые.
- Регистрационный взнос за 1 один вид пряника – 500 рублей. Участник может представить несколько видов пряника, но не более трёх.
- 2.2. Участники Конкурса обязаны иметь:
- санитарную одежду (китель и/или фартук), бейдж с указанием Ф.И.О.
- 2.3. Участники Конкурса в качестве домашнего задания презентует для дегустации сувенирный пряник.
- 2.4. Каждому Участнику предоставляется подставка для пряника на презентационном столе и блюдо для дегустации пряника.

**3. Условия подачи заявок**

- 3.1 Конкурсанты обязаны до 26 ноября 2024 года (включительно) заполнить Заявку на участие в конкурсе на сайте выставки «Сибирская продовольственная неделя» <https://prod-week.ru/bakersiberia>. Факт принятия заявки подтверждается ответным письмом.

3.1 Конкурсанты обязаны до 26 ноября 2024 года (включительно) заполнить Заявку на участие в конкурсе на сайте выставки «Сибирская продовольственная неделя» <https://prod-week.ru/bakerysiberia>. Факт принятия заявки подтверждается ответным письмом.

3.2. Конкурсанты обязаны до 26 ноября 2024 года (включительно) оплатить регистрационный взнос за участие в конкурсе по выставленному счету.

3.3. Отправка заявки на участие автоматически означает, что Участник ознакомился с Положением конкурса и согласен с правилами и условиями проведения конкурса.

3.4. Организаторы оставляют за собой право отбора и ограничения количества заявок.

#### **4. Конкурсное задание**

4.1. Участник в качестве домашнего задания изготавливает сувенирные пряники в количестве 2 шт. – один - для дегустации, второй - для презентации. Пряники должны быть оформлены по теме «Из Сибири с любовью». Размер вырезного пряника не менее 10\*10 см и не более 12\*12 см или 10- 12 см в диаметре. Вес не более 100 гр.

Количество рецептурных компонентов на выбор Участника. Обязательным компонентом является мёд. Присутствие местных локальных продуктов будет дополнительно учитываться судейской комиссией. Использование ароматизаторов запрещено.

Роспись пряника материалом на усмотрение Участника. Все материалы, украшения, используемые для декора, должны быть разрешены к использованию в пищевых целях. Не разрешается использовать непищевые красители.

Можно использовать любые техники рисования. Пряники должны быть расписаны только вручную, не разрешено использовать печатные изображения.

Один пряник выставляется на подставке на презентационном столе с указанием информации об Участнике, второй пряник – подается на блюде для дегустации.

Каждый Участник подготавливает презентацию для жюри, в которой рассказывает о своей идеи, рецептуре, может представить оригинальную упаковку своего изделия и т.д. Время на презентацию не более 2 минут.

4.2. По окончании конкурса, пряники остаются на презентационном столе с указанием информации об Участнике для просмотра зрителями и остаются там до окончания работы выставки.

#### **5. Критерии оценки**

5.1. Победители Конкурса определяются по количеству набранных баллов, выставленных в оценочных протоколах членами конкурсной комиссии. Конкурсные задания оцениваются по 100-бальной системе:

Соответствие заданию (тематика и размер)– максимум 10 баллов

0 баллов – изделие не соответствует заданию и размерам

5 баллов – изделие соответствует заданию и размерам, имеет нерасплывчатую форму.

10 баллов - изделие соответствует заданию и размерам, имеют сложную нерасплывчатую форму.

Оригинальность рецептуры - максимум 15 баллов

0 баллов – Участник не использовал в рецептуре мёд и локальные продукты.

5 баллов - Участник использовал в рецептуре мёд, отсутствуют локальные продукты.

10 баллов – Участник использовал в рецептуре мёд, использовал один локальный продукт.



15 баллов - Участник использовал в рецептуре мёд, использовал более одного локального продукта.

#### Вкусовые характеристики – максимум 20 баллов

0 баллов – Изделие не имеет ярко-выраженного вкуса, аромата, структура плотная или рассыпающаяся.

5 баллов – Изделие имеет слабый вкус и аромат, неравномерный цвет мякиша, рассыпающаяся или плотная структура мякиша.

10 баллов – Изделие пропеченное, равномерная структура и цвет мякиша, выраженный сладкий вкус и аромат.

15 баллов – Изделие пропеченное, мягкая связанная структура, равномерный цвет, ярко выраженный сладкий вкус и аромат.

20 баллов – Изделие пропеченное, мягкая связанная структура, равномерный цвет, ярко выраженный сладкий вкус с ароматом вкусо-ароматических добавок.

#### Степень сложности – максимум 25 баллов

0 баллов – Декор прост в исполнении.

10 баллов – Декор не сложный в исполнении, использовано несколько техник.

15 баллов - Декор достаточно сложный в исполнении, использовано несколько техник.

25 баллов – Декор имеет высокий уровень сложности, использованы различные техники.

#### Художественное исполнение – максимум 30 баллов

0 баллов – Цветовые сочетания и рисунок не отражают тему. Отсутствует гармония элементов декора.

10 баллов - Цветовые сочетания и рисунок отражают тему. Элементы декора отчасти гармонируют друг с другом.

20 баллов – Цветовые сочетания и рисунок отражают тему и исполнены со вкусом. Элементы декора гармонируют друг с другом.

30 баллов – Цветовые сочетания и рисунок отражают тему, исполнены со вкусом и показывают наличие художественных навыков. Все элементы декора гармонируют друг с другом, создают визуальную целостность.

5.2. Члены комиссии принимают решение конфиденциально. Решение жюри пересмотру не подлежит.

### **6. Награждение участников и победителей конкурса.**

6.1. По результатам конкурса проводится награждение медалями и дипломами. Конкурсанты, набравшие наивысшее количество баллов, награждаются медалями:

90-100 баллов - Большая золотая медаль.

80-89 баллов – Малая золотая медаль

70-79 баллов - Серебряная медаль

6.2. Участники, набравшие менее 75 баллов, получают дипломы конкурса.

6.3. Независимо от набранных баллов, участник может получить специальные призы от партнеров и спонсоров конкурса.

6.4. Награждение победителей состоится на торжественной церемонии 6 декабря 2024 года.

6.5. По итогам конкурса оргкомитет выставки распространяет рекламную информацию о победителях конкурса.

6.6. Победители и Участники Конкурса могут использовать в рекламных целях факт получения наград и участия в Конкурсе.