



ALSUNGAS NOVADA DOME

Reģistrācijas Nr.90000036596
Pils ielā 1, Alsungā, Alsungas novadā, LV-3306,
tālrunis 63351342, fakss 63351342, elektroniskais pasts: dome@alsunga.lv
Banka A/S SEB BANKA, kods UNLALV2X, KONTS LV78UNLA0011012130623

APSTIPRINĀTS

ar Alsungas novada domes
2017.gada 20. oktobra
protokollēmumu Nr.18#1

KONKURSA „JAUNIE ALSUNGAS GARDUMI” Nolikums

I. Mērķis

1. Radīt jaunu produktu, kas ir unikāls Latvijā un pasaulē, lai sekmētu ar pārtikas ražošanu saistītas uzņēmējdarbības attīstību un veicinātu tūrisma un ar to saistītās uzņēmējdarbības attīstību Alsungas novadā.

II. Laiks un vieta

2. Konkurss notiks 2017. gada 1. decembrī plkst. 18:00 Alsungas Kultūras namā.

III. Organizatori

3. Alsungas novada dome sadarbībā ar Alsungas novada attīstības biedrību un Suitu amatnieku biedrību.

IV. Dalībnieki

4. Jebkurš cilvēks, kuram patīk gatavot ēdienus, dzērienus un eksperimentēt virtuvē.

V. Konkursa noteikumi

5. Dalībniekam jāizdomā recepte, kas ir unikāla, un patstāvīgi jāgatavo ēdiens vai dzēriens (turpmāk – produkts).
6. Ierodoties uz konkursu, līdz jāņem:
 - 6.1. recepte (2 eksemplāri), kurā norādītas izmantotās sastāvdaļas, to daudzums un detalizēts gatavošanas procesa apraksts,
 - 6.2. vismaz viens produkta paraugs apskatei,
 - 6.3. produkta paraugi, kas sagatavoti degustēšanai žūrijai (5 mazi gabaliņi/paraudziņi),
 - 6.4. produkta paraugi, kas sagatavoti degustēšanai skatītājiem (vismaz 50 mazi gabaliņi/paraudziņi).
7. Produktam un paraugiem degustēšanai jābūt veselībai drošiem.
8. Konkursa laikā dalībnieki neatradīsies pie sava produkta, bet piedalīsies degustēšanā un skatītāju balsojumā.
9. Konkursa laikā visi produkti tiks nofotografēti. Pēc konkursa visas iesniegtās receptes tiks apkopotas un katrs konkursa dalībnieks saņems visas receptes.
10. Alsungas novada muzejs uzrunās Alsungas novada uzņēmējus un mājrāžotājus, popularizējot 1. – 3. vietu ieguvušās un skatītāju balsojumā uzvarējušās receptes, un aicinot produktus izgatavot pārdošanai.
11. Alsungas novada muzejs ieteiks tūristiem iegādāties jaunus Alsungas gardumus. Attīstības nodaļa popularizēs uzņēmējus un produktus, veicinot to pārdošanu.

VI. Pieteikšanās

12. Dalībnieks līdz **2017. gada 27. novembrim** piesaka dalību konkursam pa tālruni 23205690 vai personīgi Annijai Macpanei.

VIII. Vērtēšana

13. Iesniegtās receptes un produktus vērtē žūrija, kurā ietilpst pārstāvji no Alsungas novada domes un pārtikas un tūrisma nozari pārstāvoši uzņēmēji un/vai organizācijas.
14. Vērtēšanas kritēriji:
- 14.1. produkta unikalitāte (3 punkti – produkts ir unikāls, 2 punkti – produkts ir zināms, bet ar unikālu garšas vai pasniegšanas niansi, 1 punkti – produkts ir Alsungā zināms un tradicionāls, bet ar jaunu pasniegšanas niansi, 0 punkti – produkts ir zināms);
 - 14.2. produkta garša (3 punkti – produkts ir ļoti garšīgs, 2 punkti – produkts ir garšīgs, 1 punkts – produktu var ēst, bet vairāk nekārojas, 0 punkti – produkts nav garšīgs);
 - 14.3. produkta uzglabāšanas ilgums un apstākļi (3 punkti – produkts uzglabājams istabas temperatūrā ilgāk par 3 mēnešiem, 2 punkti – produkts uzglabājams istabas temperatūrā 1 – 3 mēnešus, 1 punkts – produkts uzglabājams speciālos apstākļos un/vai mazāk kā vienu mēnesi, 0 punkti – produkts uzglabājams speciālos apstākļos līdz 5 dienām);
 - 14.4. produkta izskats (3 punkti – produkts vizuāli pievilcīgs un viegli iesaiņojams, 2 punkti – produkts vizuāli pievilcīgs, bet grūti iesaiņojams, 1 punkts – produkta izskats parasts, 0 punkti – produkts vizuāli nepievilcīgs);
 - 14.5. produkta pašizmaksa (3 punkti – produkta vienas vienības pašizmaksa nepārsniedz 30% no iespējamās pārdošanas cenas, 2 punkti – produkta vienas vienības pašizmaksa nepārsniedz 50% no iespējamās pārdošanas cenas, 1 punkts - produkta vienas vienības pašizmaksa nepārsniedz 70% no iespējamās pārdošanas cenas, 0 punkti – produkta vienas vienības pašizmaksa pārsniedz 70% no iespējamās pārdošanas cenas);
 - 14.6. žūrijas locekļa subjektīvs vērtējums par produktu un tā attīstības potenciālu (maksimāli 5 punkti).
15. Kopā var iegūt 20 punktus. Uzvarētājus nosaka, summējot visu žūrijas locekļu piešķirtos punktus par katru produktu un dalot ar žūrijas locekļu skaitu. 1. – 3. vietu var iegūt tikai dalībnieki, kuri žūrijas vērtējumā saņēmuši vismaz 10 punktus. Ja neviens dalībnieks nav ieguvis vismaz 10 punktus, žūrija var noteikt labākos produktus, bet nevar piešķirt vietas.
16. Skatītāji un dalībnieki ierodoties saņem katrs 3 žetonus, ko iemet pie produktu paraugiem novietotos trauciņos. Skatītāju balsojumā uzvar visvairāk žetonus ieguvušais produkts.

IX. Apbalvošana

18. Konkursa 1. – 3. vietas ieguvēji un skatītāju balsojuma uzvarētāji saņem naudas balvas un diplomus:
- 18.1. 1. vieta 50 euro,
 - 18.2. 2. vieta 30 euro,
 - 18.3. 3. vieta 20 euro,
 - 18.4. skatītāju balsojuma uzvarētājs – 40 euro.
19. Pārējie dalībnieki saņem pateicību par piedalīšanos. Paredzētas arī pārsteiguma balvas.
20. Konkursa rezultāti tiks publicēti Alsungas novada mājas lapā, sociālo tīklu lapās un informatīvajā izdevumā "Alsungas ziņas".

X. Finansējums

21. Konkursa organizatoriskos izdevumus (tai skaitā degustācijām nepieciešamās salvetes, glāzītes u.c. piederumus) un balvas finansē konkursa organizatori.

22. Par dalības konkursā izdevumiem (receptes rakstīšana un produkta gatavošana nolikuma 6.2., 6.3. un 6.4. punktos noteiktajā apjomā) un ceļa izdevumiem uz konkursu rūpējas dalībnieki.

XI. Citi noteikumi

23. Konkurss tiks fotografēts. Fotografijas tiks ievietotas mājas lapā <http://alsunga.lv> un <https://www.facebook.com/alsungasdome/>, kā arī izmantotas konkursa norises atspoguļošanai plašsaziņas līdzekļos.
24. Konkursa skatītāji uzņemas atbildību par degustēšanas rezultātā radītiem kaitējumiem savai veselībai.

Priekšsēdētāja D.Kalniņa

