УТВЕРЖДАЮ:
Директор
ООО «ЭкспоИвентс»
_____ В.К. Абдуллаев
_____ 2026 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке проведения конкурса «Сувенирный пряник Сибири»
Тема конкурса «Вкусы народов России».
в рамках специализированной выставки продуктов питания, напитков и упаковки
«Сибирская продовольственная неделя – 2026»

г. Новосибирск

1. Общие положения

1.1. Конкурс «Сувенирный пряник Сибири» проводится в период работы выставки «Сибирская продовольственная неделя – 2026» 01 декабря 2026 года с 10.00 до 13.00 часов
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 «Атланта-Сервис ГП», Союз «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.
Председатель жюри – Заворотнюк Валентина Викторовна, основатель мастерской «ЭтноПряник», Член Правления Всероссийской общественной организации «ГильдиЯ мастеров пряничного дела и знаменщиков России», действующий член жюри конкурса «Мир Пряника» в г. Санкт-Петербург.

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.
Участник может представить на конкурс 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.
2.5. Время и место для Участника выбирается жеребьевкой 27 ноября 2026 года организаторами конкурса в режиме онлайн и доводится до сведения Участников в Чате конкурса.

3. Условия подачи заявок

3.1 Конкурсанты обязаны до 16 ноября 2026 года (включительно) заполнить Заявку на участие в конкурсе на сайте выставки «Сибирская продовольственная неделя» https://prod-week.ru/kulinari-siberia, на сайте https://atlanta-service.ru. Факт принятия заявки подтверждается ответным письмом.
3.2. Отправка заявки на участие автоматически означает, что Участник ознакомился с Положением конкурса и согласен с правилами и условиями проведения конкурса.
3.3. 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 «Вкусы народов России». Размер готового 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 01 декабря до начала конкурса (до 10.00 часов), второй пряник Участник презентует на блюде для дегустации членам жюри, согласно времени по жеребьевке.

Каждый Участник подготавливает презентацию для жюри, в которой рассказывает о своей идее, 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

Оригинальность рецептуры - максимум 15 баллов

(присутствие в рецептуре меда, локальных продуктов, гармоничное сочетание используемых ингредиентов)

Вкусовые характеристики – максимум 20 баллов

(пропеченность, структура изделия, гармоничное сочетание вкуса и аромат изделия)

Степень сложности – максимум 25 баллов

(сложность декора, использование различных техник, цветовое решение)

Художественное исполнение – максимум 30 баллов

(визуальная целостность, гармония цвета и формы, тонкость и сложность элементов)

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 70 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 03 декабря 2026 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.