



POWIAT LIMANOWSKI

Regulamin Konkursu Najlepszy obiekt turystyki w Powiecie Limanowskim oraz Najlepszy produkt lokalny Powiatu Limanowskiego 2017

1. Organizator konkursu:

Organizatorem konkursu jest Starostwo Powiatowe w Limanowej.

Partnerzy konkursu: Lokalna Grupa Działania Przyjazna Ziemia Limanowska

Nadzór merytoryczny nad przeprowadzeniem konkursu sprawuje Wydział Promocji, Projektów i Przedsiębiorczości.

2. Cele konkursu:

- 1) Popularyzacja i promocja wsi jako miejsca wypoczynku.
- 2) Podniesienie jakości usług turystycznych.
- 3) Budowa pozytywnego wizerunku Powiatu Limanowskiego oraz wzmocnienie jego oferty turystycznej.
- 4) Zainteresowanie i zachęcenie do wypoczynku na wsi zarówno gości krajowych, jak i zagranicznych.
- 5) Motywacja właścicieli obiektów agroturystycznych i turystycznych do podnoszenia standardu i jakości oraz zakresu oferty.
- 6) Promocja produktów, spełniających kryteria produktu lokalnego.

3. Zasięg konkursu:

Konkurs prowadzony jest na terenie Powiatu Limanowskiego.

4. Kategorie konkursu:

I. Gospodarstwo agroturystyczne w funkcjonującym gospodarstwie rolnym;

II. Inny obiekt bazy noclegowej, np. *hotele, zajazdy, pensjonaty*;

III. Produkt lokalny: kulinaria oraz rękodzieło

KULINARIA: potrawy/produkty: zupa bądź przystawka, danie główne, pieczywo, przetwory mleczne, napoje alkoholowe i bezalkoholowe np. piwo, nalewka, wino, kompot, sok, wyroby mięsne itp.

REKODZIEŁO: m.in. następujące wyroby: rzeźba, malarstwo, rysunek, tkanina, stroje ludowe, papieroplastyka, metaloplastyka, wikliniarstwo, bukieciarstwo, szydełkarstwo,

koronkarstwo, wyroby ze sznurka, z drewna, ze słomy, ozdoby świąteczne i okolicznościowe, a także działalność artystyczna, w tym poezja, zespoły ludowe,.

5. Zasady uczestnictwa w konkursie:

- 1) Właściciele obiektów agroturystycznych i turystycznych z terenu Powiatu Limanowskiego,
- 2) Lokalni wytwórcy i producenci, zarówno osoby mające zarejestrowaną działalność gospodarczą, jak i podmioty działające hobbystycznie, nie prowadzące działalności gospodarczej (nie czerpiące dochodów lub są one nieznaczne), np. osoby prywatne, organizacje pozarządowe, Koła Gospodyń Wiejskich, Kluby Seniora, OSP, Rady Sołeckie, Sołeckie Stowarzyszenia Lokalne,
- 3) Jeden podmiot może zgłosić maksymalnie jeden obiekt/produkt lokalny w konkursie.
- 4) Zgłoszenia udziału w konkursie należy dokonać poprzez wypełnienie karty zgłoszenia a następnie wysłanie jej na adres: Starostwo Powiatowe Limanowa, ul. Józefa Marka 9 34-600 Limanowa lub dostarczenie na Kancelarie Ogólna Starostwa pok. 148 w terminie **do dnia 15 LIPCA 2017 R.** Decyduje data stempla pocztowego lub data przyjęcia na Kancelarii Ogólniej w przypadku dostarczenia osobistego.
- 5) Do karty zgłoszenia należy dołączyć:
 - *kopie certyfikatów, wyróżnienia, nagrody itp. otrzymane w innych konkursach*
 - *materiały promocyjne*
 - *zdjęcia w formie elektronicznej*
 - *zdjęć w formie papierowej – max. 5*
- 6) Karta zgłoszenia dostępna jest na stronie internetowej www.powiat.limanowa.pl oraz w siedzibie Starostwa Powiatowego w Limanowej ul. Józefa Marka 9 34-600 Limanowa, pok. 344,
- 7) Komisja dokona wstępnej oceny zgłoszeń do konkursu. Zgłoszenia nieuzupełnione lub niezawierające danych umożliwiających ich ocenę zgodnie z kryteriami przedstawionymi w pkt. 7 Regulaminu będą odrzucone.
Do drugiego etapu – wizytacja w terenie obiektu/prezentacja produktu lokalnego zostaną zakwalifikowane maksymalnie po 5 obiektów/ produktów lokalnych z każdej kategorii.
- 8) Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji imienia, nazwiska lub nazwy i informacji o zwycięzcach konkursu oraz umieszczenia tych informacji w materiałach promocyjnych i informacyjnych Organizatora oraz w mediach i publikacjach.

6. Przebieg konkursu:

Konkurs jest rozstrzygany w edycjach rocznych.

- do 15 lipca 2017 r. – termin zgłaszania do konkursu do Starostwa Powiatowego w Limanowej,

- do 25 lipca 2017 r. – wstępna ocena obiektów/produktów lokalnych na podstawie arkuszy zgłoszeń,

- do 5 sierpnia 2017 r. – wizytacja w terenie obiektów/produktów lokalnych nominowanych do tytułu Zwycięzcy,

- do 15 sierpnia 2017 r. – posiedzenie komisji i ustalenie Zwycięzców

- 3 września 2017 r. – ogłoszenie i wręczenie Laureatom Konkursu nagród podczas Powiatowego Przeglądu KGW w Dobrej

7. Kryteria oceny:

1) Oceny obiektów/produktów lokalnych dokona Komisja konkursowa powołana przez Zarząd Powiatu Limanowskiego. Komisja weźmie pod uwagę następujące kryteria:

W kategorii:

I. Gospodarstwo agroturystyczne w funkcjonującym gospodarstwie rolnym,

II. Inny obiekt bazy noclegowej, np. hotele, zajazdy, pensjonaty,

1. Wjazd, wygląd zewnętrzny otoczenia obiektu – **ilość pkt. 0-5 pkt.**
2. Pomieszczenie mieszkalne i wspólne – **ilość pkt. 0-5 pkt.**
3. Rekreacja, rozrywka, program, specjalizacja - **ilość pkt. 0-5 pkt.**
4. Gospodarze, obsługa - **ilość pkt. 0-5 pkt.**
5. Informacja turystyczna, materiały promocyjne – **ilość pkt. 0-5 pkt.**

W kategorii:

III. Produkt lokalny: kulinaria oraz rękodzieło

KULINARIA:

1. Ocena organoleptyczna (wygląd, smak, zapach) - **ilość pkt. 0-5 pkt.**
2. Receptura, sposób przygotowania - **ilość pkt. 0-5 pkt.**
3. Oryginalność potrawy - **ilość pkt. 0-5 pkt.**
4. Związek z regionem i jego tradycjami - **ilość pkt. 0-5 pkt.**

REKODZIEŁO:

1. Oryginalność wzoru i jego walorów estetycznych - **ilość pkt. 0-5 pkt.**
2. Nawiązanie do tradycji lokalnych z zachowaniem dawnych technik i wzorów - **ilość pkt. 0-5 pkt.**
3. Precyzja i technika wykonania – **ilość pkt. 0-5 pkt.**

2) Komisja może zasięgnąć opinii ekspertów w danej dziedzinie.

3) Zwycięzca najlepszego gospodarstwa agroturystycznego otrzyma tytuł **Najlepszy Obiekt Agroturystyczny Powiatu Limanowskiego'2017**

4) Zwycięzca najlepszego obiektu bazy noclegowej otrzyma tytuł **Najlepszy Obiekt Turystyczny Powiatu Limanowskiego'2017**

5) Zwycięzca najlepszego produktu lokalnego otrzyma tytuł **Najlepszy Produkt Lokalny Powiatu Limanowskiego'2017** oraz przywilej używania loga Produktu Lokalnego Powiatu Limanowskiego do swoich celów marketingowo-promocyjnych.

6) Wyniki konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości podczas imprezy podsumowującej planowanej na 3 wrzesień 2017 r., a także na stronie www.powiat.limanowa.pl.

7) Organizator ze swojej strony podejmie starania mające na celu promocje wyłonionych obiektów/produktów lokalnych poprzez:

- opracowanie, a następnie rozpowszechnianie publikacji w informatorach o obiektach i produktach lokalnych z terenu Powiatu Limanowskiego.
- rozpowszechnianie informacji o produktach podczas udziału Organizatora w różnych targach, konferencjach, seminariach, organizowanych na terenie kraju i zagranicą.
- zamieszczanie informacji o obiektach/produktach na stronie internetowej Organizatora www.powiat.limanowa.pl oraz publikacjach, ulotkach, folderach

8) Komisja zastrzega sobie prawo do nierozstrzygnięcia konkursu.

- 9) Decyzja Komisji o wyłonieniu zwycięzców jest ostateczna i nie przysługuje odwołanie.
- 10) Z przebiegu prac Komisji konkursowej sporządza się protokół.

8. Nagrody:

Dla głównych zwycięzców Zarząd Powiatu Limanowskiego przyznaje nagrody rzeczowe, statuetki oraz certyfikaty. Dla pozostałych uczestników przyznane zostaną dyplomy za uczestnictwo w konkursie.

9. Inne:

- 1) Zwycięzcy konkursu zostaną powiadomieni o miejscu i terminie wręczania nagród,
- 2) Niniejszy Regulamin jest jedynym określającym zasady konkursu,
- 3) Wszystkie kwestie, który nie obejmuje niniejszy regulamin ustala Organizator.

10. Biuro organizacyjne Konkursu:

Obsługę konkursu prowadzi:

Wydział Promocji, Projektów i Przedsiębiorczości

Starostwa Powiatowego w Limanowej

ul. J. Marka 9, bud. „B” III piętro pok. 344

34-600 Limanowa

tel. 018 3337 901 e-mail: turystyka@powiat.limanowa.pl lub promocja@powiat.limanowa.pl

W sprawach nieuregulowanych w regulaminie postępowanie określa Komisja Konkursowa powołana przez Zarząd Powiatu Limanowskiego.

OPIS KRYTERIÓW (Element oceny)

Kategoria:

1. Gospodarstwo agroturystyczne w funkcjonującym gospodarstwie rolnym;
2. Inny obiekt bazy noclegowej, np. *hotele, zajazdy, pensjonaty*

1. WJAZD, WYGLĄD ZEWNĘTRZNY, OTOCZENIE OBIEKTU

Droga i oznakowanie dojazdu do obiektu, oznakowanie na budynku

Jakość drogi, wyboje, kałuże, krzewy, widoczność, drogowskazy, tablice informacyjne, oświetlenie drogi, tablica na budynku, bramie, łatwość znalezienia obiektu, logo, oświetlenie znaku, numeru obiektu

Możliwość parkowania samochodów, rowerów, innych pojazdów

Wystarczająca liczba miejsc w stosunku do pojemności obiektu, utwardzenie (czy wybetonowane całkowicie czy z zielenią), ogrodzenie, zamknięcie, oświetlenie, stojaki na rowery, garaż, łatwość parkowania, odległość od obiektu,

Czystość, zapachy, hałas itp.

W momencie wizytacji (odpadki, zapachy z sąsiedztwa, spaliny, oddzielenie części gospodarczych)

Estetyka obiektu, styl,

Obiekt jest jednolity stylowo i elementy współgrają ze sobą (np. jednolite okna w starym stylu, dach, balkony, drzwi, kolorystyka, charakter wiejski, regionalny)

Zieleń, ogród, kwiaty

Rodzaj zieleni (rodzima czy egzotyczna), kwiaty na parapetach, balkonach, przed płotem przy ulicy, przed wejściem, ogród lub jego część dostępne dla gości (bez zbędnych ograniczeń w poruszaniu się), przestrzeń

2. POMIESZCZENIA MIESZKALNE, SANITARNE, WSPÓLNE

Powierzchnia pomieszczeń

Powierzchnia odpowiednia do liczby osób i wyposażenia, dojścia do okien, urządzeń, mebli, możliwość ulokowania bagażu, także odpoczynku.

Jakość i kompletność wyposażenia, styl, wzornictwo, dekoracje

Rodzaj mebli (stare, nowe, odrestaurowane, zniszczone, stylowe), materace, kompletne, wygodne, rozmiary łóżek, czajnik itp., pokoje w określonym stylu, dekoracje funkcjonalne, łatwe do utrzymania i zachowania czystości, elementy regionalne.

Czystość, stan sanitarny

Kurz, stan ścian, urządzeń sanitarnych, podłóg, mebli, firan, zasłon, koców, pościeli, okien (pajęczyny, „kotki”, zacieki)

Ogrzewanie, wentylacje i oświetlenie

Ogrzewanie odpowiednie do pomieszczenia, system wentylacji, oświetlenie (np. na korytarzu samowłóczące się, oznakowane w nocy, lampki do czytania o odpowiedniej mocy, dogodnie usytuowane, dobrze rzucające światło)

Urządzenia dodatkowe (np. dla dzieci, do kąpieli itp.)

Np. foteliki, łóżeczka, wianenki dla dzieci, zabawki, gry, biblioteczka, jacuzzi, itp.

3. REKREACJA, ROZRYWKA, PROGRAM, SPECJALIZACJA

Specjalizacja, nastawienie na konkretny typ klienta, specjalny program pobytu zorganizowany indywid. lub wspólnie atrakcje „z zewnątrz”

Urządzenia rekreacyjne

Liczba i rodzaje urządzeń, pod dachem i na otwartym powietrzu

Taras, weranda, altana, patio, miejsce na ognisko itp.

Wyżywienie

Liczba oferowanych posiłków, dowolność wyboru, specjalności, dania regionalne, kuchnia dietetyczna, wegetariańska, dla dzieci, produkty z własnego gospodarstwa, od lokalnych

*producentów,
Wypożyczanie (użyczanie sprzętu)
Rodzaje i liczba sprzętu, stan, zużycie, bezpieczeństwo.*

4. GOSPODARZE, OBSŁUGA

*Wrażenie ogólne
Czystość, ubiór,
Komunikatywność, przyjazność
Łatwość nawiązywania kontaktu, umiejętność słuchania, wrażliwość na potrzeby gości,*

5. INFORMACJA TURYSTYCZNA, MATERIAŁY PROMOCYJNE,

*Informacja o atrakcjach okolicy
Udostępniane materiały informacyjne, własne materiały o najbliższej okolicy – liczba i rodzaje
Informacja o innych podobnych obiektach
Czy w obiekcie są materiały o obiektach w sąsiedztwie
Drukowane materiały promocyjne dot. własnego obiektu
Jakość informacji o własnym obiekcie, zgodność z realiami, dokładność, języki, komunikatywność,*

OPIS KRYTERIÓW (Element oceny)

Kategoria:

Produkt lokalny: kulinaria oraz rękodzieło

KULINARIA: potrawy/produkty: zupa bądź przystawka, danie główne, pieczywo, przetwory mleczne, napoje alkoholowe i bezalkoholowe np. piwo, nalewka, wino, kompot, sok, wyroby mięsne itp.

1. Walory organoleptyczne – wyjątkowy smak i zapach,
2. Funkcjonalność i estetyczny wygląd produktu/opakowania – atrakcyjność produktu/opakowania, cechy praktyczne oraz przekaz emocjonalny, precyzyjne informacje sformułowane na opakowaniu dla konsumentów,
3. Lokalne pochodzenie produktu - produkt z danego regionu, konkretnego miejsca, posiadający szczególną specyficzną jakość, reputację, cieszy się uznaniem lub też posiada inne cechy przypisywane temu lokalnemu pochodzeniu, z surowców lokalnie dostępnych lub/i z użyciem lokalnych metod wytwarzania. Najprościej można określić produkt lokalny, jako taki, który mieszkańcy danego terenu uważają za coś oczywistego, czasem wręcz pospolitego, a osoby z zewnątrz za specyficzne i niepowtarzalne,
4. Związek z tradycją, kulturą – produkt, którego skład, sposób produkcji lub przetwarzania odpowiada tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub został on wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.

RĘKODZIEŁO: m.in. następujące wyroby: rzeźba, malarstwo, rysunek, tkanina, stroje ludowe, papieroplastyka, metaloplastyka, wikliniarstwo, bukieciarstwo, szydełkarstwo, koronkarstwo, wyroby ze sznurka, z drewna, ze słomy, ozdoby świąteczne i okolicznościowe, a także działalność artystyczna, w tym poezja, zespoły ludowe

1. Oryginalność wzoru i jego walorów estetycznych,
2. Nawiązanie do tradycji lokalnych z zachowaniem dawnych technik i wzorów,
3. Precyzja i technika wykonania.