



Põhja-Eesti kohaliku toidu- ja joogimeenekonkurss 2020

Statuut

Konkursile oodatakse kvaliteetseid toidumeeneid ja esindusjooke, mis rõhutavad piirkonna omapära, on huvitavad, esteetilised ja ka väiketööstuslikes kogustes toodetavad.

1. Konkursi eesmärgid:

- 1.1 Otsene eesmärk on selgitada välja piirkonna toidumeened ja esindusjoogid, mida kasutada kingitustena, esindussündmustel jne.
- 1.2 Kaudne eesmärk on innustada Põhja-Eesti piirkonna mikro- ja väikeettevõtjaid tegelema tootearendusega ning kujundada piirkonna mainet toidumeenete ja esindusjookide kaudu.

2. Üldtingimused

- 2.1 Konkursi korraldab Arenduskoda koostöös nelja Leader tegevusgrupiga (PAIK, Partnerid, Ida-Harju Koostöökoda ja Põhja-Harju Koostöökoda). Koostööpartnerid on Veinivilla, SA Põhja-Eesti Turism, Harju Ettevõtlus- ja Arenduskeskus ja Lääne-Viru Arenduskeskus.
- 2.2 Konkurss on avalik ja sellel võivad osaleda kõik Põhja-Eesti kohaliku toidu piirkonnas tegutsejad, v.a hindamiskomisjoni liikmed.
- 2.3 Konkursil osaleja tegevuspiirkond on määratletud järgnevalt: asumine Põhja-Eesti kohaliku toidu territooriumil, milleks on Kuusalu, Haljala, Tapa, Kadrina vald, Loksas linn, Vinni, Väike-Maarja, Tapa vald, Rakvere, Haljala, Viru-Nigula, Vinni vald, Anija, Raasiku, Aegviidu, Kose vald, Rae, Viimsi, Jõelähtme vald.
- 2.4 Konkursil osaleda soovijal peab olema suutlikkus tagada konkursile esitatava toote tootmiseks ja müügiks vajalik kogus kogus: kui toode osutub võitjaks, peab olema võimalik seda osta ja tellida nii enda tarbeks kui kingitusteks. Miinimummahud, mida osaleja peaks ühe tellimusega suutma tagada, on 50 pakendit toidumeenet, tellimuse aeg kuni kaks nädalat. Joogimeenet peab osalejal müügiks jätkuma minimaalselt 100 ühikut kahe aasta jooksul.
- 2.5 Konkursile esitatud toodetel peavad olema kõik vajalikud tootmise ja müügi load, mida osaleja kinnitab osalejakaardil vastava kinnituse andmisega.
- 2.6 Konkursile esitatud toote Põhja-Eesti piirkonnaga seotud lugu tuleb kirja panna osalejakaardile, mille leiab lingilt kohaliktoit.arenduskoda.ee/meie-margis/meenekonkurss-2020.
- 2.7 Nii toidu- kui joogimeene müügipakendil esitatud andmed peavad vastama Veterinaar- ja Toiduameti nõuetele <https://vet.agri.ee/> (toote nimetus; koostisosade loetelu; allergiat või talumatust põhjustavad ained; teatavate koostisosade või koostisosade gruppide kogus; toote netokogus; minimaalse säilimisaja tähtpäev („Parim enne“/ “Parim enne ... lõppu“)

või tarvitamise tähtpäev („Kõlblik kuni“); mis tahes eritingimused säilitamise ja/või kasutamise kohta; toitumisalane teave; tootja nimi/ärinimi ja aadress).

3. Kategooriad

- 3.1 Mittealkohoolsed joogid: mahlad, tõmmised, siirupid, mulliga, mullita, kasemahlapõhised jne
- 3.2 Alkohoolsed joogid: vein, õlu, mõdu, siider, kange alkohol, liköörid jne
- 3.3 Hoidised: magusad ja soolased hoidised, mis on pakendatud hermeetiliselt)
- 3.4 Dehüdreeritud tooted (vinnutatud, kuivatatud ja külmuivatatud tooted)
- 3.5 Mesi ja mett sisaldavad tooted
- 3.6 Muud kauasäilivad tooted: küpsetised, soolatud ja suitsutatud, marineeritud ja hapendatud tooted jne

Lõplikud kategooriad, mille raames hindamine toimub, otsustavad korraldajad konkursile laekunud tööde põhjal peale 15. septembrit.

4. Konkursile registreerimine

- 4.1 Konkurss kuulutatakse välja 29. mail Arenduskoja poolt. Konkursi tingimused on kättesaadavad konkursi korraldaja ja koostööpartnerite kodulehtedel.
- 4.2 Konkursil osalemiseks registreerimine toimub 15. septembrini 2020 elektroonilise osalejakaardi täitmise alusel.
- 4.3 Konkursitööd esitatakse oktoobri alguses, täpsemalt antakse juhised korraldajate poolt osalemise registreerimise lõppemisel ajavahemikus 20.-27. septembril.
- 4.4 Osaleja võib esitada võistlusele piiramatu arvu konkursitöid.
- 4.5 Hindamiseks esitatava joogimeene hulk on 2 pudelit mahuga vähemalt 0,5 l või 3 pudelit mahuga 0,3 l.
- 4.6 Hindamiseks esitatava toidumeene hulk on 2 või enam pakendit.
- 4.7 Osalejad peavad toimetama joogi- ja toidumeened korraldaja poolt registreerimise järgselt antavale aadressile Sagadisse. Korraldajaga kokkuleppimine toimub e-posti teel: gregoraa@gmail.com.

5. Hindamine

- 5.1 Töid hindab Sagadi mõisas toimuva Lahemaa Maitsete sündmuse raames kuni 10-liikmeline žürii, mille moodustavad nii professionaalsed joogitootjad, kokad kui ka turismisektori ja korraldajate esindajad. Žürii koosseis avalikustatakse septembri lõpuks korraldaja kodulehel.
- 5.2 Tööde hindamisel võetakse aluseks järgnevad kriteeriumid: maitse; kohaliku tooraine väärindamine; vastavus Põhja-Eesti kohaliku toidu piirkonna omapärale (vt toidupärimust ja kontseptsiooni kodulehel kohaliktoit.arenduskoda.ee); pakend.
- 5.3 Hindeid antakse igas kategoorias viie palli süsteemis poolepunktiste vahedega (5 erakordne/ 4,5 väljapaistev/ 4 suurepärase, väga hea/ 3,5 hea/ 3 üle keskmise/ 2,5 keskpärane/ 2 alla keskmise/ 1,5 nõrk/ 1 halb), lõpptulemus selgub hinnete keskmise

põhjal. Võrdsete punktisummade puhul võidab see, kellele hindajad on jaganud rohkem maksimumpunkte.

5.4 Hindamine toimub kirjalikult paberil avatud hindamisena – žürii on teadlik, mis jooki või toodet ta hindab, ette loetakse ka tegija poolt esitatud joogi, toote lugu.

5.5 Žürii töö toimub Sagadi mõisas oktoobris (planeeritavalt esimesel-teisel nädalal).

6. Tunnustamine

6.1 Auhinnatul on õigus kasutada auhinnatud tööde reklaamis märget „Põhja-Eesti esindusjook“ või „Põhja-Eesti toidumeene“.

6.2 Võidutöödest koostatakse Arenduskoja poolt elektrooniline tutvustusmaterjal, mis saadetakse piirkonna toitlustuskohtadesse, turismiettevõtetesse ning esitletakse läbiviijate kodulehtedel. Samuti tehakse tööd, et võitjaid ja nende tooteid tutvustada meedias.

6.3 Konkursi võitjad – esindusjoogid ja toidumeened kuulutatakse välja 29. oktoobril toimuval Põhja-Eesti turismikonverentsil Rakveres.

6.4 Lisaks korraldatakse 4. novembril Sagadi restoranis Põhja-Eesti kohaliku toidu õhtusöök, kus tutvustatakse kõiki konkursile esitatud tooteid. Õhtusöök on avatud kõigile soovijatele, Põhja-Eesti toidu õhtu nautimiseks saab lunastada pileti. Konkursil osalejatele ja žürii liikmetele on õhtusöök tasuta.

6.5 Läbiviijad on kokku leppinud, et iga organisatsioon levitab konkursi ja selle tulemuste kohta infot oma kanaleis ja võimalusel kasutab võitjate töid oma kingitustena.

6.6 Korraldajad tutvustavad võitjate tooteid oma kanalites, võimalusel korraldavad toodete tutvustusi ja degusteerimisi maakondade ettevõtjate galadel ja muudel sündmustel.

Konkursi lisainfo

Info osaleda soovijatele: Gregor Alaküla, gregoraa@gmail.com, tel. +372 5818 2094

Üldinfo: Eha Paas, eha@arenduskoda.ee, tel +372 517 0214