



## REGULAMIN

### KRAKÓW NA WIDELCU - AKCJA REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2016/2017

#### **I. Założenia ogólne:**

1. Organizatorem Akcji jest Gmina Miejska Kraków - Urząd Miasta Krakowa, Wydział Promocji i Turystyki przy współpracy z Krakowską Kongregacją Kupiecką.
  2. Partnerami akcji są: Krakowskie Biuro Festiwalowe oraz Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego.
  3. Akcja trwać będzie od **października 2016 r.** do czasu ogłoszenia wyników w pierwszym kwartale 2017 r. O miejscu i terminie ich ogłoszenia powiadomi organizator.
  4. Akcja realizowana jest w dwóch etapach:
    - I etap – zgłoszenia lokali gastronomicznych do jednej z 3 **obligatoryjnych** kategorii:
      - „**Kuchnia Polska**”,
      - „**Kuchnie Świata**”,
      - „**Pizzeria - Spaghetteria - bistro - bar**”
    - Ponadto lokale gastronomiczne mogą zgłaszać się w kategoriach **fakultatywnych** takich jak:
      - dla wymagających
      - małopolska potrawa regionalna
      - lokal dla rodzin z dziećmi
      - lokal posiadający udogodnienia dla Osób Niepełnosprawnych

**Restauracje muszą zgłosić się w pierwszej kolejności do kategorii głównej, następnie do kategorii dodatkowej.**

  - II etap – rekomendowanie przez Członków Kapituły wybranych lokali gastronomicznych i wyróżnienie 3- 5 laureatów w każdej z 3 ww. kategorii.
5. Celem Akcji jest promocja:
  - krakowskich restauracji/lokalii gastronomicznych
  - krakowskiej oferty gastronomicznej jako wysokiej jakości produktu turystycznego,
  - Krakowa jako miasta kulinarnych innowacji,
  - potraw kuchni regionalnej (małopolskiej).

#### **II. Warunki uczestnictwa:**

1. Akcją mogą być objęte punkty gastronomiczne, zlokalizowane na terenie Miasta Krakowa, które dostępne są dla ogółu konsumentów, posiadają pełną obsługę kelnerską (od momentu przyjęcia zamówienia), oferują zróżnicowany asortyment potraw i napojów, podawany konsumentom według karty menu. Akcja **nie obejmuje** restauracji nie posiadających „własnej” toalety (przez własną toaletę należy rozumieć odrębne pomieszczenie znajdujące się w restauracji). W przypadku restauracji hotelowych ocenie będzie podlegała toaleta wskazana przez obsługę jako przypisana do lokalu.
2. Warunkiem uczestnictwa w Akcji jest:
  - dostarczenie Organizatorowi (na adres: Wydział Promocji i Turystyki pl. Wszystkich Świętych 3-4, 31-004 Kraków) **do dnia 7 listopada 2016 r.** (decyduje data doręczenia zgłoszenia Organizatorom) wypełnionej poprawnie **Karty Zgłoszenia** (stanowiącej Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu). **Karta Zgłoszenia** jest potwierdzeniem zgody na uczestnictwo w Akcji według zasad określonych w niniejszym regulaminie. Karta Zgłoszenia

dostępna jest w siedzibie Organizatora oraz na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej (www.bip.krakow.pl).

### **III. Zasady przeprowadzenia Akcji:**

1. W skład Kapituły Rekomendującej, zwanej dalej Kapitułą, wchodzi osoby profesjonalnie związane z gastronomią i turystyką, a także reprezentanci innych środowisk konsumenckich, oceniający lokale według kryteriów zawartych w Formularzu Oceny (stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu). Do Kapituły zostali zaproszeni m.in. przedstawiciele: Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników, Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej, Krakowskiego Biura Festiwalowego, Małopolskiej Organizacji Turystycznej, Małopolskiej Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości, Polskiego Zrzeszenia Hoteli, szkół gastronomicznych funkcjonujących w Krakowie, Stowarzyszeń Przewodnickich, Krakowskiej Izby Turystyki, Izby Przemysłowo-Handlowej w Krakowie, Małopolskiej Izby Hotelarskiej „Gremium” w Krakowie, Krakowskiej Organizacji Turystycznej, Urzędu Miasta Krakowa, Międzynarodowego Portu Lotniczego Kraków-Balice, Makro Cash and Carry, MPI Poland Club, Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego i krakowskich mediów.
2. Kapituła działa na podstawie Regulaminu Kapituły Rekomendującej, pozostającego do wglądu u Organizatora.
3. Zespół Oceniający lokal wypełnia jeden Formularz Oceny na podstawie, którego Kapituła dokonuje ostatecznej oceny i rekomendacji lokalu. Członkowie Kapituły wybiorą również laureatów w poszczególnych kategoriach.
4. Dokumentacja związana z przyznaniem rekomendacji zostanie zabezpieczona przez Wydział Promocji i Turystyki UMK i nie będzie udostępniana osobom trzecim.
5. Rekomendując poszczególne restauracje Kapituła bierze pod uwagę następujące kryteria oceny:
  - **menu** (w tym specjalność zakładu, tłumaczenie na języki obce), oraz formę prezentacji,
  - **lokal**: jego czystość i estetykę wewnątrz i w najbliższym otoczeniu, wystrój i aranżację wnętrza, toalety (w tym kwestię ich odpłatności), szatnię, komfort pobytu (klimatyzacja, wentylacja), oddzielenie pomieszczeń dla palących, respektowanie rabatów i zniżek,
  - **obsługę**: czas oczekiwania na obsługę, jakość obsługi, profesjonalizm, prezencję personelu, znajomość języków obcych przez personel, możliwość płacenia kartami płatniczymi, itp. (dodatkowy serwis),
  - **posilek**: pomysłowość oraz formę jego podania, a także cechy dodatkowe, jak wygląd posiłku i napoju, aromat, walory smakowe,
  - dodatkowo premiowane będą: małopolska potrawa regionalna, ułatwienia dla rodzin z dziećmi, dostępność lokalu dla osób niepełnosprawnych oraz miejsce dla wymagających.
6. Lokal gastronomiczny biorąca udział w Akcji pokrywa koszt posiłków i napojów bezalkoholowych dla dwóch członków Kapituły podczas jednego ich pobytu w lokalu, gdy dokonują jego oceny. W tym celu osoba upoważniona do reprezentowania lokalu, zgłaszająca udział w Akcji, podpisuje tzw. **Bon Konsumpcyjny** (stanowiący załącznik do Karty Zgłoszenia) i przekazuje go Organizatorowi. Bon upoważnia dwóch członków Kapituły do konsumpcji (przez każdego z nich) po jednym daniu z każdej grupy wymienionej w jadłospisie restauracji (np. przystawki, zupy, dania główne, desery itp.)

7. Obsługa restauracji/lokalu gastronomicznego winna być poinformowana o udziale lokalu w Akcji oraz o sposobie rozliczania posiłków Bonem Konsumpcyjnym przez członków Kapituły.
8. Członkowie Kapituły oddelegowani do oceny danego lokalu legitymują się stosownym dokumentem wystawionym przez Wydział Promocji i Turystyki Miasta UMK (Załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu).

#### **IV. Wyróżnienia:**

1. Kapituła ma prawo przyznać poszczególnym restauracjom znak rekomendujący w postaci symbolu „Krakowskiego Obwarzanka”. Rekomendowane i wyróżnione restauracje otrzymają od Organizatora i na jego koszt: dyplom „Krakowskiego Obwarzanka” oraz naklejkę rekomendującą na drzwi, a laureaci - statuetkę „Krakowskiego obwarzanka”. Obowiązkiem Uczestnika Akcji jest umieszczenie dyplomu i statuetki w widocznym miejscu we wnętrzu lokalu oraz oznaczenie ww. naklejką drzwi wejściowych (witryny) do lokalu.
2. Rekomendowane lokale gastronomiczne będą promowane w zakresie możliwości organizatora i jego partnerów m.in.:  
Przygotowany zostanie **Przewodnik „Kraków na Widelcu 2016/17”**, który będzie dostępny w obiektach noclegowych w Krakowie, jak również na targach turystycznych oraz targach turystyki biznesowej krajowych i zagranicznych, a także w czasie wizyt studyjnych dziennikarzy branżowych i organizatorów turystyki. Folder ten będzie również dostępny w wersji elektronicznej na stronie : „Magiczny Kraków” ([www.krakow.pl](http://www.krakow.pl)).
3. Rekomendowane i wyróżnione lokale gastronomiczne oraz laureaci Akcji mają prawo informować o tym fakcie w swoich materiałach reklamowych oraz na własnych stronach internetowych, ale zawsze z podaniem roku rekomendacji. Mogą też uczestniczyć w kampaniach promocyjnych realizowanych przez Miasto. Restauracja/lokal gastronomiczny może na swojej stronie internetowej umieścić link do strony [www.krakow.pl](http://www.krakow.pl) w celu promocji miasta.
4. Uroczyste ogłoszenie wyników Akcji odbędzie się w pierwszym kwartale 2017 r.

#### **IV. Inne postanowienia:**

1. Warunkiem uzyskania rekomendacji jest:
  - udział w Akcji poprzez spełnienie kryteriów formalnych (zawartych w art. II pkt. 2 tego Regulaminu),
  - dobrowolne poddanie się ocenie dokonywanej przez członków Kapituły.
2. Kapituła nie przyzna rekomendacji wyłącznie temu lokalowi, który nie spełni warunków wystarczających do jej uzyskania,
3. Przedsiębiorca prowadzący restaurację/lokal gastronomiczny, który nie uzyska rekomendacji - może zapoznać się z Formularzem Oceny i poznać uzasadnienie kapituły w siedzibie organizatora. Żadne informacje na ten temat nie będą udostępniane osobom trzecim.
4. Organizatorzy planują realizację kolejnych edycji Akcji.