



KONKURS MeatTech Innovators Challenge

Regulamin Konkursu MeatTech Innovators Challenge

§ 1 Postanowienia ogólne

1. Niniejszy Regulamin stanowi podstawę organizacji Konkursu pod nazwą **MeatTech Innovators Challenge**, zwanego dalej Konkursem.
2. Konkurs kierowany jest do wszystkich podmiotów prowadzących działalność gospodarczą zgodnie z obowiązującymi wymogami prawnymi, na terenie Wspólnoty Europejskiej i sprzedających swoje produkty na terenie Polski, zwanych dalej Uczestnikami.
3. Regulamin niniejszy określa prawa oraz obowiązki Uczestników Konkursu.
4. Ocena produktów zgłoszonych do udziału w Konkursie odbędzie się w dniu 14 maja 2025 r., na terenie MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel, zlokalizowanego pod adresem: ul. Poznańska 177, 05-850 Ożarów Mazowiecki.
5. Wręczenie nagród w Konkursie nastąpi podczas wieczornej Uroczystej Gali Zwycięzców, która odbędzie się w pierwszym dniu Kongresu technologów, działów rozwoju i jakości branży mięsnej MEATing 2025, zwanego dalej Kongresem, organizowanego na terenie MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel, pod adresem: ul. Poznańska 177, 05-850 Ożarów Mazowiecki. Kongres MEATing 2025 odbędzie się w dniach 3-4 czerwca 2025 r.
6. Regulamin Konkursu został zamieszczony na stronie internetowej Kongresu, znajdującej się pod adresem <https://meating.pl>, zwanej dalej stroną Kongresu.
7. Wszelkie zmiany w Regulaminie będą podawane do wiadomości publicznej, poprzez zamieszczenie ich na stronie Kongresu.
8. Organizatorem Konkursu oraz właścicielem znaku MeatTech Innovators Challenge, zwanego dalej Znakiem, jest wydawca miesięcznika „Rzeźnik polski” - firma PHU GEMINI Wioletta Kuźniar, z siedzibą w Opolu (kod pocztowy 45-862) przy ul. Wojska Polskiego 1-3/3, posiadająca NIP: 7541533929.
9. Współorganizatorami Konkursu są:
 - CEDROOB FOODS S.A., ul. Opolska 22, 40-084 Katowice
 - Zakład Mięсны "Wierzejki" J.M. Zdanowscy Spółka Jawna, Płudy 21, 21-404 Trzebieszów
10. Skład Komisji konkursowej jest ustalany przez Organizatora oraz Współorganizatorów.



KONKURS MeatTech Innovators Challenge

§ 2 Opłaty

1. Udział w Konkursie jest nieodpłatny.
2. Warunkiem udziału w Konkursie jest udział w Kongresie MEATing 2025, w charakterze sponsora lub uczestnika, który odbędzie się w dniach 3-4 czerwca 2025, na terenie MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel, pod adresem: ul. Poznańska 177, 05-850 Ożarów Mazowiecki.

§ 3 Cel Konkursu

1. Celem Konkursu jest wyłonienie najlepszych, zdaniem Komisji konkursowej, produktów dostarczonych do oceny przez Uczestników.

§ 4 Zasady konkursu

1. Zgłoszenia produktu/produktów do udziału w Konkursie może dokonać wyłącznie osoba posiadająca upoważnienie do reprezentowania Uczestnika. Osoba zgłaszająca produkt/produkty do Konkursu oświadcza, że takie upoważnienie posiada.
2. Zgłoszenie produktu do konkursu przez Uczestnika lub jego reprezentanta jest równoznaczne z akceptacją przez niego niniejszego Regulaminu.
3. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest skuteczne (potwierdzone e-mail-em zwrotnym) wypełnienie formularza rejestracyjnego znajdującego się pod adresem <https://geminigroup.pl/mtic/> w terminie najpóźniej do dnia 9 maja 2025 r.
4. Produkty dostarczone do oceny konkursowej będą oceniane wg następujących kategorii:

GRUPA 1: Produkt (mięсны lub mięсно-warzywny) zbilansowany energetycznie

Charakterystyka i wymagania:

Zgodność z normami żywieniowymi

- Uczestnicy powinni kierować się aktualnymi wytycznymi żywieniowymi (m.in. wytycznymi WHO, EFSA bądź krajowych instytutów żywienia).
- Skład recepturowy (białka, tłuszcze, węglowodany) powinien odzwierciedlać proporcje rekomendowane dla poszczególnych grup konsumenckich (np. dzieci, młodzieży, osób dorosłych, seniorów).



KONKURS MeatTech Innovators Challenge

Jakość surowców oraz dodatków

- W ramach profilu białkowego korzystne będzie zastosowanie różnorodnych komponentów roślinnych (np. warzyw, strączków), aby zapewnić dodatkowe mikroskładniki oraz błonnik.
- Ograniczenie stosowania dodatków poprawiających smak (takich jak sól, wzmacniacze smaku) do niezbędnego minimum, z jednoczesnym zapewnieniem walorów sensorycznych.

Właściwości prozdrowotne i profil żywieniowy

- Ocenie podlegać będzie zawartość składników biologicznie czynnych (np. przeciwutleniaczy, witamin z grupy B, kwasów tłuszczowych nienasyconych).
- Preferowane produkty o ograniczonej zawartości tłuszczu nasyconego oraz cholesterolu, zgodne z trendem „health & wellness”.

Innowacyjność technologiczna

- Procesy produkcyjne lub technologie utrwalenia (np. MAP, HPP, obróbka termiczna), które pozwalają na zachowanie wyższej zawartości witamin i minerałów.
- Opracowanie metod minimalizujących straty białka czy uszkodzenia struktur komórkowych w trakcie obróbki.
- Wykorzystanie badań rynkowych i naukowych (np. mikroenkapsulacja składników bioaktywnych) w celu wzbogacenia produktu.

Zrównoważony charakter i potencjał rynkowy

- Produkt powinien wpisywać się w aktualne trendy ekologiczne i prozdrowotne, aby odpowiadać na zapotrzebowanie współczesnego konsumenta.

Aspekt cenowy i komercjalizacja

- Rekomendowana cena rynkowa: Uczestnik zobowiązany jest do przedstawienia proponowanej ceny jednostkowej (hurtowej i/lub detalicznej), która będzie świadczyć o realnej opłacalności wprowadzenia produktu na rynek.
- Dostosowanie do segmentu i grupy docelowej: Cena powinna być uzasadniona zarówno wartością dodaną (np. innowacyjnością, funkcjonalnością), jak i oczekiwaniami odbiorców w danym segmencie rynku (np. segment premium vs. segment masowy).



KONKURS MeatTech Innovators Challenge

GRUPA 2: *Produkt convenience (wygodny dla konsumenta)*

Charakterystyka i wymagania

Minimalizacja czasu przygotowania

- Rozwiązania typu „ready-to-cook” lub „ready-to-eat”, które bezpośrednio odpowiadają na potrzeby konsumentów poszukujących szybkich, a zarazem wartościowych posiłków.
- Stosowanie nowoczesnych technologii pakowania (np. opakowania termoformowalne, saszetki retortowe) ułatwiających obróbkę (np. tylko podgrzanie) i bezpieczne przechowywanie.

Intuicyjne formy użytkowania

- Ułatwione porcjowanie (np. gotowe plastry, porcje jednoosobowe) dostosowane do potrzeb różnych grup docelowych (singli, rodzin, cateringu).

Wygoda transportu i przechowywania

- Produkty powinny być projektowane tak, by ułatwiać przewóz oraz zapewnić stabilność podczas przechowywania w różnych warunkach temperaturowych.
- Dłuższy termin przydatności do spożycia (np. dzięki zaawansowanym technologiom pakowania w atmosferze ochronnej) przy jednoczesnym utrzymaniu jakości sensorycznej.

Trendy rynkowe i skalowalność

- Ocenie podlegać będzie stopień atrakcyjności i dopasowania produktu do stylu życia nowoczesnych konsumentów (czasowe ograniczenia, mobilność, chęć uniknięcia marnotrawstwa żywności).
- Możliwość łatwej adaptacji na różnych rynkach zbytu (krajowym i zagranicznych), z uwzględnieniem lokalnych zwyczajów żywieniowych.

Aspekt cenowy i komercjalizacja

- Rekomendowana cena rynkowa: Uczestnik zobowiązany jest do przedstawienia proponowanej ceny jednostkowej (hurtowej i/lub detalicznej), która będzie świadczyć o realnej opłacalności wprowadzenia produktu na rynek.



KONKURS MeatTech Innovators Challenge

- Dostosowanie do segmentu i grupy docelowej: Cena powinna być uzasadniona zarówno wartością dodaną (np. innowacyjnością, funkcjonalnością), jak i oczekiwaniami odbiorców w danym segmencie rynku (np. segment premium vs. segment masowy).

GRUPA 3: Opakowanie zero waste

Charakterystyka i wymagania

Zgodność z polityką zrównoważonego rozwoju i regulacjami środowiskowymi

- Projekty powinny uwzględniać dyrektywy unijne w obszarze redukcji plastiku jednorazowego użytku i wspierać gospodarkę o obiegu zamkniętym (Circular Economy Package, Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904).
- Zastosowanie materiałów nadających się do recyklingu lub kompostowania, spełniających przy tym wymogi Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 w zakresie kontaktu z żywnością.

Projekt wspierający ponowne wykorzystanie (reuse) i ograniczenie marnotrawstwa

- Konstrukcja opakowania ułatwiająca wielokrotne zamykanie/otwieranie lub umożliwiająca ponowne wykorzystanie w gospodarstwie domowym.
- Optymalizacja objętości i masy opakowania; minimalizacja warstw materiałowych, o ile nie wpływa to negatywnie na bezpieczeństwo produktu.
- Możliwość przeprowadzenia tzw. oceny cyklu życia (LCA) w celu potwierdzenia niższego śladu węglowego w porównaniu do standardowych rozwiązań.

Bezpieczeństwo i funkcjonalność

- Niezmiennie kluczowe jest zachowanie wymogów higieny oraz bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności, zarówno w produkcji, jak i w łańcuchu dystrybucji.
- Trwałość i odporność opakowania w warunkach transportu (np. zwiększona odporność na uszkodzenia mechaniczne, bariery przed przenikaniem tlenu czy wilgoci itp.).



KONKURS MeatTech Innovators Challenge

Innowacyjność i zgodność z trendami rynkowymi

- Produkty i opakowania powinny stanowić odpowiedź na rosnące zainteresowanie konsumentów tematyką zero waste, przy jednoczesnym zachowaniu relatywnie korzystnej ceny jednostkowej.
- Wykorzystanie nowych technologii (np. biodegradowalnych folii z materiałów kompostowalnych, inteligentnych etykiet monitorujących świeżość produktu).

Aspekt cenowy i komercjalizacja

- Rekomendowana cena rynkowa: Uczestnik zobowiązany jest do przedstawienia proponowanej ceny jednostkowej (hurtowej i/lub detalicznej), która będzie świadczyć o realnej opłacalności wprowadzenia produktu na rynek.
- Dostosowanie do segmentu i grupy docelowej: Cena powinna być uzasadniona zarówno wartością dodaną (np. innowacyjnością, funkcjonalnością), jak i oczekiwaniami odbiorców w danym segmencie rynku (np. segment premium vs. segment masowy).

GRUPA 4: Nowoczesne rozwiązania technologiczne w branży mięsnej

Podkategoria: Technologia produkcji

Charakterystyka i wymagania

- Zgłaszane rozwiązanie powinno obejmować nowatorskie systemy technologiczne stosowane bezpośrednio w procesach produkcyjnych, które w sposób mierzalny poprawiają jakość, bezpieczeństwo lub efektywność operacyjną.
- Ocenie podlegać będzie innowacyjność technologii oraz jej wpływ na kluczowe parametry produktu (np. wydłużenie trwałości, poprawa tekstury, ograniczenie strat masy).
- Rozwiązania powinny oferować przewagę technologiczną nad standardowymi metodami, np. poprzez ograniczenie strat energii, możliwość zdalnej kontroli lub wykorzystanie sztucznej inteligencji do optymalizacji parametrów procesu lub inne.
- Ważnym aspektem będzie także kompatybilność z istniejącym wyposażeniem linii produkcyjnych i możliwość łatwego wdrożenia.
- Dodatkowo punktowana będzie technologia przyczyniająca się do zmniejszenia wpływu środowiskowego (niższe zużycie energii, mniejsza emisja dymów, odzysk ciepła odpadowego).



KONKURS MeatTech Innovators Challenge

Podkategoria: Utrzymanie higieny zakładu produkcyjnego

Charakterystyka i wymagania

- Zgłaszane rozwiązanie powinno wspierać automatyzację, standaryzację lub skuteczność działań higienicznych, obejmując m.in. systemy mycia CIP (Cleaning in Place), mobilne jednostki czyszczące, lampy UV-C do dezynfekcji powietrza, strefy służ higienicznych czy monitoring biofilmu.
 - Ocenie podlegać będzie efektywność eliminacji zagrożeń mikrobiologicznych, potwierdzona np. danymi z testów skuteczności, redukcji patogenów lub zmniejszenia częstotliwości awarii spowodowanych zanieczyszczeniem.
 - Preferowane będą rozwiązania, które są przyjazne środowisku (np. niskie zużycie chemii lub wody), a także zapewniają bezpieczeństwo dla personelu oraz łatwość obsługi i serwisowania.
 - Wysoko oceniana będzie również możliwość zautomatyzowanego dokumentowania procesów higienicznych (np. archiwizacja parametrów mycia, czasy cykli, zużycie środków czystości), co wspiera zgodność z systemami jakości (HACCP, IFS, BRC).
 - Dodatkowy atut stanowić będzie modułowość rozwiązania i możliwość adaptacji do różnych obszarów zakładu (hale produkcyjne, pakownia, magazyn, strefy wejściowe).
5. Wyroby oraz koncepcje do oceny należy dostarczyć do godz. 8.00, do dnia 14 maja 2025 r. do: MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel, ul. Poznańska 177, 05-850 Ożarów Mazowiecki.
 6. Ocena wyrobów dostarczonych do Konkursu nastąpi w dniu 14 maja 2025 r. na terenie MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel, ul. Poznańska 177, 05-850 Ożarów Mazowiecki.
 7. Komisja konkursowa oceniać będzie dostarczone propozycje dwuetapowo:
 - a) Pierwszy etap: rozmowa z przedstawicielem firmy dostarczającej produkt do oceny.
 - b) Drugi etap: ocena organoleptyczna dostarczonej próbki wyrobu. **UWAGA! Dotyczy tylko Grupy 1. i 2.** W przypadku Grupy 3. i 4. nie jest wymagane dostarczenie próbki.
 8. **Produkty, które otrzymają najwyższe noty, w każdej kategorii produktowej, będą wdrożone do produkcji (skomercjalizowane) przez CEDROOB FOODS S.A., z zastrzeżeniem, że propozycja musi spełniać warunek uzasadnienia ekonomicznego wprowadzenia produkt na rynek.**
 9. Ponadto zwycięskie produkty otrzymają okolicznościowe MEDALE (lub statuetki) oraz Dyplomy.



KONKURS MeatTech Innovators Challenge

10. W przypadku, gdy dwa lub więcej wyrobów otrzyma taką samą, końcową liczbę punktów w ocenie komisji konkursowej - wyroby te zajmą miejsce ex aequo.
11. Koszty związane z dostarczeniem produktów do oceny konkursowej Uczestnik pokrywa we własnym zakresie.
12. Liczba firm uczestniczących w Konkursie oraz ocenianych wyrobów, w przypadku zbyt dużej ilości zgłoszonych produktów, może być ograniczona przez Organizatora.

§ 7 Ochrona danych osobowych

1. Administratorem danych osobowych przekazanych w związku z udziałem w Konkursie jest Organizator Konkursu.
2. Dane osobowe przetwarzane są w celu przeprowadzenia Konkursu, w tym stworzenia listy Uczestników, a także w celu dokonania rozliczenia transakcji z tytułu opłat za udział w Konkursie oraz ewentualnego dochodzenia roszczeń tytułem opłaty za udział w Konkursie lub innych.
3. Dokonując zgłoszenia do Konkursu Uczestnik wyraża zgodę na przetwarzanie jego danych osobowych dla celów przeprowadzenia konkursu, w tym stworzenia listy Uczestników.
4. Uczestnikom przysługuje prawo dostępu do swoich danych osobowych, ich poprawy oraz żądanie usunięcia. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do wzięcia udziału w Konkursie.
5. Organizator zastrzega sobie prawo do skorzystania z serwisu zewnętrznego do przeprowadzenia rejestracji Uczestników konkursu.
6. Podczas przebiegu Konkursu Organizator może przeprowadzać sesje fotograficzne i video. Uczestnictwo w Konkursie jest połączone z wyrażeniem zgody na wykorzystanie wizerunku produktów Uczestnika w materiałach informacyjnych i promocyjnych. Osoba, która takiej zgody nie wyrazi zobowiązana jest do poinformowania o tym fakcie na adres poczty elektronicznej: rzeznik@mieso.com.pl najpóźniej na 10 dni przed datą rozpoczęcia Konkursu. Brak sprzeciwu w tym terminie przyjmuje się jako wyrażenie zgody.

§ 8 Ochrona informacji poufnych (NDA)

1. Zakres ochrony poufności

a) Wszystkie informacje o charakterze poufnym, w tym w szczególności dotyczące receptur, technologii produkcyjnych, zastosowanych rozwiązań innowacyjnych, know-how, planów marketingowych i strategii rynkowych, uzyskane od Uczestnika w związku z udziałem w



KONKURS MeatTech Innovators Challenge

Konkursie, podlegają ochronie i nie mogą być ujawniane osobom trzecim bez uprzedniej pisemnej zgody Uczestnika.

b) Zobowiązanie do zachowania poufności dotyczy zarówno Organizatora, Współorganizatorów, jak i członków Komisji konkursowej oraz wszystkich podmiotów zaangażowanych w ocenę produktów czy przeprowadzenie Konkursu.

2. Wyłączenia z obowiązku poufności

a) Zobowiązanie do zachowania poufności nie obejmuje informacji, które:

- były powszechnie dostępne przed ich ujawnieniem przez Uczestnika,
- stały się publicznie dostępne nie z winy strony zobowiązanej do zachowania poufności,
- zostały ujawnione Organizatorowi lub Współorganizatorom w sposób niezawierający klauzuli poufności,
- muszą zostać udostępnione w celu spełnienia wymogów prawnych (np. na żądanie sądu, organu administracji), przy czym w takiej sytuacji Organizator lub Współorganizator poinformuje niezwłocznie Uczestnika o konieczności ujawnienia informacji.

3. Czas trwania zobowiązania

Zobowiązanie do zachowania poufności obowiązuje przez cały okres trwania Konkursu oraz przez 5 (pięć) lat po jego zakończeniu, o ile umowa pisemna z Uczestnikiem nie stanowi inaczej.

4. Obowiązek zabezpieczenia informacji

a) Organizator, Współorganizatorzy i członkowie Komisji konkursowej dołożą należytej staranności, aby pozyskane informacje poufne były przechowywane i zabezpieczone w sposób uniemożliwiający ich nieuprawnione ujawnienie.

b) W razie potrzeby Organizator może zawrzeć z Uczestnikiem dodatkową umowę o zachowaniu poufności, uszczegóławiającą zasady i zakres ochrony przekazywanych informacji.

5. Naruszenie poufności

a) W przypadku naruszenia obowiązku poufności, podmiot, który dopuścił się naruszenia, może ponosić odpowiedzialność odszkodowawczą względem Uczestnika, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz postanowieniami niniejszego Regulaminu.



KONKURS MeatTech Innovators Challenge

b) Postępowania wyjaśniające w sprawach naruszenia poufności będą prowadzone przez Organizatora lub wyznaczony przez niego organ i w razie konieczności mogą być przekazywane właściwym organom ścigania.

6. Postanowienia końcowe

W zakresie nieuregulowanym powyższymi postanowieniami stosuje się odpowiednio przepisy Kodeksu cywilnego oraz innych obowiązujących aktów prawnych regulujących problematykę ochrony informacji poufnych.

§ 9 Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w niniejszym Regulaminie.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem stosuje się odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Wszelkie kwestie sporne oraz inne związane z interpretacją niniejszego Regulaminu rozstrzygane są przez Organizatora.
4. Reklamacje dotyczące udziału w Konkursie należy złożyć na piśmie na adres: miesięcznik „Rzeźnik polski” , ul. Skłodowskiej 42, 47-400 Racibórz z dopiskiem „REKLAMACJA – Konkurs MTIC”.
5. Reklamacje rozpatrywane będą przez Komisję Reklamacyjną, powołaną przez Organizatora, niezwłocznie, jednakże nie później niż w terminie 30 (trzydziestu) dni od daty wpłynięcia reklamacji.
6. Decyzja Komisji Reklamacyjnej odnoszącej się do zgłoszonej reklamacji jest ostateczna.
7. Regulamin wchodzi w życie z dniem 22 kwietnia 2025 r.