

Pravidla studentské soutěže

„Studenti pro kvalitu potravin“

Preambule

Tato pravidla upravují soutěž s názvem „Studenti pro kvalitu potravin“ (dále jen „soutěž“).

Článek 1

Organizace soutěže

1. Organizátorem soutěže je Potravinářská komora ČR IČ: 63110652, se sídlem Počernická 96/272, 108 00 Praha 10 – Malešice a její organizační složka Česká technologická platforma pro potraviny (dále jen „organizátor“).
2. Soutěž je dvoukolová, přičemž první kolo soutěže garantují jednotlivé vysoké školy. Druhé kolo garantuje organizátor s podporou vysokých škol.
3. Informace o soutěži jsou umístěny na internetových stránkách organizátora www.foodnet.cz (dále jen „internetové stránky“). Druhé, národní kolo soutěže probíhá v období od 1. 5. do 30. 6.
4. Účast v soutěži je dobrovolná a není zpoplatněna.

Článek 2

Podmínky účasti v soutěži

1. Soutěže se mohou zúčastnit studenti bakalářského a magisterského studijního programu vedeného na vysokých školách, jejichž studijní zaměření je ve shodě se zaměřením soutěže (dále jen „student“).
2. Tematicky je možné jednotlivé příspěvky zařadit do kategorií:
 - a. Kvalita a technologie výroby
 - b. Analýza potravin
 - c. Udržitelnost a enviromentální aspekty výroby potravin
 - d. Marketing a systémy řízení při výrobě potravin

Článek 3

Organizace prvního kola

1. První kolo soutěže pořádají jednotlivé vysoké školy, přičemž je možné jej organizovat jako součást studentských vědeckých konferencí. Podmínky pro organizaci prvního kola stanovují vysoké školy svými interními pravidly.

2. První kolo soutěže nemusí být veřejné, avšak ze zasedání se pořizuje zápis.
3. Na základě výsledků prvního kola určí zástupci vysoké školy vhodné kandidáty do druhého, národního kola.
4. Nominovat účastníky do druhého, národního kola mohou i výzkumné organizace pracující v oboru technologie výroby potravin a souvisejících oborech. Takové nominace musejí být založeny na základě spolupráce s vysokými školami a jsou výsledkem bakalářských nebo diplomových prací, případně odborných projektů, které prošly oponenturou nebo veřejnou obhajobou.

Článek 4

Organizace druhého kola

1. Národní kolo pořádá Potravinářská komora ČR s podporou vysokých škol během měsíce června. Národní kolo je přístupné veřejnosti, především z řad provozovatelů potravinářských podniků.
2. Vybrané projekty ze školských kol se účastní národního kola. Prezentovat výstupy mohou jednotlivci nebo maximálně dvoučlenné týmy.
3. Národního kola se může účastnit 1-5 zástupců z každé vysoké školy, která organizovala první kolo.
4. Národního kola se může zúčastnit 1-2 zástupci z každé výzkumné organizace, která se oborově věnuje potravinářským technologiím nebo souvisejícím činnostem.
5. Pro zařazení do národního kola je třeba nejpozději do 30. 5. zaslat vyplněnou přihlášku včetně abstraktu v českém nebo anglickém jazyce.
6. Prezentace probíhá před odbornou komisí sestavenou Potravinářskou komorou ČR.
7. Odborná komise má celkem 7 členů a 1 předsedu. Členy jsou zástupci vysokých škol (5) a PK ČR (2 + předseda). Komise rozhoduje hlasováním; v případě shody hlasů je rozhodující hlas předsedy.
8. Všichni účastníci národního kola získají osvědčení o účasti.

Článek 5

Ochrana osobních údajů

1. Účastí v soutěži projevuje student svůj souhlas s jejími pravidly a s tím, že organizátor je oprávněn uveřejnit výsledky soutěže na svých internetových stránkách. Zároveň také student projevuje svůj souhlas s tím, že organizátorovi poskytuje své osobní údaje, které jsou společně s některými dalšími osobními údaji organizátorem shromažďovány a zpracovávány v souladu s nařízením (EU) 2016/679 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES.
2. Organizátor i student se zavazují k povinnosti mlčenlivosti stran veškerých osobních údajů zpracovávaných v této soutěži.

3. K osobním údajům zpracovávaným organizátorem mají přístup i další osoby. Jsou to zejména pověřeni zaměstnanci, popř. jiné osoby pověřené organizátorem zajišťující organizaci soutěže, její propagaci a prezentaci ve vztahu k veřejnosti.
4. Osobní údaje jako je jméno a příjmení, e-mail nebo podobizna (kamerové či fotografické záběry z pořádané akce) organizátor zpracovává na základě svého oprávněného zájmu. Tento oprávněný zájem může spočívat zejména v možnosti rozšiřování a prohlubování povědomí o jméně a činnosti organizátora širší veřejnosti, zejména prostřednictvím webových stránek organizátora, odborných časopisů či jiných médií a také k zasílání informací o dalších soutěžích organizátora. Osobní údaje zpracovávané na základě oprávněného zájmu jsou zpracovávány po celou dobu trvání tohoto zájmu. Proti takto zpracovávaným osobním údajům lze vůči organizátorovi vznést námitku.
5. Osobní údaje jsou organizátorem zpracovávány v listinné i elektronické formě, a to v souladu s pokyny organizátora tak, aby k nim měly přístup pouze osoby pověřené naplňováním účelu soutěže. Informace jsou organizačně a technicky chráněny před neoprávněným přístupem či zneužitím. Případní příjemci osobních údajů jsou k jejich řádné ochraně vázáni smluvně či zákonem.
6. Organizátor se zavazuje zpracovávat osobní údaje v souladu s platnými právními předpisy, které upravují ochranu a zpracování osobních údajů. Další informace o zpracování osobních údajů organizátorem, o jejich předávání třetím stranám i o právech garantovaných právní úpravou jsou uvedeny v Přílohách n) a o) Ochrana a zpracování citlivých informací a Řízení bezpečnostních incidentů k ochraně osobních údajů Organizačního řádu organizátora, dostupných na www.foodnet.cz.

Článek 6

Závěrečná ustanovení

1. Tato pravidla jsou jediným závazným dokumentem pro organizování soutěže.
2. Organizátor si vyhrazuje právo změnit pravidla soutěže, případně soutěž bez náhrady zrušit.

Praze dne 18.11.2024

Vodítka zařazení jednotlivých soutěžních projektů do kategorií

V této příloze je uveden demonstrativní výčet vodítek pro hodnocení projektů přihlášených do soutěže v následujících kategoriích:

a) Kvalita s technologie výroby

1. Změny receptur (reformulace, omezení přídatných látek, zvýšení obsahu prospěšných biologicky aktivních látek apod.)
2. Změny technologie zpracování včetně balení a logistiky, omezení procesních kontaminantů
3. Zpracování podkladů pro analýzu rizika/nebezpečí

b) Analýza potravin

1. Provozní anebo laboratorní metody pro kontrolu bezpečnosti, resp. kvality potravin

c) Udržitelnost a environmentální aspekty výroby potravin

1. Alternativní zdroje nutrientů (např. hmyz, „plant based products“, řasy, tkáňové kultury apod.)
2. Systémy omezující plýtvání potravinami
3. Zajištění lepší pohody zvířat „Welfare“
4. Omezení používání pesticidů anebo veterinárních farmak v prvovýrobě
5. Uhlíková stopa, cirkulární ekonomika, hodnocení životního cyklu

d) Marketing a systémy řízení při výrobě potravin

1. Vnímání hodnoty výrobků a odhad rozhodování spotřebitelů
2. Komunikaci se spotřebiteli (např. zjednodušená schémata značení výživových hodnot, značky kvality, označování zeměpisného původu, spotřebitelské testy)
3. Vnímání rizik spojených s potravinami a efektivní řízení krizové komunikace
4. Systémy pro sběr a hodnocení dat systému řízení kvality a bezpečnosti potravin
5. Systémy/přístupy pro zlepšení komunikace v potravinovém řetězci

Výčet není úplný a slouží pouze pro orientaci účastníků a lepší pochopení soutěže.