



KAUNO KRAŠTO
PRAMONININKŲ IR DARBDAVIŲ
ASOCIACIJA



EKSPOZICIJŲ CENTRAS
PATIKIMAS NUO 1994

PARODOJE „RINKIS PREKĘ LIETUVIŠKĄ 2026“ PRISTATOMŲ MAISTO IR GĖRIMŲ EKSPONATŲ KONKURSAS PARODOS APDOVANOJIMUI LAIMĖTI

DALYVAVIMO SĄLYGOS

1. BENDROJI INFORMACIJA

1.1. Parodos „Rinkis prekę lietuvišką“ išskirtinumas – geriausių parodoje pristatomų gaminių konkursas. Parodos „Rinkis prekę lietuvišką 2026“ konkurse renkami geriausi parodoje pristatomi eksponatai.

1.2. Geriausiems parodoje „Rinkis prekę lietuvišką 2026“ pristatomų maisto ir gėrimų eksponatų konkurso laureatams įteikiami parodos apdovanojimai – „Rinkis prekę lietuvišką“ aukso ir sidabro medaliai.

1.3. Konkurse gali dalyvauti tik parodos „Rinkis prekę lietuvišką 2026“ dalyviai, susimokėję konkurso mokestį už eksponatus. Dalyvio pristatomų produktų skaičius neribojamas.

1.4. Konkurso dalyvio mokestis – **150 EUR + PVM** už vieną produktą. Sąskaita išankstiniam mokėjimui už konkursui pateiktus eksponatus išrašoma gavus dalyvio paraišką.

1.5. Konkurso dalyviai **iki 2026 m. rugsėjo 4 d.** komisijai pateikia:

- užpildytą paraišką (pildoma internetu) **PILDYTI PARAIŠKĄ**
- gaminio pavyzdį/-ių (prekinės išvaizdos, pakuotės dizaino ir pakankamą kiekį 10 komisijos narių juslinių savybių įvertinimui) bei serviravimo pavyzdį (jeigu reikalinga);
- trumpą gaminio aprašymą (10 kopijų), kuriame atskleidžiamas gaminio atitikimas konkurso vertinimo kriterijams. **Aprašymo apimtis – ne daugiau kaip 1 vnt. A4 formato lapas.**
- vieną „PowerPoint“ skaidrę, skirtą produkto pristatymui konkurso metu. Skaidrėje rekomenduojama pateikti: produkto pavadinimą, produkto nuotrauką, gamintojo pavadinimą, pagrindinius produkto išskirtinumus ir privalumus.

1.6. **Parodos aukso ir sidabro medalio apdovanojimai vartotojų išrinktiems mylimiausiems produktams.** Į šį, papildomą laimėjimą, pretenduoti galės visi, teikiantieji paraiškas medalių konkursui. Šio medalio išskirtinumas – tai, jog produktas bus vertinamas ir laimėtojas išrenkamas ne savo srities ekspertų komisijos, o visuomenės balsavimo. Už kiekvieną produktą bus galima balsuoti tik vieną kartą, interneto svetainėje www.parodos.lt nuo rugsėjo 15 d. iki spalio 5 d. 12:00 val., o laimėtojas paaiškės ir bus paskelbtas „Rinkis prekę lietuvišką 2026“ parodos atidarymo dieną.

1.7. Dokumentai ir produktų pavyzdžiai **nuo rugpjūčio 17 d. iki rugsėjo 4 d.** pristatomi adresu UAB „Ekspozicijų centras“ Karaliaus Mindaugo pr. 50, LT-44334 Kaunas (Žalgirio arena).

Pastaba: Trumpo galiojimo ar specialiomis sąlygomis laikomų maisto produktų pristatymo laikas ir vieta turi būti individualiai suderinti su projektų vadovu.

2. EKSPONATŲ VERTINIMAS

2.1 Konkursui pateiktus eksponatus vertina komisija, kurią sudaro maisto produktų ekspertų grupė. Komisijoje Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos, Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos, Lietuvos maisto eksportuotojų asociacijos, KTU maisto technologų, Lietuvos žemės ūkio ir maisto sertifikavimo agentūros atstovai bei kiti kompetentingi ekspertai.

2.2 Komisija vertina tik tuos eksponatus, kurie pateikiami iki nustatyto termino su visais nurodytais privalomais dokumentais.

2.3 Komisija eksponatus vertina uždaruose posėdžiuose, anoniminio balsavimu būdu, konkurso rezultatus įformindama protokolais.

3. KONKURSO LAUREATŲ PRISTATYMAS

3.1 Komisija apdovanojimų ir diplomų laimėtojus paskelbia parodos „Rinkis prekę lietuvišką 2026“ iškilmingo atidarymo metu.

3.2 Laureatų sąrašas išplatintas per žiniasklaidos priemones kartu su pranešimu spaudai.

3.3 Laimėjusiųjų stendai parodoje pažymimi specialiu ženklu „Rinkis prekę lietuvišką 2026“ parodos laureatas“.

3.4 Apdovanoti gaminiai eksponuojami laureatų vitrinoje.

3.5 Laureatų gaminiai pristatomi tiesioginių transliacijų iš parodos metu.

3.6 „Rinkis prekę lietuvišką 2026“ parodos apdovanojimo simbolis gali būti naudojamas vėlesnėje produktų reklamoje.

4. MAISTO IR GĖRIMŲ PRODUKTŲ VERTINIMO KRITERIJAI

Kriterijus	Kas vertinama	Balai	Iš viso
1. Gaminio maistinė vertė			20
1.1 Gaminio sudėtis	Ingredientų kilmė ir kokybė; natūralių žaliavų dalis; dirbtinių priedų (dažiklių, konservantų, skonio stipriklių) kiekis; cukraus, druskos ir sočiųjų riebalų kiekis; baltymų ir skaidulinių medžiagų kiekis; sudėties aiškumas ir ženklinimo kokybė. <i>Aukščiausiai vertinama trumpa, aiški, natūrali sudėtis, orientuota į subalansuotą vartojimą.</i>	10	
1.2 Tvarumas ir ekologiškumas	Ekologiškų ar sertifikuotų žaliavų naudojimas; vietinių tiekėjų pasirinkimas; aplinkai draugiški gamybos metodai; resursų tausojimas gamybos procese; atliekų mažinimo sprendimai; tvarių gamybos principų laikymasis; ekologiniai sertifikatai. <i>Papildomas privalumas – turimi sertifikatai, tačiau vertinami ir platesni atsakingos gamybos aspektai.</i>	10	

Kriterijus	Kas vertinama	Balai	Iš viso
2. Gaminio juslinės savybės			40
2.1 Skonis	Skonio intensyvumas ir balansas; ingredientų tarpusavio dermė; natūralumas ir autentiškumas; poskonis; skonio išskirtinumas; bendras malonumas vartotojui. <i>Aukščiausiai vertinamas išraiškingas, natūralus ir įsimenantis skonis.</i>	20	
2.2 Kvapas / aromatas	Aromato intensyvumas; kvapo natūralumas; šviežumo pojūtis; suderinamumas su gaminio tipu; aromato išskirtinumas; pašalinių kvapų nebuvimas. <i>Aukščiausiai vertinamas aiškus, švarus kvapas, sustiprinantis bendrą kokybės įspūdį.</i>	10	
2.3 Konsistencija, tekstūra ir išvaizda	Vertinamos visos fizinės ir vizualinės gaminio savybės: vientisumas, forma, pateikimo kokybė, estetiškumas ir bendras vizualinis patrauklumas. Maisto gaminiams papildomai vertinama tekstūros kokybė ir būdingos savybės (švelnumas, traškumas, purumas, sultingumas), konsistencijos stabilumas bei malonumas burnoje. Gėrimams papildomai vertinama: tirštumas, klampumas; skaidrumas arba drumstumas; spalvos natūralumas; nuosėdų nebuvimas. <i>Aukščiausiai vertinami gaminiai, kurių konsistencija, tekstūra ir išvaizda yra kokybiška, atitinkanti gaminio tipą ir vartotojo lūkesčius.</i>	10	
3. Pakuotės dizainas ir pateikimas			20
3.1 Pakuotės dizainas, funkcionalumas ir ekologiškumas	Pakuotės dizainas ir estetiškumas; informacijos aiškumas ir įskaitomumas; naudojimo patogumas; funkcionalumas transportuojant ir laikant; pakuotės kokybė; tvarių ir perdirbamų medžiagų naudojimas; aplinkai draugiški sprendimai. <i>Aukščiausiai vertinamos pakuotės, derinančios estetiką, funkcionalumą ir atsakingą požiūrį į aplinką.</i>	10	
3.2 Inovatyvumas	Kūrybiškumas ir idėjos originalumas; inovatyvūs technologiniai ar dizaino sprendimai; aktualumas šiuolaikinei rinkai; aiški gaminio koncepcija; gaminio ir pakuotės vientisumas; koncepcijos	10	

Kriterijus	Kas vertinama	Balai	Iš viso
	nuoseklumas ir išpildymo kokybė; išskirtinumas konkurencinėje aplinkoje. <i>Aukščiausiai vertinami gaminiai, pateikiantys naują ir rinkoje išsiskiriančią idėją.</i>		
4. Autentiškumas			20
4. Produkto autentiškumas	Lietuviškų žaliavų naudojimas; vietinių ūkių ir tiekėjų įtraukimas; tradicinių receptūrų naudojimas; regioninių ar tautinio paveldo elementų išsaugojimas; autentiškumas ir originalumas; lietuviškos gastronominės kultūros reprezentavimas; gamintojo indėlis į vietos tradicijų puoselėjimą. <i>Aukščiausiai vertinami gaminiai, aiškiai perteikiantys lietuvišką kilmę ir autentiškumą.</i>	10	
4.2 Gamintojo patikimumas ir pasiekimai	Vertinamas gamintojo indėlis į gaminio kūrimą ir kokybės užtikrinimą: receptūrų kūrimas ir vystymas; gamybos proceso kontrolė ir atsekamumas; žaliavų ir kokybės valdymo sprendimai. Papildomas privalumas — nuosava gamyba ir gamybos infrastruktūra. Taip pat atsižvelgiama į laimėjimus Lietuvos ir tarptautiniuose konkursuose bei apdovanojimus už inovacijas, kokybę ar tvarumą. <i>Pirmenybė teikiama gamintojams, aktyviai valdantiems gamybos procesą, kūrusiems ir vystantiems savo receptūras bei galintiems pagrįsti gaminio kokybę konkrečiais pasiekimais.</i>		
Maksimalus balų skaičius		100	100

Kontaktinis asmuo, išsamesnė informacija apie konkursą:

Rima Paulavičienė +370 652 00745

rpl@expo.lt, www.parodos.lt