

**Návrh komplexní realizace  
spotřebitelské soutěže pro projekt na  
propagaci sladkovodní akvakultury pro  
rok 2019**

## **Návrh komplexní realizace spotřebitelské soutěže pro projekt na propagaci sladkovodní akvakultury pro rok 2019**

### **Úvod**

V rámci výstav a veletrhů zadavatele, které se zaměřují na propagaci sladkovodní akvakultury a jejichž cílem je mimo jiné odbourání bariér ve spotřebě sladkovodních ryb, bude po celou dobu daných výstav probíhat tematicky zaměřená spotřebitelská soutěž.

Soutěž se bude odehrávat v prostorách expozice zadavatele.

Frekvence spotřebitelské soutěže se bude odvíjet od závazných objednávek zadavatele.

Spotřebitelská soutěž bude transparentní a bude probíhat v souladu s platnou legislativou pro tento typ soutěží.

Cílem spotřebitelské soutěže v rámci předmětných výstav je:

- Blíže představit návštěvníkům projekt na propagaci sladkovodní akvakultury
- Pokusit se u návštěvníků odbourat bariéry ve spotřebě sladkovodních ryb
- Oslovit návštěvníky a zapojit je aktivně do dění v rámci expozice, podnítit v nich zájem o sladkovodní akvakulturu.

Cílová skupina:

- Spotřebitelská soutěž bude uspořádána pro cílovou skupinu široké veřejnosti.

Personál:

- Realizace spotřebitelské soutěže předpokládá součinnost personálu, konkrétně 1 (jdné) hostesky. Hosteska bude tematicky proškolená.

Náplní práce hostesky bude:

- aktivní kontakt s širokou veřejností
- seznamování návštěvníků s problematikou sladkovodní akvakultury.
- informování návštěvníků o spotřebitelské soutěži a asistence v případě zájmu návštěvníka o účast v ní.
- v případě souhlasu osloveného návštěvníka pomoc s vyplněním soutěžního kupónu, čímž se tento zařadí do slosování o atraktivní ceny.

**Návrh realizace spotřebitelské soutěže zahrnuje:**

- Specifikaci pravidel spotřebitelské soutěže (mechanika soutěže včetně popisu samotné realizace, losování výherců a distribuce cen výhercům)
- Návrh cen pro vítěze, kdy každá z cen bude opatřena logem Evropského námořního a rybářského fondu a Ministerstva zemědělství.
- Tisk materiálů souvisejících se spotřebitelskou soutěží (soutěžní kupón)

**Pravidla spotřebitelské soutěže (mechanika soutěže včetně popisu samotné realizace, losování výherců a distribuce cen výhercům)**

- Námět spotřebitelské soutěže bude vycházet z tématu propagace sladkovodní akvakultury.
- Spotřebitelská soutěž bude probíhat několikrát denně, frekvence bude vycházet z podmínek stanovených a řádně dohodnutých se zadavatelem.
- Denně, v čase konání výstavy, bude hosteska aktivně oslovovat návštěvníky. Každý, v případě zájmu, bude mít možnost za asistence proškoleného personálu vyplnit soutěžní kupón s kvízem tematicky korespondujícím se sladkovodní akvakulturou.
- Pakliže bude z požadavku zadavatele na expozici vyplývat realizace kuchařské show, bude hosteska rozdávat návštěvníkům veletrhu leták s kvízem tematicky korespondujícím se sladkovodní akvakulturou vždy před zahájením kuchařské show. O probíhající spotřebitelské soutěži bude v tomto případě informovat moderátor v průběhu komentovaných vstupů.
- Pro tvorbu otázek do kvízu navrhujeme využít texty oficiálně uveřejněné na stránkách projektu na propagaci sladkovodních ryb a prezentaci sladkovodní akvakultury. Benefit této varianty spatřujeme v tom, že pokud účastník spotřebitelské soutěže nebude znát odpovědi na kvízové otázky, má tímto možnost najít správná řešení na uvedených stránkách projektu. Návštěva webových stránek projektu může navíc vyvolat zájem o další témata k dané problematice. Návštěvník se sám může blíže seznámit s projektem jako takovým a případně získat i jiné informace, které ho zajímají. Tento proces je časově neomezený a tím se zajistí jistá dlouhodobá interaktivita mezi tématem, institucí projekt zaštiťující a návštěvníkem.  
Pro snadnější orientaci soutěžícího a zamezení zdlouhavému hledání, kde se správná odpověď nachází, navrhujeme ke každé otázce kvízu umístit přesný odkaz, kde může návštěvník odpověď nalézt.  
Samozřejmě se předpokládá, že při vyplňování kvízu bude asistovat hosteska a ta bude také nezbytně dohlížet na to, aby účastník po celou dobu zůstal motivován k vyplnění soutěžního kupónu.
- Otázky kvízu budou vytvořeny za pomoci textů uvedených na oficiálních stránkách projektu, který seznamuje s problematikou akvakultury.

*Příklad textů, které mohou být využity pro tvorbu otázek do kvízu:*

### **„Propagace sladkovodní akvakultury“**

<http://www.rybanatalir.cz/o-projektu/>

*Projekt na podporu sladkovodní akvakultury s názvem **RYBA NA TALÍŘ** má za cíl zlepšení povědomí široké veřejnosti o pozitivěch konzumace sladkovodních ryb. Projekt je zaměřen na prezentaci rybí kuchyně a poukazuje na to, že rybí maso je nejen chutné, ale především obsahuje lehce stravitelné bílkoviny, zdraví prospěšné tuky, minerály a vitamíny. Kampaň byla zahájena v dubnu 2016 subprojektem **TÝDEN S KAPREM**, který byl zaměřen na propagaci hlavního zástupce sladkovodních ryb v ČR. Se speciálně upraveným mobilním stánkem navštívujeme farmářské trhy, regionální slavnosti a akci [Poznej svého farmáře](#), kde kuchař přímo prezentuje recepty ze sladkovodních ryb a způsob jejich správného zpracování. Součástí projektu je také prezentace sladkovodní akvakultury na odborných výstavách jako je například **Země živitelka**, či **Natura Viva**. Prezentace zde probíhá opět formou ukázek receptů a zpracování sladkovodních ryb, avšak je obohacena o soutěže o lákavé ceny a také workshopy pro děti.*

### **„Král českých vod“**

<http://www.rybanatalir.cz/tyden-s-kaprem-4/>



*Chov Kapra obecného (*Cyprinus carpio*) má u nás hlubokou tradici sahající do středověku, a tak není divu, že tento druh dnes tvoří celých 90 % produkce sladkovodních ryb v České republice. Přitom jeho konzumace se do značné míry omezuje na tradici českých Vánoc, ke kterým neodmyslitelně patří již po mnoho generací. V konečném důsledku je však toto omezení*

*zbytečně svazující, protože se po zbytek roku ochuzujeme o zdraví prospěšné účinky, které maso kapra na lidský organismus prokazatelně má. Přitom příležitostí je pro konzumaci kapra nespočetně mnoho, od letního grilování, přes zajímavou večeři připravenou pro přátele, až po pohodový nedělní oběd pro rodinu, který vám zpestří jídelníček od každodenního vepřového, či kuřecího masa.*

*Přestože kapr v trojbalu je hlavním chodem na většině českých štědrovečerních stolů, není důvod se nijak omezovat a existují stovky dalších chutných a zajímavých způsobů, na které lze tuto sladkovodní rybu připravit. V rámci akce Týden s kaprem vám přinášíme deset vybraných receptů, jejichž chutnost je zaručena a které jsou zároveň jednoduché, takže si je můžete připravit doma za stejnou dobu, jako jakékoliv jiné běžné jídlo. Můžete tak svůj jídelníček obohatit o zcela nové pochoutky jako je Kapr s nivovou náplní, či Kapr na rozmarýnu. V období před Vánocemi se prodá přibližně 85 % všech kaprů. Z celkové domácí produkce sladkovodních ryb, která za rok 2014 tvořila úctyhodných 20 135 t, jich pouze 56 % zůstává na domácím trhu a zbylých 44 % jde na export do zahraničí. Ačkoliv to svědčí o kvalitě českých ryb, které se nejčastěji vyváží do Německa, Francie, Rakouska či Itálie, jedná se zároveň o smutnou statistiku ukazující nedocenění sladkovodních ryb v domácí kuchyni. Právě proto je zde náš projekt Týden s kaprem, kdy chceme ve spolupráci s vybranými obchodními řetězci, které po dobu akce navýší svou nabídku sladkovodních ryb, zvýšit věhlas tohoto pomyslného „krále“ českých vod.*

## „Ryby a zdraví“

<http://www.rybanatalir.cz/ryby-a-zdravi/>



Na rozdíl od rozporuplných pohledů na čtené potraviny je ryba jistotou, na níž se shodují všichni výživáři. Tu označují za produkt, proti němuž nejen že nejsou námitky, ale naopak je pokládán za jeden ze základních kamenů, na kterém by zdravá výživa měla být založena. Hned v začátku je možné poznamenat, že s výjimkou tučného úhoře (ale ten nepatří mezi standardně konzumované ryby) lze o rybách hovořit jako o víceméně vyrovnaném celku; dílčí rozdíly v obsahu tuku jsou snad jediným faktorem, který může jednotlivé druhy ryb diferencovat. Všechna ostatní nutriční hlediska jsou jinak vzájemně vyvážená.

Při výčtu dietetických předností rybiho masa je třeba začít právě u tuku. Jeho obsah je v rybí svalovině velmi nízký, nižší než v libovém hovězím masu. To samo o sobě je pádným argumentem pro konzum ryb lidmi pracujícími s omezeným pohybem, dětmi, rekonvalescenty, nemocnými či dlouhodobě ležícími osobami apod.

Nižší podíl tuku v rybí svalovině je ovšem jen jedním z mnoha hledisek. Významnějším kritériem je kvalita tohoto tuku promítaná do zvýšené přítomnosti zejména polynenasycených mastných kyselin. Ty jsou totiž potřebné k redukci sérového cholesterolu a přeneseně tedy ke snížení rizika srdečních infarktů a ischemických chorob obecně. Jde o kyseliny řady omega-3, zejména o kyselinu eikosapentaenovou a dokosahexaenovou, jež patří mezi preventivní látky před poškozováním našeho kardiovaskulárního systému. Ze sladkovodních ryb se nejvyšší objemy těchto kyselin vyskytují zejména v býložravých rybách (tolstolobiku); výzkumy prokázaly, že pravidelný týdenní konzum kolem 200 gramů masa ryb by postačoval k vysoké jistotě infarktové prevence.

Poslední studia efektu těchto kyselin také ověřila, že napomáhají navíc rozvoji mozku dítěte v těle matky, redukuje rizika předčasného porodu a vůbec plní v našem těle neocenitelné služby.



Upozornit je možné i na dobrou stravitelnost rybiho masa. Ta je dána jeho příznivou strukturou, tedy kratšími svalovými vlákny a zanedbatelným množstvím nestravitelného vaziva. Toho je v rybí svalovině jen 2 až 5 %, tedy zhruba čtyřikrát méně než ve velice kvalitním hovězím. Proto také maso sladkovodních ryb opouští náš žaludek už za 2 až 3 hodiny po požití, tedy za velice krátkou dobu hovořící zejména ve prospěch redukčních diet.

Z pohledu obsahu bílkovin (16 – 20 %) je kapr srovnatelný s kvalitním masem teplokrevných zvířat, bílkoviny rybí svaloviny však mají pro člověka mimořádně příznivé spektrum aminokyselin. Za zmínku stojí i ve sladkovodních rybách přítomná skupina extraktivních látek dodávající jejich masu typickou vůni a chuť, výrazně jemnější ve srovnání s rybami mořskými. Mnohé z těchto extraktivních látek pak navíc ovlivňují produkci trávicích enzymů příznivě působících na naše zažívací ústrojí.

Rybí maso přirozeně obsahuje i celou řadu minerálních látek a vitamínů, ale to jen doplňuje pro naše zdraví optimální složení této svaloviny.

Chov dominantně konzumovaného kapra, odchovávaného členy Rybářského sdružení České republiky tak, že jej téměř lze označit za organický (dříve biologicky čistý či ekologický)

*produkt, je založen na v rybníční vodě se nacházející jeho přirozené potravě (drobní vodní bezobratlí, bohatí na přirozené živočišné bílkoviny) doplňované pouze přirozenými obilovinami dodávajícími této rybě energii. I proto je kapr vysoce jakostní a jeho svalovina pak patří do spektra potravin mimořádně ceněných a příznivě se promítajících do lidského zdraví.*

- Soutěžní kvíz bude obsahovat 4 otázky.

*Ilustrativní příklady otázek vytvořené s využitím oficiálně zveřejněných textů:*

1. Jak se jmenuje projekt na podporu sladkovodní akvakultury?

(<http://www.rybanatalir.cz/o-projektu/>):

- a) Kapr do hrnce
- b) Pstruh pod polštář
- c) Ryba na talíř
- d) Sumec pod pokličku

2. V jakém roce byla zahájena kampaň na podporu sladkovodní akvakultury?

(<http://www.rybanatalir.cz/o-projektu/>)

- a) 2010
- b) 2015
- c) 2016
- d) 2018

3. Jaká ryba je králem českých vod?

(<http://www.rybanatalir.cz/tyden-s-kaprem-4/>)

- a) Pstruh
- b) Kapr
- c) Sumec
- d) Candát

4. Obsah tuku v rybí svalovině je:

(<http://www.rybanatalir.cz/ryby-a-zdravi/>)

- a) Nižší než v hovězím mase
- b) Vyšší než v hovězím mase
- c) Stejný jako v hovězím mase

- Soutěžní kupon bude vytištěn na papír o formátu A5, bude obsahovat 4 otázky, v zápatí kuponu budou uvedeny kompletní kontaktní údaje účastníka soutěže (jméno, adresa, e-mail, případně telefonní číslo). Na každém kuponu bude uvedena délka jeho platnosti.

- Soutěžní otázky budou pro každý den identické.

- Pro platnou výhru musí být zodpovězeny všechny 4 otázky správně a kupon kompletně vyplněn, včetně souhlasu se zpracováním osobních údajů (GDPR).

- Poté, co návštěvník zodpoví soutěžní otázky a vyplní své nacionále, hosteska soutěžní kupón viditelně vloží do slosovací nádoby.

Případně sám návštěvník má možnost vložit kupón do slosovací nádoby, která bude umístěna na viditelném místě v rámci expozice.

- Několikrát denně – dle zadání zadavatele - vyhlásí osoba k tomu určená správné odpovědi a 3 vítěze spotřebitelské soutěže. Osobou k tomu určenou se rozumí hosteska provázející spotřebitelskou soutěží, zástupce zadavatele, případně moderátor.

- V případě, že na základě požadavku zadavatele bude na expozici probíhat kuchařská show, rozdá hosteska návštěvníkům veletrhu leták s kvízem tematicky korespondujícím se sladkovodní akvakulturou vždy před zahájením kuchařské show. O spotřebitelské soutěži informuje moderátor v průběhu svých vstupů. Po ukončení tematického bloku kuchařské show budou vylosováni 3 výherci, každý obdrží připravenou cenu. Vítěze v tomto případě vyhlásí moderátor. Jelikož se během kuchařské show kumuluje na expozici vyšší počet návštěvníků, nabývá celé losování na atraktivitě a může u návštěvníků, kteří prvotně přišli ochutnat rybí speciality, vzbudit další zájem nejen o gastronomii s rybami související, ale také o spotřebitelskou soutěž a tematiku akvakultury, informovaností se pomáhají odbourávat podvědomé bariéry v konzumaci sladkovodních ryb.

Konečný počet vstupů, při kterých se budou losovat vítězové, bude předem dohodnut a řádně odsouhlasen zadavatelem.

- Frekvenci slosování stanoví zadavatel.

- Každý vítěz obdrží jednu z předem avizovaných cen

- Cena bude předána vylosovanému vítězi přímo na místě. V případě, že vylosovaný účastník spotřebitelské soutěže nebude již fyzicky přítomen, bude informován o výhře e-mailem (případně telefonicky) a následně mu bude cena zaslaná na adresu, kterou uvedl na soutěžním kupónu.



### Návrh cen pro vítěze spotřebitelské soutěže

- Ceny budou splňovat pravidla povinné publicity, tj. každá cena bude opatřena logem Evropského námořního a rybářského fondu a Ministerstva zemědělství.
- V rámci spotřebitelské soutěže budou vítězům udělovány následující ceny:



Vakuově balená sladkovodní ryba, minimální hmotnost 1 kg



Sada náčiní na grilování (vhodná na sladkovodní ryby)



Filetovací nůž z nerezové oceli

### Tištěné materiály souvisejících se spotřebitelskou soutěží

- Pro navrhovanou spotřebitelskou soutěž bude tištěn soutěžní kupón formátu A5, který bude obsahovat 4 soutěžní otázky, místo pro uvedení kontaktních údajů účastníka, platnost kupónu, veškeré legislativní náležitosti

V Borovanech, dne 16. 04. 2019

AL – SYSTEM EXPO s.r.o.

Šárka Hrušková

jednatel

**AL - SYSTEM EXPO s.r.o.**

Nádražní 90 (3)

373 12 Borovany

Tel./ fax: 387 995 126

IČ 281 11 265 DIČ CZ28111265

KS v Č.B. odd. C vl. 17806

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Šárka Hrušková', written over a faint circular stamp.