



CONTAINER 2016

REGOLAMENTO

Il presente regolamento vale a definire le modalità di partecipazione all'iniziativa denominata "CONTAINER 2016", e i criteri di selezione per la partecipazione all'evento "THIS IS FOOD 2016", previsto per i giorni 28 – 29 maggio, negli spazi della struttura denominata "Officine Farneto". Con allestimento a partire dal giorno 27 maggio alle ore 10.00.

- 1) **THIS IS FOOD** è un marchio di proprietà di SNOB PRODUCTION 2.0 Srl, di cui essa detiene in esclusiva i diritti di utilizzo.
- 2) **CONTAINER 2016** è un contest ideato da OFFICINE FARNETO e SNOB PRODUCTION 2.0 Srl che si pone come finalità quella di selezionare e presentare al pubblico 2 startup culinarie italiane, meritevoli di attenzione e promettenti rispetto al mercato ristorativo attuale, cui l'evento intende offrire visibilità, un'occasione di testing e promozione.

La partecipazione non comporta alcun obbligo imprenditoriale da parte dei concorrenti, quali l'effettiva realizzazione di un'attività ristorativa al termine dell'evento.

- 3) Il contest ha inizio ufficiale il giorno 25 marzo 2016 alle ore 12:00, e termina il giorno 29 maggio 2016 alle ore 24:00
- 4) Tutte le candidature e i materiali utili alla selezione dovranno essere inviati entro e non oltre il giorno 10 maggio 2016 alle ore 12:00, attraverso email con oggetto CONTAINER, inviata a info@thisisfood.it e info@officinefarneto.it.

Verranno considerate ammissibili solamente le candidature complete di tutto il materiale richiesto dal presente regolamento.

5) **Materiale Richiesto**

Per la partecipazione vengono richiesti elementi utili alla definizione dell'impresa ristorativa - di seguito definita "START UP" - che i partecipanti intendano presentare con la propria partecipazione a CONTAINER 2016.

- a. Concept di base della START UP. Un file di testo con la descrizione delle caratteristiche essenziali del progetto, gli elementi principali per cui questo si contraddistingue (max 2 pagina A4).
- b. Logo, uno o più elementi grafici, l'identità visiva della START UP. Possono essere inviati file in uno o più dei seguenti formati: .jpg, .png, .pdf, .ai.
- c. Menù, una bozza esemplificativa della proposta culinaria della START UP. Un file di testo con un numero non superiore a 10 preparazioni, significative per definire il tipo di cucina che si intenda proporre (max 2 pagina A4).
- d. Location: descrizione degli spazi utilizzati dalla START UP per la propria attività commerciale. File di testo e/o file grafici nei formati jpg, .png, .pdf, utili alla definizione di allestimento, arredamento, stile del locale (max 3 pagina A4).
- e. Target della START UP: caratteristiche della clientela che s'intenda intercettare, fascia di età e livello sociale (max 1 pagina A4)
- f. Business Plan, una bozza – per quanto ridotta e puramente indicativa - della pianificazione economica della START UP. Entrate, uscite, personale e costi (max 2 pagina A4).
- g. Il Container: indicazione delle modalità di allestimento. Organizzazione degli spazi, caratterizzazione, arredamento del container che, all'interno dell'evento THIS IS FOOD, rappresenta una versione temporanea e indicativa dell'attività della START UP. File di testo e/o file grafici nei formati jpg, .png, .pdf (max 3 pagina A4).



6) **Giuria**

I candidati saranno valutati da una giuria, che, dopo aver analizzato tutto il materiale ricevuto dagli aspiranti partecipanti al contest, indicherà 4 realtà prescelte (2 finaliste e 2 a supporto). Tale giuria è composta da:

- N.2 Chefs
- N.2 Imprenditori del settore ristorativo.
- N.2 Esperti di comunicazione/blogger

Il giudizio sarà espresso sulla base dei seguenti criteri: qualità e originalità delle idee, accuratezza dell'elaborazione dei materiali, realizzabilità del progetto, credibilità nel contesto del mercato contemporaneo della ristorazione.

7) **Tutor**

Due tra gli imprenditori di maggior successo nell'ambito nazionale della ristorazione seguiranno nel tempo lo sviluppo della start up, partendo dalla progettazione, sino all'organizzazione pratica del "Pop Up Restaurant", nei Container messi a disposizione all'interno della manifestazione THIS IS FOOD.

8) **Premi**

La realtà che incasserà di più durante i giorni dell'evento, si aggiudicherà il titolo denominato "**Container 2016**". Il metodo più semplice e diretto per capire le potenzialità di una nuova start up ristorativa.

Il primo classificato si aggiudicherà un compenso netto pari a 3.000 €. Il secondo classificato si aggiudicherà un compenso netto pari a 1.000 €.

9) **Materiale Fornito**

"Officine Farneto" metterà a disposizione delle due Start Up partecipanti:

- a. un container industriale (metri L.6.10cm x P.240 cm x H.260 cm), da personalizzare e utilizzare per la vendita del proprio menu.
- b. n.2 Piastre ad induzione
- c. n.1 Forno
- d. n.1 Frigorifero
- e. n.2 Piano di lavoro in acciaio inox

Ogni ulteriore materiale dovrà essere preventivamente concordato con l'organizzazione, che ne valuterà reperibilità ed adottabilità nel contesto della manifestazione.

10) **Incassi**

Cegic Srl "Officine Farneto" s'impegna a pagare alle start up l'80% (ottanta per cento) dell'importo realizzato dalla vendita di prodotti e preparazioni gastronomiche durante CONTAINER 2016. Tale importo è da intendersi incluso di oneri fiscali, quali IVA o ritenuta d'acconto.

11) **Menù**

Il menù dovrà essere preventivamente condiviso e concordato con l'organizzazione della manifestazione. Ciascuna delle proposte gastronomiche realizzata dai partecipanti potrà essere messa in vendita con importo non superiore ad € 7.00 (sette/00) comprensiva di iva



- 12) Ai partecipanti alla fase finale verrà richiesta la garanzia della propria partecipazione a THIS IS FOOD 2016 e della vendita dei prodotti a partire dalle ore 11:00 fino alle ore 02:00 del sabato 28 maggio 2016 e dalle ore 10:00 alle ore 23:00 di domenica 29 maggio 2016.
- 13) Ai partecipanti sarà fatta richiesta di conoscenza e rispetto di tutte le disposizioni a norma di legge circa trasporto, conservazione, scadenza, provenienza ed etichettatura di materie prime, prodotti semilavorati, alimenti e bevande utilizzati e somministrati durante l'evento.