

## PRÊMIO BOM GOURMET 2021

1. O “**PRÊMIO BOM GOURMET 2021**” é realizado e organizado pela PINOLABS SOLUCOES DIGITAIS LTDA. (**PINÓ**), CNPJ sob nº 76.530.021/0001-80, sociedades integrante do GRUPO PARANAENSE DE COMUNICAÇÃO – **GRPCOM**, doravante “**ORGANIZADORA**”.
2. O evento *PRÊMIO BOM GOURMET 2021* tem como objetivo criar um grande guia de estabelecimentos, profissionais e empresas de Curitiba e região na área de gastronomia (direta e/ou indiretamente), inclusive os que se destacaram desde janeiro de 2020, na opinião dos leitores, e por meio de jurados convidados, conforme as condições estabelecidas neste Regulamento.
  - 2.1. Todas as etapas deste evento serão realizadas no período de 09 de agosto a 27 de novembro de 2021. As etapas são assim denominadas:
    - a) POPULAR – NOVIDADES
    - b) HAUS AMBIENTAÇÃO - LANÇAMENTOS
    - c) POPULAR - ESPECIALIDADES
    - d) ESTABELECIMENTOS GASTRONÔMICOS - ESPECIALIDADES
    - e) SELEÇÃO BOM GOURMET
    - f) PREMIADOS BOM GOURMET OUTRAS EDIÇÕES

### 3. POPULAR - NOVIDADES

- 3.1. A etapa POPULAR - NOVIDADES tem como objetivo formar uma lista com 30 estabelecimentos novos que surgiram durante a pandemia em Curitiba, a partir de 20 de janeiro de 2020.
- 3.2. O “PRÊMIO BOM GOURMET 2021 – Etapa POPULAR - NOVIDADES”, será realizada em duas fases:
  - 1ª fase – Indicação dos estabelecimentos pelos internautas.
  - 2ª fase - Seleção dos 30 estabelecimentos mais indicados pelos internautas.
- 3.3. Na 1ª fase do concurso (indicações) – de 09 de agosto a 30 de agosto de 2021, os internautas poderão indicar pelo site do Prêmio Bom Gourmet ([www.premiobomgourmet.com.br](http://www.premiobomgourmet.com.br)) os estabelecimentos novos que abriram em Curitiba e Região a partir de janeiro de 2020. Os internautas deverão preencher uma ficha informando: nome completo; E-mail; Nome do estabelecimento indicado; Cidade onde fica o estabelecimento indicado.
- 3.4. O internauta pode participar mais de uma vez, indicando quantos outros estabelecimentos desejar, apenas preenchendo sempre um novo formulário.

- 3.5. Na 2ª fase, a seleção será realizada pela comissão organizadora do Prêmio, com base nos estabelecimentos mais indicados pelo público. Uma banca de jurados, formada por profissionais da ORGANIZADORA, selecionará os 30 estabelecimentos mais indicados na 1ª fase.
- 3.6. O resultado desta etapa POPULAR – NOVIDADES será conhecido juntamente com todas as outras etapas desta premiação na publicação de edição especial do Prêmio Bom Gourmet 2021, no dia 27 de novembro de 2021.
- 3.7. A publicação do resultado (acima mencionado), além de informar o nome do estabelecimento, divulgará informações do respectivo estabelecimento (descritivo, faixa de preço, endereço, horário de funcionamento, etc).
- 3.8. Todos os estabelecimentos selecionados, além de serem divulgados no referido site ([www.premiobomgourmet.com.br](http://www.premiobomgourmet.com.br)) receberão (cada um deles) um certificado constando sua indicação no PRÊMIO BOM GOURMET 2021 – Etapa POPULAR – NOVIDADES.

#### **4. HAUS AMBIENTAÇÃO - LANÇAMENTOS**

- 4.1. A etapa *HAUS AMBIENTAÇÃO - LANÇAMENTOS* tem como objetivo premiar soluções de arquitetura, design e decoração de estabelecimentos GASTRONÔMICOS em Curitiba, na opinião de uma comissão formada por um corpo de profissionais especializados da área de arquitetura e design, convidados pela ORGANIZADORA.
- 4.2. Será feita a seleção de 09 (nove) estabelecimentos dentre os 30 (trinta) estabelecimentos selecionados na etapa POPULAR – NOVIDADES pela referida comissão de especialistas.
- 4.3. A comissão fará a seleção dos estabelecimentos desta etapa levando em consideração os seguintes critérios técnicos/estéticos/funcionais:
  - a) A comissão avaliará os ambientes por meio de fotos e informações sobre o conceito do estabelecimento fornecidas pelos responsáveis dos estabelecimentos, levando em consideração como a proposta foi executada, avaliando a inserção com harmonia, dos conceitos de design, arte e arquitetura na concepção dos espaços;
  - b) A comissão observará ainda o ambiente que melhor se propõe a atender o público em termos de funcionalidade, circulação e estética; tendo em vista o diálogo e respeito à arquitetura do imóvel, a utilização adequada de peças de design e de obras de arte, iluminação, layout, conceito e apresentação.

O resultado desta etapa HAUS AMBIENTAÇÃO – LANÇAMENTOS será conhecido juntamente com todas as outras etapas desta premiação na publicação de edição

especial do Prêmio Bom Gourmet 2021, no dia 27 de novembro de 2021.

- 4.4. A publicação do resultado (acima mencionado), além de informar o nome dos estabelecimentos destacados, poderá divulgar informações dos respectivos projetos (descritivo, nome do profissional de arquitetura/design que assina o espaço, conceito, etc).
- 4.5. Todos os selecionados, além de serem divulgados no referido site ([www.premiobomgourmet.com.br](http://www.premiobomgourmet.com.br)) receberão (cada um deles) um certificado constando sua indicação no PRÊMIO BOM GOURMET 2021 – Etapa HAUS AMBIENTAÇÃO – LANÇAMENTOS.

## **5. POPULAR - ESPECIALIDADES**

- 5.1. A etapa POPULAR - ESPECIALIDADES tem como objetivo formar uma lista com 09 (nove) estabelecimentos de cada uma das seguintes categorias: Cafeteria; Padaria; Doceria; Pizzaria; Hamburgueria; Dogueria (que vende cachorro-quente); Casa de massas; Casa de carnes; Restaurante oriental; Local com espaço aberto (Urbano); Local Espaço aberto (Rural); Opção para almoço.
- 5.2. O concurso "PRÊMIO BOM GOURMET 2021 – Etapa Popular - Especialidades", será dividido em duas fases:
  - 1ª fase – Indicação dos estabelecimentos pelos internautas.
  - 2ª fase – Seleção dos mais indicados em cada uma das categorias.
- 5.3. Na 1ª fase (indicações) – de 06 de setembro a 27 de setembro de 2021, os internautas poderão indicar pelo site do Prêmio Bom Gourmet 2021 ([www.premiobomgourmet.com.br](http://www.premiobomgourmet.com.br)) as suas preferências nas seguintes 12 (doze) categorias do Prêmio: 1) Cafeteria; 2) Padaria; 3) Doceria; 4) Pizzaria; 5) Hamburgueria; 6) Dogueria (que vende cachorro-quente); 7) Casa de massas; 8) Casa de carnes; 9) Restaurante oriental; 10) Local com espaço aberto (Urbano); 11) Local Espaço aberto (Rural); 12) Opção para almoço.
- 5.4. Os internautas deverão preencher uma ficha informando: nome completo; E-mail; Nome do estabelecimento indicado e a qual categoria o estabelecimento pertence entre as acima citadas; Cidade onde fica o estabelecimento indicado.
- 5.5. O internauta pode participar mais de uma vez, indicando quantos outros estabelecimentos desejar, apenas preenchendo sempre um novo formulário.
- 5.6. Na 2ª fase, uma banca de jurados, formada por profissionais da ORGANIZADORA, selecionará os 09 (nove) estabelecimentos de cada uma das categorias acima citadas mais indicados na 1ª fase, que estejam devidamente constituídos e que tenham como objeto social relação direta com o item da categoria em que foi indicado pelo público.
- 5.7. O resultado da etapa POPULAR – ESPECIALIDADES será conhecido na

publicação de edição especial do Prêmio Bom Gourmet no dia 27 de novembro de 2021.

- 5.8. A publicação do resultado (acima mencionado), além de informar o nome do estabelecimento, divulgará informações do respectivo estabelecimento (descritivo, faixa de preço, endereço, horário de funcionamento, etc).
- 5.9. Todos os estabelecimentos selecionados, além de serem divulgados no referido site ([www.premiobomgourmet.com.br](http://www.premiobomgourmet.com.br)) receberão (cada um deles) um certificado constando sua indicação no PRÊMIO BOM GOURMET 2021 – Etapa POPULAR – ESPECIALIDADES.

## **6. ESTABELECEMENTOS GASTRONÔMICOS - ESPECIALIDADES**

- 6.1. A etapa ESTABELECEMENTOS GASTRONÔMICOS - ESPECIALIDADES tem como objetivo formar uma lista com restaurantes e de outros estabelecimentos gastronômicos em Curitiba e região de cada uma das seguintes categorias: RESTAURANTE; ONDE COMPRAR CERVEJA ESPECIAL E/OU ARTESANAL; ONDE COMPRAR VINHO; ENTREGA; VENDE DE TUDO.
- 6.2. A ORGANIZADORA convidará para compor o corpo de jurados desta etapa algumas pessoas consideradas formadoras de opinião, com perfis e atividades diversas, e que sejam frequentadoras e consumidoras de restaurantes e de outros estabelecimentos gastronômicos em Curitiba e região.
- 6.3. A presente etapa é dividida em 5 categorias (abaixo enumeradas):
  1. RESTAURANTE
  2. ONDE COMPRAR CERVEJA ESPECIAL E/OU ARTESANAL
  3. ONDE COMPRAR VINHO
  4. ENTREGA
  5. VENDE DE TUDO
- 6.4. Na categoria RESTAURANTE, cada jurado desta categoria deve indicar um restaurante de Curitiba e região de sua preferência, tendo como base alguns dos seguintes critérios: recepção, qualidade no atendimento/serviço, ambientação e conforto, qualidade da comida, estacionamento, custo benefício, cumprimento das regras de biossegurança para combate da Covid-19.
- 6.5. Na categoria ONDE COMPRAR CERVEJA ESPECIAL E/OU ARTESANAL, cada jurado desta categoria deve indicar estabelecimentos de Curitiba e região que consideram de sua preferência para comprar cerveja, por exemplo, distribuidoras, loja da fábrica, supermercados, varejistas, barbearias, bar/boteco ou outros locais que comercializem a bebida e que o cliente não precise consumidor no local da compra. Os jurados poderão utilizar os seguintes critérios nesta categoria: número

de rótulos, variedade que o estabelecimento tem, a qualidade da carta de cervejas e o serviço; custo-benefício.

- 6.6. Na categoria ONDE COMPRAR VINHO, cada jurado desta categoria deve indicar estabelecimentos especializados em venda de vinhos e que o cliente não precise consumir no local da compra, podendo ser distribuidoras, lojas temáticas, empórios, armazéns, adegas, boutiques, supermercados, ou outros locais que comercializem a bebida.
- 6.7. Na categoria ENTREGA, cada jurado desta categoria deve indicar estabelecimentos que entregam seus pratos/comida na casa dos clientes, podendo ser restaurantes, bistrôs, hamburguerias, pizzarias e outras especialidades. O objetivo não é indicar o aplicativo que faz a entrega, tanto que o estabelecimento pode fazer a entrega de seus produtos por uma ou mais formas de delivery (apps comerciais, próprios, transporte personalizado). O critério que deve ser levado em conta é a experiência de entrega como um todo, considerando que o prato pedido chegue de forma satisfatória na casa do cliente, em temperatura ideal de consumo, com sabor e boa aparência/apresentação. Deve-se também levar em conta a qualidade do serviço, tipo de embalagem usada para o transporte, se proporciona essa boa experiência ao cliente.
- 6.8. Na categoria VENDE DE TUDO, cada jurado desta categoria deve indicar estabelecimento especializado em produtos/ingredientes gourmet. Valem empórios, mercearias, armazéns, comércio de secos e molhados, boutiques. Como critério para escolha do estabelecimento podem utilizar a variedade e qualidade dos produtos, serviço/atendimento, custo-benefício e outros.
- 6.9. O resultado da etapa ESTABELECEMENTOS GASTRONÔMICOS - ESPECIALIDADES será conhecido na publicação de edição especial do Prêmio Bom Gourmet no dia 27 de novembro de 2021.
- 6.10. A publicação do resultado (acima mencionado), além de informar o nome do estabelecimento e divulgará informações do respectivo estabelecimento (descritivo, endereço, horário de funcionamento, etc).
- 6.11. Todos os estabelecimentos selecionados, além de serem divulgados no referido site ([www.premiobomgourmet.com.br](http://www.premiobomgourmet.com.br)) receberão (cada um deles) um certificado constando sua indicação no PRÊMIO BOM GOURMET 2021 – Etapa ESTABELECEMENTOS GASTRONÔMICOS – ESPECIALIDADES.

## **7. SELEÇÃO BOM GOURMET**

- 7.1. A etapa SELEÇÃO BOM GOURMET tem como objetivo apresentar listas de nomes de cozinheiros, profissionais, empresas que se destacam na área de gastronomia

na região de Curitiba, de acordo com cada categoria abaixo definidas.

7.2. Cada categoria poderá ter um número diferente de nomes/estabelecimentos destacados, de acordo com o entendimento e julgamento de cada grupo de jurados convidados pela ORGANIZADORA, ou seja, não há um limite de nomes/estabelecimentos selecionados que serão divulgados pelo Prêmio Bom Gourmet 2021 em cada uma das categorias.

7.3. A etapa SELEÇÃO BOM GOURMET é formada pelas seguintes categorias:

7.3.1. HISTÓRIAS DE MUDANÇA DE RUMO/MODELO DE NEGÓCIO – o grupo de jurados desta categoria indicará estabelecimentos que, durante a pandemia (a partir de janeiro de 2020) tenham encontrado soluções criativas para as dificuldades vividas durante a crise, que sejam interpretadas pelos jurados como um exemplo de superação e sucesso.

7.3.2. BARES QUE SE REINVENTARAM – o grupo de jurados desta categoria indicará estabelecimentos que buscaram alternativas e se reinventaram durante a pandemia e que se destacaram no mercado através da sua forma de atendimento/serviço/processo e/ou produto para superar as dificuldades.

7.3.3. ANJOS DO SETOR – o grupo de jurados desta categoria indicará entidades, empresas e indústrias que, na opinião deles, merecem ser retratadas pela importante contribuição ao setor de gastronomia durante a pandemia, proporcionando colaboração em vários campos de atuação, como por exemplo, na gestão operacional, financeira/econômica, logística, corporativa, entre outras.

7.3.4. O FENÔMENO DAS PORTINHAS GASTRONÔMICAS – o grupo de jurados desta categoria indicará estabelecimentos que se enquadrem neste novo modelo de negócio “portinhas gastronômicas” e se destacaram durante a pandemia. Aqui entende-se que as portinhas gastronômicas, modelo de negócio que cresceu muito na pandemia, são pequenos comércios de rua, normalmente constituídos de uma porta só (sem salão ou balcão para consumo), que vende produtos, entre eles café, doces, salgados, etc, para o cliente comprar e sair comendo, ou levar para casa (modelo take-away), ou seja, sem haja consumo no local.

7.3.5. LUGARES ESPECIALIZADOS EM SERVIR PRATO ÚNICO – o grupo de jurados desta categoria indicará estabelecimentos, que estejam enquadrados neste modelo de negócio “prato único” que cresceu nos últimos anos em Curitiba. Entende-se como “prato único” os estabelecimentos que vendem um único produto, prato ou bebida. Também valem locais que tenham um tipo de ingrediente como destaque e que este seja a inspiração e temática para todo o

cardápio do estabelecimento.

- 7.3.6. MELHORES EXPERIÊNCIAS EM CASA – o grupo de jurados desta categoria indicará estabelecimentos/serviços que levam experiências gastronômicas especiais para a casa das pessoas e que, em alguns casos, buscam reproduzir o que elas teriam em um restaurante, com presença de chef de cozinha, garçons, por exemplo. Aqui valem vários modelos, como entrega programada/agendada, na qual a empresa é contratada para levar um menu especial à casa do cliente. Um dos destaques deste formato é a entrega que normalmente é feita pela equipe própria da empresa/chef (sem intermediários), com embalagens especiais e uso de travessas e louças que garantem a qualidade e apresentação das receitas. Nesta categoria entram também indicações de empresas/chefs que vão até a casa do cliente para cozinhar um menu personalizado pré-combinado. Também são válidas indicações de empresas/serviços que entregam menu pré-pronto, e junto as instruções para o cliente finalizar o prato no forno em casa.
- 7.3.7. CHEFS QUE REALIZARAM AÇÕES SOCIAIS - o grupo de jurados desta categoria indicará nomes de chefs e profissionais do setor que participam e/ou participaram a partir de janeiro de 2020 de ações voluntárias e filantrópicas de combate à fome, levando refeições prontas e/ou ingredientes para pessoas carentes.
- 7.3.8. PARA FICAR DE OLHO - o grupo de jurados desta categoria indicará profissionais de gastronomia que serão apostas para 2022, e que, na opinião deles, são profissionais que se destacam na área onde atuam.
- 7.3.9. MENUS ESPECIAIS (DEGUSTAÇÃO/CONFIANÇA) - o grupo de jurados desta categoria indicará estabelecimentos que se destacaram por servir menu degustação ou menu confiance (em francês)/omakase (em japonês) - duas modalidades de serviço de cardápio que se destacaram nos últimos anos em Curitiba, especialmente na pandemia. Nestes menus, o cliente experimenta, em uma só refeição, diversos pratos em porções menores do que as habituais. Em geral, as receitas são especialidades do chef, que são definidas por ele, tendo o fator surpresa (menu confiance/omakase) ou pré-estabelecido (menu degustação - no qual o cliente sabe os pratos que vai provar pois escolhe em um cardápio prévio). Alguns dos critérios a serem avaliados pelos jurados: sabor dos pratos, originalidade, atendimento, harmonização com bebidas.
- 7.3.10. VALORIZAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA – o grupo de jurados desta categoria (formado por chefs) indicará produtores e fornecedores que têm foco no cuidado com o produto gastronômico que vendem e que mantêm um bom relacionamento com os compradores. Cada chef indicará preferencialmente ao menos 01 (um) produtor e 01 (um) fornecedor.

- 7.4. O resultado com os nomes dos estabelecimentos ou profissionais destacados nas categorias da etapa SELEÇÃO BOM GOURMET será conhecido na publicação de edição especial da revista Bom Gourmet, no dia 27 de novembro, sendo que nesta edição serão apontados mais de um nome em cada categoria.
- 7.5. Todos os estabelecimentos e profissionais selecionados, além de serem divulgados no referido site ([www.premiobomgourmet.com.br](http://www.premiobomgourmet.com.br)) receberão (cada um deles) um certificado constando sua indicação no PRÊMIO BOM GOURMET 2021 – Etapa SELEÇÃO BOM GOURMET.

## **8. PREMIADOS BOM GOURMET OUTRAS EDIÇÕES**

- 8.1. A etapa PREMIADOS BOM GOURMET OUTRAS EDIÇÕES tem como objetivo exaltar alguns profissionais, estabelecimentos e/ou empresários entre os que ganharam Prêmio Bom Gourmet nos últimos 10 anos.
- 8.2. A etapa PREMIADOS BOM GOURMET OUTRAS EDIÇÕES é formada pelas seguintes categorias:
  - 8.2.1. POR ONDE ANDAM OS CHEFS 5 ESTRELAS – Nesta categoria será realizada uma breve apresentação dos chefs que ganharam a categoria Chef 5 Estrelas do Prêmio Bom Gourmet ao longo das 10 edições do concurso, com objetivo de publicar informações sobre onde estão trabalhando e projetos que realizam atualmente.
  - 8.2.2. ESTABELECEMENTOS E EMPRESÁRIOS MAIS RESILIENTES – Considerando-se que resiliência é a capacidade de quem se adapta às intempéries, tendência natural para se recuperar ou superar com facilidade os problemas que aparecem, nesta categoria, serão selecionados a critério da ORGANIZADORA alguns estabelecimentos/empresários considerados resilientes. A seleção será feita pela ORGANIZADORA a partir da listagem dos estabelecimentos que mais ganharam o Prêmio Bom Gourmet nos últimos 10 anos e que estão em funcionamento até a data da apuração das informações para o Prêmio BOM GOURMET de 2021.
- 8.3. O resultado com os nomes dos estabelecimentos ou profissionais destacados nas categorias da etapa PREMIADOS BOM GOURMET OUTRAS EDIÇÕES será conhecido na publicação de edição especial da revista Bom Gourmet, no dia 27 de novembro, sendo que nesta edição serão apontados mais de um nome em cada categoria.
- 8.4. A publicação (acima mencionado) divulgará informações dos respectivos estabelecimentos.



9. Das indicações (inclusive nas pré-seleções) e/ou análises e decisões ocorridas nas etapas acima destacadas, não caberá, sob nenhuma hipótese, razão ou circunstância, qualquer espécie de recurso.

10. As indicações e pré-seleções serão realizadas secretamente e o público não terá acesso ao nome/dados dos indicados (que não tenham sido selecionados), tampouco a qualquer tipo de resultado parcial de seleção.

11. Somente serão confirmadas as indicações cujos estabelecimentos (através de seus representantes legais) concordaram em participar neste evento e autorizarem formalmente a divulgação de seus nomes e dados.

12. A participação no presente evento implica na inequívoca, irrevogável e irretroatável aceitação deste Regulamento.

13. Os participantes (leitores, internautas e profissionais/estabelecimentos) serão integral e irrestritamente responsáveis pela veracidade das informações prestadas à organização do Concurso, eximindo a ORGANIZADORA, desde já, de qualquer hipótese de responsabilização judicial, ou não.

14. Os estabelecimentos/profissionais ao aceitarem participar neste evento, automaticamente, se responsabilizam e autorizam de pleno direito o uso gratuito de todos os dados fornecidos, imagens e materiais disponibilizados e eventuais depoimentos para matérias jornalísticas, inclusive seus nomes completos, nomes dos seus sócios e prepostos (ex.: chef, gerente, etc), e imagens, em: fotos, matérias jornalísticas, cartazes, filmes e/ou spots, jingles e/ou vinhetas em qualquer tipo de mídia e peças promocionais da divulgação da participação e/ou seleção neste Prêmio, ou qualquer outra finalidade, ainda que comercial; sem nenhum ônus à ORGANIZADORA e/ou a qualquer outra sociedade integrante do GRUPO PARANAENSE DE COMUNICAÇÃO - GRPCOM, ou ainda, eventual parceira comercial do evento.

14. 1. Os participantes (leitores, internautas e profissionais/estabelecimentos) ao participarem neste evento, declaram expressamente que leram, compreenderam e concordam com os termos e condições que regerão o Programa, especialmente os constantes deste Regulamento e da Política de Privacidade do GRPCOM (<https://www.grpcom.com.br/politica-de-privacidade/>), bem como autorizam expressamente a PINÓ a utilizar e fazer o tratamento de todos os dados pessoais dos participantes fornecidos, exclusivamente para fins lícitos (inclusive e especialmente para relacionamento e envio de informações sobre o EVENTO e/ou de outras ações relacionadas ao objeto deste), e que os mesmos poderão ser compartilhados com os parceiros e patrocinadores do EVENTO - cuja relação consta no site deste, pelo prazo de 05 (cinco) anos, sem o direito de obter o reconhecimento, compensação ou remuneração de qualquer espécie para tal uso, conforme disposto na referida Política de Privacidade.

15. De acordo com decisão soberana da ORGANIZADORA, o participante e/ou jurado que descumprir qualquer ponto deste Regulamento, ou sua participação infrinja de forma direta ou indireta a legislação vigente e/ou a moral e os bons costumes, poderá ser imediatamente

excluído do evento.

16. A ORGANIZADORA, de forma soberana, detém o direito de encerrar e/ou modificar pontos específicos do presente evento em caso de fraude, dificuldade operacional ou qualquer outro fator que possa comprometer a viabilidade, integridade e licitude deste.

17. Na hipótese de ocorrência de interrupções de qualquer gênero no sistema, durante o período de Indicação, a ORGANIZADORA não ficará obrigada a prorrogar o prazo da mesma, dando-se por finda a indicação no prazo estipulado neste Regulamento, salvo decisão em contrário da ORGANIZADORA.

18. A ocorrência de qualquer outra hipótese de ato ou fato não previsto neste Regulamento será decidida, de forma irrecorrível, pela própria ORGANIZADORA.

**Dúvidas, críticas e sugestões:**

[premiobomgourmet@gazetadopovo.com.br](mailto:premiobomgourmet@gazetadopovo.com.br)