



**UPUTSTVO ZA
POSTUPAK CERTIFIKACIJE
VAŠEG AUTORSKOG RECEPTA**

UPUTSTVO ZA POSTUPAK CERTIFIKACIJE VAŠEG AUTORSKOG RECEPTA

Predstojeći dokument ima ulogu vodiča koji treba da Vam pomogne u slučaju da imate neke nedoumice ili nejasnoće u vezi sa bilo kojim delom procesa prijave dokumentacije Vašeg autorskog recepta za certifikaciju.

Nije na odmet napomenuti da postupku certifikacije prethodi kreiranje Vašeg naloga na platformi Registra, smišljanje vašeg recepta, fotografisanje tog jela, kao i skidanje potrebnog formulara za standardizovanu recepturu.

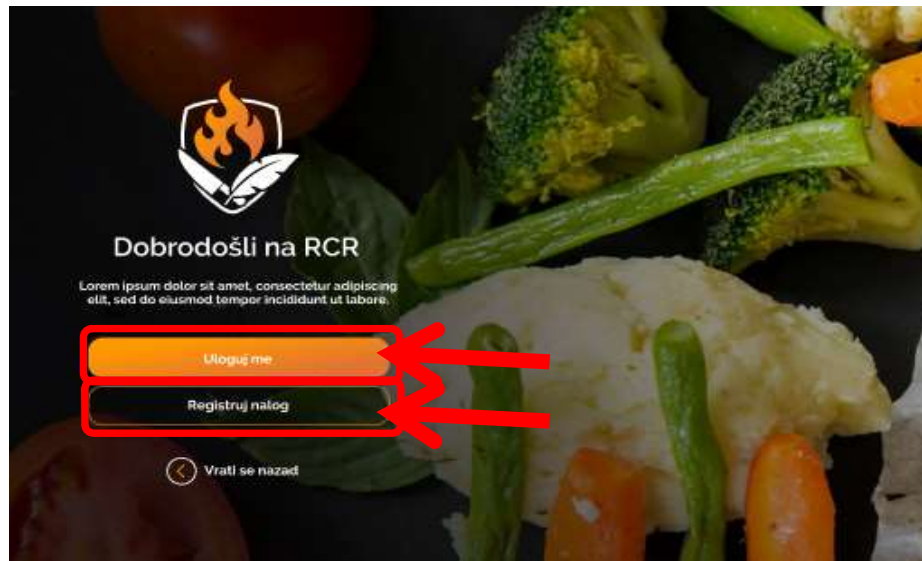
Naš savet je da sve to odradite i više puta proverite pre samog započinjanja procesa certifikacije jer kada podnesete prijavu ukoliko je ne adekvatno popunjena ili nepotpuna imate samo jednom priliku da dokumentaciju ispravite i dostavite najkasnije u roku od nedelju dana od momenta kada Vam stigne E-mejl za rešenjem. Molimo Vas da budete odgovorni u ovom prvom koraku jer je izuzetno bitan za celokupni ishod procesa certifikacije.

Proces certifikacije izgleda ovako

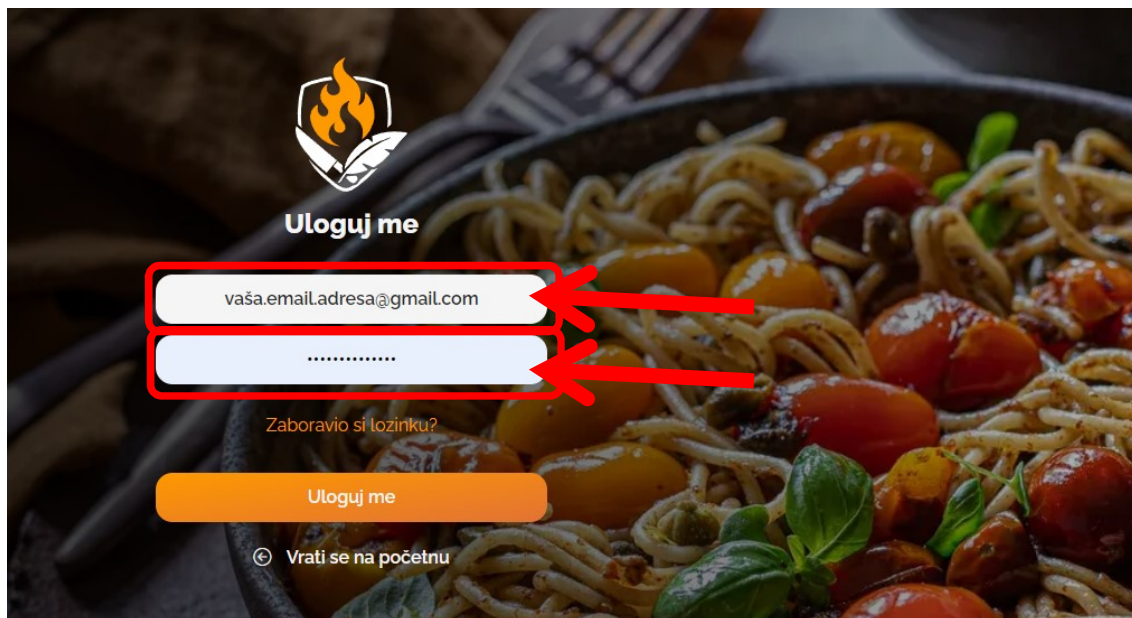
- 1.** Prva stvar koju treba da uradite je da u vašem internet pretraživaču odete na certifikacijarecepata.rs i da kliknete na dugme "Uloguj me" (ukoliko već posedujete nalog na našoj RCR platformi) ili "Sertifikuj recept" (ukoliko ga nemate)



2. Na **stranici dobrodošlice** ukoliko već posedujete nalog na RCR platformi kliknite na dugme “Uloguj me”, koji će vas dalje odvesti na Login stranicu (korak 3a), ili ukoliko nemate nalog a želite da ga napravite kliknite na “Registruj nalog”, koje će vas odvesti na stranicu za kreiranje vašeg naloga (korak 3b).



3a. Na **Login stranici** ulazite u svoj nalog klikom na dugme “Uloguj me” nakon što ste uneli email adresu i šifru, koje ste uneli prilikom registracije vašeg naloga (korak 3b). U slučaju da ste zaboravili šifru vašeg naloga u bilo kom trenutku možete kliknuti “Zaboravio si lozinku?” gde nakon unošenja email adrese naloga dobijaš na isti email putem kojeg možeš restartovati svoju šifru.



3b. Na **stranici za kreiranje vašeg naloga** unosite sve podatke potrebne za kreiranje vašeg naloga poput:

- Imena
- Prezimena
- Da li ste profesionalni kuvar ili amater
- Naziva kompanije u kojoj radite
- Mesta u kom živite/radite
- Naziv vaše pozicije na poslu
- Telefon
- Email adresa
- Šifre naloga

NAPOMENA: Izuzetno je bitno da prethodni podaci budu istiniti i popunjeni adekvatnim znakovima "š,ž,đ,č..." bilo na latinici ili ćirilici jer će naš algoritam automatski da konvertuje podatke u potrebno pismo ali ukoliko nisu određena slova uneta kako treba greška ćeostati u sistemu a to predstavlja i pravni problem za vas koliko i estetski.

Registruj nalog

Ime

Prezime

☐ Profesionalni kuvar ☐ Amater

Kompanija Mesto

Pozicija na poslu

Telefon

vaša.email.adresa@stagod.com

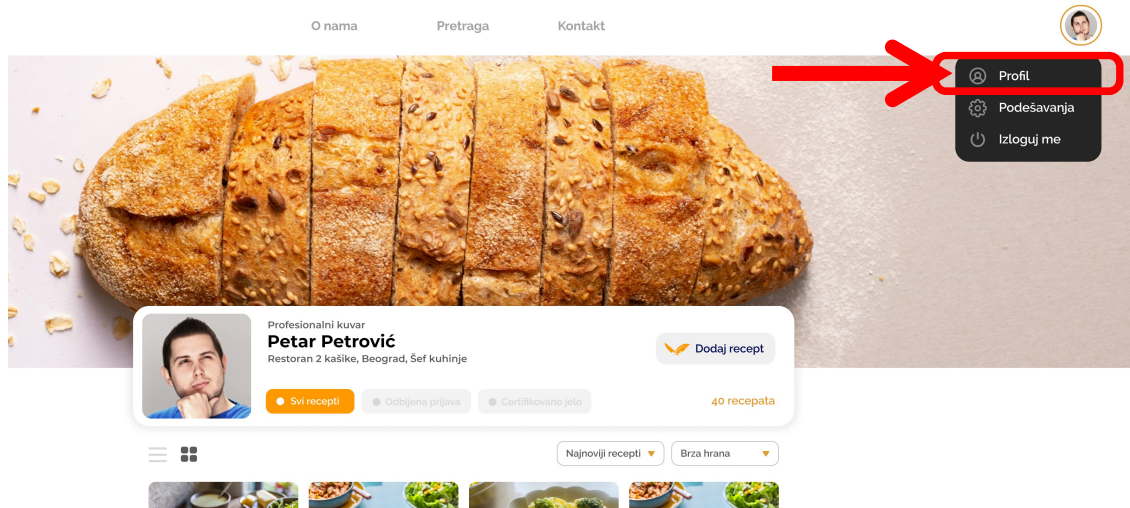
☒ Saglasan sam sa politikom privatnosti i ustovima korišćenja

Registruj nalog

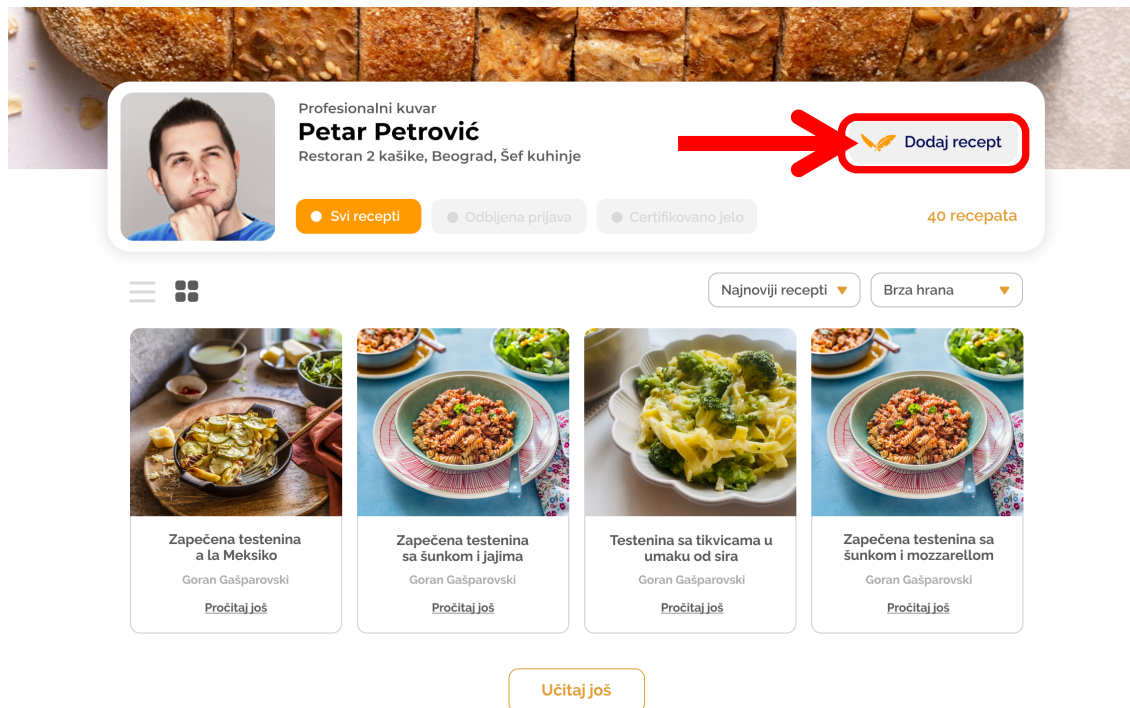
© Vrati se na početnu

Izuzetno je bitno da pročitate, otkačite kvadratić i time date saglasnost da ste saglasni sa politikom privatnosti i uslovima korišćenja platforme. To je uobičajena procedura kod većine webstranica na kojima se prave profili, softvera, ili video igrice koja je neophodna da bi se pravno regulisali i zaštitili vaši podaci. Ukoliko ste sve prethodno popunili kliknite na dugme „Registruj nalog“ i to je to.

4. Nakon što ste uspešno izvršili registraciju svog naloga tj. profila I što ste se ulogovali, automatski ćete biti na stranici svog profila. Ukoliko se iz bilo kog razloga to ne desi ili odete na neku drugu stranicu uvek možete da pristupite svom profilu klikom svoje like u gornjem desnom uglu na navigacionom meniju. Tu se takođe nalazi dugme “Podešavanja” na kome možete izmeniti podatke unete na svom profilu, kao i dodati svoju fotografiju ili naslovnu sliku.



Na svom profilu klikom na dugme “Dodaj recept” otvoriće vam se nova stranica “Dodavanje recepta”, na kojoj se nalazi 7 koraka kroz koje se unose sve potrebne informacije za otpočinjanje procesa sertifikacije vašeg autorskog recepta.



5. Na stranici za “dodavanje recepta”, prva dva koraka predstavljaju navođenje svih opših informacija o nastanku standardizovane recepture a odnosi se na uopštene podatke deskriptivnog karaktera čija se funkcija ogleda u patentiranju i zaštiti intelektualne svojine koju predstavlja osmišljena standardizovana receptura. Neophodni podaci koji bi morali da budu sadržani u ovom odeljku standardizovane recepture za arhiviranje i kategorisanje receptura su:

1. **Trgovački tj. umetnički naziv gastro proizvoda** (a samim tim i recepta) - predstavlja unikatan kreativan naziv koji treba da prati i bude zasnovan na priči o samom gastro proizvodu.

Dobri primeri:

Šešir gospođe Jovanović;
Prolećni sjaj;
Karađorđeva čnica;
Pica Margarita;
...

Loši primeri:

Tart od cvekle i đumbira;
Balotin na pireu od celera sa sosom od nane;
...

2. **Opis jela**

U ovom polju treba u prosto proširenoj rečenici koncizno opisati jelo u što manje reči kako bi čitaocu bilo jasno u od čega se sastoji navedeno jelo, ali bez bespotrebnog navođenja svih mogućih upotrebljenih namirica. Dovoljno je navesti samo glavne komponente jela i namirnice od kojih se pripremaju.

NAPOMENA: Molimo vas da budete vrlo precizni i kratki, jer je broj karaktera ograničen na 200 (sa razmacima, računaju se i oni). Takođe, molimo vas za strpljenje i da odvojite vreme za potpuno, detaljno i istinito popunjavanje sledeće potrebne dokumentacije.

Primer opisa: Bileći Balotin punjen suvim kajsijama i sirom, pire od celera, sos od nane, gel od đumbira i čips od glaziranog celera.

3. **Priču o vašem jelu.**

U ovom tekstu treba da obrazložite koncept jela, njegove komponente i zašto su upotrebljene baš te namirnice, senzonu kompoziciju, naziv, inspiraciju iza samog recepta, kako je nastalo, kao i zašto je takav način servisa i sl. Ova priča treba da bude istinita, relativno zanimljiva i idealno da ima marketing potencijal.

Nakon priče o jelu, imate **dugme “Skinij šablon”**, klikom na koji možete skinuti formular standardizovane recepture. Iako se većina polja iz standardizovane recepture ponavlja kroz ovih 7 koraka na web sajtu, neophodno je duplo popuniti ovo iz razloga jer sama standardizovana receptura ostaje kao pravni dokaz autorstva i podnosi se istraživačkom timu i stručnoj komisiji na analizu tokom procesa sertifikacije, dok podaci uneti preko samog sajta služe za generisanje stranice (tako reći profila) vašeg recepta u samom registru. Svi podaci koje unesete moraju biti istiniti,

usklađeni na oba mesta, tačni, i celokupno popunjeni. Ovo omogućava da se sačuva i doživi autentičnost i inspiraciju koja stoji iza svakog zalagaja.

NAPOMENA: naš savet vam je da prvo skinete i popunite formular za standardizovanu recepturu na vašem uređaju, fotografirate vaše jelo, a tek onda da započnete korake na samom sajtu, jer na taj način ćete sebi značajno olakšati i ubrzati sam proces podnošenja prijave za certifikaciju recepta.

4. Fotografija jela.

Molimo vas samo da fotografija jela bude dobrog kvaliteta ali i po veličini manja od 4MB, minimalne rezulucije 1000x1000 pixela. Što se tiče fotografije koju prilažete u koraku 1 ona treba da je ili pod ugrom od 30-45° ili od gore (iz ptičije perspektive), vodeći računa da se jasno vide sve komponente jela. Voditi računa da jelo bude servirano na originalan način onako kako će se servirati samom gostu a ne na modifikovan način (rasečene komponente, pomerene, itd.)

Za razliku od ovoga fotografije u samoj standardizovanoj recepturi treba dodati obe kako bi se jasno videla kompozicija jela iz više uglova, i time dobila trodimenzionalna perspektiva jela.

Klikom na dugme “Dodaj fajl” lako možete priložiti fotografiju za stranicu vašeg recepta, i ispod toga, dugme za dodavanje popunjene standardizovane recepture.

The screenshot shows a multi-step form interface. At the top, there are four tabs labeled 'Korak' with numbers 1, 2, 3, and 4. Tab 1 is active. The form has three main input areas on the left, each outlined in red with a red arrow pointing to it: 'Naziv' (Name), 'Opis jela' (Description of the dish), and 'Priča' (Story). To the right of these is a text box with a warning message: 'Savetujemo da prvo popunite formular koji je priložen na dugmetu pored, a zatim da popunite sva tražena polja na sajtu (jer se jedan deo pitanja ponavlja). Ovaj proces je ključ za obezbeđivanje visokog kvaliteta standarda i verifikovanosti certifikacije vaših receptata.' Below this is a button with a document icon and the text 'Skinite šablon' (Download template), also highlighted with a red box and arrow. Further down, there are two sections: 'Fotografija' (Photo) and 'Dokumentacija' (Documentation). Each has a 'Dodaj fajl' (Add file) button, both highlighted with red boxes and arrows. At the bottom is a large orange 'Nastavi' (Continue) button.

5. Mesto i datum kreiranja recapture,

U koraku broj 2, prvo što treba uneti je datum i mesto nastanka jela. To služi za istorijsku svrhu i brendiranje samog recepta.

6. sezonalnost i kategorizacija

Ispod toga treba izabrati kategoriju tj. grupe jela u koju se svrstava jelo, kao i sezonalnost same recapture (u koje doba godine se preporučuje ili može pripremati ovo jelo).

6. U sledećem koraku “Informacije o alergenima”, treba navesti sve potencijalne glavne alergene.

Korak 1 Korak 2 Korak 3 Korak 4

Alergen 1

(+) Dodaj još polja

U polja za alergene unosite nazive namirnica (brašno, mleko, sir...) ili komponenti (gluten, laktoza,...) u koliko imate više namirnica koje su isti alergen (laktoza umesto mleko, puter, sir,...).

Takođe, klikom na dugme “(+)Dodaj još polja” dodajete još potrebnih praznih polja za unošenje alergena.

NAPOMENA: Vodite računa da vam ne ostanu prazna tj. ne popunjena polja, već ukoliko imate polje viška, obavezno ga uklonite.

7. Postupak pripreme jela

U sledećem koraku “Postupak pripreme” u prazna polja taksativno i detaljno unosite sve korake u postupku pripreme vašeg autorskog recepta.

Napomena: Nije dozvoljena upotreba šacometrijskih mera. Ovo je ozbiljan strukovni ali i pravni dokument a s time obavezno je navođenje stručnih termina tehnika, veličine, temperatura, vremena, vlažnosti i drugih bitnih parametara koji će doprineti reproduktivnosti istog kvaliteta jela.

Vodite računa da korake u postupku pripreme navodite optimalnim redosledom kako bi ih obavljali u profesionalnoj kuhinji, prvo navodeći sve pripremne postupke koje možete unapred odraditi, a zatim sve postupke koje treba preduzeti pri samom dogotavljanju i serviranju jela.

Takođe, vodite računa da vam ne ostanu prazna tj. ne popunjena polja, već ukoliko imate polje viška, obavezno ga uklonite.

8. Postupak normativa

U sledećem koraku prilažete normativ tj. spisak, količinu i jedinice mere svih potrebnih namirnica koje čine vaš recept. Ove informacije su osnova za kvalitetnu standardizaciju i osiguravanje verodostojnosti ukusa.

NAPOMENA: molimo vas da se zbog uniformnosti pridržavate sledećeg formata prilikom unošenja podataka:

naziv namirnice	količina pa jedinica mere sa razmakom između
-----------------	--

Primer:

- 1 Brašno 750 g
- 2 Ulje 1 dl
- 3 Jaja 5 kom.

(+) Dodaj još polja

Vrati se

Nastavi

Takođe, vodite računa da vam ne ostanu prazna tj. ne popunjena polja, već ukoliko imate polje viška, obavezno ga uklonite.

9. U sledećem koraku se popunjava nutritivna i energetska vrednost jela. Unošenje ovih informacija ključno je za korisnike koji žele da vaše autorsko jelo uvrste u svoju “zdravu ishranu” putem praćenja unosa kalorija i makronutrijenata. Precizno unošenje ovih podataka pomaže većoj učestalosti konzumacije vašeg autorskog jela, pogotovo kod ljudi sa višim stepenom razvijenosti svesti o pravilnijoj ishrani.

Primer:

Proteini (g)	22.89	106.68
Ug. hidrati (g)	24.36	113.64
Lipidi (g)	10.41	48.6
Energija (kcal)	5923	

Vrati se

Nastavi

Naš predlog vam je da prvo unesete “Energiju” u kalorijama, a zatim koliko grama proteina, ugljenih hidrata i lipida (masti) sadrži jedna porcija vašeg jela.

Zatim uzmite veličinu standardne porcije iz navedenog polja iz standardizovane recepture koju ste spremili u prvom koraku i podelite količinu svakog makronutrijenta sa tom gramažom, kako biste dobili procentualni udeo svakog nutrijenta u vašem jelu.

Primer: $106.68 / 466.5 \times 100 = 22.89\%$

10. Na poslednjem koraku imate dugme “Skini uplatnicu” sa kog možete klikom, otvoriti tj. preuzeti generalizovanu uplatnicu za izmirenje inicijane nadoknade (nadoknade za obradu prijave) procesa sertifikacije.

Korak 1

Korak 2

Korak 3

Kc

 Skini uplatnicu

Završi

Nakon što ste preuzeli uplatnicu možete skenirati IPS QR kod mobilnom aplikacijom vaše banke i izmeniti/uneti svoje ime prezime i adresu stanovanja ili uvek možete ručno popuniti sve podatke na pravu uplatnicu i uplatiti u najbližoj pošti/banci/menjačnici.

Uplatnica Nadoknada 1.pdf

1 / 1 175%

УПЛАТНИЦА

Име Презиме, Адреса

сврха уплате

Накнада за процесирање пријаве

прималац

Goran Gašparovski, Bulevar Jaše Tomića 19b,
21000 Novi Sad

шифра плаћања

289

валута

RSD

износ

=47000,00

рачун примаоца

340-0000032591942-07

модел и позив на број (одобрење)

00 01

QR код

IPS QR

печат и потпис уплатиоца

место и датум пријема

датум извршења

Образак бр. 3

ХИТНО

Zatim klikom na dugme “Završi” zvanično završavate proces podnođenja prijave svog recepta za proces certifikacije. Nakon ovoga preostalo je samo da čekate da vas kontaktiramo i da vam dostavimo rešenje o odobrenju/odbijanju certifikacije uz obrazloženje.

Korak 1 Korak 2 Korak 3 Korak 4

Skini uplatnicu

Završi

**ŽELIMO VAM SREĆNO I KREATIVNO
STVARANJE NOVIH REMEK-DELA**