



**Magiczny
Kraków**

#ZłoteSpinacze - zagłosuj na przewodnik po kulinarnym Krakowie

2019-11-18

Trwa głosowanie na Nagrodę Publiczności w konkursie Złote Spinacze. W tym roku nominowany został „Kraków - przewodnik społeczności Facebooka po Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019”. Głosy można oddawać do 21 listopada.

W tym roku o głosy internautów rywalizuje 26 projektów. To te projekty, które otrzymały nominację w Złotych Spinaczach, a także zgłosiły swoje zainteresowanie uczestnictwem w głosowaniu na Nagrodę Publiczności już na etapie zgłaszania projektu do konkursu głównego.

Zagłosować może każdy za pośrednictwem strony internetowej glosowanie.zlotespinacze.pl. Ogłoszenie zwycięzców nastąpi 6 grudnia.

Warto dodać, że Facebook wspólnie z Miastem Kraków wydał przewodnik miejski skupiony na gastronomii. Wydawnictwo, które ukazało się w lipcu tego roku, powstało przy udziale krakowskich społeczności kulinarnych działających na Facebooku. 10 000 bezpłatnych przewodników trafiło do krakowskich restauracji oraz punktów InfoKraków. Dwujęzyczny przewodnik jest też dostępny online pod adresem: cityguides.fb.com.

Więcej informacji można znaleźć na stronie internetowej kulinarny.krakow.pl.

Konkurs Złote Spinacze ma na celu zwiększanie profesjonalizmu i podnoszenie standardów w branży public relations poprzez promowanie najlepszych, najbardziej kreatywnych i rzetelnie wykonanych projektów w obszarze public relations zrealizowanych w Polsce. Zadaniem Złotych Spinaczy jest również edukacja środowiska biznesowego na temat znaczenia public relations dla funkcjonowania firmy.

Konkurs ma charakter otwarty, kierowany jest do wszystkich podmiotów realizujących kampanie PR w Polsce: agencji PR, działów PR i komunikacji, firm i instytucji, organów samorządowych i organizacji pozarządowych. Prace konkursowe są oceniane przez ponad 80-osobowe jury, w skład którego wchodzi przedstawiciele organizacji biznesowych i pozarządowych, praktycy oraz eksperci branży PR i mediów w Polsce, a także autorytety środowiska akademickiego.