



## REGULAMIN

### I OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU KULINARNEGO DLA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH „Drób na Polskim Stole”, Ostróda 2019r.

#### § 1

1. Organizatorem konkursu pt. „**Drób na Polskim Stole**” (dalej: Konkurs) jest Krajowy Związek Grup Producentów Rolnych – Izba Gospodarcza, ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 31c lok. 2, 14-200 Iława.
2. Konkurs jest organizowany w ramach wydarzenia o nazwie „Mazury HoReCa” odbywającego się w dniach 09-10.04.2019 r. w Expo Mazury Ostróda Centrum Targowo-Konferencyjnym Warmii i Mazur (dalej: Expo Mazury Ostróda) w Ostródzie, ul. Grunwaldzka 55.
3. Regulamin I Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarne dla Szkół Gastronomicznych pn. „Drób na Polskim Stole” (dalej: Regulaminem) określa prawa i obowiązki Uczestników Konkursu, a także prawa i obowiązki Organizatora.
4. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady Konkursu, chyba że wprost z Regulaminu wynika odesłanie do innych dokumentów, lub źródeł informacji zawierających opis określonych elementów Konkursu.
5. Konkurs finansowany jest z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego.

#### § 2

##### Termin Konkursu

Konkurs odbywać się będzie w dniu 10.04.2019 r. na terenie Expo Mazury Ostróda, tj. w Ostródzie przy ul. Grunwaldzkiej 55.

#### § 3

##### Temat i cel Konkursu

1. Temat konkursu: „**Drób na Polskim Stole**”
2. Celem Konkursu jest wyłonienie na zasadach określonych niniejszym Regulaminem drużyny, która przygotuje najlepszą potrawę konkursową z wykorzystaniem głównego składnika, którym jest **pierś z gęsi oraz żołądki gęsie**.

#### **§ 4**

##### **Warunki uczestnictwa w Konkursie**

1. W Konkursie mogą brać udział 2 - osobowe drużyny składające się z uczniów szkół o profilu gastronomicznym, które zostały prawidłowo zgłoszone do Konkursu, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym Regulaminem oraz spełniają inne warunki przewidziane niniejszym Regulaminem.
2. Członkami drużyny mogą być wyłącznie osoby spełniające następujące warunki:
  - 1) posiadają aktualny adres zamieszkania i adres korespondencyjny na terenie Polski,
  - 2) są uczniami jednej i tej samej szkoły o profilu gastronomicznym (dalej również: „Szkoła”),
  - 3) zostały zgłoszone do niniejszego Konkursu przez Szkołę, w której się uczą,
  - 4) w przypadku osób niepełnoletnich - posiadają pisemną zgodę opiekunów prawnych na udział w Konkursie,
  - 5) zapoznały się i zaakceptowały treści niniejszego Regulaminu,
3. Organizator zastrzega, iż udział osób niepełnoletnich możliwy jest wyłącznie za zgodą opiekunów prawnych, wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Z chwilą spełnienia łącznie wszystkich warunków, o których mowa powyżej, osoby zgłoszone do Konkursu stają się uczestnikami Konkursu (dalej również: „Uczestnicy”).
5. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy i współpracownicy Organizatora oraz członkowie ich najbliższych rodzin (małżonek, wstępni, zstępni, rodzeństwo, przysposobieni i przysposabiający), a także inne osoby pozostające w stosunku służbowym z pracownikami Organizatora.
6. Każdy Uczestnik ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z uczestnictwem w Konkursie.

#### **§ 5**

##### **Zgłoszenie się do konkursu**

1. W celu wzięcia udziału w Konkursie Szkoła zgłasza do niniejszego Konkursu 2 swoich uczniów spełniających warunki niniejszego Regulaminu, którzy będą tworzyć drużynę

- i przygotowywać potrawę konkursową w niniejszym Konkursie.
2. Zgłoszenie do Konkursu jest równoznaczne z przyjęciem przez Szkołę oraz Uczestników warunków niniejszego Regulaminu.
  3. Zgłoszenia do Konkursu Szkoła dokonuje drogą elektroniczną wysyłając je na 2 adresy e-mail: [k.ziejewska@interia.pl](mailto:k.ziejewska@interia.pl) oraz [nela.strucinska@expomazury.pl](mailto:nela.strucinska@expomazury.pl) lub poprzez złożenie zgłoszenia w siedzibie Organizatora, tj. Krajowego Związku Grup Producentów Rolnych – Izby Gospodarczej, podanej w § 1 Regulaminu.
  4. **Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 13 marca 2019 r.**
  5. Zgłoszenie powinno zawierać dane określone w formularzu zgłoszenia, w tym: pełną nazwę Szkoły i jej adres, adres e-mail, numer telefonu, imię i nazwisko opiekuna drużyny, jego nr telefonu oraz adres e-mail, imiona i nazwiska Uczestników (członków drużyny), adresy ich zamieszkania, numery telefonów komórkowych, oświadczenia Szkoły i Uczestników o zapoznaniu się z Regulaminem i jego akceptacji, oświadczenia Uczestników o wyrażeniu zgody na wzięcie udziału w Konkursie oraz na przetwarzanie ich danych osobowych. W przypadku osób niepełnoletnich - oświadczenia Uczestników powinny być podpisane przez ich opiekunów prawnych.
  6. Do zgłoszenia należy nadto załączyć:
    - 1) Recepturę wraz z wyraźnym zdjęciem potrawy, której składową jest **pierś z gęsi oraz żołądki gęsie**
    - 2) Prawidłowo wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy
  7. Nadesłane materiały nie będą zwracane.
  8. Udział w Konkursie jest nieodpłatny.
  9. Zgłoszenia dokonane po dacie wskazanej w ust. 4 niniejszego paragrafu będą automatycznie odrzucane, chyba że Organizator zmieni termin nadsyłania zgłoszeń.
  10. Ilość miejsc w Konkursie jest ograniczona do 8 drużyn.
  11. Komisja powołana przez Organizatora dokona wstępnej selekcji drużyn na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. Szkoła i osoby zakwalifikowane do udziału w Konkursie zostaną powiadomione o zakwalifikowaniu się do Konkursu do dnia 15.04.2019 r. W przypadku niemożności uczestnictwa uczniów danej Szkoły, Komisja wybierze drużynę zastępczą spośród innych zgłoszonych drużyn, która zostanie niezwłocznie poinformowana o zakwalifikowaniu do Konkursu.



12. Uczestnicy zakwalifikowani do Konkursu zostaną poinformowani przez Organizatora drogą telefoniczną bądź mailową o szczegółowym harmonogramie Konkursu.

## § 6

### Zasady obowiązujące w czasie Konkursu

#### 1. Zasady organizacyjne:

- Organizator zapewnia w trakcie trwania Konkursu produkt główny, którym jest **pierś z gęsi oraz żołądki gęsie**. Drużyna przygotowuje jedno danie na 4 talerzach (4 porcje) oraz przystawkę (4 porcje), uwzględniając w swoim składzie produkt główny.
- Pozostałe składniki potrawy konkursowej każda drużyna dobiera indywidualnie według własnego uznania, uwzględniając zasady Konkursu.
- Każdy Uczestnik Konkursu lub jego Szkoła pokrywa koszty przejazdu Uczestników oraz koszty produktów dodatkowo użytych do wykonania dania konkursowego.
- Produkty dodatkowe muszą być świeże, jadalne, nietrujące oraz zgodne z polskim prawem.
- Na stanowisku pracy drużyna nie może posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów dodatkowych. Uczestnicy przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach. Surowce mogą być już odważone.
- Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdej drużyny. Stanowiska będą wyposażone w piec konwekcyjno-parowy, kuchenkę indukcyjną, stół roboczy, zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym.
- Każda drużyna zobowiązana jest do posiadania drobnego sprzętu kuchennego niezbędnego do wykonania potrawy.
- Organizator zapewnia 8 talerzy konkursowych dla każdej z drużyn.
- Czas wykonania zadania konkursowego to 120 minut. Dodatkowo drużyny mają 15 minut na przygotowanie miejsca pracy oraz 15 minut na posprzątanie stanowiska pracy, czas ten nie wlicza się do 90 minut, w ciągu których drużyna ma czas na przygotowanie prac konkursowych.

- Każda z drużyn odbiera stanowisko pracy na 15 minut przed swoim startem i zdaje je w czasie przeznaczonym na ich sprzątanie. Drużyny muszą pozostawić stanowisko pracy w takim stanie, jaki został im przekazany.
2. Reguły przeprowadzania Konkursu:
- Każda konkursowa potrawa musi być przygotowana specjalnie na Konkurs. Nie może być powtórzeniem pracy z innych konkursów.
  - Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu **10.04.2019 r.**
  - Drużyny powinny stawić się w miejscu rozgrywania Konkursu na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem Konkursu celem potwierdzenia swojej obecności oraz przygotowania się do udziału w Konkursie.
  - Potrawy konkursowe zostaną wyeksponowane w przygotowanym przez Organizatora miejscu. Każdy Uczestnik otrzyma numer identyfikacyjny.
  - Organizator zapewni stoły i ich oznaczenia.

## **§ 7**

### **Wybór zwycięzców**

1. Zwycięzców Konkursu wyłoni powołana przez Organizatora Kapituła Konkursowa pracującą pod przewodnictwem Pana Dariusza Strucińskiego w dwóch składach jurorskich: technicznym, degustacyjnym.
2. Konkurs wygra drużyna, której potrawa konkursowa uzyska największą liczbę punktów. Drugie i trzecie miejsce zostaną przyznane drużynom, które uzyskały drugi i trzeci wynik pod względem ilości otrzymanych punktów.
3. Potrawy konkursowe przygotowane przez każdą z drużyn będą oceniane przez Kapitułę Konkursową na podstawie następujących kryteriów:
  - 1) Smak: max 50 punktów;
  - 2) technika kulinarna: max 40 punktów;
  - 3) aranżacja talerza: max 10 punktów;
4. Kapituła Konkursowa może przyznać każdej z drużyn max 100 punktów za przygotowaną potrawę konkursową.
5. Kapituła konkursowa podejmuje decyzje o wyłonieniu Zwycięzców i przyznaniu Nagród w głosowaniu tajnym, i w oparciu o kryteria, o których mowa powyżej.
6. Obrady Kapituły konkursowej są niejawne, a jej decyzje są ostateczne.

7. Kapituła konkursowa ma prawo zdyskwalifikować Uczestnika/Drużynę, i odmówić Nagrody w przypadku gdy:
  - 1) praca nie była wykonana w czasie trwania Konkursu;
  - 2) zgłoszenie drużyny do udziału w Konkursie jest nieprawidłowe lub zawiera braki;
  - 3) naruszone zostały postanowienia niniejszego Regulaminu.
8. W przypadku, gdy okaże się, że wśród laureatów Konkursu są drużyny, które uzyskały taką samą ilość punktów, Kapituła Konkursowa przeprowadzi dodatkowe głosowanie, w którym rozstrzygnie, która z tych drużyn zajmie wyższe miejsce.

## **§ 8**

### **Nagrody konkursowe i termin ich wręczenia**

1. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają następujące wyróżnienia:
  - 1) I miejsce: PUCHAR + DYPLOM + NAGRODA OD SPONSORÓW;
  - 2) II miejsce: PUCHAR +DYPLOM + NAGRODA OD SPONSORÓW;
  - 3) III miejsce: PUCHAR +DYPLOM + NAGRODA OD SPONSORÓW;
2. Każdy Uczestnik startujący w Konkursie otrzyma dyplom uczestnictwa.
3. W przypadkach, w których Organizator będzie płatnikiem podatku tj. zobowiązany będzie do pobrania i odprowadzenia właściwemu urzędowi skarbowemu podatku dochodowego od przyznanych w ust. 1 nagród, Organizator przyzna Zwycięzcom dodatkową nagrodę pieniężną o wartości 11,11 % nagrody głównej, która nie będzie podlegać wypłacie na rzecz laureata Konkursu, lecz zostanie przeznaczona (potrącona) przez Organizatora na pokrycie należnego podatku dochodowego od wygranej.
4. Ogłoszenie wyników Konkursu nastąpi w dniu 10.04.2019 r. w Expo Mazury w Ostródzie, w miejscu wyznaczonym przez Organizatora.
5. Nagrody powinny być odebrane osobiście przez Uczestników w dniu 10.04.2019 r. w trakcie uroczystego wręczenia Nagród.
6. W trakcie uroczystego wręczenia nagród Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.
7. Nagroda nie podlega zamianie na inne nagrody lub ekwiwalent pieniężny.

8. Odmowa przyjęcia Nagrody, niedostarczenie Nagrody z przyczyn leżących po stronie Zwycięzcy, a w szczególności: wskutek podania nieprawidłowych danych, niepełnych danych, lub nieodebranie Nagrody w terminie, oznacza utratę prawa do Nagrody.

## **§ 9**

### **Przetwarzanie danych osobowych**

1. Biorąc udział w Konkursie Uczestnik, osoba dokonująca zgłoszenia oraz opiekun drużyny wyrażają zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Organizatora zgodnie z przepisami ustawy z dn. 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016r., poz. 922) w zakresie określonym niniejszym Regulaminem.
2. Administratorem danych osobowych Uczestników Konkursu jest Organizator.
3. Dane osobowe zbierane są na podstawie wypełnionego formularza zgłoszeniowego.
4. Zakres zbieranych i przetwarzanych danych osobowych obejmuje:
  - imię i nazwisko Uczestnika, jego adres zamieszkania, numer telefonu komórkowego i adres e-mail,
  - imię i nazwisko opiekuna drużyny wskazanego przez Szkołę, numer jego telefonu komórkowego oraz adres e-mail.
  - imię i nazwisko opiekunów prawnych Uczestników,
  - nazwa szkoły gastronomicznej Uczestnika.
5. Dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie, w szczególności w celu zorganizowania i przeprowadzenia Konkursu, opublikowania wyników Konkursu oraz przekazania zwycięzcy nagrody konkursowej, chyba że Uczestnik Konkursu wyrazi odrębną pisemną zgodę na przetwarzanie jego danych osobowych w celach marketingowych. Dane osobowe ww. osób przetwarzane będą przy zachowaniu zasad określonych w ustawie o ochronie danych osobowych.
6. Administrator Danych Osobowych zobowiązuje się do dochowania wszelkiej staranności przy zbieraniu, przetwarzaniu oraz przechowywaniu danych osobowych uczestników Konkursu oraz przestrzeganie zaleceń Głównego Inspektoratu Ochrony Danych Osobowych.

7. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny. Uczestnicy Konkursu mają prawo do wglądu do swoich danych oraz ich poprawiania, aktualizacji, uzupełniania i usuwania.

## § 10

### Reklamacje

1. Reklamacje związane z Konkursem będą przyjmowane przez Organizatora w formie pisemnej przesłanej na adres siedziby Organizatora, z dopiskiem „**Konkurs - Drób na Polskim Stole - Reklamacja**” w terminie 7 dni od daty ogłoszenia wyników Konkursu.
2. Wszelkie reklamacje Uczestników zawierać powinny imię, nazwisko, dokładny adres, ewentualnie adres e-mail, składającego reklamację, jak również dokładny opis i powód reklamacji.
3. Do rozstrzygania reklamacji zostanie powołana Komisja Reklamacyjna.
4. W przypadku przesłania reklamacji złożonej za pośrednictwem poczty, decyduje data stempla pocztowego.
5. Złożone przez Uczestników reklamacje będą rozpatrywane przez Komisję Reklamacyjną nie później niż w terminie 14 dni od daty otrzymania reklamacji.
6. Zainteresowani, zostaną powiadomieni o rozpatrzeniu reklamacji listem poleconym wysłanym najpóźniej w ciągu 7 dni od daty rozpatrzenia reklamacji przez Komisję Reklamacyjną.
7. Decyzja Komisji Reklamacyjnej, co do zgłoszonej reklamacji jest ostateczna.

## § 11

### Postanowienia końcowe

1. Warunkiem odbycia się Konkursu jest udział co najmniej 8 drużyn.
2. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania niniejszego Konkursu do dnia 12.04.2018 r., jeżeli nie zgłosi się wymagana minimalna liczba drużyn.
3. Uczestnicy Konkursu wyrażają zgodę na opublikowanie ich imienia i nazwiska, nazwy Szkoły w materiałach promocyjnych Organizatora związanych z Konkursem, w szczególności na stronach internetowych Organizatora i wydarzenia HoReCa, portalach społecznościowych, a także zgadzają się na wykorzystanie ich wizerunku utrwalonego podczas Konkursu i wręczania nagród, w tym na rozpowszechnianie ich





wizerunku na stronach internetowych Organizatora i wydarzenia HoReCa, portalach społecznościowych i w publikacjach Organizatora w celu informowania o Konkursie. Zgoda, o której mowa powyżej jest udzielana nieodpłatnie i nie jest ograniczona terytorialnie ani czasowo.

4. Szkoła wyraża zgodę na opublikowanie jej nazwy w materiałach promocyjnych związanych z Konkursem, w szczególności na stronach internetowych Organizatora, a także zgadza się na wykorzystywanie jej nazwy przez Organizatora w celach promocyjnych i marketingowych związanych z Konkursem, w szczególności na stronach internetowych Organizatora i wydarzenia HoReCa, portalach społecznościowych.
5. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego i inne przepisy prawa polskiego.
6. Niniejszy regulamin wchodzi w życie z dniem 01.02.2019 r.