



REGULAMIN

I OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU KULINARNEGO DLA RESTAURACJI „Gęsina w Restauracji”, Ostróda 2019 r.

§ 1

1. Organizatorem konkursu pt. „**Gęsina w Restauracji**”, (dalej: Konkurs) jest Iławskie Stowarzyszenie Producentów Gęsi, z siedzibą w Iławie (14-200) przy ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 31c lok. 2.
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 Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego dla Restauracji pn. „Gęsina w Restauracji” (dalej zwany 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

Czas trwania Konkursu

Konkurs odbywać się będzie w dniu 09.04.2019 r. na terenie Expo Mazury Ostróda, tj. w Ostródzie przy ul. Grunwaldzkiej 55.

§ 3

Temat i Cel Konkursu

1. Temat konkursu: „**Gęsina w Restauracji**”
2. Celem Konkursu Kulinarnego pn. „Gęsina w Restauracji” Ostróda 2019 jest wyłonienie, na zasadach określonych niniejszym Regulaminem, Restauracji, której

reprezentująca ją drużyna przygotowuje najlepszą potrawę z gęsiny (udo gęsie oraz wątróbka gęsia).

§ 4

Warunki uczestnictwa w Konkursie

1. W Konkursie mogą uczestniczyć podmioty prowadzące działalność gospodarczą w formie restauracji na terenie Polski, które spełnią warunki określone w niniejszym Regulaminie.
2. Podmiot, o którym mowa w ust. 1 powyżej, może wziąć udział w Konkursie, po łącznym spełnieniu następujących warunków:
 - a. dokonaniu prawidłowego zgłoszenia do Konkursu, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym Regulaminem,
 - b. zgłoszeniu dwóch kucharzy aktualnie zatrudnionych w Restauracji, którzy tworzyć będą drużynę i będą przygotowywać potrawy w Konkursie,
 - c. zapoznaniu się i zaakceptowaniu treści niniejszego Regulaminu,
3. Z chwilą spełnienia łącznie wszystkich warunków, o których mowa powyżej, dana Restauracja staje się uczestnikiem Konkursu (dalej również: „Uczestnik”).
4. Zgłoszenie do Konkursu jest równoznaczne z przyjęciem przez Uczestnika warunków niniejszego Regulaminu.
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. Zgłoszenia do Konkursu dokonuje osoba uprawniona do reprezentacji Uczestnika drogą elektroniczną na 2 adresy e-mail: k.ziejewska@interia.pl oraz nela.strucinska@expomazury.pl
2. **Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 13 marca 2019r.**

3. Zgłoszenie powinno zawierać: pełną nazwę restauracji, jej adres, kontaktowy numer telefonu komórkowego, imiona i nazwiska dwóch kucharzy zatrudnionych u Uczestnika, którzy będą tworzyć drużynę, oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem i jego akceptacji, oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych osoby zgłaszającej oraz kucharzy oraz oświadczenie o wyrażeniu zgody na wykorzystanie wizerunku kucharzy oraz o zapoznaniu się przez nich z Regulaminem – podpisane przez osoby, których unormowania te dotyczą.
4. Restauracja zgłaszająca się do Konkursu winna razem ze zgłoszeniem przesłać:
 - 1) Własną recepturę, na podstawie której jej drużyna będzie przyrządzać danie konkursowe, o którym mowa § 6 ust. 2 oraz wyraźne zdjęcie potrawy.
 - 2) Prawidłowo wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy.
5. Nadesłane materiały nie będą zwracane.
6. Udział w konkursie jest nieodpłatny.
7. Zgłoszenia dokonane po dacie wskazanej w ust. 2 będą automatycznie odrzucane, chyba że Organizator zmieni termin przesyłania zgłoszeń.
8. Ilość miejsc jest ograniczona do 8 Uczestników.
9. Komisja powołana przez Organizatora dokona wstępnej selekcji Uczestników na podstawie subiektywnej oceny opisu zgłoszonej potrawy oraz jej zdjęcia, biorąc pod uwagę oryginalność, pomysłowość oraz wygląd potrawy na zdjęciu. Restauracje zakwalifikowane do udziału w Konkursie zostaną powiadomione o zakwalifikowaniu do Konkursu do dnia **15.03.2019 r.**
10. W przypadku niemożności uczestnictwa w Konkursie któregoś z członków dwuosobowej drużyny, Uczestnik przed dniem 01.03.2019 r., w ramach zastępstwa może wskazać innego członka drużyny. W przypadku niemożności zapewnienia uczestnictwa dwuosobowego składu kucharzy, Uczestnik jest dyskwalifikowany, a Komisja uprawniona jest do wyboru nowego Uczestnika, na zasadach określonych w niniejszym ustępie spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy niezwłocznie zostaną poinformowani o zakwalifikowaniu do Konkursu.
11. 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:

- Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 09 kwietnia 2019 r. Każdy z drużyn zobowiązana jest do stawienia się na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem się Konkursu, celem potwierdzenia swojej obecności oraz przygotowania się do udziału w konkursie.
- Każda drużyna otrzyma numer identyfikacyjny.
- Organizator zapewnia w trakcie trwania Konkursu produkt główny, którym jest **udo gęsie oraz wątróbka gęsia**.
- Drużyna może używać własnych produktów dodatkowych, przy czym każdy Uczestnik Konkursu pokrywa koszty produktów dodatkowo użytych do wykonania dania konkursowego.
- 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.
- Uczestnik pokrywa koszty przejazdu drużyny.
- Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdej z drużyn. Stanowiska będą wyposażone w piec konwekcyjno-parowy, kuchenkę indukcyjną, stół roboczy, zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym.
- Każda z drużyn odbiera stanowisko pracy na 10 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.
- Drużyna zobowiązana jest do posiadania własnego drobnego sprzętu kuchennego niezbędnego do wykonania potraw.
- Organizator zapewnia talerze, na których prezentowane będą dania konkursowe.
- Drużyny występują w standardowych strojach kucharskich.
- Organizator zapewnia bezpieczeństwo wszystkim osobom obecnym w miejscu przeprowadzenia konkursu.

- Czas na wykonanie pracy konkursowej to 120 minut. Dodatkowo drużyny mają 10 minut na przygotowanie miejsca pracy oraz 10 minut na posprzątanie stanowiska pracy, czas ten nie wlicza się do 120 minut, w ciągu których drużyna ma czas na przygotowanie prac konkursowych.
2. Reguły przeprowadzania Konkursu:
- Drużyny przygotowują jedno danie główne konkursowe na 8-miu talerzach (8 porcji) do wizualnej oraz smakowej oceny jurorów oraz przystawkę (również 8 porcji).
 - Użyte produkty dodatkowe, łącznie z dekoracją muszą być jadalne, świeże, nietrujące oraz niezakazane przez polskie prawo.
 - Każda konkursowa potrawa musi być przygotowana specjalnie na Konkurs. Nie może być powtórzeniem pracy z innych konkursów.
 - Potrawy konkursowe zostaną wyeksponowane w miejscu przygotowanym przez Organizatora.
 - Organizator zapewnia stoły i ich oznaczenia.
 - Składniki obowiązkowe potrawy konkursowej: **udo gęsie oraz wątróbka gęsia.**
 - Pozostałe składniki dania konkursowego Uczestnik/drużyna dobiera indywidualnie według własnego uznania z uwzględnieniem zasad Konkursu.

§ 7

Wybór zwycięzców

1. Ocenę prac wykonanych w ramach niniejszego Konkursu przeprowadzi Kapituła Konkursowa, w dwóch składach jurorskich: technicznym i degustacyjnym, na podstawie następujących kryteriów:
 - a. smak max 50 punktów;
 - b. technika kulinarna max 40 punktów;
 - c. aranżacja talerza max 10 punktów;
2. Kapituła Konkursowa może przyznać każdemu Uczestnikowi/drużynie max 100 punktów.
3. Kapituła Konkursowa podejmuje decyzje o wyłonieniu Laureatów w głosowaniu tajnym, i w oparciu o kryteria, o których mowa w ust. 1.

4. Obrady Kapituły konkursowej są niejawne, a jej decyzje są ostateczne.
5. Kapituła Konkursowa ma prawo zdyskwalifikować Uczestnika/drużynę i odmówić mu nagrody w przypadku gdy:
 - a. praca nie była wykonana w czasie trwania Konkursu;
 - b. jego zgłoszenie jest nieprawidłowe lub zawiera braki;
 - c. naruszone zostały postanowienia niniejszego Regulaminu.
6. W przypadku, gdy okaże się, że wśród laureatów Konkursu są Uczestnicy, którzy uzyskali taką samą ilość punktów, Kapituła Konkursowa przeprowadzi głosowanie, który z tych laureatów zajmie wyższe miejsce.

§ 8

Nagrody konkursowe i termin ich wręczenia

1. Kapituła Konkursowa wyłoni spośród Uczestników konkursu trzy Restauracje, których drużyny otrzymały najwyższą ilość punktów.
2. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają:
 - a. I miejsce: PUCHAR + DYPLOM + NAGRODA OD SPONSORÓW oraz prawo uczestnictwa w kolejnej edycji konkursu „Gęsina w Restauracji” bez wstępnych eliminacji.
 - b. II miejsce: PUCHAR + DYPLOM + NAGRODA OD SPONSORÓW;
 - c. III miejsce: PUCHAR + DYPLOM + NAGRODA OD SPONSORÓW
3. Każdy Uczestnik startujący w Konkursie otrzyma dyplom uczestnictwa oraz nagrody rzeczowe od sponsorów.
4. Nagrody i dyplomy za uczestnictwo w Konkursie wręczą osoby wskazane przez Organizatora.
5. W przypadkach, w których Organizator będzie płatnikiem podatku tj. zobowiązany będzie do pobrania i odprowadzenia właściwemu urzędowi skarbowemu podatku dochodowego od przyznanych w ust. 2 nagród, Organizator przyzna Zwycięzcy dodatkową nagrodę pieniężną o wartości 11,11 % nagrody głównej, która nie będzie podlegać wypłacie na rzecz Zwycięzcy Konkursu, lecz zostanie przeznaczona (potrącona) przez Organizatora na pokrycie należnego podatku dochodowego od wygranej.

6. Ogłoszenie zwycięzców nastąpi w dniu 09.04.2019 r. w Expo Mazury Ostróda w miejscu wyznaczonym przez Organizatora.
7. Nagrody powinny być odebrane osobiście przez członków drużyn w dniu 09.04.2019 r. w trakcie uroczystego wręczania Nagród.
8. W trakcie uroczystego wręczania Nagród członkowie drużyn zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.
9. Nagroda nie podlega zamianie na inne nagrody lub ekwiwalent pieniężny.
10. Odmowa przyjęcia Nagrody, niedostarczenie Nagrody z przyczyn leżących po stronie Zwycięzcy, a w szczególności: skutek podania nieprawidłowych danych, niepełnych danych, lub nieodebranie Nagrody w terminie, oznacza utratę prawa do Nagrody.
11. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za nieopłacenie podatku od nagród przez uczestników.

§ 9

Przetwarzanie danych osobowych

1. Biorąc udział w Konkursie Uczestnik (osoba zgłaszająca Uczestnika) oraz wyznaczeni przez niego kucharze wyrażają zgodę na przetwarzanie ich danych osobowych przez Organizatora, zgodnie z przepisami ustawy z dn. 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. Dz.U. z 2016 r., poz. 922) w zakresie określonym niniejszym Regulaminem.
2. Administratorem danych osobowych Uczestników Konkursu i Kucharzy reprezentujących Uczestnika jest Organizator.
3. Dane osobowe zbierane są na podstawie wypełnionego formularza zgłoszeniowego.
4. Zakres zbieranych i przetwarzanych danych osobowych obejmuje:
 - imię i nazwisko, adresy e-mail, numery telefonów kucharzy reprezentujących Uczestnika,
 - imię i nazwisko, numer telefonu komórkowego i adres e-mail osoby zgłaszającej Uczestnika,
 - pełna nazwa restauracji
5. Dane osobowe członków drużyn Konkursu i osoby zgłaszającej Uczestnika 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, kucharze reprezentujący Uczestnika wyrażą odrębną pisemną zgodę na przetwarzanie ich 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 przestrzegania zaleceń Głównego Inspektoratu Ochrony Danych Osobowych.
7. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny. Osoby zgłaszające Uczestnika, Członkowie drużyn 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, na adres wskazany w § 1 Regulaminu, z dopiskiem „**Gęsina w Restauracji - Reklamacja**” w terminie 7 dni od daty ogłoszenia wyników Konkursu.
2. Wszelkie reklamacje zawierać powinny dane Uczestnika zgłaszającego reklamację, dokładny adres, adres e-mail, jak również dokładny opis i powód reklamacji.
3. Do rozstrzygnięcia 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 Uczestników.
2. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania niniejszego konkursu do dnia 01.04.2019 r., jeżeli nie zgłosi się minimum uczestników.
3. Uczestnicy i członkowie drużyn wyrażają zgodę na opublikowanie ich imienia i nazwiska lub firmy Uczestnika 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. Uczestnik oświadcza, że posiada pełne prawa autorskie do przesłanej receptury oraz zdjęcia potrawy.
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.