



REGULAMIN
KONKURSU KULINARNEGO
Master Challenge by Schöller
Ostróda 2018



SPONSORZY



PATRONAT MERYTORYCZNY



P.G.

REGULAMIN
KONKURSU KULINARNEGO
Master Challenge by Schöller
Ostróda 2018

Tematem konkursu jest kreatywny deser lodowy. Przystępując do konkursu Master Challenge by Schöller Ostróda 2018 zastanów się przez chwilę na kompozycją smaków, bo ona jest tu najważniejsza. Temat desery lodowe to szerokie spektrum możliwości i kombinacji smakowych. Jest wiele możliwości na własną interpretację i kreatywność. Zaprezentuj deser tak, aby był wyjątkowy - liczy się smak i aranżacja. Również ważna jest estetyka wykonania i szczegóły wykończenia. W deserze najważniejszy jest smak, który wynika z idealnych połączeń użytych składników. Stosuj tylko takie techniki, które opanowałeś w stopniu dostatecznym. Zachowaj harmonię Twojej indywidualnej kompozycji. Udział w konkursie niewątpliwie wpłynie na Twój przyszły sukces zawodowy.

Życzymy powodzenia!

Tematem konkursu jest: kreatywny deser lodowy, konkurs dedykowany jest dla:

- Uczniów szkół gastronomicznych z całej Polski,
- Profesjonalistów: kucharzy i cukierników zatrudnionych w restauracjach, kawiarniach, lodziarniach w całej Polsce.

Celem Konkursu jest popularyzacja sztuki kulinarnej. Ponadto konkurs ma promować lody oraz wysokiej jakości produkty mleczne.

Oceny prac konkursowych dokonają wykwalifikowani Jurorzy

Konkurs został objęty patronatem medialnym najważniejszych mediów branżowych.

§ 1

Organizator i Sponsorzy

1. Organizatorem KONKURSU KULINARNEGO Master Challenge by Schöller Ostróda 2017 (dalej: Konkurs) jest Expo Mazury S.A. (dalej: Organizator) z siedzibą w Ostródzie (14-100), ul. Grunwaldzka 55, zarejestrowana w rejestrze przedsiębiorców prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Olsztynie VIII Wydział Gospodarczy krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 513712, NIP 8392767573, kapitał zakładowy 116.928.000,- PLN. Konkurs jest organizowany w ramach wydarzenia o nazwie „Mazury HoReCa” odbywającego się w dniach 17-18.04.2017 r. w Expo Mazury Ostróda Centrum Targowo-Konferencyjnym Warmii i Mazur (dalej: Expo Mazury Ostróda) w Ostródzie, ul. Grunwaldzka 55.
2. Sponsorem Strategicznym Konkursu jest Froneri Polska Sp. z o. o. (Schöller), Friesland Campina Nederland BV (Debic). Patronem merytorycznym Konkursu jest Fundacja Klubu Szefów Kuchni.

P.G.

§ 2

Czas trwania Konkursu

1. Konkurs dla uczniów szkół gastronomicznych odbywać się będzie w dniu 17.04.2018 r., natomiast dla Profesjonalistów: kucharzy i cukierników zatrudnionych w restauracjach, kawiarniach, lodziarniach odbywać się będzie w dniu 18.04.2017 r.
2. Konkurs odbędzie się na terenie Expo Mazury S.A., tj. w Ostródzie (14-100) przy ul. Grunwaldzkiej 55.
3. Każdy z uczestników zobowiązany jest do stawienia się co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem się konkursu, celem potwierdzenia swojej obecności oraz przygotowania się do udziału w konkursie. Godziny rozpoczęcia konkursu będą ogłoszone uczestnikom zakwalifikowanym do konkursu.

§ 3

Temat Konkursu

1. Temat konkursu: **Master Challenge by Schöller Ostróda 2018** jest kreatywny deser lodowy.
2. Celem Konkursu jest wyłonienie na zasadach określonych niniejszym Regulaminem ucznia oraz profesjonalisty, którzy przygotują najlepsze desery lodowe w Konkursie Kulinarnym „Master Challenge by Schöller Ostróda 2018”.

§ 4

Warunki uczestnictwa w Konkursie

1. Uczniowie:

- 1) W Konkursie dla uczniów szkół gastronomicznych mogą uczestniczyć osoby fizyczne, posiadające aktualny adres zamieszkania i adres korespondencyjny na terenie Polski, będące aktualnymi uczniami placówek o profilu gastronomicznym i zgłoszone do niniejszego konkursu przez taką placówkę, po spełnieniu łącznie następujących warunków:
 - a) wyrażeniu zgody przez ucznia lub jego opiekuna prawnego na udział w Konkursie,
 - b) zapoznaniu się i zaakceptowaniu treści niniejszego Regulaminu,
 - c) dokonaniu prawidłowego zgłoszenia do konkursu, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym Regulaminem.
 - d) Zakwalifikowaniu do Konkursu przez Komisję Konkursową, zgodnie z § 5 pkt 4
- 2) W przypadku osób niepełnoletnich udział w konkursie jest możliwy wyłącznie za zgodą opiekunów prawnych, wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
- 3) Z chwilą spełnienia łącznie wszystkich warunków, o których mowa powyżej, dana osoba fizyczna staje się uczestnikiem Konkursu (dalej również: „Uczestnik”).

2. Profesjoniści:

- 1) W Konkursie dla profesjonalistów mogą uczestniczyć osoby fizyczne, posiadające aktualny adres zamieszkania i adres korespondencyjny na terenie Polski, wykonujące pracę kucharza lub cukiernika i zatrudnione w restauracji / kawiarni lub lodziarni, zgłoszone do niniejszego konkursu przez podmiot je zatrudniający, po spełnieniu łącznie następujących warunków:
 - a) wyrażeniu zgody przez kucharza / cukiernika na udział w konkursie,
 - b) zapoznaniu się i zaakceptowaniu treści niniejszego Regulaminu,
 - c) dokonaniu prawidłowego zgłoszenia do konkursu, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym regulaminem.
 - d) Zakwalifikowaniu do Konkursu przez Komisję Konkursową zgodnie z § 5 pkt 4.

P.G.

- 2) Zgłoszenie do Konkursu jest równoznaczne z przyjęciem przez Uczestnika warunków niniejszego Regulaminu.

3. Postanowienia ogólne:

- 1) Zgłoszenie do Konkursu jest równoznaczne z przyjęciem przez Uczestnika warunków niniejszego Regulaminu.
- 2) Każdy Uczestnik może tylko jednokrotnie wziąć udział w Konkursie.
- 3) 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.
- 4) 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, zarówno uczniów, jaki i profesjonalistów, dokonuje podmiot do tego uprawniony, o którym mowa w §4, drogą elektroniczną na adres e-mail: Nela.Strucinska@expomazury.pl lub poprzez dostarczenie zgłoszenia listownie do siedziby Organizatora (ul. Grunwaldzka 55, 14-100 Ostróda). **Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 30 marca 2018 r.**
2. Zgłoszenie powinno nastąpić na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego regulaminu i powinno zawierać m.in. imię i nazwisko uczestnika, adres jego zamieszkania, numer telefonu komórkowego, pesel, pełna nazwa szkoły o profilu gastronomicznym/podmiotu prowadzącego działalność gastronomiczną, oświadczenie o zapoznaniu się z regulaminem i jego akceptacji, oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych osoby zgłaszającej i na udział w konkursie.
3. Podmiot zgłaszający uczestnika do Konkursu winien razem ze zgłoszeniem przestać:
 - a) Oświadczenie Uczestnika udzielające Organizatorom prawa do wykorzystania wykonanej pracy w celach promocyjnych, dokumentacyjnych i marketingowych, według wzoru udostępnionego przez Organizatora,
 - b) Oświadczenie Uczestnika o wyrażeniu zgody na wykorzystywanie jego wizerunku przez Organizatora oraz Sponsorów,
 - c) Prawidłowo wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy,
 - d) Zdjęcie deseru, uprzednio przygotowanego przez osobą zgłaszaną do konkursu, na talerzu i pucharku oraz zastosowaną recepturę.
4. Nadesłane materiały nie będą zwracane.
5. Udział w konkursie jest nieodpłatny.
6. Zgłoszenia dokonane po dacie wskazanej w ust. 1 będą automatycznie odrzucane.
7. Ilość miejsc jest ograniczona do 16 osób w ramach danej kategorii (uczniowie/profesjoniści).
8. O dacie zgłoszenia do Konkursu decyduje data otrzymania zgłoszenia przez Organizatora.
9. Na podstawie przesłanych materiałów Komisja Konkursowa dokona do dnia 04.04.2018 wyłonienia do 16 osób w ramach każdej z kategorii Konkursu, które zakwalifikowane zostaną do dalszego etapu Konkursu. Komisja dokonywać będzie oceny zdjęć i receptur pod kątem: finezyjności wykonania, estetyki, zastosowanych dekoracji i pomysłowości.

P.G.

10. Osoby zakwalifikowane do dalszego etapu Konkursu zostaną poinformowane przez Organizatora drogą telefoniczną bądź mailową.

§ 6

Zasady obowiązujące w czasie konkursu

1. Zasady organizacyjne:
 - a) **Uczestnik** przed wejściem do wskazanego przez Organizatora boks, stanowiącego jego stanowisko pracy, musi przekazać Jurorom opis deserów w formie drukowanej- 8 sztuk oraz elektronicznej- 1 sztuka (CD lub pendrive).
 - b) Każdy **Uczestnik** odbiera boks na 15 minut przed swoim startem i zdaje go w czasie przeznaczonym na sprzątanie boksów. **Uczestnicy** muszą pozostawić boks w takim stanie, jaki został im przekazany.
 - c) Jednym ze składników deseru muszą być lody o smaku kasztanowym i dowolny smak lodów **Schöller**. Drugim z obowiązkowych składników musi być wysokiej jakości produkt nabiałowy Debic: śmietanka Debic Stand & Overrun lub Debic 32% albo płynna baza do lodów i musów lodowych Debic Parfait dodatkowo do wyboru Stand & Overrun, 32% lub Natop.
 - d) Organizator zapewnia surowce w postaci lodów **Schöller** oraz wysokiej jakości produkty nabiałowe Debic. Pozostałe, dodatkowe surowce **Uczestnicy** przywożą sami.
 - e) Dopuszcza się używanie produktów gotowych lub wstępnie przygotowanych, jak polewy, marcepan, owoce suszone, liofilizowane, owoce świeże lub w lekkich syropach, obrane i/lub pokrojone, czekolada, konfitury czy pulpy owocowe. Jednakże **Uczestnik** musi ujawnić użycie wszelkich gotowych i wstępnie przygotowanych produktów pod groźbą dyskwalifikacji.
 - f) Elementy wymagające wypieku należy wypiec na miejscu.
 - g) Na stanowisku, w boksie konkursowym nie można postugiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów. **Uczestnicy** przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach. Surowce mogą być już odważone.
 - h) Organizator nie pokrywa kosztów przejazdu uczestników oraz kosztów produktów dodatkowo użytych do wykonania zadania konkursowego. Produkty dodatkowe muszą być świeże.
 - i) Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdego uczestnika. Stanowiska będą wyposażone w piec konwekcyjno-parowy, kuchenkę indukcyjną, stół roboczy, zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym. Organizator zapewnia jako wyposażenie dostępne w części wspólnej poza boksem konkursowym dla Uczestników:
 - jeden zlewozmywak z bieżącą ciepłą i zimną wodą,
 - jedną szafę chłodniczą o zakresie temperatur od +4 do +8 o pojemności 600 litrów,
 - jedną szafę mroźniczą o zakresie temperatur od -12 do -18 o pojemności 600 litrów,
 - jedną komorę do szybkiego zamrażania deserów o pojemności 100 litrów,
 - j) Konkursowy deser musi być przygotowany specjalnie na konkurs. Nie może być powtórzeniem pracy z innych konkursów.
 - k) Desery konkursowe zostaną wyeksponowane w przygotowanym przez organizatora miejscu. Każdy uczestnik otrzyma numer identyfikacyjny
 - l) Organizator zapewnia stoły i ich oznaczenia.
 - m) **Uczestnicy** przygotowują i podają desery z wykorzystaniem pucharków do lodów i porcelany dostarczonych przez Organizatora.

P.G.

- n) Wszystkie konkursowe desery muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.
- o) Każdy **Uczestnik** przygotowuje 12 sztuk identycznych deserów gastronomicznych, 6 pucharków plus 6 talerzy a'la carte. Sześć zostanie przedstawionych do oceny degustacji jurorów, zaś pozostałe losowo wybrane będą przekazane fotografowi oraz publiczności.
- p) Gramatura całego deseru jest dowolna.
- q) Czas przygotowania pracy wynosi 1 godzinę (60 minut). Po tym czasie **Uczestnicy** muszą przerwać pracę i przedstawić do oceny Jury konkursu deser w takiej postaci, w jakiej zdążyli go przygotować.
- r) **Uczestnicy** mają dodatkowe 15 minut, przed przystąpieniem do pracy nad konkursowym deserem, na przygotowanie miejsca pracy (boksu konkursowego) i przekazanie przewodniczącemu Jury receptury deseru oraz dodatkowe 15 minut na posprzątanie boksu po upływie czasu na przygotowanie deseru konkursowego. Czas ten nie wlicza się do 1 godziny, w ciągu której **Uczestnicy** mają wykonać zadanie konkursowe.

§ 7

Wybór zwycięzców

1. Ocenę prac wykonanych w ramach niniejszego Konkursu przeprowadzi Komisja Konkursowa (Jury), na podstawie następujących kryteriów:
 - a) Kreatywność, estetyka prezentacji - max 50 punktów;
 - b) Dekoracja, zastosowanie technik - max 50 punktów;
 - c) Kompozycja smakowa - max 100 punktów;
 - d) Organizacja i czystość pracy - max 50 punktów
2. Zadanie konkursowe będzie oceniane przez Komisję Konkursową odrębnie dla uczniów i profesjonalistów.
3. Komisja Konkursowa może przyznać każdemu uczestnikowi max 250 punktów.
4. Komisja Konkursowa w głosowaniu tajnym i w oparciu o kryteria o których mowa w ust. 1 podejmuje decyzje o wyłonieniu zwycięzców i przyznaniu Nagród.
5. Obrady Komisji Konkursowej są niejawne, a jej decyzje są ostateczne.
6. Komisja Konkursowa ma prawo zdyskwalifikować Uczestnika 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.
7. W przypadku, gdy okaże się, że wśród laureatów Konkursu są osoby, które uzyskały taką samą ilość punktów, Komisja Konkursowa przeprowadzi głosowanie, który z tych laureatów zajmie wyższe miejsce.

§ 8

Nagrody konkursowe i termin ich wręczenia

1. Komisja Konkursowa wyłoni spośród uczestników konkursu trzy osoby wśród uczniów i trzy osoby wśród profesjonalistów, które otrzymały najwyższą ilość punktów.
2. Laureatom przyznane zostaną Nagrody:
UCZNIOWIE:

P.G.

- a) I miejsce: Złoty Medal dla Uczestnika + Puchar Expo Mazury dla Szkoły + Dyplom + Nagrody od Sponsorów dla Uczestnika + Nagroda pieniężna w wysokości 3.000,00 zł.
- b) II miejsce: Srebrny Medal dla Uczestnika + Dyplom+ Nagrody od Sponsorów dla Uczestnika + Nagroda pieniężna w wysokości 2.000,00 zł
- c) III miejsce: Brązowy Medal dla Uczestnika + Dyplom + Nagrody od Sponsorów dla Uczestnika + Nagroda pieniężna w wysokości 1.000,00 zł

PROFESJONALIŚCI:

- a) I miejsce: Złoty Medal dla Uczestnika + Puchar Expo Mazury dla Restauracji+ Dyplom + Nagrody od Sponsorów dla Uczestnika + Nagroda pieniężna w wysokości 10.000,00 zł
 - b) II miejsce: Srebrny Medal dla Uczestnika + Dyplom+ Nagrody od Sponsorów dla Uczestnika + Nagroda pieniężna w wysokości 2.000,00 zł
 - c) III miejsce: Brązowy Medal dla Uczestnika + Dyplom+ Nagrody od Sponsorów dla Uczestnika + Nagroda pieniężna w wysokości 1.000,00 zł
3. Każdy startujący Uczestnik otrzyma dyplom uczestnictwa.
 4. Nagrody od Sponsorów przyznawane i wręczane są przez Sponsorów osobiście.
 5. Nagrody pieniężne przyznane Laureatom w niniejszym konkursie zostaną im wypłacone w wysokości pomniejszonej o należny podatek z tytułu wygranej w Konkursie, w wysokości 10% wartości nagrody, który zostanie wyliczony i odprowadzony przez Organizatora.
 6. Ogłoszenie zwycięzców wśród uczniów nastąpi w dniu 17.04.2018, profesjonalistów w dniu 18.04.2018 w Expo Mazury Ostróda, niezwłocznie po zakończeniu konkursów i werdykcie jury.
 7. Nagrody powinny być odebrane osobiście przez uczestników w dniu ogłoszenia wyników w trakcie uroczystego wręczenia nagród.
 8. W trakcie uroczystego wręczenia nagród uczestnicy 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: 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 wyraża zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych zgodnie z przepisami ustawy z dn. 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 tj. z późniejszymi zmianami) przez Organizatora w celach związanych z realizacją Konkursu i eliminacji.
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:
 - Imię,
 - Nazwisko,
 - Pesel,
 - adres zamieszkania,
 - numer telefonu komórkowego,
 - adres e-mail,
5. Dane osobowe uczestników Konkursu będą przetwarzane wyłącznie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie, w szczególności w celu przyjęcia zgłoszenia uczestnictwa w

P.G.

konkursie, przeprowadzenia i rozstrzygnięcia Konkursu, opublikowania jego wyników 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 (Dz. U. z 1997 r. Nr 133, poz. 883 z późn. zmianami).

6. Administrator Danych Osobowych zobowiązuje się do dochowania wszelkiej staranności przy zbieraniu, przetwarzaniu oraz przechowywaniu danych osobowych uczestników Konkursu oraz przestrzeganiu 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, na adres ul. Grunwaldzka 55, 14-100 Ostróda, z dopiskiem **Master Challenge by Schöller - Reklamacja** w terminie 7 dni od daty ogłoszenia wyników konkursu.
2. Wszelkie reklamacje zawierać powinny imię, nazwisko, 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. 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.
2. Warunkiem odbycia się Konkursu jest udział co najmniej 8 uczestników w danej kategorii.
3. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania niniejszego konkursu, jeżeli nie zgłosi się minimalna ilość uczestników w danej kategorii.
4. Laureaci wyrażają zgodę na opublikowanie ich imienia i nazwiska lub firmy, przedsiębiorstwa w materiałach promocyjnych związanych z Konkursem, w szczególności na stronach internetowych Organizatora, a także zgadzają się na ich wykorzystywanie w celach promocyjnych i marketingowych przez Organizatora.
5. Uczestnik Konkursu wyraża zgodę na wykorzystywanie jego wizerunku przez Expo Mazury S.A. z siedzibą w Ostródzie oraz Sponsorów w związku z promocją wydarzenia.
6. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego i inne przepisy prawa polskiego.
7. Niniejszy regulamin wchodzi w życie z dniem 31.01.2018 r.

Akceptuję pod względem formalno-prawnym:

P.G.