

KONKURS KULINARNY MISTRZOSTWA POLSKI W DZICZYŹNIE
– MEMORIAŁ MARIANA TARNAWSKIEGO 2020
18.03.2020r.

ORGANIZATOR

1. Wyłącznym Organizatorem jest „Las-Kalisz” Sp. z o.o. z siedzibą w Tomnicach, zwanym dalej Organizatorem, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego - Sąd Rejonowy Poznań – Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000181139 oraz rejestru czynnych podatników podatku od towarów i usług - NIP 6210004390

2. Oficjalnym adresem kontaktowym jest:

„Las-Kalisz” Sp. z o. o.

z/s w Tomnicach

ul. Krotoszyńska 1

63-714 Kobierno

z dopiskiem: Tomasz Tarnawski

„Konkurs Kulinaryny Mistrzostwa Polski w Dzikizynie - Memoriał Mariana Tarnawskiego 2020”

oraz adres e-mail: biuro@las-kalisz.pl ; tomek.tarnawski@las-kalisz.pl

telefon 62 725 42 70 / 662 507 971

POSTANOWIENIA OGÓLNE

3. Konkurs kulinarny „Mistrzostwa Polski w Dzikizynie - Memoriał Mariana Tarnawskiego 2020” – zwanym dalej Konkursem - jest memoriałem po zmarłym Śp. Marianie Tarnawskim długoletnim Prezesie i założycielu firmy „Las – Kalisz”, powstałej 15 marca 1991 oraz pasjonacie zrównoważonego łowiectwa, wędkowania oraz miłośnika kuchni myśliwskiej.

4. Regulamin jest wiążący dla Organizatora i Uczestników, reguluje zasady i warunki uczestnictwa w Konkursie Kulinarzym

5. Prawo udziału w Konkursie Kulinarzym, przysługuje wyłącznie osobom spełniającym warunki określone regulaminem.

6. Konkurs „Mistrzostwa Polski w Dzikizynie - Memoriał Mariana Tarnawskiego 2020” obejmuje swym obszarem terytorium Rzeczypospolitej.

7. Konkurs składa się z 2 etapów:

- etap I – kwalifikacje do konkursu kulinarnego - (weryfikacja zgłoszeń do konkursu, przez profesjonalne jury);
- etap II – konkurs kulinarny, który odbędzie się w pałacu w miejscowości Orli (zwanym Pałac w Orli) w dniu **18.03.2020r.** Drogą selekcji po I etapie zostanie wyłonionych 6 drużyn, które zaprezentują swoje umiejętności podczas konkursu.

UCZESTNICY KONKURSU KULINARNEGO

8. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych - kucharzy profesjonalistów, tj. kucharzy pracujących zawodowo bądź mających w dacie przystąpienia do konkursu kulinarnego, przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok kalendarzowy.

Uczestnikami konkursu kulinarnego, mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach.

9. W konkursie kulinarnym, mogą wziąć udział wyłącznie kucharze wyłonieni w I etapie przez profesjonalne jury konkursu kulinarnego.

KWALIFIKACJE KONKURSU KULINARNEGO

10. Zgłoszenie uczestnictwa w konkursie poprzez wypełnienie Formularza zgłoszeniowego, należy przesać drogą mailową zgloszenia@mistrzostwadziczyna.pl lub tradycyjnie pocztą na adres kontaktowy.

11. Termin nadsyłania zgłoszeń, upływa **29 lutego 2020 r.**

Informacja o zespołach zakwalifikowanych do konkursu zostanie podana do wiadomości publicznej na stronach Patronów medialnych **4 marca 2020.**

12. Konkurs kulinarny, odbędzie się **18.03.2020r.** na terenie Pałacu w Orli

13. Wszyscy uczestnicy, którzy zakwalifikują się do konkursu, zobowiązani są do przyjazdu w dniu **17.03.2020r.** do godz.17:00 do Pałacu w Orli na odprawę i konkurs.

14. Skład drużynowy zgłoszonych uczestników musi być taki sam podczas trwania konkursu

UCZESTNICY

15. Uczestnikami konkursu są dwuosobowe drużyny.

16. Skład drużyny: **Szef + Kucharz pomocniczy.**

Szef – oceniany jest za organizację pracy zespołu, przygotowanie stanowiska pracy, wysokie umiejętności zawodowe, smak, estetykę i sposób podania pracy konkursowej.

Kucharz pomocniczy – pomaga w pracach przygotowawczych oraz serwowaniu dań konkursowych.

ZADANIE KONKURSOWE

17. Zadaniem uczestników konkursu, dnia, **18.03.2020r.**, jest wykonanie od podstaw w ciągu 120 minut **przystawki i dania głównego** ze składników obowiązkowych:

a) **Przystawka** - Zupa z wykorzystaniem królika (1 porcja - 250 – 300ml).

b) **Danie główne** na bazie łopatki z jelenia (1 porcja – 210 -240g), gdzie dodatki nie powinny przekraczać 40% wagi dania.

Na przygotowanie i sprzątnięcie stanowiska pracy doliczony zostaje czas 10 min.

Zespoły startują co 15 minut.

18. Uczestnicy konkursu kulinarnego, przygotowują po **10 porcji zupy i 10 porcji dania głównego**;

7 talerzy trafia do degustacji i oceniane jest przez jury degustacyjne

2 talerze do degustacji dla jury technicznego

1 talerz eksponowany będzie w gablocie konkursowej

19. Dania konkursowe będą serwowane na porcelanie zapewnionej przez Organizatora

Talerz do zupy: [St. James Compas De Lux](#) – Talerz głęboki, 29 cm poj. 330ml

Talerz do dania głównego: [Dibbern Platin Line](#) – Talerz płaski – 32 cm

Oba talerze dostępne w wypożyczalni [Gastro Magic Service](#)

JURY I OCENY

20. Dania konkursowe będą ocenione przez Jury degustacyjne (7 jurorów) i techniczne (3 jurorów), które zostanie wskazane przez Organizatora.

21. Jury (skład sędziowski) – dania konkursowe będą oceniane wyłącznie przez jury profesjonalistów, tj. takie, w którego skład wchodzi autorytety kulinarne, mające doświadczenie w ocenie dań konkursowych, osoby cieszące się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.

22. Skrajne punkty przy ocenach sędziów degustacyjnych są odrzucane

23. Decyzje jury są ostateczne i wiążące dla uczestników konkursu

24. Lista jurorów zostanie podana przez Organizatora najpóźniej tydzień przed terminem konkursu.

25. Wszyscy jurorzy muszą być obecni przez cały czas trwania konkursu na swoim stanowisku pracy, by móc ocenić wszystkie przygotowane dania w momencie ich serwisu.

26. W Jury konkursu **nie może** zasiadać przedstawiciel restauracji, której drużyna startuje w tym konkursie, jak również osoba powiązana w jakikolwiek sposób z uczestnikiem konkursu.

NAGRODY

27. Zwycięzca konkursu, zostaje wytypowany na podstawie oceny potrawy konkursowej. Jako potrawę konkursową traktuje się przystawkę i danie główne. Wygrana nie może zostać przyznana na podstawie oceny wyłącznie przystawki lub dania głównego. Danie podlegające ocenie jury profesjonalistów powinno być w całości przygotowane podczas konkursu, w czasie regulaminowym.

28. Zwycięska drużyna konkursu zostanie ogłoszona podczas uroczystej Gali wieczorem po konkursie

29. Zwycięzca konkursu „*Mistrzostwa Polski w Dzicyżynie - Memoriał Mariana Tarnawskiego 2020*” uzyskuje tytuł „*Mistrza Polski w Dzicyżynie 2020*” oraz nagrody.

30. Nagrody finansowe:

Pierwsza Nagroda: 4000 złotych brutto - ufundowana przez Organizatora oraz sponsorów

Druga Nagroda: 2000 złotych brutto.

Trzecia Nagroda: 1000 złotych brutto.

31. Nagrody zostaną wypłacone zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. 2012, poz. 361 j.t. ze zm.). W przypadkach tego wymagających Organizator zobowiązuje się do pokrycia i odprowadzenia podatku od nagród zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych.

PRAWA AUTORSKIE

32. Uczestnicy wchodzący w skład drużyn konkursu, gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) przysługują im odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.

33. Z tytułu złożonego powyżej oświadczenia uczestnicy przyjmują na siebie pełną odpowiedzialność prawną. W przypadku jakichkolwiek roszczeń ze strony osób trzecich uczestnicy, po zawiadomieniu ich przez Organizatora, przystąpią do niezwłocznego

wyjaśnienia sprawy oraz wystąpią przeciwko takim roszczeniom na własny koszt i ryzyko, a nadto zaspokoją wszelkie uzasadnione roszczenia, a w razie ich zasądzenia od Organizatora, regresowo zwrócą całość pokrytych roszczeń oraz wszelkie związane z tym wydatki i opłaty, włączając w to koszty procesu i obsługi prawnej, a także naprawią wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.

34. Uczestnicy w momencie otrzymania nagrody głównej konkursu kulinarnego ,przenoszą na Organizatora autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów obejmujące, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, następujące pola eksploatacji: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie i publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawa, nadanie za pomocą wizji lub fonii przewodowej albo bezprzewodowej przez stacje naziemną, nadanie za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie utworu nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez Internet.

35. Uczestnicy upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez uczestników dla celów konkursu kulinarnego, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z konkursem, w okresie od otrzymania promesy do konkursu do ostatniego dnia miesiąca, w którym odbywa się konkurs kulinarny.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

36. Regulamin obowiązuje od dnia 01 stycznia 2020 r. do odwołania.

37. Organizator ani inne podmioty współpracujące z nim przy organizacji, nie ponoszą odpowiedzialności za błędy i uchybienia osób lub podmiotów trzecich i wynikłe z nich ewentualne opóźnienia, bądź nieprawidłowości w przebiegu konkursu kulinarnego

38. Koszt noclegu uczestników i sędziów spoza Poznania w dniach z 17.03.2020 na 19.03.2020 r. pokrywa **Organizator** w miejscu przez niego wskazanym. Pozostałe koszty związane z uczestnictwem w konkursie kulinarnym, ponoszone są przez uczestników konkursu kulinarnego.

39. Wszelkie opisy konkursu kulinarnego, wykorzystane w materiałach reklamowych oraz promocyjnych konkursu mają wyłącznie charakter ogólny i informacyjny. Moc wiążącą posiada jedynie niniejszy Regulamin w całej swojej treści.

40. Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian w niniejszym Regulaminie nienaruszających podstawowych zasad konkursu
41. Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem reguluje Kodeks cywilny.
42. Informacji dodatkowych w zakresie Regulaminu udziela przedstawiciel Organizatora:
Adam Chrzastowski – adamchrzastowski@yahoo.com, tel.: 693 293 347 lub +48 62 725 42 70

KLAUZULA RODO

43. Administratorem danych osobowych jest firma „Las - Kalisz” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą Tomnicach ul. Krotoszyńska 1 63-714 Kobierno, reprezentowana przez V-ce Prezesa Tomasza Tarnawskiego.
44. Dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji praw i obowiązków wynikających z uczestnictwa w konkursie.
45. Zgromadzone dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny, a dotyczący przeprowadzonego konkursu i mogą być udostępnione podmiotom i organom upoważnionym do przetwarzania tych danych na podstawie przepisów prawa.
46. Dane mogą być przekazywane podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie Administratora, przy czym podmioty takie przetwarzać będą dane na podstawie umowy z Administratorem i wyłącznie zgodnie z jego poleceniami.
47. Każdy uczestnik konkursu, posiada prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.