Regulamin XII edycji ogólnopolskiego konkursu kulinarnego
„Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2016
(dalej **„Regulamin”**)

Postanowienia Ogólne

1. Organizatorem Konkursu **"Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2016"** (dalej **„Konkurs”**) jest Unilever Polska Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Aleje Jerozolimskie 134, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 258512, kapitał zakładowy w wysokości 10.000.000 PLN w całości wpłacony, NIP: 521-33-90-341 (dalej **„Organizator”**).
2. Celem Konkursu jest zachęcenie młodych adeptów sztuki kulinarne do pogłębiania wiedzy na temat nowoczesnych produktów i technik kulinarnych, zachęcenie do doskonalenia umiejętności, poprzez otwartość i aktywne branie udziału w życiu środowiska kulinarnego. Dodatkowy cel to promocja produktów Organizatora, takich marek jak: Knorr, Rama, Hellmann’s, Lipton, Alsa, przeznaczonych dla gastronomii i żywienia zbiorowego.
3. Nad prawidłowością przeprowadzenia Konkursu czuwa komisja konkursowa
   (dalej **„Komisja”**) w następującym składzie
   - Przewodniczący Jury
   - 4 Jurorów degustacyjnych
   - Juror techniczny
   - Sekretarz – przedstawiciel Organizatora
4. Czas trwania Konkursu: od dnia 01.11.2015 r. do dnia 1.04.2016 roku.
5. Konkurs jest zorganizowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
6. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych, które w czasie trwania całego Konkursu są uczniami szkoły o profilu gastronomicznym (szkoły zawodowej, technikum lub profilowanego liceum) i ukończyły 13 lat, ale nie ukończyły 21 roku życia (dalej **"Uczestnik"**), za wyjątkiem osób wymienionych w pkt. 7 Regulaminu. W konkursie nie mogą brać udziału osoby uczęszczające do Szkół: pomaturalnych, policealnych oraz wyższych. Zgodę na udział danego Uczestnika w Konkursie musi każdorazowo wyrazić nauczyciel nauki zawodu lub szef kuchni – opiekun praktyk. Potwierdzeniem wyrażonej zgody jest dokument z podpisami, z czytelną pieczątką szkoły. Dodatkowo, w przypadku, gdy dany Uczestnik jest niepełnoletni (ale powyżej 13 roku życia), zgodę na jego udział w Konkursie oraz przyjęcie nagrody musi wyrazić przedstawiciel ustawowy lub opiekun prawny danego Uczestnika.
7. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy / współpracownicy Organizatora, spółek Unilever Polska S.A., Unilever Poland Services Sp. z o.o., Unilever BCS Polska sp. z o.o. oraz członkowie ich rodzin. Przez członków rodziny rozumie się: wstępnych, zstępnych, rodzeństwo, małżonków, rodziców małżonków i osoby pozostające w stosunku przysposobienia. Dodatkowo, w Konkursie nie mogą brać udziału finaliści, którzy uplasowali się w finale na I, II i III miejscu w poprzednich edycjach konkursu „Młody Kreator Sztuki Kulinarnej”.
8. Regulamin Konkursu będzie dostępny w siedzibie Organizatora oraz na stronie internetowej www.ufs.com. Przed wzięciem udziału w Konkursie, Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem.
9. Uczestnik przystępując do Konkursu, powinien zapoznać się z treścią Regulaminu. Uczestnik zobowiązuje się do przestrzegania zasad zwartych w Regulaminie. Uczestnik, który chce wziąć udział w Konkursie powinien wyrazić zgodę na postanowienia Regulaminu na Formularzu 1 zgody zgodnie z załącznikiem do Regulaminu.

10. Zasady Konkursu

11. Tematem tej edycji Konkursu jest:
    Danie główne z pstrąga tęczowego oraz minimum jednego rodzaju Primerby Knorr Professional i Esencji bulionu rybnego Knorr Professional.

12. Konkurs składa się z III etapów:
    a. I etap – kwalifikacja
    b. II etap – półfinał
    c. III etap – finał.

    I etap – kwalifikacja

13. I etap polega na przesłaniu w terminie od dnia 01.11.2015 r. do dnia 28.12.2015 r. na adres mailowy: elzbieta.gizinska@unilever.com zgłoszenia (dalej **„Zgłoszenie”**) zawierającego:
    a. propozycję przygotowanej przez Uczestnika, autorskiej receptury potrawy, zgodnej z tematem Konkursu wraz z dobrej jakości zdjęciem potrawy. Zdjęcie powinno być zapisane w formacie jpg o rozdzielczości 800 x 600 pixeli; W recepturze muszą zostać wykorzystane następujące produkty:
    I - pstrąg tęczowy
    II - minimum jeden rodzaj Primerby Knorr Professional
    III - Esencja bulionu rybnego Knorr Professional
    IV- garni
    V - dowolne dodatki

    Każda receptura musi zawierać:
    I. nazwę potrawy;
    II. wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 6 porcji z uwzględnieniem
    III. opis sposobu wykonania.
    Danie powinno zostać podane na dużym talerzu, ułożone i przybrane według własnej inwencji Uczestnika.
    b. Wypełniony Formularz nr 1, który jest załącznikiem i zawiera następujące dane osobowe Uczestnika: imię i nazwisko, datę urodzenia, oraz dokładny adres zamieszkania tj. ulica, numer domu, numer mieszkania, kod pocztowy, miejscowość oraz numer telefonu kontaktowego, adres poczty elektronicznej wraz z klauzulą o następującej treści *„Wyrażam zgodę na przetwarzanie przesłanych danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 nr 101, poz. 926 ze zm.) przez Unilever Polska Sp. z o.o. z siedzibą przy AL. Jerozolimskich 134, 02-305 Warszawa w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu „Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2016” tj. wydaniem nagród, sprawozdawczością podatkową, rozpatrzeniem ewentualnych reklamacji oraz w celu zamieszczenia tych danych na liście zwycięzców konkursu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej www.ufs.com*
    Oświadczam, że zostałem poinformowany/-a o tym, że podanie danych osobowych jest dobrowolne, jak również o przysługującym prawie do wglądu do danych oraz możliwości ich poprawiania lub żądania ich usunięcia. Jednocześnie wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku przez Unilever Polska Sp. z o.o. na portalach internetowych i czasopismach branżowych w związku z Konkursem ”;
    c. wypełniony załącznik nr 2 - Formularz nr 2 - zgodę na udział danego Uczestnika w Konkursie wyrażoną przez samego uczestnika, nauczyciela nauki zawodu lub technologii gastronomicznej. Oryginały formularzy nr 1 i nr 2 powinny zostać dosłane pocztą, na adres Centrum Kulinarne Food Solutions, ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań
    w przypadku, gdy dany Uczestnik jest niepełnoletni - zgodę na udział danego Uczestnika w Konkursie oraz przyjęcie nagrody wyrażoną przez przedstawiciela ustawowego lub opiekuna prawnego danego Uczestnika jak również na przetwarzanie danych osobowych Uczestnika oraz wykorzystanie jego wizerunku przez Organizatora

14. W Konkursie wezmą udział wyłącznie prawidłowe zgłoszenia, zawierające wszystkie dane, o których mowa w pkt. 12 Regulaminu. W Konkursie nie będą uwzględnione zgłoszenia niekompletne, nieczytelne i nieprawidłowe oraz zawierające nieprawdziwe informacje lub dane więcej niż jednej osoby lub więcej niż jednej potrawy.
15. W czasie trwania Konkursu Uczestnik może przesłać tylko jedno Zgłoszenie.
16. Uczestnik przesyłając zgłoszenie, o którym mowa w pkt. 12 wyraża zgodę na uczestnictwo w Konkursie na zasadach określonych w Regulaminie
17. Spośród wszystkich nadesłanych w tym etapie zgłoszeń Komisja wybierze 24 najciekawsze receptury, których twórcy przejdą do II etapu Konkursu.
18. Lista Uczestników przechodzących do II etapu Konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.ufs.com w terminie do dnia 07.01.2016r. Niezależnie, Organizator poinformuje Uczestników o przejściu do II etapu za pośrednictwem połączenia telefonicznego (na numer podany w Zgłoszeniu) jak równieżlistownie (na adres podany w Zgłoszeniu) lub za pośrednictwem poczty elektronicznej (na adres podany w Zgłoszeniu).

II etap - półfinał

19. Przyjazd każdego półfinalisty i osoby, o której mowa 11 c zaplanowano odpowiednio na 19.01.2016 i 2 lutego 2016 r., w godzinach południowych.
20. Koszty dojazdu środkami transportu PKP lub PKS z terytorium Polski oraz zakwaterowania Uczestnika oraz osoby, o której mowa w punkcie 11 c pokrywa Organizator.
21. W dniu przyjazdu nastąpi dokładne omówienie Regulaminu i czynności przygotowawcze, tj.:
    - ryby – oskrobanie, wyfiletowanie
    - warzywa i owoce – umycie, obranie, pokrojenie (nie kroimy tylko ziemniaków i cebuli)
    - grzyby – umycie, zblanszowanie (nie kroimy!)- pstrąg zamarynowanie (nie porcjujemy)
    - sałaty i zioła – umycie (nie rozdrabniamy!)

    Wszyscy uczestnicy są zobowiązani do przygotowywania się w miejscu rozegrania II etapu.
21. Półfinał polega na przygotowaniu przez każdego Uczestnika, który zakwalifikował się do tego etapu 6 porcji tego samego dania konkursowego, którego receptura została zakwalifikowana do półfinału: jedną porcję na ekspozycję, a pozostałe dla pięciu jurorów.
22. Sprzęt i produkty:
    a. sprzęt typu: garnki, patelnie, urządzenia do mielenia, ubijania, deski do krojenia oraz sprzęt drobny jest dostępny w Centrum Kulinarnym Unilever Food Solutions;
    b. jeżeli Uczestnikowi potrzebny będzie szczególny sprzęt, w tym cyrkulator do gotowania sous vide musi go przywieźć z sobą.
    c. porcelana do ekspozycji dań: talerze, które znajdują się na wyposażeniu Centrum Kulinarnego (okrągłe, o średnicy 32 cm); półfinaliści i finaliści nie mogą serwować potraw na własnych talerzach;
    d. produkty do przygotowania półfinałowych potraw Organizator zabezpiecza na miejscu.
23. Nie należy stosować:
    a. sztucznych dodatków – dekoracji;
    b. przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków;
    c. gotowych farszy.
24. Kryteria oceny i ilości punktów:

Juror techniczny 0-50 pkt.

a) Mise en place
    - odpowiednie i właściwe przygotowanie surowców – max. 8 pkt.
    - zużycie produktów, gospodarka odpadkami – max. 8 pkt.
    - prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych – max 18 pkt.
    - przygotowanie stanowiska pracy – max 8 pkt.

b) Czas pracy od 0 do 15 pkt.
    - praca wykonana w czasie 15 pkt.
    - 1 minuta spóźnienia – 1 pkt. ujemny.
    - maksymalny czas spóźnienia to 15 minut, po tym czasie nastąpi przerwanie pracy. Praca zostanie oceniona w stopniu, jakim została przygotowana do tego momentu.

    Suma punktów do zdobycia 0-65.

Juror degustacyjny 0-100 pkt.

c) Prezentacja
    - zgodność potrawy z recepturą zastosowanie składników tematycznych – pstrąg z dowolnymi dodatkami, Esencja rybna i Primerba Knorr dowolny rodzaj – max. 10 pkt.
    - proporcjonalność dania i odpowiednia gramatura – max. 15 pkt.
    - estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność – max 15 pkt.
    - czystość kompozycyjna (łączenie składników i smaków) max 10 pkt.
    - odpowiednia temperatura potrawy i talerza – max 10 pkt.
    - tekstura poszczególnych elementów potrawy – max 10 pkt.
    - smak i zestawienie smakowe składników – max 30 punktów.

Ilość punktów do zdobycia – 100 pkt. od każdego z pięciu jurorów degustacyjnych i po 65 pkt od jurorów technicznych. Maxymalna ilość punktów do zdobycia w konkursie to 630 pkt.

25. Rozpoczęcie i zakończenie przygotowywania potraw półfinałowych:

Na przygotowanie uczestnicy mają 1 godzinę i 50 minut w tym 10 minut na przygotowanie stanowiska pracy

I	Stanowisko	rozpoczęcie godz. 08.10	zakończenie godz. 10.00
II	Stanowisko	rozpoczęcie godz. 08.20	zakończenie godz. 10.10
III	Stanowisko	rozpoczęcie godz. 08.30	zakończenie godz. 10.20
IV	Stanowisko	rozpoczęcie godz. 08.40	zakończenie godz. 10.30
V	Stanowisko	rozpoczęcie godz. 10.15	zakończenie godz. 12.05
VI	Stanowisko	rozpoczęcie godz. 10.25	zakończenie godz. 12.15
VII	Stanowisko	rozpoczęcie godz. 10.35	zakończenie godz. 12.25
VIII	Stanowisko	rozpoczęcie godz. 10.45	zakończenie godz. 12.35
IX	Stanowisko	rozpoczęcie godz. 12.20	zakończenie godz. 14.10
X	Stanowisko	rozpoczęcie godz. 12.30	zakończenie godz.14.20
XI	Stanowisko	rozpoczęcie godz. 12.40	zakończenie godz. 14.30
XII	Stanowisko	rozpoczęcie godz. 12.50	zakończenie godz. 14.40

26. Do III etapu Konkursu Komisja wybierze 12 Uczestników, którzy w każdym z półfinałów zajmą miejsca od 1 do 6.
27. Lista Uczestników przechodzących do III etapu Konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.ufs.com w terminie do dnia 14 lutego 2016 r. Niezależnie, Organizator poinformuje Uczestników o przejściu do III etapu osobiście, bezpośrednio po zakończeniu II etapu.

III etap - finał

28. Finał Konkursu zostanie rozegrany w Centrum Kulinarnym Unilever Food Solutions w Poznaniu przy ul. Bałtyckiej 43, 2 marca 2016 r. o godz. 08.50. Czas na przygotowanie potrawy, licząc od momentu wejścia na stanowisko, to 1 godzina i 50 minut.
29. Przyjazd każdego finalisty i osoby o, której mowa 12 c zaplanowano odpowiednio na 1 marca 2016 r., w godzinach południowych.
30. Koszty dojazdu środkami transportu: bilety II klasy PKP lub PKS z terytorium Polski oraz zakwaterowania Uczestnika oraz osoby, o której mowa w punkcie 12 c pokrywa Organizator.
31. W dniu przyjazdu nastąpi dokładne omówienie Regulaminu i czynności przygotowawcze, tj.:
    - ryby – skrobanie i filetowanie,
    - warzywa i owoce – umycie, obranie, pokrojenie (nie kroimy tylko ziemniaków i cebuli)
    - grzyby – umycie, zblanszowanie (nie kroimy!)
    - sałaty i zioła – umycie (nie rozdrabniamy!)

    Wszyscy uczestnicy są zobowiązani do przygotowywania się w miejscu rozegrania III etapu.

34. Finał polega na przygotowaniu przez każdego Uczestnika, który zakwalifikował się do tego etapu 6 porcji tego samego dania konkursowego, którego receptura została zakwalifikowana do półfinału: jedną porcję na ekspozycję, a pozostałe dla pięciu jurorów.
35. Sprzęt i produkty:
    a. sprzęt typu: garnki, patelnie, urządzenia do mielenia, ubijania, deski do krojenia oraz sprzęt drobny jest dostępny w Centrum Kulinarnym Unilever Food Solutions;
    b. jeżeli Uczestnikowi potrzebny będzie szczególny sprzęt, w tym cyrkulator do gotowania sous vide musi go przywieźć
    c. porcelana do ekspozycji dań talerze, które znajdują się na wyposażeniu Centrum Kulinarnego (okrągłe, o średnicy 32 cm); finalista nie może serwować potrawy na własnych talerzach;
    d. produkty do przygotowania finałowych potraw Organizator zabezpiecza na miejscu.
36. Nie należy stosować:
    a. sztucznych dodatków – dekoracji;
    b. przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków;
    c. gotowych farszy;

37. Kryteria oceny i ilości punktów: Każdy uczestnik może zdobyć maksymalnie 630 pkt. (500 od jurorów degustacyjnych i 130 punktów od jurorów technicznych.)

Juror techniczny 0-50 pkt.

b) Mise en place
- odpowiednie i właściwe przygotowanie surowców – max. 8 pkt.
- zużycie produktów, gospodarka odpadkami – max. 8 pkt.
- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych – max 18 pkt.
- przygotowanie stanowiska pracy – max 8 pkt.

b) Czas pracy od 0 do 15 pkt.
- praca wykonana w czasie 15 pkt.
- 1 minuta spóźnienia – 1 pkt. ujemny.
- maksymalny czas spóźnienia to 15 minut, po tym czasie nastąpi przerwanie pracy. Praca zostanie oceniona w stopniu, jakim została przygotowana do tego momentu.

Suma punktów do zdobycia 0-65.

Juror degustacyjny 0-100 pkt.

d) Prezentacja
- zgodność potrawy z recepturą zastosowanie składników tematycznych – pstrąg z dowolnymi dodatkami, Esencja rybna i Primerba Knorr dowolny rodzaj – max. 10 pkt.
- proporcjonalność dania i odpowiednia gramatura – max. 15 pkt.
- estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność – max 15 pkt.
- czystość kompozycyjna (łączenie składników i smaków) max 10 pkt.
- odpowiednia temperatura potrawy i talerza – max 10 pkt.
- tekstura poszczególnych elementów potrawy – max 10 pkt.
- smak i zestawienie smakowe składników – max 30 punktów.

SUMA PUNKTÓW DO ZDOBYCIA 0 – 100

Podpis jurora degustacyjnego:

Rozpoczęcie i zakończenie przygotowywania potraw:

I Stanowisko rozpoczęcie godz. 08.10 zakończenie godz. 10.00

II Stanowisko rozpoczęcie godz. 08.20 zakończenie godz. 10.10

III Stanowisko rozpoczęcie godz. 08.30 zakończenie godz. 10.20

IV Stanowisko rozpoczęcie godz. 08.40 zakończenie godz. 10.30

V Stanowisko rozpoczęcie godz. 10.15 zakończenie godz. 12.05

VI Stanowisko rozpoczęcie godz. 10.25 zakończenie godz. 12.15

VII Stanowisko rozpoczęcie godz. 10.35 zakończenie godz. 12.25

VIII Stanowisko rozpoczęcie godz. 10.45 zakończenie godz. 12.35

IX Stanowisko rozpoczęcie godz. 12.20 zakończenie godz. 14.10

X Stanowisko rozpoczęcie godz. 12.30 zakończenie godz.14.20

XI Stanowisko rozpoczęcie godz. 12.40 zakończenie godz. 14.30

XII Stanowisko rozpoczęcie godz. 12.50 zakończenie godz. 14.40

Na przygotowanie uczestnicy mają 1 godzinę i 50 minut.
W tym 10 minut na przygotowanie stanowiska pracy.
Pierwszy uczestnik konkursu wchodzi na stanowisko o godzinie 08.10.

38. Ogłoszenie wyników, wręczenie nagród, wspólne zdjęcie odbędzie się podczas uroczystej Gali. Planowane rozpoczęcie o godz 15.30.

Nagrody

39. Każdy z Uczestników Konkursu może wygrać tylko jedną nagrodę, z zastrzeżeniem postanowień poniższych.
40. Każdy z 12 Uczestników II etapu, który nie zakwalifikuje się do III etapu otrzyma pamiątkowy dyplom oraz nagrody pocieszenia o wartości 100 zł wraz z dodatkową nagrodą pieniężną z przeznaczeniem na podatek dochodowy w wysokości 11 PLN. Spośród Uczestników biorących udział w III etapie, Komisja wybierze 3 oraz przyzna im następujące nagrody:
    a. **I miejsce** – tytuł Młodego Kreatora Sztuki Kulinarnej 2016 r. oraz nagroda Grand Prix, składająca się z: awansu do finału „PRIMERBA CUP 2016", tygodniowego stażu w zagranicznej restauracji z gwiazdką Michelin w Europie wraz z opłaconym transportem na miejsce pobytu, wyżywieniem i opieką szefa kuchni Unilever Food Solutions o wartości 6000 PLN,; odzież gastronomiczną o wartości 150 zł brutto wraz z dodatkową nagrodą pieniężną z przeznaczeniem na podatek dochodowy w wysokości 683 PLN.
    b. **II miejsce** – mikser Heavy Duty 5KSM7591XEER czerwony 3199 PLN brutto, odzież gastronomiczną o

wartości 150 zł brutto wraz z dodatkową nagrodą pieniężną z przeznaczeniem na podatek dochodowy w wysokości 372 PLN.

c. **III miejsce** – Walizka noży o wartości 1500 PLN brutto, odzież gastronomiczną o wartości 150 zł brutto wraz z dodatkową nagrodą pieniężną z przeznaczeniem na podatek dochodowy w wysokości 183 PLN.

42. Uczestnicy III etapu, którzy zajmą miejsca od IV do XII otrzymają nagrodę składającą się z zestawu, w skład którego wchodzi walizka noży o wartości 500 zł oraz odzież gastronomiczna o wartości 150 zł brutto wraz z dodatkową nagrodą pieniężną z przeznaczeniem na podatek dochodowy w wysokości 72 PLN.
43. Trener Uczestnika (np. szef kuchni bądź nauczyciel, który wyraził zgodę, o której mowa w pkt. 12.c.) który zajął:
    - I miejsce, o którym mowa w pkt. 41 otrzyma w nagrodę mikser KitchenAid o wartości 2799 zł brutto. Podlega opodatkowaniu na zasadach ogólnych.
    - Trenerzy uczestników II i III miejsca, o którym mowa w pkt. 41otrzymają w nagrodę Blender ręczny czarny symbol 5KHB2571EOB KitchenAid o wartości 799 PLN brutto. Podlega opodatkowaniu na zasadach ogólnych.
    - IV do XII miejsca, o którym mowa w pkt. 42 otrzyma w nagrodę zestaw akcesoriów kuchennych KitchenAid o wartości 399 zł brutto. Podlega opodatkowaniu na zasadach ogólnych.
44. Szkoły gastronomiczne, których uczniowie zajmą I, II i III miejsce, o którym mowa w pkt. 41 otrzymają w nagrodę zestawy składające się z Sous vide - urządzenie do gotowania w niskich temperaturach o wartości 1966,77 brutto oraz pakowarki firmy Hendi o wartości 1905,27 PLN brutto.
45. Laureaci nagród, o których mowa w pkt. 41 są zobowiązani do przekazania Organizatorowi na piśmie swoich następujących danych: imię (-iona) i nazwisko; data urodzenia; adres zamieszkania: kraj, województwo, miejscowość, kod pocztowy, ulica, numer domu/mieszkania; PESEL, przynależny urząd skarbowy: nazwa oraz adres (PESEL, dane urzędu skarbowego potrzebne są do rozliczenia nagród zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa podatkowego) w terminie 19 marca 2016 r., pod rygorem utraty prawa do nagrody.
46. Dodatkowe nagrody pieniężne zostaną przeznaczone przez Organizatora na zapłatę podatku dochodowego od nagród od osób fizycznych.
47. Adresy wskazane do wysyłki nagród muszą dotyczyć wyłącznie terytorium Rzeczpospolitej Polskiej.
48. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991r o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. 2000, Nr14, poz.176, ze zm.).
49. Brak możliwości odczytania Zgłoszenia skutkuje pominięciem w procesie przyznawania nagród bez przesyłania informacji do Uczestnika.
50. Nagrody będą wysyłane do zwycięzców za pośrednictwem poczty kurierskiej w terminie najpóźniej do dnia 31 marca 2016 r.
51. Podczas wydania nagrody zwycięzca będzie zobowiązany do okazania osobie wydającej nagrodę dokumentu ze zdjęciem potwierdzającego tożsamość zwycięzcy (dowód osobisty, paszport, dokument prawa jazdy, legitymacja).
52. Laureatom nie przysługuje prawo wymiany nagród na gotówkę lub nagrody innego rodzaju. Laureatom nie przysługuje prawo do zastrzeżenia szczególnych właściwości nagród. W wypadku nie podjęcia nagrody w terminie, nagroda przepada.
53. Laureatom nie przysługuje prawo przeniesienia prawa do uzyskania nagrody na osoby trzecie.
54. Dowodem wydania nagrody będzie potwierdzenie protokół odbioru podpisany przez laureata oraz dowód odbioru przesyłki kurierskiej lub przesyłki pocztowej.

Przetwarzanie danych osobowych

55. Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2014 r. poz. 1182 ze zm.).
56. Administratorem danych osobowych udostępnianych przez Uczestników jest Unilever Polska Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, przy Al. Jerozolimskich 134, Dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celach związanych przedmiotowo z Konkursem, tj. w celach związanych z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu, wydaniem nagród, sprawozdawczością podatkową, rozpatrzeniem ewentualnych reklamacji oraz w celu zamieszczenia listy laureatów Konkursu na stronie internetowej www.unileverfoodsolutions.pl
57. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, lecz niezbędny do wydania nagrody. Osobom udostępniającym dane osobowe przysługuje prawo dostępu do takich danych, ich poprawiania oraz żądania usunięcia.

Postępowanie reklamacyjne

58. Wszelkie reklamacje w związku z uczestnictwem w Konkursie powinny być zgłaszane w formie pisemnej oraz przesyłane listem poleconym na adres: Unilever Polska Sp. z.o.o. 61-017 Poznań, ul. Bałtycka 43 w terminie do dnia 25.03.2016 r. Dla oceny zachowania terminu miarodajna jest data stempla pocztowego.

59. Reklamacje będą rozpatrywane przez Komisję w terminie 14 dni od daty ich otrzymania.
60. W terminie 14 dni od daty rozpatrzenia reklamacji Organizator prześle Uczestnikowi informację o sposobie rozpatrzenia reklamacji.

Prawa autorskie

61. Uczestnik powinien być autorem Zgłoszeń. Przesłane Zgłoszenia nie mogą naruszać praw autorskich, praw własności przemysłowej, praw do wizerunku oraz dóbr osobistych innych osób.
62. Organizator jest przyrzekającym nagrodę w myśl art. 919 par 1 Kodeksu Cywilnego. Zgodnie z art. 921 § 3 Kodeksu Cywilnego, z chwilą wydania nagrody Uczestnikowi Organizator nabywa własność do nagrodzonych Zgłoszeń od Uczestnika, w tym majątkowe prawa autorskie do Zgłoszeń Konkursowych, co może zostać potwierdzone poprzez podpisanie ze Zwycięzcą umowy o przeniesienie autorskich praw majątkowych do Zgłoszeń.
    a. Organizator w chwili otrzymania Nagrody przez Uczestnika nabywa nieograniczone prawa majątkowe do przesłanych nagrodzonych Zgłoszeń oraz prawa do rozpowszechniania ich opracowań, we wszystkich krajach świata bez ograniczeń czasowych, w następujących polach eksploatacji: utrwalania, w tym utrwalania na materialnych nośnikach informatycznych (m.in. CD-ROM-y, dyskietki, DVD, taśmy magnetyczne, nośniki magnetooptyczne), zwielokrotniania określoną techniką, w tym zwielokrotniania techniką drukarską, wprowadzania do obrotu, wprowadzania do pamięci komputera, wykorzystania w sieci Internet, lub innych sieciach komputerowych lub teleinformatycznych, publicznego wykonania lub odtwarzania, nadawania z wykorzystaniem taśm magnetycznych i nośników magnetooptycznych, nadawania za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, nadawania w kinie, tworzenia i rozpowszechniania utworów zależnych, wykorzystanie w technologii UMTS i GPRS, modyfikowania , w tym m.in. prawo do korekty, dokonywania przeróbek, zmian i adaptacji całości oraz jego pojedynczych fragmentów, wystawiania, wyświetlenia, najmu, dzierżawy, umieszczania na towarach lub ich opakowaniu oraz wprowadzania do obrotu tak oznaczonych towarów lub opakowań, używania we wszystkich formach reklamy, zarejestrowania jako znaku towarowego w kraju i za granicą, nadawania za pomocą wizji lub fonii przewodowej lub bezprzewodowej przez stację naziemną (również w sieci kablowej lub telewizji kodowanej), swobodnego używania i korzystania z Zgłoszeń oraz jego pojedynczych elementów w zakresie promocji i reklamy.
    b. Z tytułu przeniesienia praw autorskich do Zgłoszeń oraz wykorzystania zawartego w nim wizerunku (jeżeli Zgłoszenie zawiera taki wizerunek) Uczestnikowi nie przysługuje, dodatkowe poza otrzymaną Nagrodą, wynagrodzenie.
    c. Organizator zastrzega sobie prawo wykorzystywania Zgłoszeń bez konieczności wskazywania imienia i nazwiska ich autorów.
    d. Uczestnik wyraża zgodę na dokonywanie przez Organizatora opracowań Zgłoszeń. W razie, gdy przeróbki i inne opracowania Zgłoszeń, stanowić będą przedmiot zależnych praw autorskich Uczestnik niniejszym wyraża zgodę na rozporządzanie i korzystanie z takiego przedmiotu przez Organizatora w zakresie w jakim Organizator nabywa autorskie prawa majątkowe do Zgłoszenia.
63. Organizator nie jest zobowiązany do rozpowszechniania lub wykorzystania Zgłoszenia.

Postanowienia końcowe

Organizator zastrzega sobie prawo do nieuwzględnienia tych Zgłoszeń, które zawierają określenia lub zwroty powszechnie uznane za wulgarne lub obraźliwe albo naruszające dobra osobiste lub prawa wyłączne innych osób.

64. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w Konkursie, za wyjątkiem kosztów wskazanych bezpośrednio w Regulaminie są ponoszone przez Uczestnika Konkursu.
65. Niniejszy Regulamin, poza obowiązującymi przepisami prawa, jest jedynym dokumentem określającym zasady udziału w Konkursie.
66. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem stosuje się przepisy kodeksu cywilnego i inne przepisy prawa.
67. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany miejsca organizacji II i III etapu Konkursu, o czym uczestnicy Konkursu zostaną poinformowani z odpowiednim wyprzedzeniem

Formularz nr 1

Oświadczenie o wyrażeniu zgody na udział w konkursie „Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2016" oraz na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystania wizerunku.

1. Imię i nazwisko…….

2. Data urodzenia…….

3. Adres stałego zameldowania

kod pocztowy……

miejscowość……

ulica……

nr domu, mieszkania……

nr telefonu kontaktowego - komórkowy……

3. Oświadczam, że chcę wziąć udział w konkursie „Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2016" . Oświadczam także, że zapoznałem się i wyrażam zgodę na postanowienia regulaminu konkursu .

……
data i podpis

4. *„Wyrażam zgodę na przetwarzanie przesłanych danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 nr 101, poz. 926 ze zm.) przez Unilever Polska Sp. z o.o. z siedzibą przy Al. Jerozolimskich 13402-305 Warszawa w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu „Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2016", tj. wydaniem nagród, sprawozdawczością podatkową, rozpatrzeniem ewentualnych reklamacji oraz w celu zamieszczenia tych danych na liście zwycięzców konkursu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej www.ufs.com*

Oświadczam, że zostałem poinformowany/-a o tym, że podanie danych osobowych jest dobrowolne, jak również przysługującym prawie do wglądu do danych oraz możliwości ich poprawiania lub żądania ich usunięcia.

Jednocześnie wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku przez Unilever Polska Sp. z o.o. na portalach internetowych i czasopismach branżowych w związku z Konkursem.

……
data i podpis

Formularz nr 2

Oświadczenie o wyrażeniu zgody na udział w konkursie Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2016

Wyrażam zgodę na udział (imię i nazwisko uczestnika konkursu)_____

na udział w XII edycji konkursu Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2016r.

……
czytelny podpis rodziców
(w przypadku gdy uczestnik jest niepełnoletni)

……
czytelny podpis nauczyciela nauki zawodu lub
szefa kuchni – opiekuna praktyk

……
pieczątka szkoły (obowiązkowa)

……
pieczątka zakładu praktyk
(w przypadku kiedy zgodę na udział w konkursie
wyraził szefa kuchni – opiekun praktyk)

Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych mojego dziecka _____ zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 nr 101, poz. 926 ze zm.) przez Unilever Polska Sp. z o.o.

z siedzibą przy Al. Jerozolimskich 13402-305 Warszawa w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu „Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2016”, tj. wydaniem nagród, sprawozdawczością podatkową, rozpatrzeniem ewentualnych reklamacji oraz w celu zamieszczenia tych danych na liście zwycięzców konkursu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej www.ufs.com
Oświadczam, że zostałem poinformowany/-a o tym, że podanie danych osobowych jest dobrowolne, jak również przysługującym prawie do wglądu do danych oraz możliwości ich poprawiania lub żądania ich usunięcia.

……
czytelny podpis rodziców
(w przypadku gdy uczestnik jest niepełnoletni)

Jednocześnie wyrażam zgodę na wykorzystanie wizerunku mojego dziecka _____ przez Unilever Polska Sp. z o.o. na portalach internetowych i czasopismach branżowych w związku z Konkursem ”.

……
czytelny podpis rodziców
(w przypadku gdy uczestnik jest niepełnoletni)