

VI OGÓLNOPOLSKI KONKURS KULINARNY

KULINARNY RAJD MISTRZÓW 2017



KONKURS NOMINOWANY DO PUCHARU POLSKI



Konkurs jest nominowany do **Kulinarne Pucharu Polski**.

10.11.2017 r.

Regulamin VI Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarne „KULINARNY RAJD MISTRZÓW 2017”

POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Organizatorem Konkursu „Kulinary Raid Mistrzów” (dalej „Konkurs”) jest **Haston City Hotel Sp. z o.o.** z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Irysovej 1-3, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. Wrocław - Fabryczna we Wrocławiu VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000367119, kapitał zakładowy w wysokości 1.000.000,00 PLN, NIP: 895-198-22-25 (dalej „Organizator”), przy wsparciu Komisji Gastronomicznej PPH.
2. Nad prawidłowością Konkursu czuwa komisja konkursowa (dalej „Komisja”) w 6-osobowym składzie: Przewodniczący Jury: **Pan Jerzy Pasikowski**, Członków Jury: **Pan Karol Okrasa**, **Pan Robert Sowa**, **Pan Marcin Budynek**, **Pan Theofilis Vafidis**, Juror Techniczny i Sekretarz – przedstawiciel Organizatora.
3. Czas trwania Konkursu: od dnia **09 listopada 2017 r. (czwartek)** do dnia **10 listopada 2017 r. (piątek)**.
4. Konkurs jest zorganizowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Konkurs skierowany jest do pełnoletnich osób fizycznych posiadających pełną zdolność do czynności prawnych, posiadających miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Uczestnikami konkursu są dwuosobowe drużyny (dalej „Drużyna”) składające się z szefa oraz kucharza pomocniczego. W rozumieniu niniejszego Regulaminu szef oraz kucharz pomocniczy to kucharze aktualnie pracujący w tym zawodzie w Polsce.
6. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy Organizatora oraz członkowie ich rodzin. Przez członków rodziny rozumie się: wstępnych, zstępnych, rodzeństwo, małżonków, rodziców małżonków i pozostałe osoby pozostające w stosunku przysposobienia.
7. Regulamin Konkursu jest dostępny w siedzibie Organizatora oraz na stronie internetowej www.haston.pl. Przed wzięciem udziału w Konkursie, Drużyny muszą zapoznać się z Regulaminem i zaakceptować pisemnie w jego wytyczne.
8. Zasady Konkursu

Tematem bieżącej edycji konkursu jest:

Konkurencja sprawnościowa – czas trwania 5 minut

Szef Ekipy wspólnie z kucharzem przygotowują sos drobiowy na białym winie ze śmietanką w formie glace (bez zaciągania mąką): szalotka obrana 2 sztuki, masło 60 g, śmietanka 30% 80 ml, Fond drobiowy w płynie CHEF 200 ml, wino białe typu chardonnay 80 ml, sól i biały świeżo zmielony pieprz

Konkurencja podstawowa:

przekąska ciepła – filet z sandacza, boczek wędzony nie parzony b/ż, dowolny produkt CHEF, szczypiorek

danie główne – mały filet ze strusia*, langustynki (mogą być obrane i mogą być mrożone), dowolny produkt CHEF, brandy

* mały filet ze strusia do konkurencji zapewnia Organizator za pośrednictwem firmy: Strusia Kraina & MOBAX Sp.j z Katowic [<http://strusiakraina.pl>]

Wszystkie wymienione składniki przystawki oraz dania głównego muszą obowiązkowo zostać wkomponowane w potrawę, **nie mogą występować jako element dekoracyjny.**

9. Konkurs składa się z III etapów:

- a. I etap – kwalifikacje (przygotowanie i nadsyłanie receptur);
- b. II etap – sprawnościowy;
- c. III etap – finałowy (konkurencja techniczna - podstawowa);

I etap – kwalifikacje (przygotowanie i nadsyłanie receptur)

10. I Etap polega na przesłaniu w terminie do dnia **30 października 2017 r.** na adres mailowy: konkurs@haston.pl zgłoszenia (dalej „Zgłoszenie”) zawierającego:

a. propozycję receptur (na danie główne i ciepłą zakąskę) zgodną z tematem Konkursu wraz ze zdjęciami potraw. Każda drużyna musi być autorem receptur. Każda receptura musi zawierać:

- I. nazwę potrawy;
- II. wyszczególnione składniki w proporcji na [**8.**]porcji;
- III. opis wykonania.

Dania powinny zostać ułożone według własnej inwencji Ekipy.

Termin uważa się za zachowany w przypadku wystania maila najpóźniej w tym dniu do godziny 24:00.

b. wypełniony i przesłany na adres: Haston City Hotel Sp. z o.o. „Kulinarny Rajd Mistrzów 2017”, ul. Irysowa 1-3, 51-117 Wrocław **FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY** zawierający: następujące dane osobowe (szefa oraz pomocnika): imię i nazwisko oraz dokładny adres zamieszkania, tj. ulica, numer domu, numer mieszkania, kod pocztowy miejscowość oraz numer telefonu kontaktowego, adres poczty elektronicznej, nazwę oraz dokładny adres zakładu pracy tj. ulica, numer, kod pocztowy, miejscowość 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 Haston City Hotel. z o.o. z siedzibą przy ul. Irysowej 1-3, 51-117 Wrocław w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu „Kulinarny Rajd Mistrzów 2015” oraz w

celu zamieszczenia tych danych na liście zwycięzców konkursu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej www.haston.pl oraz w pismach i na portalach branżowych. 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 Haston City Hotel Sp. z o.o. na portalach internetowych i w czasopiśmie branżowych w ramach przedstawienia relacji z poszczególnych etapów Konkursu.”

W przypadku, gdy Drużyna prześle wiadomość e-mail z jednego adresu, z treści maila powinno wyraźnie wynikać, że każdy z członków Drużyny złożył powyższe oświadczenie.

11. W Konkursie wezmą udział wyłącznie prawidłowe zgłoszenia, zawierające wszystkie dane, o których mowa w pkt. 10 Regulaminu. W Konkursie nie będą uwzględniane zgłoszenie niekompletne, nieczytelne i nieprawidłowe oraz zawierające nieprawdziwe informacje lub dane więcej niż Drużyny lub więcej niż dania głównego i zakąski.

12. W czasie trwania Konkursu Drużyna może przesłać tylko jedno Zgłoszenie.

13. Drużyna przesyłając zgłoszenie, o którym mowa w pkt.10 wyraża zgodę na uczestnictwo w Konkursie na zasadach określonych w Regulaminie.

14. Spośród wszystkich nadesłanych w tym etapie zgłoszeń Komisja wybierze **[12]** najciekawszych.

15. Lista Drużyn przechodzących do II oraz III etapu Konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.haston.pl w terminie do dnia **31 października 2017 r.** niezależnie, Organizator poinformuje Drużyny o przejściu do II oraz III etapu za pośrednictwem połączenia telefonicznego (na numer podany w Zgłoszeniu), listownie (na adres podany w Zgłoszeniu) lub za pośrednictwem poczty elektronicznej (na adres podany w Zgłoszeniu).

W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków Drużyny, zakład gastronomiczny zatrudniający Drużynę może wskazać przed dniem 06 listopada 2017 roku, uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej Drużyny Komisja wybiera Drużynę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie nie zakwalifikowanych, którzy są bezzwłocznie informowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

II ZASADY PRZEPROWADZANIA ETAPU II ORAZ III KONKURSU

16. **10 listopada 2017 r.** odbędzie się etap II oraz III konkursu, podczas, którego zostanie wyłoniony Zwycięzca konkursu.

17. Każda Drużyna ponosi koszty przejazdu na miejsce konkursu oraz koszty produktów użytych do wykonania dania konkursowego, z wyłączeniem produktów z linii CHEF oraz filetu ze strusia, jak i konkurencji sprawnościowej gdzie produkty dostarcza Organizator. Koszty noclegu Ekip spoza miasta Wrocław pokrywa Organizator konkursu.

18. Drobną sprzęt potrzebny do wykonania potrawy, każda Drużyna uczestnicząca w konkursie przywozi ze sobą.

19. Finał odbędzie się **10 listopada 2017 roku** na terenie Haston Congress Center, przy Haston City Hotel. Podczas finału Organizator zapewnia Drużynom dostęp do pieca konwekcyjnego, płyt indukcyjnych, powierzchni roboczej, zlewozmywaka, sous vide.

20. Uczestnicy finału występują w strojach kucharskich: obowiązkowo biała bluza, czarne spodnie, czapka kucharska, zapaska, pełne buty lub buty robocze. Bluzy nie mogą posiadać logo żadnej firmy konkurencyjnej dla Organizatora. Organizator dopuszcza możliwość umieszczenia na stroju imienia i nazwiska uczestnika oraz nazwy i logo reprezentowanego przez niego zakładu gastronomicznego. Laureaci miejsca I, II i III zostaną ogłoszeni podczas uroczystej Gali w dniu **10 listopada 2017 r.** Na Gali ogłoszenia wyników dla miejsca I, II i III miejsca, Drużyny muszą wystąpić w białej bluzie kucharskiej, czarnych spodniach, zapasce, czapce kucharskiej, pełnych butach lub butach roboczych.

21. Każda Drużyna finału przygotowuje:

21/1. Każda Drużyna konkursowa w dniu konkursu będzie musiała wystąpić w zmaganiach konkursowych dwukrotnie (finałowe etapy: II oraz III).

21/2. Pierwszy raz o godzinie **9:00** wszystkie Drużyny staną do zmagania konkursowych - **konkurencja sprawnościowa, 5 minut:**

Szef Ekipy wspólnie z kucharzem przygotowują sos drobiowy na białym winie ze śmietanką w formie glace (bez zaciągania mąką): szalotka obrana 2 sztuki, masło 60 g, śmietanka 30% 80 ml, Fond drobiowy w płynie CHEF 200 ml, wino białe typu chardonnay 80 ml, sól i biały świeżo zmielony pieprz

UWAGA! – każde stanowisko musi być wyposażone w płytę indukcyjną, deska do krojenia, rondel (rondelki na każdym stanowisku muszą być identyczne), trzepaczki, łyżki do próbowania i noże każdy przywozi swoje.

Druga część konkursu rozpocznie się o godzinie **10:00** a zmagania konkursowe toczyć się będą na czterech stanowiskach zgodnie z kolejnością wylosowaną przez Drużyny uczestniczące w konkursie w dniu **09 listopada 2017 roku**. Każda ekipa otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem dostarczonym przez Organizatora.

21/3. Każda dwuosobowa ekipa uczestnicząca w konkursie, obowiązkowo musi wykonać potrawę w formie.

PRZEKĄSKI CIEPŁEJ – z obowiązkowym użyciem: filet z sandacza, boczek wędzony nie parzony b/ż, dowolny produkt CHEF, szczypiorek dla **[8]** osób podaną wyłącznie na talerzach dostarczonych przez Organizatora (talerz płaski Ø27 cm, dostarcza firma ALVA).

DANIA GŁÓWNEGO – z obowiązkowym użyciem: mały filet ze strusia*, langustyńki (mogą być obrane i mogą być mrożone), dowolny produkt CHEF, brandy

* mały filet ze strusia do konkurencji zapewnia Organizator za pośrednictwem firmy: Strusia Kraina & MOBAX Sp.j z Katowic [<http://strusiakraina.pl>] dla **[8]** osób podaną wyłącznie na talerzach dostarczonych przez Organizatora (talerz płaski Ø30 cm, dostarcza firma ALVA)

21/4. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia **16-tu** przygotowanych porcji na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 1 godziny. Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych będzie karane przez **JURY TECHNICZNE** punktami ujemnymi zgodnie z regulaminem punktacji. Po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca ekipy kucharskiej zostanie zatrzymana i dania zostaną poddane ocenie jury w stopniu w jakim została wykonana.

21/5. Występ każdej Drużyny powinien zawierać w sobie elementy widowiskowej sztuki kulinarnej, jak również finezji, lekkości i perfekcji wykonania a także najnowszych technik kulinarnych.

21/6. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, szczególnie ryby oraz mięsa winny być nie marynowane, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nie uformowane, również skorupiaki o ile będą użyte muszą być w postaci surowej (**prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy, poza produktami obowiązkowymi czyli produktami z linii CHEF**).

22. Kryteria oceny i ilości punktów.

Konkurs składać się będzie z dwóch etapów: sprawnościowego oraz finałowego (II i III) a suma punktów z każdego etapu utworzy klasyfikację końcową - generalną.

Zmagania będą oceniały dwa składy profesjonalnego Jury które składać się będzie z zawodowych kucharzy, mających doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszących się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.

KRYTERIA OCENY I ILOŚĆ PUNKTÓW

Ocena degustacyjna: łącznie 60 punktów

1. Prezentacja potrawy: 20 punktów

1. Proporcjonalność dania i odpowiednia gramatura 0-10

2. Estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność 0-10

2. Smak potrawy: 40 punktów

1. Smak i zestawienie smakowe składników 0-25
2. Aromat potrawy 0-5
3. Odpowiednia temperatura potrawy i talerza 0-5
4. Tekstura poszczególnych elementów potrawy 0-5

Ocena techniczna: łącznie 40 punktów

1. Mise En Place – profesjonalna praktyka kucharska: 20 punktów

1. Prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego 0-5
2. Przygotowanie stanowiska pracy 0-5
3. Czystość pracy, higiena 0-5
4. Zużycie produktu, gospodarka odpadami 0-5

2. Przygotowanie zawodowe: 20 punktów

1. Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0-15
2. Umiejętności organizacyjne 0-5

3. Czas pracy.

1. Za każdą 1 minutę spóźnienia, każdy sędzia odejmie z puli punktów technicznych 1 punkt karny;
2. Po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana.

23. Podczas konkursu wszystkie Drużyny zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się w dniu **09 listopada 2017 roku (czwartek) o godz. 19:00 w Haston City Hotel.**

Na odprawie zawodników przed konkursem oraz po konkursie, podczas trwania konkursu, odprawie sędziowskiej po konkursie obecny jest przedstawiciel KPP. W konkursie jako obserwator udział może wziąć Ambasador KPP, wskazany przez KPP.

NAGRODY

24. W konkursie przewidziane są następujące nagrody:

Podczas konkursu finałowego Jury przyzna następujące tytuły:

Dla szefów Drużyn:

I miejsce: tytuł „Mistrza Kulinarnego Rajdu Mistrzów 2017” – puchar oraz nagroda główna: czek o wartości 7000 zł brutto (z czego 700 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy) oraz nominację do **Kulinarnego Pucharu Polski 2018 r.**

II miejsce: tytuł „I Wicemistrza Kulinarnego Rajdu Mistrzów 2017” – druga nagroda: czek o wartości 5000 zł brutto (z czego 500 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy).

III miejsce: tytuł „II Wicemistrza Kulinarnego Rajdu Mistrzów 2017” – trzecia nagroda: czek o wartości 3000 zł brutto (z czego 300 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy).

25. Organizator konkursu, Haston City Hotel Sp. z o.o. zastrzega sobie dokonanie zmian w regulaminie konkursu finałowego który odbędzie się **10 listopada 2017 roku**, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.

26. Laureaci nagród, o których mowa w pkt. 24 są zobowiązani do przekazania Organizatorowi w formie pisemnej swoich następujących danych: imię (-imiona) i nazwisko; NIP; data urodzenia; adres zamieszkania: kraj, województwo, miejscowość, kod

pocztowy, ulica, numer domu/mieszkania; przynależny Urząd Skarbowy: nazwa oraz adres, w terminie do 17 listopada 2017 r. pod rygorem utraty prawa do nagrody.

27. Łączna wartość puli nagród w Konkursie wynosi 20.000,00 PLN.

28. Adresy wskazane do wysyłki nagród muszą dotyczyć wyłącznie terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

29. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. 2000, Nr14, poz.176, ze zm.).

30. Brak możliwości odczytania Zgłoszenia z jakiegokolwiek powodu skutkuje pominięciem w procesie przyznawania nagród bez przesyłania informacji do uczestnika.

31. Podczas wydania nagrody zwycięzca będzie zobowiązany do okazania osobie wydającej nagrodę dokumentu ze zdjęciem, potwierdzającego tożsamość zwycięzcy (dowód osobisty, paszport, dokument prawa jazdy, legitymacja).

32. 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, uczestnik traci prawo do nagrody.

33. Laureatom nie przysługuje możliwość przeniesienia prawa do uzyskania nagrody na osoby trzecie.

34. Dowodem wydania nagrody będzie potwierdzenie protokołów odbioru podpisany przez laureata oraz dowód odbioru przesyłki kurierskiej lub przesyłki pocztowej.

PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

35. Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101 poz. 926 ze zm.).

36. Administratorem danych osobowych udostępnianych przez Uczestników będzie Haston City Hotel Sp. z o.o. z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Irysovej 1-3. Dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celach związanych przedmiotowo z Konkursem, tj. w celach związanych z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu oraz w celu zamieszczenia listy laureatów Konkursu na stronie internetowej www.haston.pl oraz w pismach branżowych i gastronomicznych portalach internetowych.

37. 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

38. Wszelkie reklamacje w związku z uczestnictwem w Konkursie powinny być zgłaszane w formie pisemnej oraz przesyłane listem poleconym na adres: Haston City Hotel Sp. z o.o., ul. Irysova 1-3, 51-117 Wrocław, z dopiskiem „Kulinarny Rajd Mistrzów - reklamacja.” lub na adres mailowy Organizatora [konkurs@haston.pl] w terminie do 13 listopada 2017 r. Dla oceny zachowania terminu miarodajna jest data stempla pocztowego.

39. Pisemna reklamacja powinna zawierać imię, nazwisko, dokładny adres Uczestnika oraz dokładny opis i uzasadnienie reklamacji

40. Reklamacje będą rozpatrywane przez Komisję w terminie 14 dni od daty ich otrzymania.

41. W terminie 14 dni od daty rozpatrzenia reklamacji Organizator prześle Drużynie informację o sposobie rozpatrzenia reklamacji.

PRAWA AUTORSKIE

42. Uczestnicy wchodzący w skład Drużyny gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) nabyli odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.

43. 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, nie uchylą się od niezwłocznego przystąpienia do 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 naprawą wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.

44. Uczestnicy w momencie wydania nagrody w Konkursie przenoszą autorskie prawa majątkowe do wszystkich materiałów wykorzystywanych przez nich na potrzeby Konkursu (w tym do receptury oraz zdjęć) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów, obejmujące, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, wszystkie znane w momencie przeniesienia pola eksploatacji, a w szczególności: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie albo publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawę, 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. Powyższa okoliczność zostanie przez uczestników potwierdzona w formie pisemnej przed wydaniem nagrody. Ponadto nagrodzeni Uczestnicy poproszeni będą także o podpisanie odpowiedniego oświadczenia (lub umowy) dotyczącej wykorzystania przez Organizatora ich wizerunku widniejącego w materiałach sporządzonych na potrzeby zarejestrowania przebiegu Konkursu, w szczególności na zdjęciach wykonywanych w trakcie trwania poszczególnych etapów.

45. Uczestnicy upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez uczestników dla celów Konkursu, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z Konkursem w okresie jego trwania. W razie wątpliwości niniejsze upoważnienie poczytuje się jako udzielenie Organizatorowi niewyłącznej, nieodpłatnej licencji, w zakresie powyżej określonym na czas trwania Konkursu.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

46. 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.

47. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany Regulaminu poprzez zamieszczenie odpowiedniej informacji na stronie internetowej www.haston.pl na 1 dzień przed wprowadzeniem zmiany, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.

48. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.

49. Nominacja do Półfinału Kulinarnego Pucharu Polski opiera się wyłącznie o ocenę jury profesjonalnego i technicznego.

50. Uczestnikami KPP 2018 mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach. Nominację do Półfinału KPP 2018 otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem, pracującym w momencie przystąpienia do Konkursu Nominowanego w restauracji w Polsce.

51. Uczestnicy konkursu – w konkursie mogą wziąć udział wyłącznie profesjonaliści,

tj. kucharze pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do konkursu przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.

52. Informacje dodatkowe: Haston City Hotel, tel. 71 32 09 720, 512 71 90 63;