

Regulamin Konkursu Kulinarnego

„PRIMERBA CUP 2016”

Postanowienia ogólne

1. Organizatorem Konkursu „Primerba Cup 2016” (dalej „Konkurs”) jest Unilever Polska Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy Aleje Jerozolimskie 134 w Warszawie, 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, NIP: 521-33-90-341 (dalej „Organizator”).
2. Celem konkursu jest promocja produktów Organizatora typu convenience dla gastronomii i żywienia zbiorowego marek Knorr, Rama, Lipton, Carte d’Or, Hellmann’s, Saga oraz pogłębianie wiedzy i sztuki kulinarnej.
3. Nad prawidłowością Konkursu czuwa komisja konkursowa (dalej „Komisja”) w 8-osobowym składzie: Przewodniczący Jury – kucharz zawodowy, 4 Członków Jury – zawodowi kucharze, 2 Jurorów Technicznych – zawodowi kucharze i Sekretarz – przedstawiciel Organizatora. Ze względu na fakt, że Primerba Cup jest konkursem nominującym do Kulinarnego Pucharu Polski na odprawie zawodników, konkursie, odprawie sędziowskiej po konkursie obecny jest przedstawiciel KPP. W konkursie jako obserwator udział może wziąć Ambasador KPP, wskazany przez KPP.
4. Czas trwania Konkursu: od dnia 15 marca 2016r. do dnia 31 października 2016 r.
5. Konkurs jest zorganizowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
6. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych. Uczestnikami konkursu są dwuosobowe drużyny (dalej „Drużyna”) składające się z szefa oraz kucharza pomocniczego. W rozumieniu niniejszego Regulaminu szef oraz kucharz pomocniczy to kucharze narodowości polskiej aktualnie pracujący w tym zawodzie w Polsce.
7. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy Organizatora, Unilever Polska S.A., Unilever Poland Services Sp. z o.o. oraz członkowie ich rodzin. Przez członków rodziny rozumie się: wstępnych, zstępnych, rodzeństwo, małżonków, rodziców małżonków i pozostałe osoby pozostające w stosunku przysposobienia.
8. Regulamin Konkursu jest dostępny w siedzibie Organizatora oraz na stronie internetowej www.ufs.com.
9. Przed wzięciem udziału w Konkursie, Drużyny muszą zapoznać się z Regulaminem i zaakceptować pisemnie w formularzu nr 1 jego wytyczne.
10. Zasady Konkursu

Tematem bieżącej edycji konkursu jest:

Przystawka:

„Świeży tuńczyk, ananas, chili, Primerba Professional Knorr”

Do przygotowania przystawki każda drużyna zobowiązana jest do użycia świeżego tuńczyka, ananasa, chili oraz minimum jednego rodzaj Primerby Professional Knorr.

Danie główne:

„Schab z prosięcia, buraki, orzechy, Primerba Professional Knorr”

Do przygotowania głównego każda drużyna zobowiązana jest do użycia schabu z prosięcia, dowolnego rodzaju buraków, dowolnego rodzaju orzechów oraz minimum jednego rodzaju Primerby Professional Knorr.

W finale konkursu uczestnicy przygotowują tylko: Danie główne ze schabu z prosięcia, buraków, orzechów, świeżego tuńczyka, ananasa, chili oraz Primerby Professional Knorr”

Talerze lub plater równe dla wszystkich finalistów niezbędne do wyserwowania dań finałowych zapewnia Organizator.

11. Konkurs składa się z III etapów:

- a. I etap – kwalifikacje (przygotowanie i nadsyłanie receptur)
- b. II etap – półfinał

- c. III etap – finał

I etap – kwalifikacje (przygotowanie i nadsyłanie receptur)

12. I etap polega na przesłaniu w terminie od dnia 15 marca 2016 r. do 26 maja 2016 r. na adres mailowy: elzbieta.gizinska@unilever.com lub ufs.poland@unilever.com zgłoszenia (dalej „Zgłoszenie”) zawierającego:
- propozycję receptur (na danie główne i zakąskę) zgodną z tematem Konkursu wraz ze zdjęciami potraw. Każda drużyna musi być autorem receptur.
Każda receptura musi zawierać:
 - nazwę potrawy
 - wyszczególnione składniki w proporcji na 6 porcji
 - opis wykonania.Dania powinny zostać ułożone według własnej inwencji Drużyny.
 - wypełniony i przesłany na adres: Unilever Polska Sp. z o.o. Primerba Cup 2016 ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań formularz nr 1 zawierający: następujące dane osobowe (szefa oraz pomocnika każdy członek drużyny wysyła własny formularz): 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 Unilever Polska Sp. z o.o. z siedzibą Aleje Jerozolimskie 134, 02-305 Warszawa w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu „Primerba Cup 2016” oraz w celu zamieszczenia tych danych na liście zwycięzców konkursu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej www.ufs.com 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. Jednocześnie wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku przez Unilever Polska Sp. z o.o. na portalach internetowych i w czasopiśmie branżowych w ramach przedstawienia relacji z poszczególnych etapów Konkursu.”*
13. W Konkursie wezmą udział wyłącznie prawidłowe zgłoszenia, zawierające wszystkie dane, o których mowa w pkt. 12 Regulaminu. W Konkursie nie będą uwzględniane zgłoszenie niekompletne, nieczytelne i nieprawidłowe oraz zawierające nieprawdziwe informacje lub dane więcej niż Drużyny lub więcej niż dania główne i zakąski.
14. W czasie trwania Konkursu Drużyna może przesłać tylko jedno Zgłoszenie.
15. Drużyna przysyłając zgłoszenie, o którym mowa w pkt.12 wyraża zgodę na uczestnictwo w Konkursie na zasadach określonych w Regulaminie.
16. Spośród wszystkich nadesłanych w tym etapie zgłoszeń Komisja wybierze 16 najciekawszych.
17. Lista Drużyn przechodzących do II etapu Konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.ufs.com w terminie do dnia 31.05.2016 r. Niezależnie, Organizator poinformuje Drużyny o przejściu do II 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).

II Zasady przeprowadzania półfinałów oraz finału konkursu

18. 8 czerwca 2016 r. odbędzie się półfinał, podczas którego zostanie wyłonionych 8 Drużyn finalistów.
19. Każda Drużyna, która zostanie zakwalifikowana do półfinału a następnie finału ma obowiązek zabezpieczenia produktów oraz sprzętu potrzebnego do wykonania potrawy typu: noże, garnki, deski, miski, cyrkulator sous-vide, talerze do serwowania dań.
20. Koszty dojazdu Drużyny jednym samochodem (nie pokrywamy opłat za odcinki płatne drogi) na terytorium Polski oraz zakwaterowania, pokrywa Organizator. .
21. Półfinał konkursu odbędzie się w Centrum Kulinarным Unilever Food Solutions w Poznaniu przy ul. Bałtyckiej 43 w dniu 8 czerwca 2016. Każda drużyna, która została zakwalifikowana do II etapu konkursu bierze udział w półfinale.
W półfinale weźmie udział 16 Drużyn.
Spośród uczestników niniejszego konkursu do finału zostanie zakwalifikowanych 8 Drużyn.
Podczas półfinału Organizator zapewnia Drużynom dostęp do pieca konwekcyjnego, płyt grzewczych ceramicznych (nieindukcyjnych) oraz cały asortyment **Primerb** (grzybowa, czosnkowa, bazyliowa, prowansalska, pesto, czerwone pesto, tymiankowa, rozmarynowa, cebulowa, włoska), jak również wszystkie pozostałe produkty ze swojej oferty sprzedażowej, niezbędne do wykonania dań.
22. Finał odbędzie się 26 września 2016 roku na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich

podczas trwania targów Polagra Gastro. Podczas finału Organizator zapewnia Drużynom dostęp do pieca konwekcyjnego, 2 płyty indukcyjnych, lodówki, powierzchnie roboczą, zlewozmywaka oraz cały asortyment **Primerb** (tymiankowa, grzybowa, czosnkowa, bazyliowa, prowansalska, pesto, czerwone pesto, rozmarynowa, cebulowa, włoska). Istnieje możliwość podłączenia na stanowisku dodatkowo tylko dwóch urządzeń grzewczych typu cyrkulator. Nie można podłączyć dodatkowej płyty grzewczej – indukcyjnej. Lista laureatów poszczególnych etapów Konkursu zostanie ogłoszona na stronie internetowej www.ufs.com oraz w wybranych czasopiśmie branżowych. Nowe receptury finałowe należy nadesłać do dnia 1.09.2016 r. Podczas finału zmierzy się 9 Drużyn (8 drużyn wyłonionych podczas półfinałów konkursu Priemrba Cup 2016 oraz dziewięć Drużyna, która składa się Laureata konkursu Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2016 r. oraz kucharza pomocnika).

23. Uczestnicy półfinału występują w strojach kucharskich: obowiązkowo biała bluza i czarne spodnie. 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.

Każdy uczestnik finału ma obowiązek podczas konkursu wystąpić w białej bluzie kucharskiej (otrzymanej od sponsora), czarnych spodniach i białej czapce kucharskiej. Organizator w dniu finału na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich ogłosi wyniki od miejsca IV do VIII. Laureaci miejsca I, II i III zostaną ogłoszeni podczas uroczystej Gali w dniu 28 września 2016 r. Na Gali ogłoszenia wyników dla miejsca I, II i III miejsca, Drużyny muszą wystąpić w białej bluzie kucharskiej (otrzymanej od sponsora), czarnych spodniach i białej czapce kucharskiej.

24. Każda Drużyna półfinału i finału przygotowuje po sześć porcji dań konkursowych. Do wykonania tego zadania dysponuje czasem w wymiarze: 1 godzina i 45 minut (w tym 10 minut na przygotowanie stanowiska).

Wszystkie produkty użyte przez drużyny, poza produktami Unilever Food Solutions, mogą być przygotowane jedynie w następujący sposób:

- warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone
- grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone
- mięso – odkostnione, oczyszczone z błon, może być zamarynowane
- zioła – umyte, nierozdrobnione
- zarobione surowe ciasto podstawowe – można przywieźć ze sobą
- fondy i wywary podstawowe – można przywieźć ze sobą gotowe.

Niedopuszczalne jest stosowanie:

- sztucznych dodatków do dekoracji
- porcjowanie mięsa
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków
- gotowych farszy
- uformowanych - wyporcjowanych wcześniej elementów mięsa i warzyw.

25. Kryteria oceny i ilości punktów w półfinałach i finałach

Półfinał

Arkusz ocen – Jury degustacyjne

Kryteria oceny ilość punktów

Ocena degustacyjna: łącznie 60 punktów

A Prezentacja potrawy: 20 punktów

- 1. Zgodność potrawy z recepturą 0-5
- 2. Proporcjonalność elementów dania 0-5
- 3. Estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność 0-5
- 4. Odpowiednia gramatura 0-5

B. 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

Podczas półfinału Primerba Cup 2016 sumaryczna ocena za przekąskę od sędziów degustacyjnych i technicznych pomnożona zostanie przez wskaźnik 0,75.

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 0-10
 - 2. Dostosowanie metody termicznej do rodzaju składników 0-5
 - 3. Umiejętności organizacyjne 0-5
- Maksymalna ilość punktów:
Półfinał Primerba Cup 2016: 605 punktów
Finał Primerba Cup 2016: 380 punktów
26. Rozpoczęcie i zakończenie przygotowywania potraw podczas półfinałów i finału

27. Każda Drużyna podaje potrawy według kolejności wylosowanego numeru startowego.

Nagrody

28. W konkursie przewidziane są następujące nagrody:

a. w półfinałach Konkursu Primerba Cup 2016

Każdy uczestnik Drużyny, która nie zakwalifikuje się do finału (miejsca IX do XVI) otrzyma:

- Szef: blender ze szklanym dzbankiem firmy KitchenAid o wartości 990 zł brutto oraz dodatkową nagrodę pieniężną w wysokości 110 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy.
- Kucharz pomocnik: zestaw firmy Dick o wartości 300 zł brutto oraz dodatkową nagrodę pieniężną w wysokości 33 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy).

c. w finale Konkursu Primerba Cup 2016

Podczas konkursu finałowego jury przyzna następujące tytuły:

Dla szefów Drużyn:

I miejsce: tytuł „Mistrza Primerba Cup 2016” – puchar oraz nagroda główna o wartości 16667 zł brutto, na którą składają się kwota 15000 zł przekazywana szefowi oraz 1667 PLN nagroda dodatkowa na pokrycie podatku oraz nominację do Kulinarного Pucharu Polski 2016 r.

II miejsce: tytuł „I Wicemistrza Primerba Cup 2016” – druga nagroda o wartości 8889 zł brutto, na którą składają się kwota 8000 zł przekazywana szefowi oraz 889 PLN nagroda dodatkowa na pokrycie podatku

III miejsce: tytuł „II Wicemistrza Primerba Cup 2016” – trzecia nagroda, o wartości 5556 zł brutto, na którą składają się kwota 5000 zł przekazywana szefowi oraz 556 zł nagroda dodatkowa na pokrycie podatku. Dla szefów Drużyn, którzy zajmą miejsca od IV do IX: nagrody w postaci Malaksera firmy KitchenAid o wartości 1990 zł oraz dodatkowej nagrody pieniężnej w wysokości 221 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy.

Dla wszystkich kucharzy pomocników od I do III miejsca: nagrody w postaci miksera planetarnego Artisan firmy KitchenAid o wartości 2200 zł oraz dodatkowej nagrody pieniężnej w wysokości 244 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy.

Dla wszystkich Kucharzy Pomocników od IV do IX: miejsca nagrody w postaci blender ze szklanym dzbankiem firmy KitchenAid o wartości 990 zł oraz dodatkowej nagrody pieniężnej w wysokości 110 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy.

Laureaci nagród, są zobowiązani do przekazania Organizatorowi w formie pisemnej swoich następujących danych: imię (-iona) i nazwisko; ;; adres zamieszkania: kraj, województwo, miejscowość, kod pocztowy, ulica, numer domu/mieszkania; PESEL i przynależny Urząd Skarbowy: nazwa oraz adres (w celu rozliczenia nagrody zgodnie przepisami prawa podatkowego), w terminie do 15 października 2016 r. pod rygorem utraty prawa do nagrody.

29. Łączna wartość puli nagród w Konkursie wynosi 69774 PLN (sześćdziesiąt dziewięć tysięcy siedemset siedemdziesiąt cztery złote)
30. Adresy wskazane do wysyłki nagród muszą dotyczyć wyłącznie terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
31. 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.).
32. Brak możliwości odczytania Zgłoszenia z jakiegokolwiek powodu skutkuje pominięciem w procesie przyznawania nagród bez przesyłania informacji do uczestnika.
33. Nagrody będą wysyłane do zwycięzców za pośrednictwem Poczty Polskiej lub pocztą kurierską w terminie najpóźniej do 30 października 2016 r.

34. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za niedostarczenie przesyłki, w szczególności wynikające z błędu Poczty Polskiej lub firmy kurierskiej.
35. Podczas wydania nagrody zwycięzca będzie zobowiązany do okazania osobie wydającej nagrodę dokumentu ze zdjęciem, potwierdzającego tożsamość zwycięzcy (dowód osobisty, paszport, dokument prawa jazdy, legitymacja).
36. 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.
37. Laureatom nie przysługuje możliwość przeniesienia prawa do uzyskania nagrody na osoby trzecie.
38. Dowodem wydania nagrody będzie potwierdzenie protokołów odbioru podpisany przez laureata oraz dowód odbioru przesyłki kurierskiej lub przesyłki pocztowej.

Przetwarzanie danych osobowych

39. 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.).
40. Administratorem danych osobowych udostępnianych przez Uczestników będzie 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 oraz w celu zamieszczenia listy laureatów Konkursu na stronie internetowej www.unileverfoodsolutions.pl oraz w pismach branżowych i gastronomicznych portalach internetowych oraz w celach sprawozdawczości podatkowej.
41. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, lecz niezbędny do wydania nagrody. Osobom udostępniającym dane osobowe przysługuje prawo dostępu do takich danych oraz ich poprawiania
42. 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. ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań z dopiskiem „Primerba Cup - reklamacja.” w terminie 31 października 2016 r. Dla oceny zachowania terminu miarodajna jest data stempla pocztowego.
43. Reklamacje będą rozpatrywane przez Komisję w terminie 14 dni od daty ich otrzymania.
44. W terminie 14 dni od daty rozpatrzenia reklamacji Organizator prześle Drużynie informację o sposobie rozpatrzenia reklamacji.

Prawa autorskie

45. Uczestnicy wchodzący w skład Drużyny gwarantują, że są autorami przesłanych materiałów (w tym receptury oraz zdjęć) oraz że przesłane materiały nie naruszają praw osób trzecich w tym praw autorskich, praw do wizerunku lub dóbr osobistych osób trzecich.
46. Zgodnie z art. 921 § 3 Kodeksu Cywilnego, z chwilą wydania nagrody Organizator nabywa własność do nagrodzonych zgłoszeń konkursowych (w tym do receptury oraz zdjęć) (dalej łącznie: „Utwory”), w tym do majątkowych praw autorskich do Utworów co może zostać potwierdzone poprzez podpisanie ze Zwycięzcą umowy o przeniesienie autorskich praw majątkowych do Zgłoszeń Konkursowych.
47. Organizator nabywa nieograniczone prawa majątkowe do Utworów oraz prawa do rozpowszechniania ich opracowań, we wszystkich krajach świata bez czasowych, w następujących polach eksploatacji: utrwalania, w tym utrwalania na materialnych nośnikach informatycznych (m.in. CD-ROM-y, dyskietki, DVD, taśmy magnetyczne, nośniki magnetoptyczne), 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 magnetoptycznych, 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 oraz jego pojedynczych elementów w zakresie promocji i reklamy.
48. Organizator zastrzega sobie prawo wykorzystywania Utworów bez konieczności wskazywania imienia i nazwiska ich autorów.
49. Zwycięzcy wyrażają zgodę na dokonywanie przez Organizatora opracowań Utworu. W razie, gdy przeróbki i inne opracowania Utworu, o których mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, stanowiąc będą przedmiot

zależnych praw autorskich Zwycięzca niniejszym wyraża zgodę na rozporządzenie i korzystanie z takiego przedmiotu przez Organizatora w zakresie określonym w pkt 2.

50. Organizator nie jest zobowiązany do rozpowszechniania lub wykorzystania Utworu.
51. Uczestnik wyraża zgodę na dokonywanie przez Unilever opracowań Utworu. W razie, gdy przeróbki i inne opracowania Utworu, o których mowa w niniejszym punkcie, stanowiąc będą przedmiot zależnych praw autorskich Uczestnik niniejszym wyraża zgodę na rozporządzenie i korzystanie z takiego przedmiotu przez Organizatora.
52. Ponadto nagrodzeni Uczestnicy mogą być poproszeni 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.
53. Uczestnicy upowazniają Organizatora, 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

54. 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.
55. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w Konkursie, za wyjątkiem kosztów wskazanych bezpośrednio w Regulaminie są ponoszone przez uczestników Konkursu.
56. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady udziału w Konkursie.
57. Informacje dodatkowe: Centrum Kulinarne Unilever Food Solutions, tel. 61 876 45 16.

ELIMINACJE PÓŁ FINAŁOWE START I ZAKOŃCZENIE PRACY

Numer stanowiska	czas startu		Przystawka	serwowanie	
					danie główne
1. Stanowisko I rozp. godz.	08.00		09.00	zakończenie	09.45
2. Stanowisko II rozp. godz.	08.10		09.10	zakończenie	09.55
3. Stanowisko III rozp. godz.	08.20		09.20	zakończenie	10.05
4. Stanowisko IV rozp. godz.	08.30		09.30	zakończenie	10.15
5. Stanowisko V rozp. godz.	10.00		11.00	zakończenie	11.45
6. Stanowisko VI rozp. godz.	10.10		11.10	zakończenie	11.55
7. Stanowisko VII rozp. godz.	10.20		11.20	zakończenie	12.05
8. Stanowisko VIII rozp. godz.	10.30		11.30	zakończenie	12.15
9. Stanowisko IX rozp. godz.	12.00		13.00	zakończenie	13.45
10. Stanowisko X rozp. godz.	12.10		13.10	zakończenie	13.55
11. Stanowisko XI rozp. godz.	12.20		13.20	zakończenie	14.05
12. Stanowisko XII rozp. godz.	12.30		13.30	zakończenie	14.15
13. Stanowisko XIII rozp. godz.	14.00		15.00	zakończenie	15.45
14. Stanowisko XIV rozp. godz.	14.10		15.10	zakończenie	15.55

START I ZAKOŃCZENIE PRACY

Start and finish of preparation of final dishes: 21.09.2016

Team number	Starting time		Appetizer	Serving	
					Second course
1. Stanowisko I rozp. godz.	10.00		11.05	zakończenie	11.45
1. Table I start at	hrs 10.00		11.05	finish	11.45
2. Stanowisko II rozp. godz.	10.20		11.25	zakończenie	12.05
2. Table II start at	hrs 10.20		11.25	finish	12.05
3. Stanowisko III rozp. godz.	10.40		11.45	zakończenie	12.25
3. Table III start at	hrs 10.40		11.45	finish	12.25
4. Stanowisko IV rozp. godz.	11.00		12.05	zakończenie	12.45
4. Table IV start at	hrs 11.00		12.05	finish	12.45
5. Stanowisko V rozp. godz.	11.30		12.35	zakończenie	13.15

5. Table V start at	hrs	11.30	12.35	finish	13.15
----------------------------	------------	--------------	--------------	---------------	--------------

II GRUPA

6. Stanowisko VI rozp. godz.	12.00	13.05	zakończenie	13.45
6. Table VI start at	hrs	12.00	finish	13.45

7. Stanowisko VII rozp.godz.	12.30	13.35	zakończenie	14.15
7. Table VII start at	hrs	12.30	finish	14.15

8. Stanowisko VIII rozp.godz.	12.50	13.55	zakończenie	14.35
8. Table VIII start at	hrs	12.50	finish	14.35

8. Stanowisko VIII rozp.godz.	12.50	13.55	zakończenie	14.35
8. Table VIII start at	hrs	12.50	finish	14.35

Formularz nr 1

Dane Szefa Drużyny	
Imię i nazwisko	
Dokładny adres zamieszkania, tj.: Ulica, nr domu, numer mieszkania, kod pocztowy, miejscowość	
Numer telefonu kontaktowego	
Adres poczty elektronicznej	
Nazwa zakładu pracy	
Dokładny adres zakładu pracy, tj.: Ulica, nr domu, numer mieszkania, kod pocztowy, miejscowość	

„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 Aleje Jerozolimskie 134., 02-305 Warszawa w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu „Primerba Cup 2016” oraz w celu zamieszczenia tych danych na liście zwycięzców konkursu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej www.unileverfoodsolutions.pl oraz w pismach mediach 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 Unilever Polska Sp. z o.o. na portalach internetowych i czasopismach branżowych w ramach przedstawienia relacji z poszczególnych etapów Konkursu”.

Oświadczam, że zapoznałem się z Regulaminem konkursu i akceptuję jego warunki.

Czytelny podpis.....Miejscowość i data.....

Formularz nr 1

Dane Kucharza pomocniczego	
Imię i nazwisko	
Dokładny adres zamieszkania, tj.: Ulica, nr domu, numer mieszkania, kod pocztowy, miejscowość	
Numer telefonu kontaktowego	
Adres poczty elektronicznej	
Nazwa zakładu pracy	
Dokładny adres zakładu pracy, tj.: Ulica, nr domu, numer mieszkania, kod pocztowy, miejscowość	

„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 Aleje Jerozolimskie 134, 02-305 Warszawa w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu „Primerba Cup 2016” oraz w celu zamieszczenia tych danych na liście zwycięzców konkursu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej www.ufs.com oraz pismach mediach 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 Unilever Polska Sp. z o.o. na portalach internetowych i czasopismach branżowych w ramach przedstawienia relacji z poszczególnych etapów Konkursu”.

Oświadczam, że zapoznałem się z Regulaminem konkursu i akceptuję jego warunki.

Czytelny podpis.....

Miejscowość i data.....