

# REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO SPOTKANIE Z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ

II EDYCJA 2018

## 1. Postanowienia ogólne

1.1. Organizatorem Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ jest RATIONAL Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie ul. Bokserska 66, 02-690 oraz Zamek Topacz z siedzibą w Ślęza ul. Główna 12, 55-040 Kobierzyce zwany dalej „Organizatorami”.

1.2. Konkurs trwa od dnia 30 czerwca 2017 do dnia jego rozstrzygnięcia, które odbędzie się 25 października 2018 w Zamku TOPACZ w Ślęzie.

1.3. Organizatorzy nie refundują kosztów udziału w imprezie, w tym kosztów transportu i przygotowania potraw.

## 2. Cel Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ

2.1. Konkurs jest cyklicznym wydarzeniem kulinarnym w Polsce, mającym na celu promowanie młodych, zdolnych Szefów Kuchni i poszerzanie znajomości oraz zastosowania technologii konwekcyjno-parowej w pracy kuchni profesjonalnych, w oparciu o technologie RATIONAL, w tym:

- a) Doskonalenie, pobudzanie i poszerzanie zainteresowań oraz wiedzy sztuką kulinarną, kuchnią fusion, kuchnią regionalną oraz technologią konwekcyjno-parową.
- b) Konfrontacja oraz możliwości wymiany doświadczeń zawodowych pomiędzy osobami z branży.
- c) Rozpowszechnianie nowoczesnej formy doskonalenia umiejętności zawodowych, łączących tradycje kulinarne ze współczesnymi metodami.
- d) Zachęcanie do poszukiwania pomysłów i inspiracji kulinarnych.
- e) Wdrażanie do stosowania zasad estetyki, harmonii oraz aranżacji w sztuce kulinarnej.
- f) Rozbudzenie inicjatywy, pomysłowości oraz wykorzystania i połączenia składników.
- g) Rozwijanie uzdolnień twórczych oraz zmysłu artystycznego układania i komponowania dań na talerzu.

### 3. Ogólne zasady Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ

3.1. Tematem przewodnim Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz, a jednocześnie produktami obowiązkowymi są:

- a) Dania wegańskie
- b) Produkty Regionalne

3.2. Stworzenie przepisu dania głównego w oparciu o technologie konwekcyjno-parową firmy RATIONAL, tak aby jak największa ilość obróbek termicznych została przeprowadzona w urządzeniu konwekcyjno-parowym RATIONAL przy użyciu również akcesoriów RATIONAL.

### 4. Adresaci Konkursu, zgłoszenie udziału w Konkursie

4.1 W Konkursie Kulinarnym Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz mogą uczestniczyć wyłącznie kucharze, którzy spełniają wszystkie warunki:

- a) są pełnoletni,
- b) nie ukończyli wieku 27 lat w momencie zgłoszenia się do konkursu (najstarszy rocznik 1991),
- c) posiadają dowolny stopień w hierarchii zawodowej,
- d) pracują zgodnie ze swoimi kwalifikacjami zawodowymi w dowolnym zakładzie gastronomicznym, zarówno hotelarskim, jak i pojedynczej restauracji.

4.2. W celu wzięcia udziału w Konkursie, 2 osoby tworzące Drużynę, spełniające warunki, o których mowa w punkcie 4.1. powinny zarejestrować się na [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com) przez adres e-mail lub za pomocą Facebook. Proszę o dokładne wpisanie danych kontaktowych, jeśli korzystasz z rejestracji bez pomocy Facebooka.

Następnie wystać przepis korzystając z zakładki zlokalizowanej w lewym górnym rogu, INSPIRACJE > STWÓRZ PRZEPIS > Wybierając, PROSZĘ WYBRAĆ URZĄDZENIE, DLA KTÓREGO CHCESZ STWORZYĆ PRZEPIS np.: SelfCookingCenter® od 09/2011.

Dodaj kilka zdjęć dania konkursowego minimum jedno.

Podaj nazwę przepisu.

Z grupy dań wybierz warzywa i dodatki.

Ilość porcji wybierz 10.

Koszty zakupu produktów wybierz niski, średni lub wysoki.

W rubryce *Lista składników* wypisz wszystkie użyte składniki wraz z gramaturą.

Proces gotowania Nazwa procesu gotowania 1:

Uzupełnić diagram z ustawieniami obróbki termicznej po prawej stronie.

Możesz użyć kilku kroków lub skorzystać z ustawień manualnych wybierając na początku *Gotowanie ręczne* w wyborze urządzenia.

W rubryce *Przyrządzenie* opisz jak najdokładniej sposób przyrządzania.

Dodaj potrzebne akcesoria

Uzupełnij *Hasło* wpisując *sscc2018*.

Na sam koniec po dokładnym sprawdzeniu całego przepisu kliknij >PUBLIKUJ

Muszą być wypełnione wszystkie pola oznakowane \*, które są obowiązkowe.

**4.3. Przepis na Konkurs Kulinarny Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ musi być przestany w nieprzekraczalnym terminie do 21 września 2018**

4.4. Uczestnicy wysyłający przepis zostaną poinformowani o dalszym procesie kwalifikacji drogą e-mailową.

4.5. Zakwalifikowana Drużyna dostanie od organizatorów arkusz zgłoszeniowy za pośrednictwem e-mail a zawierający dane osobowe składu Drużyny zgłaszającej udział w Konkursie Kulinarnym Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ oraz zgodę tych osób na opublikowanie ich imienia i nazwiska na stronie internetowej Konkurs Kulinarny Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ oraz innych podstronach.

Jak również zgodę tej osoby na wykorzystywanie wizerunku tej osoby i jej pracy konkursowej, utrwalonych przez Organizatorów lub na jego zlecenie, w trakcie drugiego etapu Konkursu; arkusz zgłoszeniowy zostanie sporządzony zgodnie ze wzorem, który stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu;

4.6. Zgłoszenie udziału w Konkursie Kulinarnym Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ, należy wypełnić zgodnie z prawdą i czytelnie.

4.7. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo weryfikacji danych zawartych w zgłoszeniu udziału w Konkursie.

4.8. Drużyny składają się z 2 osób.

4.9. W Konkursie Kulinarnym Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ, może łącznie wziąć udział maksymalnie 10 Drużyn.

a) zdjęcie dania wykonanego zgodnie z przepisem wpisanym i wprowadzonym na [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com), wykonane osobiście przez osobę zgłaszającą udział w Konkursie (zdjęcie nie może zawierać wizerunku żadnych osób, zdjęcie musi być dobrej jakości oraz czytelne).

4.10. Zgłoszenie udziału w Konkursie Kulinarnym Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ przestane przez osoby niespełniające warunków, o których mowa w Regulaminie, zgłoszenie niespełniające warunków określonych w Regulaminie, zgłoszenie wystane po terminie lub zgłoszenie, co do którego nie istniała możliwość weryfikacji danych lub weryfikacja ta była negatywna i utrudniona, nie będzie brane pod uwagę w Konkursie.

## 5. Sprawy organizacyjne

5.1. Stanowiska będą otwarte, nie będą przedzielone żadną ścianką.

5.2. Każde stanowisko będzie wyposażone przez Organizatora w:

a) urządzenie konwekcyjno-parowe RATIONAL SelfCookingCenter® 61E na podstawie

b) oryginalne akcesoria RATIONAL

- 1 szt. Ruszt grillowy w kratkę i paski 1/1 GN

- 2 szt. Blacha do smażenia i pieczenia z powłoką Trilax 1/1 GN

- 1 szt. Pojemniki emaliowane „w marmurek” 40 mm, 1/1 GN

- 1 szt. Multibaker 5, 2/3 GN (325 x 354 mm)

- 1 szt. Forma do smażenia i pieczenia, duża 25 cm

- 1 szt. Taca do grillowania i smażenia, 2/3 GN (325 x 354 mm)

- 2 szt. Pojemnik perforowany ze stali nierdzewnej, 2/3 GN (325 x 354 mm)

- 1 szt. Ruszt ze stali nierdzewnej, 1/1 GN

- Sous Vide

c) dostęp do gniazda 220 Volt

d) stół roboczy przyścienny

e) stół ze zlewem jednokomorowym

f) szafa chłodnicza

g) lampa podgrzewcza

h) kuchenka indukcyjna 1 szt.

5.3. Uczestnicy konkursu we własnym zakresie ponoszą koszty dojazdu i zakupu produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych.

5.4. Drobnny sprzęt kuchenny (np.: opalarka gazowa, noże, deski do krojenia, szczytce, pensety, blendery, młynki, krajalnice, naczynia lub inny itp.) potrzebne do przygotowania i serwowania dań konkursowych, każda Drużyna zabezpiecza we własnym zakresie.

5.5. Zabrania się używania dodatkowego sprzętu do obróbki cieplnej termicznej (np.: cyrkulator, termomix, grill lawowy, dodatkowej kuchenki indukcyjnej itp.)

5.6. Ze względów bezpieczeństwa zabrania się używania w trakcie trwania konkursu urządzeń ciśnieniowych i kuchenek gazowych.

5.7. Przed konkursem będzie udostępniony dostęp do chłodni oraz zamrażarki do przechowania produktów zabezpieczonych i opisanych przez zawodników.

5.8. Każda z Drużyn dostanie 10 sztuk talerzy na których będzie musiała podać swoje Danie Konkursowe – wzór talerza zostanie wystany w załączniku.

5.9. Wszyscy Uczestnicy zakwalifikowani do konkursu otrzymają od Organizatorów stroje kucharskie –bluzę z logotypem Konkursu oraz imieniem i nazwiskiem uczestnika, czapkę kucharską oraz fartuch z logo konkursu i organizatorów konkurs.

5.10. Każdy z Uczestników (Drużyna) zobowiązany jest do przestania rozmiaru bluzy kucharskiej w terminie do 27 września 2018.

5.11. Wszyscy Uczestnicy są zobowiązani do wystąpienia w kompletnym ubraniu kucharskim dostarczonym przez organizatora.

5.12. Każdy ze startujących kucharzy prezentuje gotowe dania konkursowe na talerzach, które zapewnią Organizatorzy.

## 6. Etapy Konkursu

6.1. Konkurs Kulinarny Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ składa się z dwóch etapów:

6.2. Pierwszy etap Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ to wyłonienie Uczestników którzy prawidłowo według regulaminu zgłosili chęć uczestnictwa oraz w nieprzekraczalnym terminie do 21 września na stronie [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com) przestali Danie Konkursowe.

6.3. Wytonieniem Uczestników w pierwszym etapie zajmie się Jury w składzie:  
Daniel Sielicki - RATIONAL National Corporate Chef

oraz

Rafał Borys - Szef Kuchni Restauracji w Zamku TOPACZ

Pod uwagę będzie brane również:

- a) Prezentacja dania na talerzu.
- b) Użyte zgodnie z regulaminem składniki wegański i regionalne.
- c) Zastosowane obróbki termicznej w urządzeniu konwekcyjno-parowym RATIONAL.
- d) Użyte akcesoria RATIONAL.

6.4. Liczy się kolejność zgłoszeń.

6.5. W Drugim etapie Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ będą brać udział wszystkie osoby (Drużyny), które zostały wytonione w pierwszym etapie zgodnie z niniejszym regulaminem.

6.6. Drużyny zobowiązane są w nieprzekraczalnym terminie do 27 września 2018 potwierdzić swój udział w drugim etapie Konkursu, mailem wystanym na adres, z którego otrzymali powiadomienie o udziale w drugim etapie Konkursu. W przypadku odmowy udziału w drugim etapie Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ lub niepotwierdzenia tego udziału w ww. terminie zgłoszenie zostaje anulowane i traci prawo uczestnictwa w drugim etapie Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ .

6.7. Drugi etap Konkursu polega na możliwości otrzymania od Organizatorów nagrody, o której mowa w Regulaminie.

6.8. Organizator wytoni 3 miejsca.

6.9. Organizator powiadomi zwycięzców drugiego etapu Konkursu o należnej im nagrodzie oraz o zajęciu miejsca I,II lub III w dniu 25 września na oficjalnej Gali w Zamku Topacz w Sali Kolumnowej.

6.10. Organizatorzy nie zwracają nadestanych zgłoszeń osobom, które się nie zakwalifikowały. Organizator nie ma też obowiązku informowania tych osób o wynikach pierwszego etapu Konkursu. Powyższe postanowienie stosuje się odpowiednio do tych osób, które utraciły prawo udziału w drugim etapie Konkursu.

6.11. W drugim etapie Konkursu będą brać udział tylko te osoby, którym zostały wytonione w pierwszym etapie konkursu Kulinarnego, które zostały poinformowane drogą emaliową oraz które tego prawa nie utraciły.

6.12. Drugi etap Konkursu polega na możliwości otrzymania:

a) jednej z nagród, o których mowa w Regulaminie. Nagrody mogą otrzymać 3 Drużyny (6 osób), spośród tych osób, o których mowa w Regulaminie, których Dania Konkursowe w drugim etapie Konkursu zostaną najwyżej ocenione przez Jury Techniczne i Jury Degustacyjne zgodnie ze skalą ocen, o której mowa w Regulaminie; jeżeli więcej niż jedna Drużyna spośród uprawnionych do otrzymania jednej z ww. nagród otrzyma taką samą ocenę, nagroda zostanie przyznana tej Drużynie, której praca zostanie wyżej oceniona pod względem kryterium b i c (umiejętności i geniusz) wskazanych w Regulaminie; jeżeli zastosowanie ww. reguły nadal nie pozwoli wyłonić zwycięzcy, wówczas ostatecznie Jury Techniczne wybierze Dania Konkursowe uznane przez nich subiektywnie za najciekawszą.

b) jednej nagrody, o której mowa w Regulaminie. Nagrodę może otrzymać jedna Drużyna, spośród tych Drużyn, o których mowa w Regulaminie, której Dania Konkursowe w drugim etapie Konkursu zostanie uznana subiektywnie przez Jury Techniczne za najciekawszą (ale nie w ramach decyzji Jury Degustacyjnego)

## 7. Zasady przeprowadzenia drugiego etapu Konkursu

7.1. Drugi etap Konkursu rozpoczyna się w 25.10.2018

7.2. Zwycięzcy pierwszego etapu Konkursu, którzy potwierdzili swój udział w drugim etapie Konkursu Kulinarного Spotkania z SelfCookingCenter® z Zamku TOPACZ, są uprawnieni i zobowiązani stawić się:

a) w dniu 24.10.2018, w Zamek TOPACZ Ślęza ul. Główna 12, 55-040 Kobierzyce (GPS proszę wyszukiwać: Zamek Topacz Ślęza ul. Główna 12) o godzinie wskazanej w powiadomieniu.

7.3. W drugim etapie Konkursu Kulinarного Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ Uczestnicy będą przygotowywać Dania Konkursowe, tj. dziesięć porcji dania na podstawie przepisu wskazanego przez nich w zgłoszeniu udziału w Konkursie Kulinarным Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ.

7.4. Uczestnicy drugiego etapu Konkursu Kulinarного Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ będą przygotowywać swoje Dania Konkursowe według kolejności wylosowanej na odprawie.

7.5. Na przygotowanie dania konkursowego każdy Uczestnik (Drużyna) ma 120 minut plus dodatkowe 10 minut na rozstawienie drobnego sprzętu i produktów, 10 min na sprzątnięcie stanowiska oraz 10 minut na prezentację pracy konkursowej przed Jury Technicznym Konkursu Kulinarного Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ.

Każdy Uczestnik (Drużyna) obowiązkowo będzie musiał werbalnie opisać swoją pracę konkursową przed międzynarodowym Jury Technicznym. Dotyczy to

sposobu przygotowania dania, obróbki termicznej w urządzeniu konwekcyjno-parowym RATIONAL jak również pochodzenia produktów wykorzystanych podczas gotowania, jego charakteru regionalnego oraz to, dlaczego dokonany został taki a nie inny wybór.

7.6. Z dziesięciu przygotowanych porcji Dania Konkursowego jedna trafia na stół ekspozycyjny, pięć dań trafia do Jury Technicznego, cztery do Jury Degustacyjnego.

7.7. Każdy Uczestnik pokrywa we własnym zakresie koszty przejazdu do miejsca drugiego etapu Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz, koszty zakupu produktów, które zamierza użyć do przygotowania pracy konkursowej.

7.8. Każdy Uczestnik (Drużyna) we własnym zakresie zapewnia sobie sprzęt, naczynia i inne akcesoria, których zamierza użyć/będą mu potrzebne do przygotowania Dania Konkursowego, za wyjątkiem urządzenia konwekcyjno-parowego RATIONAL SelfCookingCenter® 61E, akcesoriów RATIONAL wymienionych w Regulaminie oraz talerzy, na których trzeba zaprezentować Danie Konkursowe, które zapewniają Organizatorzy.

7.9. Organizator zapewnia wszystkim Uczestnikom drugiego etapu Konkursu:  
a) stanowiska pracy przygotowane dla każdego Uczestnika (Drużyny), wyposażone w sprzęt o którym mowa w regulaminie w punkcie 5.2.

b) stroje kucharskie – papierową czapkę kucharską, jedną bluzę z logo Konkursu Kulinarnego spotkania z SelfCookingCenter®, logami Organizatorów oraz imieniem i nazwiskiem Uczestnika a ponadto fartuszek – Uczestnicy zobowiązani są do noszenia ww. stroju w trakcie trwania całego drugiego etapu Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ, jak i na rozdaniu nagród na Gali (nie jest wymagany fartuszek podczas Gali) – niespełnienie tego warunku może skutkować wykluczeniem Drużyny z Konkursu i pozbawieniem go prawa do nagrody.

7.10. Druga część Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz łącznie z wręczeniem nagród, jest imprezą zamkniętą.

## **8. Zasady wyłonienia zwycięzców w drugim etapie Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ**

8.1. Zwycięzców w drugim etapie Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ wyłania Jury Konkursu. Członków Jury Konkursu powołują Organizatorzy. Jury Konkursu działa w dwóch składach:

a) Jury Techniczne skład profesjonalny –

1. Daniel Sielicki – National Corporate Chef Polska



2. Rafał Borys - Szef Kuchni Restauracji w Zamku TOPACZ

3. Alexander Jelitto - Niemcy

4. Fredrik Lindström - Szwecja

5. Huw Davies - Walia

6. Sebastien Talle - Francja

b) Jury Degustacyjne - dwóch przedstawicieli Organizatora i dwie dodatkowe osoby.

1. Andreas Wierus - Prezes Zamek TOPACZ

2. Maciej Wroński - Prezes RATIONAL Polska

Nazwiska pozostałych dwóch członków Jury Degustacyjnego zostaną ogłoszone do 27 września 2018

8.2. Zasady wyłonienia zwycięzców pierwszego etapu Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ zostały opisane w Regulaminie,

8.3. Zasady wyłonienia zwycięzców drugiego etapu Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ zostały opisane w regulaminu, a ponadto w poniższych zapisach.

8.4. Jury Technicznego Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ, wyłaniając zwycięzców drugiego etapu Konkursu, którym zostaną przyznane nagrody, o których mowa w Regulaminie, dokonuje oceny Dań Konkursowych z uwzględnieniem następujących kryteriów i przypisanej do tych kryteriów skali ocen:

a. Składniki: odpowiedni dobór produktów poparty wiedzą na temat produktu w odniesieniu do najwyższej jakości oraz niepowtarzalności/unikalności i świeżości od 0 do 10 pkt.

b. Umiejętności: przemyślana wiedza kulinarna i wysokie umiejętności w obróbce termicznej produktów z użyciem urządzenia konwekcyjno parowego RATIONAL od 0 do 10 pkt.

c. Akcesoria: umiejętne wykorzystanie do odpowiedniej obróbki akcesoriów RATIONAL od 0 do 10 pkt.

d. Geniusz: inspiracje poparte wiedzą i wyjątkowe umiejętności w kreowaniu oraz identyfikowaniu osobistego stylu i współczesnej kultury kulinarnej z zachowaniem idealnej równowagi oraz harmonii smaków, formy i aromatów od 0 do 10 pkt.

e. Perfekcyjny wygląd: perfekcyjna prezentacja dania tworząca jej wyjątkowy i niepowtarzalny wygląd na talerzu  
od 0 do 10 pkt.

f. Przekaz: indywidualny i jasny przekaz/opinia o daniu za pośrednictwem pracy oraz indywidualnej wizji w wykreowaniu dania o kontekście kuchni regionalnej  
od 0 do 10 pkt.

g. Czystość i organizacja: postawa Drużyny, dbanie o swoje stanowisko, dbałość o szczegóły, profesjonalne podejście oraz czystość pracy i higiena, uwzględniając szacunek do kuchni  
od 0 do 10 pkt.

8.5. Jury Degustacyjne przyznaje punkty za Dania Konkursowe Drużynie nie mając świadomości, która Drużyna jest autorem Dania Konkursowego.

8.6. Jury Degustacyjne otrzymuje danie jedynie z trzy cyfrowym numerem na spodzie talerza, który jest przypisany do poszczególnej Drużyny.

8.7. Jury Degustacyjne nie ma możliwości podczas trwania Konkursu doglądać Uczestników.

8.8. Jury Degustacyjne Ocenia Dania Konkursowe w pomieszczeniu zamkniętym/oddalonym, oddzielonym od stanowisk startowych dla Uczestników. Kryteria skali ocen przyznawana przez Jury Degustacyjne:

a. Składniki:

od 0 do 10 pkt.

b. Perfekcyjny wygląd:

od 0 do 1 pkt.

c. Smak:

od 0 do 10 pkt.

8.9. Każdy Uczestnik drugiego etapu od jednego jurora z Jury Technicznego Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ może uzyskać maksymalnie 70 punktów a od wszystkich 6 Jurorów maksymalnie 420 punktów plus maksymalnie 30 punktów od jednego z Jury Technicznego co daje łączną sumę punktów 540 od wszystkich dziesięciu Jurorów.

8.10. Decyzja odpowiednio Organizatorów i Jury Konkursu Technicznego i Degustacyjnego w zakresie przyznania punktów i wyłonienia zwycięzców

pierwszego i drugiego etapu jest ostateczna i wiążąca dla wszystkich Uczestników Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ.

## 9. Nagrody, ogłoszenie wyników

9.1. Nagrodami w Konkursie są:

b) dla zwycięzców drugiego etapu Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ:

dla trzech zwycięzców wyłonionych przez Jury Konkursowe, którzy otrzymali najwyższą ocenę swoich dań konkursowych, w kolejności otrzymanej ilości punktów:

miejsce trzecie – puchar okolicznościowy, dyplomy, nagrody rzeczowe oraz nagrodę pieniężną w wysokości 1 000 złotych oraz dodatkowe świadczenie pieniężne w wysokości 11,11% wartości ww. nagrody na poczet podatku,

miejsce drugie – puchar okolicznościowy, dyplomy, nagrody rzeczowe oraz nagrodę pieniężną w wysokości 3 000 złotych oraz dodatkowe świadczenie pieniężne w wysokości 11,11% ww. nagrody na poczet podatku,

miejsce pierwsze – puchar okolicznościowy, dyplomy, nagrody rzeczowe, staż w Restauracji Zamku TOPACZ oraz nagrodę pieniężną w wysokości 5 000 złotych oraz dodatkowe świadczenie pieniężne w wysokości 11,11% ww. nagrody na poczet podatku.

9.2. Ponadto wszystkim Uczestnikom drugiego etapu Konkursu Organizatorzy prześlą dyplomy i drobne upominki oraz dodatkowe świadczenie pieniężne w wysokości 11,11% wartości ww. nagrody na poczet podatku.

9.3. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone przez Organizatorów na Gali po zakończeniu Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ , w dniu 25.10.2018r. w Zamku TOPACZ w Sali Kolumnowej.

9.4. Nagrody pieniężne, o których mowa w Regulaminie zostaną przekazane Uczestnikom Konkursu uprawnionym do ich otrzymania, w drodze przelewu bankowego, który zostanie zrealizowany w terminie do 21 dni roboczych licząc od dnia otrzymania przez Organizatorów od poszczególnych Uczestników (Drużyn), na piśmie na adres Organizatora wskazany, z dopiskiem Konkurs Kulinarny Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ NAGRODA lub mailem na adres [d.sielicki@rational-online.com](mailto:d.sielicki@rational-online.com) danych niezbędnych do zrealizowania ww. przelewu.

9.5. Podatek od przekazanych w konkursie nagród zostanie rozliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa podatkowego, w szczególności zgodnie z art. 14 ust. 2 oraz art. 30 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. 1991 Nr 80 poz. 350 z późn. zm.) . Dodatkowe świadczenie pieniężne w wysokości 11,11% otrzymanej nagrody, zostanie potrącone przez Organizatora jako płatnika zryczałtowanego podatku dochodowego od nagród i odprowadzone do właściwego urzędu skarbowego, na co zwycięzca wyraża zgodę.

## 10. Prawa autorskie

10.1. Uczestnicy Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ gwarantują, że będą posiadać autorskie prawa majątkowe do zawartych w ich zgłoszeniu udziału w Konkursie przepisów, zdjęć oraz samego dania.

10.2. Uczestnicy Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ, zobowiązują się względem Organizatorów do przeniesienia na Organizatorów, na jego żądanie i pod rygorem utraty prawa do nagrody, w drodze odrębnej umowy zawartej na piśmie, w zamian za otrzymaną nagrodę, autorskich praw majątkowych do stworzonych przez nich Dań Konkursowych na następujących polach eksploatacji, w kraju i zagranicą:

- a) digitalizacja, wpisanie do pamięci komputera, udostępnienie za pośrednictwem sieci komputerowych, w tym Internetu, intranetu i extranetu,
- b) utrwalenie,
- c) zwielokrotnienie za pomocą druku, filmu, nagrania magnetofonowego, nośnika elektronicznego, nośnika cyfrowego, odlewu, wtrysku, wykonania w szkłe, plastiku lub innym surowcu,
- d) wprowadzenie do obrotu, używanie w obrocie gospodarczym lub niegospodarczym w charakterze oznaczenia przedsiębiorstwa, znaku towarowego lub innego charakterystycznego symbolu przedsiębiorstwa albo towaru lub usługi,
- e) wystawianie i wyświetlanie, a także nadanie za pomocą wizji lub fonii przewodowej lub bezprzewodowej przez stację naziemną lub nadanie za pośrednictwem satelity,
- f) sprzedaż, najem, dzierżawa, odpłatne lub nieodpłatne udostępnianie osobom trzecim egzemplarzy Dania Konkursowego, a także składanie oferty w tym zakresie,
- g) wykonywanie oraz zezwalanie na wykonywanie przez osoby trzecie opracowań, w tym przeróbek i adaptacji Dania Konkursowego,

h) rejestracja w Polsce lub zagranicą w Urzędzie Patentowym lub innym właściwym organie w charakterze znaku towarowego, wzoru przemysłowego, wzoru użytkowego lub wynalazku.

10.3. Uczestnicy Konkursu Kulinarnego Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ, na żądanie Organizatorów, zobowiążą się również, jako autorzy Dania Konkursowego, że nie będą wykonywać wobec Organizatorów lub jego następców prawnych przystępujących im w stosunku do Dania Konkursowego autorskich praw osobistych, w tym:

- a) do decydowania o oznaczaniu Dania Konkursowego swoim nazwiskiem lub pseudonimem albo udostępnianiu ich anonimowo,
- b) do nienaruszalności treści i formy Dania Konkursowego,
- c) do decydowania o pierwszym udostępnieniu Dania Konkursowego nieograniczonej liczbie osób,
- d) do nadzoru autorskiego przed rozpowszechnieniem Dania Konkursowego oraz w trakcie korzystania z nich;
- e) do rozporządzania i korzystania z opracowań Dania Konkursowego oraz do wyłączonego zezwolenia na wykonywanie zależnych praw autorskich.

10.4. Uczestnicy Konkursu ponosić będą względem Organizatorów odpowiedzialność odszkodowawczą, jeśli osoba trzecia skieruje względem Organizatora uzasadnione roszczenia w związku z korzystaniem Organizatorów do Dania Konkursowego, do których nabył prawa od Uczestników Konkursu, w zakresie nabytych praw. W przypadku ujawnienia jakichkolwiek roszczeń ze strony osób trzecich, Uczestnicy Konkursu, po zawiadomieniu ich przez Organizatorów, 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 Organizatorów, regresowo zwrócą całość pokrytych roszczeń oraz wszelkie związane z tym wydatki i opłaty, włączając w to koszty procesu i obsługi prawnej, poniesione przez Organizatorów.

## 11. Postanowienia końcowe

11.1. Dane osobowe Uczestników uzyskane w związku z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ będą przetwarzane w celach związanych z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu. Dane osobowe Uczestników Konkursu przetwarzane będą przy zachowaniu zasad określonych w ustawie o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002r., Nr 101, poz. 926 z późn. zmianami).

Administratorem danych osobowych udostępnionych przez ww. osoby będą Organizatorzy. Administrator danych może powierzyć innemu podmiotowi na

zasadach przewidzianych w przepisie art. 31 ustawy o ochronie danych osobowych, w drodze umowy zawartej na piśmie, przetwarzanie danych osobowych w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® Zamek TOPACZ. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny. Osobom udostępniającym dane przysługuje prawo do wglądu do swoich danych oraz możliwość ich poprawiania lub żądania ich usunięcia.

11.2. Organizatorzy ani inne podmioty współpracujące z Organizatorami przy organizacji Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ, nie ponoszą odpowiedzialności za błędy i uchybienia Uczestników Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ lub osób trzecich i wynikiem z nich ewentualne opóźnienia, bądź nieprawidłowości w przebiegu Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ.

11.3. Wszelkie pytania dotyczące organizacji Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ należy kierować mailem na adres [d.sielicki@rational-online.com](mailto:d.sielicki@rational-online.com)

11.4. Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian w niniejszym Regulaminie, które nie będą naruszać podstawowych zasad Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ ani praw nabytych przez Uczestników Konkursu.

11.5. Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem reguluje Kodeks Cywilny.

#### **Załączniki;**

1. Arkusz zgłoszeniowy
2. Formularz zgłoszeniowy
3. Wzór talerza