

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO SPOTKANIA Z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz.

III EDYCJA - MORE TASTE LESS WASTE

1. Postanowienia ogólne

1.1. Organizatorem Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz jest RATIONAL Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie ul. Bokserska 66, 02-690 oraz Topacz Investments z siedzibą we Wrocławiu ul. Księcia Witolda 1, 50-202 Wrocław zwanymi dalej „Organizatorami”.

1.2. Konkurs trwa od dnia 30 czerwca 2019 do dnia jego rozstrzygnięcia, które odbędzie się **17 października 2019** w Zamku Topacz w Ślęzie.

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

2. Cel Konkursu Kulinarnego Spotkania 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.

h) Element poszerzanie wiedzy z zakresu tematu przewodniego konkursu.

3. Ogólne zasady Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz

3.1. Tematem przewodnim III edycji Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz jest **Zero Waste** z jednoczesnym wykorzystaniem produktu regionalnego.

3.2. W III edycji drużyny muszą przygotować danie główne oraz deser w oparciu o filozofię **Zero Waste**.

3.3. Przepis dania głównego oraz deseru należy przygotować w ten sposób aby wygenerować jak najmniejszą ilość odpadów, zgodnie z filozofią **Zero Waste**, która w dosłownym tłumaczeniu oznacza „brak śmiecie lub brak marnowania”. Ponadto danie główne oraz deser muszą być wykonane w oparciu o technologię konwekcyjno-parową firmy RATIONAL, tak aby jak największa ilość obróbek termicznych została przeprowadzona w urządzeniu konwekcyjno-parowym RATIONAL z jednoczesnym wykorzystaniem akcesoriów RATIONAL.

3.4. Opis dań konkursowych

a) Opis dania głównego:

- Danie główne konkursowe musi zawierać nazwę plus nazwę w języku angielskim.

- Drużyna musi przygotować 10 porcji dania głównego.
- Istnieje dowolność wyboru głównego składnika dania głównego jednak obowiązkowym jest użycie polskiego produktu regionalnego.
- Do wykonania dania głównego nie można użyć mniej niż 5 składników.
- Minimalna gramatura dania głównego to 180 g i nie może przekraczać 220 g.
- Danie główne od podstaw w raz z obróbką brudną trzeba przygotować na stanowisku podczas konkursu.
- Użycie gotowych półproduktów grozi dyskwalifikacją z konkursu.
- Trzeba wykorzystać wszystkie przywiezione produkty przez drużynę w jak największym stopniu aby uzyskać minimalną ilość odpadów.
- Składniki, dokładna receptura i sposób wykonania dania głównego muszą być wpisane w formularzu w języku polskim i angielskim.
- Do formularza trzeba dołączyć minimum jedno zdjęcie dania głównego.

Formularz zgłoszeniowy dostarczy organizator po wcześniejszym zgłoszeniu się poprzez stronę www.ssc.info

b) Opis deseru:

- Deser musi zawierać nazwę plus nazwę w języku angielskim.
- Drużyna musi przygotować 10 porcji deseru.
- Istnieje dowolność wyboru głównego składnika deseru jednak obowiązkowym jest użycie polskiego produktu regionalnego.
- Składniki użyte do dania głównego można również wykorzystać w deserze.
- Do wykonania deseru nie można użyć mniej niż 4 składników.
- Minimalna gramatura deseru to 100 g i nie może przekraczać 150 g.
- Cały deser od podstaw w raz z obróbką brudną trzeba przygotować na stanowisku podczas konkursu.
- Trzeba wykorzystać wszystkie przywiezione produkty przez drużynę w jak największym stopniu aby uzyskać minimalną ilość odpadów.
- Składniki, dokładna receptura i sposób wykonania deseru muszą być wpisane w formularzu w języku polskim i angielskim.
- Do formularza trzeba dołączyć minimum jedno zdjęcie deseru.

Formularz zgłoszeniowy dostarczy organizator po wcześniejszym zgłoszeniu się poprzez stronę www.ssc.info

4. Adresaci Konkursu, zgłoszenie udziału w Konkursie

4.1 W Konkursie Kulinarnym Spotkania 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 1992),
 - c)** posiadają dowolny stopień w hierarchii zawodowej,
 - d)** pracują zgodnie ze swoimi kwalifikacjami zawodowymi w restauracjach.
- c)** drużyny składają się z 2 osób.

4.2. W celu wzięcia udziału w Konkursie, 2 osoby tworzące drużynę, spełniające warunki, o których mowa w punkcie 4.1. powinny przesłać wiadomość zgłoszeniową za pomocą uproszczonego formularza kontaktowego, który znajduje się na stronie internetowej konkursu

www.sccc.info w polu „WEŻ UDZIAŁ W KONKURSIE” wypełniając wymagane pola: Imię i nazwisko, adres e-mail oraz numer telefonu.

Po przesłaniu uproszczonego formularza zgłoszeniowego organizatorzy w odpowiedzi wyślą formularz zgłoszeniowy e-mailem w postaci pliku Exell.

Następnie trzeba wypełnić wszystkie rubryki w formularzu zgłoszeniowym poprawnie, czytelnie oraz z godnie z prawdą. Dołączyć do formularza zgłoszeniowego zdjęcia dania głównego oraz deseru wykonane osobiście przez osobę zgłaszającą udział w Konkursie (zdjęcie nie może zawierać wizerunku żadnych osób, zdjęcie musi być dobrej jakości oraz czytelne).

Przesłać wypełniony formularz zgłoszeniowy na adres e-mail d.sielicki@rational-online.com.

Wysyłanie formularza zgłoszeniowego jest jednoznacznie akceptacją regulaminu Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz.

Proszę o dokładne wpisanie danych kontaktowych w formularzu zgłoszeniowym do obu uczestników.

4.3. Zdjęcia dania głównego oraz deseru dołączone do formularza zgłoszeniowego mają pełnić tylko rolę poglądową dla Jury.

4.4. Formularz zgłoszeniowy na Konkurs Kulinarny Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz musi być przesłany w nieprzekraczalnym terminie do **22 września 2019**.

4.5. Drużyna wysyłający formularz zgłoszeniowy zostaną poinformowani o dalszym procesie kwalifikacji drogą e-mail ową.

4.6. Zakwalifikowana do finału drużyna dostanie od organizatorów wszelkie informacje oraz harmonogram wydarzenia.

4.7. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo weryfikacji danych zawartych w formularzu zgłoszeniowym.

4.8. W Konkursie Kulinarnym Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz, może łącznie wziąć udział maksymalnie 8 Drużyn.

4.9. Nie będą brane pod uwagę zgłoszenia do udziału w Konkursie Kulinarnym Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz, które:

a) zostały przesłane przez osoby niespełniające warunków Regulaminu

b) zostały przesłane po terminie

c) co do których nie istniała możliwość weryfikacji danych lub weryfikacja ta była utrudniona lub negatywna

d) nie spełniały warunku regulaminu

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 stal nierdzewnej, 1/1 GN

c) dostęp do gniazda 220 Volt

d) stół roboczy przyścienny

e) stół ze zlewem jednodomorowym

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 dania głównego i deseru.
- 5.4.** Drobny sprzęt kuchenny (np.: opalarka gazowa, noże, deski do krojenia, szczypce, pensety, blendery, młynki, krajalnice, naczynia dodatkowe 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 danie główne i 10 sztuk talerzy na deser na których będzie musiała podać swoje dania Konkursowe.
- 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 przesłania rozmiaru bluzy kucharskiej w formularzu według załączonego wzoru.
- 5.11.** Wszyscy Uczestnicy są zobowiązani do wystąpienia w kompletnym ubraniu kucharskim dostarczonym przez organizatora.
- 5.12.** Każdy z uczestników musi być ubrany w czarne lub ciemne spodnie oraz czarne lub ciemne zakryte buty (których nie zapewniają organizatorzy konkursu).
- 5.13.** Każdy ze startujących kucharzy prezentuje gotowe dania konkursowe na talerzach, które zapewnią Organizatorzy.

6. Etapy Konkursu

- 6.1.** Konkurs Kulinaryny Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz składa się z dwóch etapów.
- 6.2.** Pierwszy etap Konkursu Kulinarne Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz to wyłonienie Uczestników którzy prawidłowo według regulaminu zgłosili chęć uczestnictwa oraz w nieprzekraczalnym terminie do **22 września** przesłali formularz zgłoszeniowy, zdjęcia dania głównego i deseru oraz dokument RODO.
- 6.3.** Wyłonieniem 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 - zdjęcie
 - b)** Użyte zgodnie z regulaminem składniki 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 Kulinarne Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz będą brać udział wszystkie osoby (Drużyny), które zostały wyłonione w pierwszym etapie zgodnie z niniejszym regulaminem.
- 6.6.** Drużyny zobowiązane są w nieprzekraczalnym terminie do **22 września 2018** potwierdzić swój udział w drugim etapie Konkursu, mailem wysłanym na adres, z którego otrzymali powiadomienie o udziale w drugim etapie Konkursu. W przypadku odmowy udziału w drugim etapie Konkursu Kulinarne Spotkanie z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz lub niepotwierdzenia tego udziału w/w 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 wyłoni 3 miejsca.

6.9. Organizator powiadomi zwycięzców drugiego etapu Konkursu o należnej im nagrodzie oraz o zajęciu miejsca I,II lub III w dniu 17 października 2019 na oficjalnej Gali w Zamku Topacz w Sali Kolumnowej.

6.10. Organizatorzy nie zwracają nadesłanych 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 wyłonione w pierwszym etapie konkursu, które zostały poinformowane drogą emaliową oraz które tego prawa nie utraciły.

7. Zasady przeprowadzenia drugiego etapu Konkursu

7.1. Drugi etap Konkursu rozpoczyna się w 17.10.2019

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

a) w dniu 16.10.2019, 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 Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz Uczestnicy będą musieli przygotować dania konkursowe: danie główne oraz deser każdego 10 porcji na podstawie przepisu wskazanego przez nich w formularzu zgłoszeniowym do udziału w Konkursie Kulinarnym Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz.

7.4. Uczestnicy drugiego etapu Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz będą przygotowywać swoje danie główne i deser według kolejności wylosowanej na odprawie.

7.5. Na przygotowanie dania głównego i deseru każdy Uczestnik (Drużyna) ma 150 minut plus dodatkowe 10 minut na rozstawienie drobnego sprzętu i produktów, 10 min na sprzątnięcie stanowiska oraz 10 minut na prezentację dania głównego i deseru przed międzynarodowym Jury Technicznym Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz.

Każdy Uczestnik (Drużyna) obowiązkowo będzie musiał werbalnie opisać swoje danie główne i deser przed międzynarodowym Jury Technicznym w języku angielski. 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 dań konkursowych 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 miejsc drugiego etapu Konkursu Kulinarnego Spotkania 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 lub będą mu potrzebne do przygotowania dania głównego i

deseru, za wyjątkiem urządzenia konwekcyjno–parowego RATIONAL SelfCookingCenter® 61E, akcesoriów RATIONAL wymienionych w Regulaminie oraz talerzy.

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 Kulinarного 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 Kulinarного Spotkania 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 Kulinarного Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz łącznie z wręczeniem nagród, jest imprezą zamkniętą.

8. Zasady wyłonienia zwycięzców w drugim etapie Konkursu Kulinarного Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku TOPACZ

8.1. Zwycięzców w drugim etapie Konkursu Kulinarного Spotkania 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 - RATIONAL National Corporate Chef Polska
2. Rafał Borys - Szeł Kuchni Restauracji w Zamku TOPACZ
3. Dominik Narloch - Szeł kuchni w restauracji CUCINA
4. Michael Nehrdich – RATIONAL Corporate Chef Niemcy
5. Krzysztof Małocha - Szeł Kuchni Restauracji Sienna 104
- 6.

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

1. Andreas Wierus - Prezes Zamek TOPACZ
2. Maciej Wroński - Prezes RATIONAL Polska
3. Kuba Korczak
4. Jagna Niedzielska

Nazwiska pozostałych członków Jury zostaną ogłoszone do 27 września 2019

8.2. Zasady wyłonienia zwycięzców pierwszego etapu Konkursu Kulinarного Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz zostały opisane w Regulaminie,

8.3. Zasady wyłonienia zwycięzców drugiego etapu Konkursu Kulinarного Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz zostały opisane w regulaminie, a ponadto w poniższych zapisach.

8.4. Jury Techniczne Konkursu Kulinarного Spotkania 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) Perfekcyjny wygląd: perfekcyjna prezentacja dania tworząca jej wyjątkowy i niepowtarzalny wygląd na talerzu
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) Składniki: odpowiedni dobór produktów poparty wiedzą na temat produktu w odniesieniu do najwyższej jakości oraz niepowtarzalności/unikalności i świeżości
od 0 do 10 pkt.

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

e) 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.

f) 100% Zero WASTE: Wykorzystanie 100% produktów przywiezionych ze sobą na konkurs do przygotowania dania. 10% wykorzystanych produktów =1 punkt, 20%=2 punkty, 30%=3 punkty, 40%=4 punkty, 50%=5 punktów, 60%=6 punktów, 70%=7 punktów, 80%=8 punktów, 90%=9 punktów, 100%=10 punktów

g) 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.

h) 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.

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, oddzielnym od stanowisk startowych dla Uczestników.

Kryteria skali ocen przyznawana przez Jury Degustacyjne:

a) Składniki: Odpowiedni dobór składników z uwzględnieniem składników regionalnych.
od 0 do 10 pkt.

b) Perfekcyjny wygląd: Zachowanie idealnej równowagi, koloru, harmonii oraz formy.
od 0 do 10 pkt.

c) Smak: Idealne połączenie tekstur, smaków oraz odpowiednie łączenie aromatów.
od 0 do 10 pkt.

8.9. Każda drużyna w drugim etapie konkursu od jednego jurora z Jury Technicznego, może uzyskać maksymalnie 80 punktów a od wszystkich 6 Jurorów maksymalnie 480 punktów plus maksymalnie 30 punktów od jednego z czterech Jury Degustacyjnego co daje łączną maksymalną sumę punktów 600 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 Kulinarного Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz.

9. Nagrody, ogłoszenie wyników

9.1. Nagrodami w Konkursie są:

b) dla zwycięzców drugiego etapu Konkursu Kulinarnego Spotkania 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 w/w nagrody na poczet podatku.

9.3. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone przez Organizatorów na Gali po zakończeniu Konkursu Kulinarnego Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz, w dniu 17.10.2019r. w Zamku Topacz w Sali Kolumnowej.

9.4. Nagrody pieniężne, o których mowa w Regulaminu 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 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 Spotkania 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 Spotkania 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 Kulinarного Spotkania z SelfCookingCenter® w Zamku Topacz, na żądanie Organizatorów, zobowiązują się również, jako autorzy dania konkursowego, że nie będą wykonywać wobec Organizatorów lub jego następców prawnych przysługujących im w stosunku do dania konkursowego autorskich praw osobistych, w tym:

- a)** do decydowania o oznaczaniu dań konkursowych swoim nazwiskiem lub pseudonimem albo udostępnianiu ich anonimowo,
- b)** do nienaruszalności treści i formy dań konkursowych,
- c)** do decydowania o pierwszym udostępnieniu dań konkursowych nieograniczonej liczbie osób,
- d)** do nadzoru autorskiego przed rozpowszechnieniem dań konkursowych oraz w trakcie korzystania z nich;
- e)** do rozporządzania i korzystania z opracowań dań konkursowych oraz do wyłącznego zezwalania 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 Dań Konkursowych, 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 Kulinarного 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 Kulinarного 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 wyniki 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

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.