



REGULAMIN

KONKURSU KULINARNEGO MISTRZOSTWA POLSKI W DZICZYŹNIE

– MEMORIAŁ MARIANA TARNAWSKIEGO 2022

ORGANIZATOR

1. Wyłącznym Organizatorem Konkursu kulinarnego pn. „Mistrzostwa Polski w Dzikizynie – Memoriał Mariana Tarnawskiego”, zwanego dalej Konkursem, jest Las-Kalisz sp. z o.o. z siedzibą w Tomnicach, zwany dalej Organizatorem, wpisany do Krajowego Rejestru Sądowego – Sąd Rejonowy Poznań – Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000181139 oraz rejestru czynnych podatników podatku od towarów i usług – NIP 6210004390.

2. Oficjalnym adresem kontaktowym w sprawie Konkursu jest:

Las-Kalisz sp. z o. o. z s. w Tomnicach
ul. Krotoszyńska 1
63-714 Kobierno

z dopiskiem: Tomasz Tarnawski

„Konkurs Kulinaryny Mistrzostwa Polski w Dzikizynie - Memoriał Mariana Tarnawskiego 2022”

oraz adresy e-mail: biuro@las-kalisz.pl; tomek.tarnawski@las-kalisz.pl

telefon stacjonarny 62 725 42 70 / kom. 662 507 971

POSTANOWIENIA OGÓLNE

3. Konkurs „Mistrzostwa Polski w Dzikizynie – Memoriał Mariana Tarnawskiego 2022” jest poświęcony pamięci zmarłego w 2018 r. Mariana Tarnawskiego, założyciela i długoletniego prezesa firmy Las-Kalisz, powstałej 15 marca 1991 r., pasjonata zrównoważonego łowiectwa, wędkowania oraz miłośnika kuchni myśliwskiej.

4. Regulamin jest wiążący dla Organizatora i Uczestników, reguluje zasady i warunki uczestnictwa w Konkursie kulinarnym.

5. Prawo udziału w Konkursie przysługuje wyłącznie osobom spełniającym warunki określone Regulaminem.

6. Konkurs „Mistrzostwa Polski w Dzikizynie – Memoriał Mariana Tarnawskiego 2022” obejmuje swym obszarem terytorium Rzeczypospolitej.

7. Konkurs składa się z dwóch etapów:

– etap I: kwalifikacje do Konkursu – weryfikacja przez profesjonalne jury zgłoszeń nadesłanych do Konkursu.

– etap II: konkurs kulinarny, który odbędzie się w Międzynarodowym Centrum Targowo-Kongresowym EXPO Kraków 17 listopada 2022 r. Spośród zgłoszeń do I etapu wyłonionych zostanie 6 dwuosobowych drużyn, które zaprezentują swoje umiejętności podczas Konkursu.

UCZESTNICY KONKURSU KULINARNEGO

8. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych – kucharzy profesjonalistów, tj. kucharzy pracujących zawodowo bądź mających w chwili przystąpienia do konkursu kulinarnego przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok kalendarzowy.

Uczestnikami Konkursu mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach.

9. W II etapie Konkursu mogą wziąć udział wyłącznie kucharze wyłonieni w I etapie przez profesjonalne jury.

KWALIFIKACJE KONKURSU KULINARNEGO

10. Zgłoszenie uczestnictwa w I etapie Konkursie w uzupełnionym formularzu zgłoszeniowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu należy przesłać drogą mailową pod adresem: zgloszenia@mistrzostwadzikizyna.pl lub tradycyjnie pocztą na adres kontaktowy podany w pkt. 2 niniejszego Regulaminu. Zgłoszenia muszą zawierać szczegółowy opis składników i sposobu przygotowania dań konkursowych oraz minimum jedno zdjęcie każdej gotowej potrawy.

11. Uczestnikom przysługuje prawo do zakupu u Organizatora produktów mięsnych potrzebnych do przygotowania potraw konkursowych (mrożone wątroby królicze, mrożony udziec sarny) w celach treningowych z 50% zniżką. Po zakończeniu kwalifikacji promocja obejmuje wyłącznie uczestników II etapu i trwa do dnia Konkursu. Kontakt w sprawie zamówień: Stanislaw.wojtysiak@las-kalisz.pl, tel. 695 939 333.

12. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa o północy 9 października 2022 r. Zespoły zakwalifikowane do II etapu zostaną wyłonione i powiadomione w terminie do 17 października 2022 r.

Informacja o zespołach zakwalifikowanych do Konkursu zostanie podana do wiadomości publicznej w witrynach internetowych Organizatora oraz zainteresowanych partnerów i sponsorów oraz patronów medialnych Konkursu.

13. Konkurs kulinarny odbędzie się 17 listopada 2022 r. w Międzynarodowym Centrum Targowo-Kongresowym EXPO Kraków. Organizator zapewnia miejsca noclegowe dla drużyn zakwalifikowanych do II etapu Konkursu.

14. Wszyscy uczestnicy, którzy zakwalifikują się do II etapu Konkursu, zobowiązani są do przyjazdu do Centrum Targowo-Kongresowego EXPO w Krakowie w dniu 16 listopada 2022 r. na odprawę o godz.15.00.

15. Skład drużynowy uczestników zakwalifikowanych do II etapu Konkursu musi być taki sam podczas trwania Konkursu.

UCZESTNICY

16. Uczestnikami konkursu są dwuosobowe drużyny.

17. Skład drużyny: szef oraz kucharz pomocniczy.

Szef – oceniany jest za organizację pracy zespołu, przygotowanie stanowiska pracy, umiejętności zawodowe, smak, estetykę i sposób podania pracy konkursowej.

Kucharz pomocniczy – pomaga w pracach przygotowawczych oraz serwowaniu dań konkursowych.

ZADANIE KONKURSOWE

18. Zadaniem uczestników konkursu w dniu 17 listopada 2022 r. jest wykonanie od podstaw w ciągu 120 minut przystawki i dania głównego ze składników obowiązkowych:

a) przystawka zimna lub gorąca – zawierająca dowolny element mięsa króliczego oraz wątrobę króliczą (1 porcja: 60–100 g).

b) danie główne na bazie udźca sarny (1 porcja: 210–240 g), w którym dodatki nie powinny przekraczać 40% wagi dania.

c) dodatki obowiązkowe do zastosowania w przystawce lub daniu głównym: Nestlé CHEF fond w płynie skorupiakowy oraz Spomlek ser bursztyn.

Na przygotowanie i sprzątnięcie stanowiska pracy przed startem i po zakończeniu pracy doliczone zostanie po 10 min. Zespoły startują co 15 minut.

19. Uczestnicy Konkursu przygotowują po 10 porcji przystawki oraz 10 porcji dania głównego.

7 talerzy trafia do degustacji i jest oceniane przez jury degustacyjne;

2 talerze trafiają do degustacji dla jury technicznego;

1 talerz będzie eksponowany w gablocie konkursowej.

20. Dania konkursowe będą serwowane na talerzach zapewnionych przez Polską Grupę Porcelanową, określonych w załączniku nr 2 do niniejszego regulaminu.

Talerz do przystawki: Lubiana Premium Chef Boss Beata 6630U – talerz płytki (kolor beżowy) ø27 cm, nr kat. 1842

Talerz do dania głównego: Lubiana Premium Chef Stone Age – talerz płytki (kolor biały) ø33 cm, nr kat. 4658

Pozostałe wymagane do przyrządzenia potraw naczynia uczestnicy II etapu Konkursu muszą zapewnić sobie we własnym zakresie.

JURY I OCENY

21. Dania konkursowe będą ocenione przez jury degustacyjne (7 jurorów) oraz jury techniczne (2 jurorów), które zostanie wskazane przez Organizatora.

22. Dania konkursowe będą oceniane wyłącznie przez jury złożone z profesjonalistów, tj. autorytetów kulinarnych, mających doświadczenie w ocenie dań konkursowych, osoby cieszące się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.

23. Skrajne punkty przy ocenach sędziów degustacyjnych są odrzucane.

24. Decyzje jury są ostateczne i wiążące dla uczestników Konkursu.

25. Lista jurorów zostanie podana przez Organizatora najpóźniej tydzień przed terminem Konkursu.

26. Jurorzy muszą być obecni przez cały czas trwania Konkursu na swoim stanowisku pracy, aby móc ocenić wszystkie przygotowane potrawy w momencie ich serwowania.

27. W jury Konkursu nie może zasiadać przedstawiciel restauracji, której drużyna bierze udział w Konkursie, jak również osoba powiązana rodzinnie lub zawodowo z uczestnikiem Konkursu.

NAGRODY

28. Zwycięzca Konkursu zostaje wytypowany na podstawie oceny potrawy konkursowej. Jako potrawę konkursową traktuje się przystawkę i danie główne. Wygrana nie może zostać przyznana na podstawie oceny wyłącznie przystawki lub dania głównego. Danie podlegające ocenie jury profesjonalistów powinno być w całości przygotowane w czasie regulaminowym podczas Konkursu.

29. Zwycięska drużyna zostanie ogłoszona podczas uroczystej gali wieczornej po zakończonym Konkursie.

30. Zwycięzca Konkursu uzyskuje tytuł kulinarnego mistrza Polski w dzicyźnie 2022, nagrodę finansową oraz nagrody rzeczowe. Zdobywcy drugiego i trzeciego miejsca uzyskują tytuły kulinarnych

wicemistrzów Polski w dziczyźnie 2022, nagrody finansowe oraz rzeczowe. Restauracje reprezentowane przez laureatów Konkursu uzyskują prawo do posługiwania się znakami odpowiednio: kulinarni mistrzowie Polski w dziczyźnie 2022 oraz kulinarni wicemistrzowie Polski w dziczyźnie 2022.

31. Nagrody finansowe:

I nagroda: 5000 złotych brutto;

II nagroda: 4000 złotych brutto;

III nagroda: 2000 złotych brutto.

Każda para uczestników II etapu Konkursu otrzymuje dodatkowo bon o wartości 1 tys. zł brutto na zakupy dziczyzny i mięsa królika z oferty HoReCa Las-Kalisz.

32. Nagrody zostaną wypłacone zgodnie z obowiązującym przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. 2012, poz. 361 j.t. ze zm.). W przypadkach tego wymagających Organizator zobowiązuje się do pokrycia i odprowadzenia podatku od nagród zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych.

PRAWA AUTORSKIE

33. Uczestnicy wchodzący w skład drużyn Konkursu gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) przysługują im odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.

34. 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, przystąpią do niezwłocznego 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 naprawią wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.

35. Uczestnicy w momencie otrzymania nagrody głównej Konkursu przenoszą na Organizatora autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów obejmujące bez ograniczeń terytorialnych i czasowych następujące pola eksploatacji: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie i publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawa, 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.

36. 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 od otrzymania promesy do Konkursu do ostatniego dnia miesiąca, w którym odbywa się Konkurs.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

37. Regulamin obowiązuje od dnia 1 sierpnia 2022 r. do odwołania.

38. Organizator ani inne podmioty współpracujące z nim przy organizacji nie ponoszą odpowiedzialności za błędy i uchybienia osób lub podmiotów trzecich i wyniki z nich ewentualne opóźnienia, bądź nieprawidłowości w przebiegu Konkursu.

39. Koszt noclegu uczestników i sędziów spoza Krakowa w dniach od 16 listopada 2022 r. do

18 listopada 2022 r. pokrywa Organizator w miejscu przez siebie wskazanym. Organizator zapewnia także wstęp do Centrum Targowo-Kongresowego EXPO Kraków w dniach od 16 listopada 2022 r. do 18 listopada 2022 r. oraz dostarcza produkty obowiązkowe. Pozostałe koszty związane z uczestnictwem w Konkursie ponoszone są przez jego uczestników.

40. Wszelkie opisy konkursu kulinarnego wykorzystane w materiałach reklamowych oraz promocyjnych konkursu mają wyłącznie charakter ogólny i informacyjny. Moc wiążącą posiada jedynie niniejszy Regulamin w całej swojej treści.

41. Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian w niniejszym Regulaminie, w zakresie nienaruszającym podstawowych zasad Konkursu.

42. Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem reguluje Kodeks cywilny.

43. Informacji dodatkowych w zakresie Regulaminu udziela przedstawiciel Organizatora: Adam Chrzastowski – adamchrzastowski@yahoo.com, tel.: 693 293 347 lub +48 62 725 42 70

KLAUZULA RODO

44. Administratorem danych osobowych jest firma „Las - Kalisz” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą Tomnicach ul. Krotoszyńska 1 63-714 Kobierno, reprezentowana przez prezesa Tomasza Tarnawskiego.

45. Uczestnicy Konkursu wyrażają zgodę na nieodpłatne wykorzystanie swojego wizerunku utrwalonego w ramach konkursu. Zgoda dotyczy w szczególności zamieszczenia wizerunku w materiałach promocyjnych, na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych Organizatora, jak również wykorzystania wykonanych zdjęć w innych publikacjach wydawanych w ramach promowania Konkursu, a także w publikacjach drukowanych i internetowych sponsorów oraz patronów medialnych wydarzenia.

46. Dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji praw i obowiązków wynikających z uczestnictwa w konkursie.

47. Zgromadzone dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny, a dotyczą przeprowadzonego Konkursu i mogą być udostępnione podmiotom i organom upoważnionym do przetwarzania tych danych na podstawie przepisów prawa.

48. Dane mogą być przekazywane podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie Administratora, przy czym podmioty takie przetwarzać będą dane na podstawie umowy z Administratorem i wyłącznie zgodnie z jego poleceniami.

49. Każdy uczestnik Konkursu posiada prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.