

Regulamin konkursu pod nazwą  
BLOGGER FOOD FESTIVAL vol. II  
Zwany dalej Konkursem

Art. 1

Informacje ogólne

1. Organizatorem konkursu jest spółka Polska Press sp. z o.o. z siedzibą w Warszawa, 02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 45, 02-672 Warszawa, wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego – Rejestru Przedsiębiorców przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000002408, o kapitale zakładowym 42 000 000,00 złotych oraz numerze identyfikacji podatkowej NIP 522-01-03-609

2. Sponsorem konkursu/Partnerem Produktowym jest:

Parter Strategiczny – Carrefour

Parter Produktowy – Prosiaczek

Partner Produktowy – Abramczyk

Partner Produktowy – Ocetix

3. Niniejszy regulamin (zwany dalej: regulaminem) określa zasady i warunki przeprowadzenia konkursu pod nazwą BLOGGER FOOD FESTIVAL Vol. II.

4. Celem konkursu jest Wyłonienie najlepszego bloggera kulinarnego. Prezentacja nowych trendów i pomysłów smakowych w oparciu o popularyzację regionalnych tradycji kulinarnych.

5. Konkurs organizowany będzie w dniu – 16.06.2018r. na Wyspie Młyńskiej w Bydgoszczy.

6. Nad prawidłowością konkursu czuwa komisja konkursowa w składzie: Kurt Scheller (szwajcarski szef kuchni, krytyk kulinarny), Rafał Godziemski (właściciel restauracji „Memo”), Marcin Szukaj (właściciel restauracji „Kuchnia”, „Kuchnia Bar & Restaurant”, „Bulwar Bistro”), dr Józef Sadkiewicz (właściciel Akademii Kulinarnej), Monika Gwiazda (doradca kulinarny), Wojciech Grześkowiak, Dawid Budzich (półfinalista programu MasterChef, Ambasador marki Philipiak Milano)

7. Regulamin niniejszy jest jedynym dokumentem określającym zasady konkursu.

Art. 2

Warunki udziału w konkursie

1. W konkursie mogą brać udział osoby pełnoletnie, mające pełną zdolność do czynności prawnych, zamieszkałe na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej będący aktywnymi bloggerami kulinarnymi.

2. W konkursie nie mogą brać udziału pracownicy oraz współpracownicy Organizatora ani członkowie ich rodzin. Przez członków rodziny rozumie się: wstępnych, zstępnych, rodzeństwo, małżonków, osoby pozostające w stosunku przysposobienia.

3. W konkursie nie mogą brać udziału także pracownicy oraz współpracownicy podmiotów, którym powierzono jakąkolwiek czynność związaną z konkursem ani członkowie ich rodzin. Przez członków rodzin rozumie się osoby o których mowa w pkt. 2.

4. W rywalizacji łącznie udział weźmie 6 bloggerów.

5. W przypadku większej ilości zgłoszeń o uczestnictwie zdecyduje jury selekcyjne.

6. Warunkiem uczestnictwa:

- zamieszczenie przez bloggera kulinarnego przepisu lub zdjęcia z uwzględnieniem nazwy lub logotypu Partnera Produktowego/Sponsora na swoim blogu kulinarnym lub profilu FB;
- zamieszczenie 3 filmów zapowiadających wydarzenie na swoim blogu kulinarnym lub profilu FB;
- zamieszczenie filmu reportażowego z eventu na swoim blogu kulinarnym lub profilu FB.

7. W formularzu, który Organizator wyśle 6 bloggerom biorącym udział w konkursie, należy określić do 7 dni przed konkursem w jakiej ilości i jaki dodatkowy sprzęt lub urządzenia będą przywiezione przez uczestnika do wykonania dań. (Więcej w opisie stanowisk Art.5)

8. Lista uczestników zostanie ogłoszona do 6 czerwca 2018r.

9. Uczestnicy zobowiązani są potwierdzić swój udział najpóźniej 7 dni przed datą konkursu.

W przypadku rezygnacji z udziału w konkursie na to miejsce wejdzie uczestnik z listy rezerwowej, który zostanie poinformowany udziale w konkursie na 5 dni przed data konkursu.

### Art.3

#### Zadanie konkursowe

1. Zadaniem uczestnika finału konkursu będzie przygotowanie 3 dań:

- przekąski (z wykorzystaniem produktu głównego od Partnerów Produktowych – Prosiaczek i Ocetix )
- przystawki (z wykorzystaniem produktu głównego od Partnerów Produktowych – Abramczyk i Ocetix )
- dania głównego (z wykorzystaniem produktu głównego od Partnera Strategicznego – Carrefour, Prosiaczek i Ocetix)

2. Dania będą przygotowane na bazie produktu spośród:

- przekąska – kanapka koktajlowa lub a'la finger food min. 2 na porcje – z użyciem Szynki Dziadkowej, polędwiczki oraz majonezu;
- przystawka na ciepło – z użyciem polędwiczki z dorsza i dodatku w postaci musztardy lub majonezu;
- danie główne - z użyciem dowolnej części z całego kurczaka "Jakość z natury" oraz do wyboru: Boczek wędzony lub Karczek z prodiża oraz musztardy;

3. Produkty do dania głównego zapewnia Organizator. Uczestnik nie może korzystać z własnych produktów.

4. Po wylosowaniu miejsca konkursowego - uczestnik udaje się do namiotu, o którym mowa w Art.5.

5. Przepis powinien być niepowtarzalnym autorskim pomysłem serwowanym wg własnego uznania. Należy przygotować 4 porcje – 3 do oceny jury oraz 1 do ekspozycji.

6. Istotą potraw ma być smak, prezentacja i estetyka wg najnowszych trendów, technika, awangarda, trudność i dobranie elementów dania oraz perfekcja przygotowania.

7. Pozostałe produkty do dania głównego uczestnicy wybiorą sami w 5 minut przed planowanym startem ale po rozłożeniu urządzeń na stanowiskach ze "Spiżarni" - namiot z produktami niezbędnymi do sporządzenia potraw konkursowych. (szczegółowe wyposażenie Art.5)

### Art.4

#### Czas konkursu :

1. 10 minut na podłączenie dodatkowych urządzeń i przygotowanie sprzętu potrzebnego do wykonania potraw.
2. 5 minut na wybranie składników dodatkowych ze "Spiżarni" potrzebnych do wykonania dania. Spiżarnia będzie cały czas dostępna w trakcie trwania konkursu dla uczestników.
3. Całkowity czas na przygotowanie dań to 150 minut (od momentu wyjścia ze spiżarni).
4. Przekroczenie czasu pociągnie za sobą punkty karne, które omówione są w punkcie – Kryteria ocen jury technicznego.
5. Ze spiżarni można wybrać nieograniczoną ilość produktów potrzebnych do wykonania dań.
  - Wszystkie produkty wybrane muszą być użyte do potraw.
  - Nie wolno pobrać ze spiżarni większej ilości produktów niż jest potrzeba do przygotowania 4 porcji danego dania ( nie dotyczy to opakowań zbiorczych lub opakowań zamkniętych np. mąka, opakowanie zamkniętych przypraw, mleka itp. )

### Art.5

#### Wyposażenie stanowisk i warunki techniczne.

1. Konkurs odbędzie się w 2 namiotach 50 m kw każdy.

W każdym z namiotów będą przygotowane po 3 stanowiska konkursowe.

## 2. Organizator zapewnia:

- Piec konwekcyjno-parowy – dwa w namiocie
- Kuchenkę indukcyjną
- Stół roboczy ze zlewem
- Stół roboczy
- Stół odstawcze
- Kosz na odpadki
- Lodówki (dostępne w spiżarni)
- Zamrażarki (dostępne w spiżarni)

## Wyposażenie:

- noże kuchenne
- deska
- łopatka
- szumówka
- szczypce
- łyżki
- tarka
- nabierki
- łyżka wazowa
- patelnia
- 2 garnki
- sitko
- miski
- trzepaczka
- ścierki
- ręczniki papierowe

3. Uczestnicy mogą przywieźć ze sobą każdy potrzebny sprzęt (łącznie z zastawą) niezbędny do wykonania dań po uprzednim uzgodnieniu z Organizatorem (zgłoszenie powinno nastąpić do 13.06.2018).

4. Organizator będzie w posiadaniu zastawy do ekspozycji dań – talerz OFTAST (IKEA) – jeżeli to nie spełni oczekiwań uczestników konkursu, każdy ma prawo do przywiezienia swojej zastawy po uprzednim zgłoszeniu tego Organizatorowi. (zgłoszenie powinno nastąpić do 13.06.2018).

5. Uczestników podczas konkursu obowiązuje przepisowe ubranie kucharski (ew. zapaska i czapka) – fartuchy dostarcza Organizator.

6. Podczas konkursu każdy z uczestników będzie miał swojego pomocnika – ucznia z Zespołu Szkół Gastronomicznych z Bydgoszczy.

7. "Spiżarnia będzie wyposażona m.in. w następujące produkty:

## Wybór pieczywa – różne rodzaje

### Owoce i warzywa:

pomidory - różne rodzaje (koktajlowe, malinowe, kolorowe), ogórek - 2 rodzaje (świeży i kiszony)  
cebula – różne rodzaje (szalotka, czerwona, zwykła), rzodkiewki, szparagi zielone i białe, fasola zielona i żółta, jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie, awokado, truskawki, marchewka młoda, czosnek, por, botwina, szpinak, seler naciowy, szczypior, pietruszka, koperek, rukola, papryka kolorowa, pieczarki, boczniaki, kalafior, brokuły, cytryny, limonki, pomarańcze, grapefruit, seler, sałaty – różne rodzaje, maliny, arbuzy pokrojony, chili

Zioła: bazylia, oregano, kolendra, tymianek, rozmaryn

#### Nabiał:

mleko 3,2%, śmietana gęsta 12 %, masło 82%, jogurt naturalny i grecki, kefir, jajka, jaja przepiórcze, twaróg chudy, sery – różne rodzaje (plastrowane, pleśniowy, typu feta, kozi, kostka, wędzony), mozzarella, mascarpone

#### Sosy:

majonez, musztarda, koncentrat pomidorowy, chili, ketchup, sosy – różne rodzaje,

#### Dodatki:

olej, oliwa mała, cebulka marynowana oliwki, kapary, suszone pomidory, kukurydza, fasola, czerwona

#### Suche:

mąka, cukier, cukier wanilinowy, makarony – różne rodzaje, kasz gryczana w workach, kasza jaglana w workach, kasza jęczmienna w workach, bułka tarta

orzechy, migdały , sezam, kokos

#### Przyprawy

sól, pieprz, liść laurowy, papryka słodka i ostra, oregano, curry, majeranek, ziele angielskie, ocet winny

#### Art.6

##### Warunki i sprawy organizacyjne

1. Uczestnicy przybędą na miejsce w dniu 15 czerwca do Hotelu Przystań w Bydgoszcy (szczegóły dotyczące zakwaterowania zostaną przesłane do 3 dni przed imprezą).
2. Organizator zapewnia nocleg z 15 na 16 czerwca wraz ze śniadaniem.
3. Koszty przejazdu są zwracane przez Organizatora, nie więcej jednak niż 500 zł
4. W dniu 15 czerwca o godzinie 18:00 zostanie przeprowadzone spotkanie organizacyjne w Przystani Bydgoszcz, celem którego będzie zapoznanie się ze sprzętem firmy Phillipiak.
5. Oficjalna odprawa odbędzie się 16 czerwca o godz. 11:00 na Wyspie Młyńskiej.
6. Szczegółowy plan dnia zostanie ogłoszony na spotkaniu organizacyjnym.
7. Atrakcje oraz wszelkie informacje pomocnicze będą cyklicznie prezentowane na stronie [www.expressbydgoski.pl](http://www.expressbydgoski.pl), FB – utworzonego wydarzenia.
8. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć oraz receptur uczestników.
9. Uczestnicy w dniu zakończenia konkursu przenoszą autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów (w tym do receptury i zdjęć) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów, obejmujące, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, wszystkie znane w momencie przeniesienia pola eksploatacji, a w szczególności: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie albo publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawą, 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.
10. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.
11. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
12. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w regulaminie nie naruszając podstawowych zasad i założeń konkursu.

#### Art.7

Kryteria oceny, Jury, Nagrody

1. Zmagania będzie oceniało jury w składzie:

Kurt Scheller - szwajcarski szef kuchni, krytyk kulinarny

Rafał Godziemski – właściciel restauracji "Memo"

Marcin Szukaj – właściciel restauracji "Kuchnia", "Kuchnia Bar & Restaurant" i "Bulwar Bistro"

dr Józef Sadkiewicz – właściciel Akademii Kulinarnej

Monika Gwiazda – doradca kulinarny

Wojciech Grześkowiak – doradca kulinarny

Dawid Budzich (półfinalista programu MasterChef, Ambasador marki Philipiak Milano)

2. Jury degustacyjne oceniać będzie:

Pkt

1-10 – Prezentacja potrawy

1-10 – Wrażenie ogólne

1-10 – Techniki użyte w przygotowaniu

1-10 – Proporcjonalność elementów

1-10 – Estetykę wykonania Dania końcowego

1-15 – Smak potrawy

1-10 – Kolorystyka

1-10 – Zestawienie smakowe produktów

1-10 – Prawidłowy dobór dodatków

1-10 – Doprawienie zachowujące smak własny surowca

1-10 – Stopień trudności wykonania potrawy.

1-10 – Innowacyjność, nowoczesność dania

Maksymalna liczba punktów przyznanych przez jury degustacyjne to 125.

3. Jury techniczne oceniać będzie:

Mise en place

1-5 – Przygotowanie produktów i sprzętu;

1-5 – Podział pracy

1-5 – Czystość pracy;

1-5 – Czystość po zakończeniu pracy

Profesjonalizm pracy

1-5 – Prezentacja uczestnika

1-5 – Prawidłowa technika produkcji.

1-5 – Zużycie produktu

1-5 – Umiejętności organizacyjne.

Maksymalna ilość punktów przyznanych przez Jury techniczne to 40.

Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych będzie karane przez Jury techniczne punktami ujemnymi. Za każdą minutę zostanie odjęty 1 punkt.

Po 10 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca ekipy kucharskiej zostanie zatrzymana i dania zostaną poddane ocenie jury w stopniu w jakim została wykonana.

Dania mogą być podane do oceny jury w momencie ich ukończenia (niekoniecznie w momencie upływu czasu całkowitego).

Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone tego samego dnia podczas Święta Miasta Bydgoszczy.

Nagrody:

4. Nagrodą w konkursie za zajęcie I miejsca jest nagroda w wysokości 5000,00 zł.

5. Nagroda zostanie wpłacona na rachunek bankowy bloggera w terminie 30 dni od daty o której mowa w pkt 5.

6. Nagrody zostaną wydane zgodnie z przepisami Ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych z dnia 26 lipca 1991 r. (Dz. U. z 2016, poz. 2032 ze zm.). Do nagrody zostanie przyznana dodatkowa nagroda pieniężna, która zostanie przeznaczona przez Organizatora na pokrycie zobowiązania podatkowego nagrodzonego uczestnika z tytułu podatku dochodowego od osób fizycznych, powstałego w związku z przyznaniem nagrody w konkursie. Podatek dochodowy zostanie przekazany przez Organizatora bezpośrednio na rachunek właściwego urzędu skarbowego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

#### Art. 8

##### Reklamacje

1. Reklamacje związane z plebiscytem mogą być kierowane do Organizatora na adres ul. Zamoyskiego 2 85-063 Bydgoszcz z dopiskiem BLOGGER FOOD FESTIVAL.
2. Każda reklamacja winna zawierać co najmniej wskazanie autora (imię i nazwisko oraz adres dla doręczeń) oraz zwięzły opis zarzutów.
3. Reklamacje będą rozpatrywane w terminie do 14 dni od daty ich otrzymania. O wyniku postępowania reklamacyjnego osoby zgłaszające reklamacje zostaną powiadomione pisemnie niezwłocznie po ich rozpatrzeniu.
4. Uczestnikowi przysługuje prawo do dochodzenia roszczeń we właściwym sądzie powszechnym.

#### Art. 9

##### Ochrona danych osobowych

Administratorem danych osobowych jest Polska Press sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, 02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 45, 02-672 Warszawa, wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego – Rejestru Przedsiębiorców przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000002408, o kapitale zakładowym 42 000 000,00 złotych oraz numerze identyfikacji podatkowej NIP 522-01-03-609

6. Podane przez Uczestników dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych przez Organizatora dla celów organizacji i przeprowadzenia konkursu, w szeroko pojętych celach marketingowych i promocyjnych towarów i usług Organizatora, a także w celach statycznych, analitycznych oraz nawiązywania kontaktu z właścicielem danych.

7. Właściciel danych ma prawo do dostępu do swoich danych oraz ich poprawiania. Nadto właściciel danych ma prawo w każdym czasie wyrazić sprzeciw co do przetwarzania jego danych przez Organizatora w zakresie dozwolonym przez w/w ustawę lub zażądać zaprzestania ich przetwarzania w ogóle. Z uwagi na względy bezpieczeństwa we wszystkich tych sprawach właściciel danych winien osobiście zwracać się do Organizatora na piśmie. Podanie danych jest dobrowolne jednak może być konieczne do wzięcia udziału w konkursie.

8. Przystępując do udziału w niniejszym konkursie uczestnik może nadto wyrazić zgodę na otrzymywanie od Organizatora za pomocą środków komunikacji elektronicznej, w tym na podane Organizatora adresy e-mail oraz / albo numery telefonów, informacji handlowej od Organizatora dotyczącej produktów i usług oferowanych przez Organizatora, a także produktów i usług podmiotów współpracujących z Organizatorem na odrębnych zasadach. Uczestnik konkursu może zrezygnować z otrzymywania informacji handlowej w powyższym zakresie wysyłając maila na adres mailowy hermes@polskapress.pl w tytule wiadomości wpisując stop + numer telefonu. Numer ten w ciągu 72 godzin zostanie usunięty z listy numerów, na które wysyłane są wyżej wskazane wiadomości.

#### Art. 10

##### Postanowienia końcowe

1. Regulamin dostępny jest na [www.expressbydgoski.pl](http://www.expressbydgoski.pl)
2. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian Regulaminu na korzyść Uczestników. Zmiany takie nie będą naruszały praw nabytych przez Uczestników

w toku Konkursu do chwili dokonania zmiany Regulaminu.

3. Każdy z Uczestników przez przystąpienie do Konkursu akceptuje warunki Regulaminu.

4. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem stosuje się przepisy prawa powszechnie obowiązującego, w szczególności Kodeksu Cywilnego.

5. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany treści Regulaminu w trakcie trwania konkursu bez podawania przyczyn.