

## OFICJALNE ZASADY FINAŁÓW REGIONALNYCH Gelato Festival Challenge Edycja Polska – Targi RetailShow 2019 w Warszawie

### UDZIAŁ

1. Dostęp do Regionalnych Finałów **Gelato Festival Challenge Edycja Polska 2019** jest przyznany każdemu profesjonalistce, który prowadzi rzemieślniczą lodziarnię we wskazanym regionie i prześle prawidłowo wypełniony, podpisany i przedłożony formularz zgłoszeniowy zgodnie z określonymi terminami i zasadami.
2. Każda lodziarnia (lub firma, która produkuje lody) może startować tylko w jednym finale regionalnym.
3. Lodziarnia (lub firma, która produkuje lody) jest reprezentowana tylko przez jednego Uczestnika.
4. Konieczne jest wypełnienie formularza zgłoszeniowego i przesłanie go do PRIMULATOR. Formularz można pobrać na ze strony PRIMULATOR <https://www.primulator.pl/aktualnosci/gelato-festival-challenge-edycja-polska-targi-retailshow>
5. W konkursie bierze udział maksymalnie 24 kandydatów, którzy złożą formularz zgłoszeniowy.

### KONKURS

1. CARPIGIANI i PRIMULATOR, które organizują konkurs są odpowiedzialni za Regionalny Finał **Gelato Festival Challenge Edycja Polska 2019** w Polsce.
2. Komitet organizacyjny składający się z przedstawicieli obu firm, nadzoruje przebieg konkursu.
3. W dniu konkursu, Uczestnik będzie musiał na miejscu przygotować lody zgodnie z przesłanym zgłoszeniem. Należy przygotować odpowiednio dużo lodów, aby wypełnić 5 l. kuwetę (360/250/80 mm) oraz pojemnik styropianowy 750 ml, typowy dla lodów na wynos.
4. Organizator zapewni odpowiednią ilość pojemników. Uczestnik musi zamrozić porcje lodów w miejscu oraz w dniu konkursu.
5. Przygotowanie mieszanki (bazy oraz innych składników) jest obowiązkiem Uczestnika i ma być wykonane w jego pracowni przed dniem zawodów.
6. Poprzez podpisanie formularza zgłoszeniowego Uczestnik deklaruje, że lody są przygotowane do konkurencji, a sam deklaruje również, że akceptuje warunki określone w regulaminie konkursu.

### CZAS PRZYGOTOWANIA, DOSTAWY LODÓW, ZASADY SĘDZIOWANIA

1. Komisja Konkursowa będzie określała godzinę przystąpienia do pracy, która będzie trwać 30 minut.
2. W trakcie 30 minut Uczestnik musi przygotować swoją porcję lodów zgodnie ze zgłoszonym opisem oraz posprzątać miejsce pracy, pozostawiając je w stanie w jakim je zastał.
3. Uczestnik przedstawi swoje lody w pojemnikach dostarczonych przez Organizatora (stalowa kuweta 5 l. (360/250/80 mm) oraz 750 ml pojemnik styropianowy), nim upłynie wyznaczony czas.
4. Pojemnik styropianowy i kuweta mają być przekazane przez Uczestnika Komisji Konkursowej. Pojemniki nie będą przyjęte, jeśli zostaną dostarczone po ustalonym czasie lub będą zastrzeżenia co do czystości w miejscu pracy.
5. Każdy pojemnik będzie oznaczony przez Komisję Konkursową unikalnym numerem oraz będzie przechowywany w zamrażarce i witrynie ekspozycyjnej w temperaturze -14°C, w celu dokonania oceny przez Jury o godzinie 16:30 w dniu zawodów.



6. Jury składać się będzie z ekspertów w zakresie produkcji wyrobów spożywczych i cukierniczych, a także dziennikarzy zajmujących się tematami gastronomicznymi oraz szefów kuchni
7. Komisja Konkursowa nie jest częścią Jury, ale będzie nadzorować proces.
8. Członek jury oceni każdy smak oddzielnie i niezależnie od pozostałych członków jury.
9. Skala ocen członka jury ma wartość pomiędzy 0 (minimum) i 100 (maksimum) punktów. Ta liczba jest określona za pomocą następujących parametrów:
  - a. Smak - 0 (minimum) do 40 (maksimum); parametr ten stanowi 40% ostatecznego głosowania;
  - b. Struktura - 0 (minimum) do 20 (maksimum); parametr ten stanowi 20% ostatecznego głosowania;
  - c. Kreatywność - 0 (minimum) do 20 (maksimum); parametr ten stanowi 20% ostatecznego głosowania;
  - d. Prezentacja - 0 (minimum) do 20 (maksimum); parametr ten stanowi 20% ostatecznego głosowania. Prezentacja lodów odbędzie się w dedykowanej do tego witrynie do lodów. Lody będą prezentowane w kuwecie 5 l (360/250/80 mm).
10. Wynik zależy od sumy głosów członków jury.
11. Komisja Konkursowa będzie rejestrować wyniki, które zostaną podane do publicznej wiadomości po zakończeniu konkursu.
12. W przypadku remisu, jury przyzna nagrodę za bardziej twórczy smak.
13. Do finału zostanie wyłonionych 2 zwycięzców najlepiej ocenionych przez Jury.

### CEREMONIA WRĘCZENIA NAGRÓD

1. Ceremonia wręczenia nagród odbędzie się 20 listopada 2019 r. podczas targów RetailShow w Warszawie około godziny 16:30 w dniu zawodów.
2. Każdy z uczestników otrzyma dyplom za udział w **"Regionalnych Finałach Gelato Festival Challenge Edycja Polska 2019"**.
3. Zwycięzcy (1 i 2 miejsce) otrzymają specjalne dyplomy.
4. Dwa zwycięskie smaki zakwalifikują się do finałów CARPIGIANI INTERNATIONAL DAY w 2020, które zostaną zorganizowane we Włoszech.
5. Jeżeli przepisy prawa powszechnie obowiązującego przewidują powstanie obowiązku podatkowego w zależności od wartości nagrody przyznanej w Konkursie, to zostanie ona opodatkowana zgodnie z zasadami wynikającymi z takiego prawa.

### SPRZĘT

1. PRIMULATOR, jako organizator Regionalnych Finałów zabezpieczy następujące wyposażenie :
  - a. frezer Carpigiani;
  - b. mikser Carpigiani Turbomix (profesjonalny mikser nablatowy);
  - c. szokówka/blast chiller;
  - d. płyta indukcyjna;
  - e. lodówka;
  - f. zamrażarka;
  - g. łyżki, szpatułki, trzepaczki, waga itp.
  - h. stoły do pracy
  - i. kuchenka mikrofalowa
  - j. blender barmański

### UBIÓR

1. Uczestnik, który bierze udział w konkursie powinien nosić swój profesjonalny strój, używany na co dzień w lodziarni.
  - a. Profesjonalna kurtka lub bluza;
  - b. Nakrycie głowy



- c. Fartuch
- d. Długie spodnie
- e. Odpowiednie ochronne obuwie

### **CZYSTOŚĆ**

1. Uczestnicy są odpowiedzialni za czystość sprzętu, materiałów i obszarów roboczych w czasie użytkowania.

### **PLAN CZASOWY KONKURSU :**

1. Konkurs jest jednodniową imprezą odbywającą 20 listopada 2019 r. się podczas targów RetailShow w Warszawskim Centrum EXPO XXI, przy ul. Prądyńskiego 12/14 w Warszawie.

2. Program jest następujący:

- a. 09:00 - Rozpoczęcie produkcji. Każdy Uczestnik będzie miał 30 minut, aby przygotować porcję swoich lodów, ułożyć je w kuwecie 5 l oraz w pojemniku styropianowym 750 ml oraz pozostawić miejsce pracy w stanie, w jakim je zastał. O godzinie startu każdy zostanie powiadomiony indywidualnie.
- b. ok. 15:30 – Rozpoczęcie obrad jury. (w zależności od ilości uczestników)
- c. ok. 16:30 - Ceremonia wręczenia nagród. (w zależności od ilości uczestników)

### **REKLAMACJE**

- 1. Po zakończeniu prac jury a przed ogłoszeniem wyników, Uczestnik może wnieść reklamację dotyczącą głosowania, systemu punktowania oraz zasad sędziowania.
- 2. Jury, przed ogłoszeniem zwycięzcy, musi rozpatrzyć każdą reklamację. W przypadku gdy jury uzna skargę, musi zmodyfikować ostateczny werdykt; jeśli jury odrzuci reklamację, musi przekazać swoją odpowiedź przed ogłoszeniem wyników.
- 3. Kiedy wszystkie reklamacje zostaną zweryfikowane przez jury, można ogłosić zwycięzcę na podstawie wyników głosowania.
- 4. Kiedy zostanie ogłoszony zwycięzca konkursu, żadne skargi nie będą uwzględniane.
- 5. Reklamacje złożone po zakończonym procesie głosowania nie będą rozpatrywane przez jury.

### **RECEPTURA**

- 1. Definicją "receptury" w tym przypadku jest "Opis przygotowanych lodów, który Uczestnik przekazałby swojemu Klientowi w lodziarni, w celu wyjaśnienia kompozycji smaku.". Nie oczekujemy określenia receptury surowcowej lodów.
- 2. Zwycięski smak musi zostać przedstawiony do publicznej wiadomości w celu przejścia do Europejskich Finałów.
- 3. Organizator może swobodnie korzystać z opisu receptury (także przekazywania ich osobom trzecim), ale nie będzie jej właścicielem .
- 4. Organizator nie będzie korzystał z receptury w celach handlowych, lecz zamierza wyróżnić zwycięzcę i jego recepturę w kontaktach z mediami.

### **KARY**

- 1. W przypadku nie przestrzegania któregokolwiek z warunków określonych w niniejszych zasadach, Uczestnik może zostać zdyskwalifikowany i wykluczony z konkursu.



## WYKLUCZENIA

1. Wszelkie wulgarne lub obraźliwe prace zostaną wykluczone z konkursu.

## JURY

1. Jury składa się z wykwalifikowanych specjalistów. Decyzja jury jest nieodwołalna.

## ODPOWIEDZIALNOŚĆ

1. Odpowiedzialność za szkody poniesione przez Uczestników, osoby trzecie lub zwiedzających z powodu niewłaściwego, błędnego, zaniedbania lub nierozważnego użycia narzędzi, infrastruktury, urządzeń i maszyn (w tym usług świadczonych przez organizatorów i tych wniesionych przez uczestników) będą przypisane wyłącznie do Uczestników.
2. Uczestnicy dodatkowo ponoszą odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzeń i materiałów dostarczonych przez organizatorów lub tych, wniesionych przez uczestników, a także brak szacunku dla przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i norm higienicznych. Podpisując formularz zgłoszeniowy, wnioskodawca zwalnia Rimini Fiera SpA, Carpigiani Ali Spa i ich partnerów z wszelkiej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, żądania i straty jakiegokolwiek rodzaju.

## UDZIAŁ W FINALE CARPIGIANI INTERNATIONAL DAY 2020

1. Zwycięzca Finałów Regionalnych **Gelato Festival Challenge Edycja Polska 2019** :
  - a. Ma prawo do udziału w Finale CARPIGIANI INTERNATIONAL DAY
  - b. Musi podpisać zobowiązanie do udziału w finale w ciągu 30 dni od zakończenia finału regionalnego
  - c. Może ćwiczyć w oddziale PRIMULATOR, w którym brał udział w finałach regionalnych.
2. W przypadku odmowy lub braku możliwości uczestniczenia w Finale CARPIGIANI INTERNATIONAL DAY zwycięzcy Regionalnego Finału, na jego miejsce wchodzi kolejny Uczestnik w rankingu. Uczestnik ten nabiera pełnych praw do udziału w Finale.

## OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

Uczestnicy zgłaszający udział w konkursie wyrażają zgodę na przetwarzanie ich danych osobowych przez Primulator Sp. z o.o. i Carpigiani Group Ali Group s.r.l. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale konieczne, by wziąć udział w Konkursie. Szczegółowa informacja o administratorach danych osobowych, celach przetwarzania oraz prawach osób, które dane dotyczą zawarte są w formularzu zgłoszeniowym.

## PODSUMOWANIE

1. Niniejsze zasady są uważane za przyjęte po przeczytaniu i podpisaniu formularza zgłoszenia do udziału w „**Regionalnych Finałach Gelato Festival Challenge Edycja Polska 2019**”.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany zasad uczestnictwa i zasad regulaminu poprzez publikację informacji na stronie <https://www.primulator.pl/aktualnosci/gelato-festival-challenge-edycja-polska-targi-retailshow>





W celu uzyskania dalszych informacji i / lub wyjaśnień :

<https://challenge.carpigiani.com/en/countries/europe/poland>

lub [piotr.lamenta@primulator.pl](mailto:piotr.lamenta@primulator.pl)

