

OFICJALNE ZASADY FINAŁÓW REGIONALNYCH GELATO FESTIVAL CHALLENGE 2019

UDZIAŁ

1. Dostęp do Regionalnych Finałów GELATO FESTIVAL CHALLENGE 2019 jest przyznany każdemu profesjonalście, 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, gdzie odbędą się zawody. Formularz można pobrać na ze strony PRIMULATOR <https://www.primulator.pl/aktualnosci/gelato-festival-challenge-2019>. Formularz ten musi być przedłożony przez Uczestnika najpóźniej do 1 kwietnia 2019 r.
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 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 11 kwietnia 2019 r. w biurze PRIMULATOR Łódź około godziny 18:30 w dniu zawodów.
2. Każdy z uczestników otrzyma dyplom za udział w "Regionalnych Finałach Gelato Challenge 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 11 kwietnia 2019 r. się w biurze PRIMULATOR w Łodzi, na ulicy Lodowej 128.
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. 16:30 – Rozpoczęcie obrad jury. (w zależności od ilości uczestników)
 - c. ok. 18:30 - 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 Challenge :
 - 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 CHALLENGE 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-2019>

W celu uzyskania dalszych informacji i / lub wyjaśnień :

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

lub piotr.lamenta@primulator.pl