**Regulamin Międzynarodowego Konkursu Kulinarnego dla Szefów Kuchni „Kulinarne Grand Prix Wrocławia”**

1. **Organizator konkursu**

**1.1.** Organizatorem Konkursu jest Gmina Wrocław, z siedzibą plac Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP: 8971383551, REGON: 931934839.

**1.2.** Patronat Honorowy nad Konkursem objął Prezydent Wrocławia.

**1.3.** Partnerem Konkursu jest Wrocławska Organizacja Turystyczna

1. **Postanowienia ogólne:**

**2.1.** Konkurs „Kulinarne Grand Prix Wrocławia” jest zwieńczeniem rywalizacji kucharzy działających w stolicy Dolnego Śląska.

**2.2.** Celem Konkursu jest wyłonienie najlepszych wrocławskich szefów kuchni.

**2.3.** Nad prawidłowością Konkursu czuwa Komisja konkursowa (dalej „Jury”) w 5-osobowym składzie: Przewodniczący Jury – **Maciej Dobrzyniecki**, Członkowie Jury: **Jonas Langerström, Adam Pawłowski, Jakub Mazur, Alfred Wagner.**

**2.4.** Czas trwania Konkursu: od dnia **8 sierpnia 2024r.** (czwartek)do dnia **8 października 2024 r.**(wtorek).

**2.5.** Konkurs obejmuje swym obszarem terytorium miasta Wrocław.

**2.6.** Prawo udziału w Konkursie przysługuje wyłącznie pełnoletnim osobom fizycznym, posiadającym pełną zdolność do czynności prawnych oraz miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczpospolitej Polskiej, spełniającym warunki określone Regulaminem.

**2.7.** W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy Organizatora oraz członkowie ich rodzin. Przez członków rodziny rozumie się: wstępnych, zstępnych, rodzeństwo, małżonków, rodziców małżonków i pozostałe osoby pozostające w stosunku przysposobienia.

**2.8.** Regulamin Konkursu reguluje zasady oraz warunki uczestnictwa  w Konkursie. Regulamin jest wiążący dla Organizatora, Uczestników i Komisji.

**2.9.** Regulamin Konkursu jest dostępny w siedzibie Organizatora oraz na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Urzędu Miejskiego Wrocławia.

1. **Uczestnicy konkursu**

W Konkursie mogą wziąć udział szefowie kuchni, pracujący zawodowo w momencie trwania Konkursu w restauracjach oraz hotelach na terenie Wrocławia, tj. świadczący usługi gastronomiczne bez względu na podstawę prawną świadczenia tych usług.

1. **Zasady i przebieg konkursu**

**4.1.** Przedmiotem Konkursu jest przygotowanie jednego dania konkursowego z kategorii danie główne na bazie minimum jednego produktu regionalnego (pochodzącego z Dolnego Śląska) z poniższych kategorii: szparagi, sery, kiszonki, pstrąg kłodzki, miody, ślimaki i wina.

Wszystkie wybrane składniki dania głównego muszą obowiązkowo zostać wkomponowane w potrawę, nie mogą występować jako element dekoracyjny.

Zastosowanie więcej niż jednego produktu regionalnego będzie dodatkowo punktowane.

**4.2.** Konkurs składa się z pięciu etapów:

a. I etap – Nadsyłanie Formularzy zgłoszeniowych;

b. II etap – Selekcja Jury;

c. III etap – Wybór finalistów;

d. IV etap – Finał Konkursu w restauracjach;

e. V etap - Wybór zwycięzcy i ogłoszenie wyników;

**4.2.1**. Etap 1: Nadsyłanie Formularzy zgłoszeniowych

Pierwszy etap polega na przesłaniu formularza zgłoszeniowego, wypełnionego – obowiązkowo - w języku polskim (załączniki nr 1) i angielskim (załączniki nr 2) wraz z oświadczeniem restauratora (załączniki nr 3) w terminie do dnia **6.09.2024 roku**. Formularze zgłoszeniowe można składać drogą elektroniczną na adres mailowy: [konkurs.kulinarny@um.wroc.pl](mailto:konkurs.kulinarny@um.wroc.pl), osobiście lub pocztą na adres Organizatora:

Urząd Miejski Wrocławia

Biuro Rozwoju Gospodarczego

Ul. Świdnicka 53, pokój 317 (sekretariat)

50-030 Wrocław.

Decyduje data wpływu do sekretariatu.

Formularz zgłoszeniowy powinien być czytelnie wypełniony (na komputerze lub drukowanymi literami) i zawierać:

1. imię i nazwisko uczestnika,
2. numer telefonu uczestnika,
3. adres e-mail uczestnika,
4. social media uczestnika,
5. nazwę, adres, stronę internetową i social media restauracji/firmy, którą reprezentuje uczestnik;
6. krótką informację o uczestniku, zawierającą jego osiągnięcia i dorobek zawodowy,
7. nazwę dania konkursowego,
8. inspiracyjny opis dania konkursowego,
9. wyszczególnione składniki dania wraz z opisem wykonania,
10. trzy wysokiej jakości zdjęcia gotowego dania.

Dopuszcza się Formularze zgłoszeniowe zeskanowane, wysłane w formie elektronicznej, które powinny być czytelne i zapisane wyłącznie w formacie PDF jako załącznik.

Po upływie terminu, o którym mowa w punkcie 4.2.1., nie będą przyjmowane kolejne Formularze zgłoszeniowe, a w Formularzach już złożonych nie będzie można dokonywać zmian. Formularze niekompletne nie zostaną zakwalifikowane do dalszych etapów Konkursu.

Uczestnicy Konkursu mogą złożyć tylko jeden Formularz Zgłoszeniowy uczestnictwa w Konkursie. Każdy następny będzie odrzucony. Decyduje kolejność rejestracji Formularza Zgłoszeniowego.

Uczestnik Konkursu, który złożył Formularz Zgłoszeniowy do dnia, o którym mowa w punkcie 4.2.1., ma możliwość wycofania się z uczestnictwa w Konkursie poprzez złożenie pisemnej rezygnacji na adres mailowy [konkurs.kulinarny@um.wroc.pl](mailto:konkurs.kulinarny@um.wroc.pl).

Formularz Zgłoszeniowy jest dostępny na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Urzędu Miejskiego Wrocławia.

**4.2.2**. Etap 2: Selekcja Jury

Jury powołane przez Organizatora oceni nadesłane zgłoszenia na podstawie przesłanych opisów, receptur i zdjęć.

Zgłoszenia zostaną ocenione pod względem formalnym oraz merytorycznym. Potrawy niespełniające warunków regulaminowych, nie będą klasyfikowane.

**4.2.3**. Etap 3: Wybór Finalistów

Spośród przesłanych zgłoszeń Jury wyłoni 3 szefów kuchni, którzy przejdą do ścisłego finału Konkursu. Informacja o ich wyłonieniu zostanie opublikowana niezwłocznie, tj. do dnia 23.09.2024 na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Urzędu Miejskiego Wrocławia, a finaliści zostaną o niej poinformowani telefonicznie i mailowo.

**4.2.4.** Finał Konkursu w restauracjach

Finał Konkursu odbywać się będzie w restauracjach, w których zatrudnieni są finaliści. Zadaniem każdego finalisty będzie przygotowanie w swojej macierzystej restauracji 5 porcji zgłoszonego dania konkursowego i podanie członkom Komisji. Danie powinno być uzupełnione o przystawkę i deser, utrzymane w linii tematycznej, jak i smakowej dania głównego, oraz paring alkoholi.

Ocenie końcowej podlegać będą: jakość i walory smakowe dania konkursowego, kompozycja menu degustacyjnego oraz sposób i styl podania dań oraz obsługa.

Degustacje w finałowych restauracjach odbędą się w dniu 8.10.2024 w godzinach ustalonych z Organizatorem Konkursu.

**4.2.5.** Wybór zwycięzcy i ogłoszenie wyników

Wybór zwycięzcy zostanie dokonany na posiedzeniu niejawnym Jury, a ogłoszenie wyniku Konkursu nastąpi w dniu 8.10.2024 podczas oficjalnego spotkania Prezydenta Miasta Wrocławia, Jacka Sutryka, z przedstawicielami branży gastronomicznej we wrocławskim Ratuszu.

1. **Nagroda**

W Konkursie przewidziane są następujące nagrody:

1. Nagroda Główna (dla Zwycięzcy) – voucher na dwutygodniowy **staż w restauracji Etoile w Sztokholmie**, wyróżnionej jedną czerwoną gwiazdką przewodnika Michelin i jedną zieloną gwiazdką Michelin. Fundatorem nagrody jest Gmina Wrocław. Nagroda nie obejmuje kosztów dojazdu i zakwaterowania podczas pobytu na stażu.
2. Nagroda za zajęcie II miejsca – nagroda finansowa w wysokości 4000 zł netto (cztery tysiące 00/100) złotych netto;
3. Nagroda za zajęcie III miejsca – nagroda finansowa w wysokości 3000 zł netto (trzy tysiące 00/100) złotych netto;

Fundatorem nagród pieniężnych jest Wrocławska Organizacja Turystyczna (WROT).

Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującym przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. 2024 poz. 226 – j.t. ze zm.). W przypadkach tego wymagających Fundatorzy zobowiązują 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 (Dz. U. 2024 poz. 226 – j.t. ze zm.).

Data stażu (Nagroda Główna) zostanie uzgodniona ze Zwycięzcą Konkursu. Na voucherze będą podane 3 możliwe terminy do zrealizowania do końca 2024 roku.

Zwycięzcy i Laureatom nie przysługuje prawo wymiany nagród na gotówkę lub na nagrody innego rodzaju.

Zwycięzcy i Laureatom nie przysługuje prawo do zastrzeżenia szczególnych właściwości nagrody, ani możliwość przeniesienia prawa do uzyskania nagrody na osoby trzecie.

**6. Prawa autorskie**

**6.1.** Uczestnicy Konkursu gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) nabyli odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.

**6.2.** 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, nie uchylą się od niezwłocznego przystąpienia do wyjaśnienie 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 naprawą wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.

**6.3.** Finaliści Konkursu zobowiązani będą do udostępnienia Organizatorom swojego zdjęcia w stroju kucharskim oraz do podpisania zgody na wykorzystanie przez Organizatora ich wizerunku widniejącego w materiałach związanych z przebiegiem Konkursu, a w szczególności zdjęć wykonywanych w trakcie Finału Konkursu w restauracjach, a także podczas spotkania Prezydenta Miasta Wrocławia z branżą gastronomiczną w dniu 8.10.2024. Udzielenie zgody na wykorzystanie przez Organizatora wizerunku jest warunkiem otrzymania nagrody.

**6.4.** 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 jego trwania. W razie wątpliwości niniejsze upoważnienie poczytuje się jako udzielenie Organizatorowi niewyłącznej, nieodpłatnej licencji, w zakresie powyżej określonym na czas trwania Konkursu.

**7. Postanowienia końcowe.**

**7.1**. Uczestnicy muszą przestrzegać zrównoważonych i etycznych praktyk kulinarnych podczas całego Konkursu. Obejmuje to redukcję odpadów, odpowiednie pozyskiwanie składników i humanitarne traktowanie produktów zwierzęcych.

**7.2.** Akceptacja regulaminu konkursu.

Udział w Konkursie jest równoznaczny z akceptacją niniejszego Regulaminu. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w Regulaminie. Wszelkie zmiany będą publikowane na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Urzędu Miejskiego Wrocławia. W sprawach nieuregulowanych niniejszym regulaminem decyzje podejmuje Organizator.

**7.3.** Wszelkie opisy Konkursuwykorzystane w materiałach reklamowych oraz promocyjnych mają wyłącznie charakter ogólny i informacyjny. Moc wiążącą posiada jedynie niniejszy Regulamin w całej swojej treści.

**7.4.** Decyzje Jury są ostateczne i niepodważalne we wszystkich kwestiach dotyczących Konkursu i nie przysługuje od nich odwołanie.

**7.5.** Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.

**7.6.** Informacje o nagrodzonych zostaną opublikowane na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Urzędu Miejskiego Wrocławia.

Dodatkowe informacje udzielane są pod numerem tel. +48 71 7777174 oraz adresem e-mailowym: brg@um.wroc.pl

Zapraszamy do udziału i życzymy powodzenia wszystkim uczestnikom!

Załączniki:

Załącznik nr 1 - Formularz zgłoszeniowy (wersja polska)

Załącznik nr 2 - Formularz zgłoszeniowy (wersja angielska)

Załącznik nr 3 – Oświadczenie właściciela restauracji / osoby upoważnionej do zaciągania zobowiązań o pokryciu kosztów uczestnictwa Szefa kuchni-Finalisty, związanych z organizacją Finałowej Kolacji Konkursowej dla członków Jury, wynikających z Regulaminu Konkursu, w dniu 8.10.2024