



REGULAMIN KONKURSU „GARDEN GOURMET YOUNG CULINARY CUP”

1. Postanowienia ogólne

- 1.1. Organizatorem Konkursu „GARDEN GOURMET YOUNG CULINARY CUP” (dalej „Konkurs”) jest NESTLÉ Polska S.A. z siedzibą w Warszawie, ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000025166, NIP 527-020-39-68, BDO 000016180, kapitał zakładowy 48.378.300 zł, w pełni opłacony (dalej „Organizator”).
- 1.2. Konkurs trwać będzie od dnia jego ogłoszenia, do dnia jego rozstrzygnięcia, które będzie miało miejsce nie później niż 31 grudnia

2. Adresaci Konkursu, zgłoszenie udziału w Konkursie

- 2.1. W Konkursie mogą uczestniczyć wyłącznie szkoły średnie o profilu gastronomicznym (licea profilowane, technika i szkoły zawodowe), znajdujące się na terenie Polski.
 - 2.2. Konkurs rozpoczyna się 5 września 2025r. Od tego dnia do 27.10.2025 dla szkół, które będą zainteresowane, przeprowadzane będą przez naszych Doradców Kulinarynych prezentacje produktowe/ warsztaty w Szkołach, które zgłoszą taką potrzebę. Kontakty do osób, do których należy zgłaszać chęć przeprowadzenia takiej prezentacji podany zostanie na stronie internetowej, do której link zawarty będzie w mailu, który przesłany będzie wraz z tym Regulaminem.
 - 2.3. W celu wzięcia udziału w Konkursie, szkoła spełniająca warunki, o których mowa w punkcie 2.1, powinna wysłać zgłoszenie udziału w Konkursie na adres mailowy: gabriela.demczuk@pl.nestle.com z dopiskiem w tytule „GARDEN GOURMET YOUNG CULINARY CUP – zgłoszenie” w nieprzekraczalnym terminie od 14.10.2025r. do 27.10.2025r.
 - 2.4. Na zgłoszenie udziału w Konkursie składa się:
 - a) formularz zgłoszeniowy sporządzony zgodnie ze wzorem, który będzie dostępny na stronie internetowej [GARDEN GOURMET® Young Culinary Cup | Nestlé Professional](#), w którym będzie wskazany konkretny zespół (dwuosobowy) ze szkoły, której zgłoszenie dotyczy;
 - b) materiał przygotowany przez konkretny zespół ze szkoły, której zgłoszenie dotyczy, w postaci prezentacji/ zdjęć z opisem (praca konkursowa), który to materiał zawierać będzie:
 - przepis (składniki, sposób przygotowania oraz zdjęcie) dania głównego z roślinnymi zamiennikami mięsa marki Garden Gourmet – przepis ten będzie wykonywany podczas kolejnych etapów Konkursu;
 - wykaz dodatkowego sprzętu niezapewnionego przez Organizatora (sprzęt dostarczony przez Uczestników).

Przygotowanie materiału następuje własnym staraniem i na koszt danej szkoły/ uczniów.

 - c) zgoda na wykorzystanie wizerunku Uczestników oraz zgoda na wykorzystywanie zdjęć i przepisu autorskiego dania Uczestników w Social mediach i na stronie internetowej Nestlé Professional wraz z podaniem nazwisk autorów.
- 2.5. Zgłoszenie udziału w Konkursie należy wypełnić zgodnie z prawdą i czytelnie. Zgłoszenie powinno być podpisane przez wychowawcę klasy, z której pochodzi zespół o którym mowa w punkcie 2.3.b) lub dyrektora/zastępcy dyrektora szkoły, której zgłoszenie dotyczy.
- 2.6. Organizator zastrzega sobie prawo weryfikacji danych zawartych w zgłoszeniu udziału w Konkursie.

- 2.7. Zgłoszenie udziału w Konkursie niespełniające warunków określonych w Regulaminie, zgłoszenie wysłane po terminie lub zgłoszenie, co do którego nie istniała możliwość weryfikacji danych lub weryfikacja ta była negatywna, nie będzie brane pod uwagę w Konkursie.
- 2.8. Weryfikacja zgłoszeń będzie dokonywana przez Jury powołane przez Organizatora.
- 2.9. Podczas weryfikacji oceniane będzie powiązanie tematu pracy konkursowej ze sztuką kulinarną, kreatywność, pomysłowość, indywidualizm, wartości artystyczne, walory estetyczne, ogólne wrażenie.
- 2.10. Osoby, które zakwalifikują się do Półfinałów zostaną poinformowane o fakcie nie później niż do 31.10.2025 r.
- 2.11. Do półfinałów zostanie zakwalifikowanych łącznie 16 dwuosobowych zespołów.

3. Zasady wyłonienia zwycięzcy Konkursu

- 3.1. Drugim etapem eliminacji jest udział w lokalnym Półfinale
- 3.2. Koszty transportu oraz ewentualnego noclegu w miejscach półfinałów są po stronie Uczestników.
- 3.3. Niezbędne sprzęty tj. kuchnia indukcyjna, piekarnik, zlew, deski do krojenia, noże, sztućce, miski, garnki, patelnie zostaną zapewnione w miejscu organizowanego półfinału. Drobny sprzęt tj. blendery, formy do pieczenia, sprzęty typu Thermomix, miksery i inne, które potrzebne będą do przygotowania przepisu Uczestnik musi zapewnić we własnym zakresie. Organizator dopuszcza możliwość korzystania także z własnego sprzętu. Niezbędne składniki potrzebne do przygotowania dań konkursowych zapewnione muszą być przez Uczestnika konkursu z wyjątkiem produktów dostępnych w portfolio Nestlé Professional (Uczestnicy zostaną poinformowani o produktach z portfolio Nestlé Professional, które zapewni Organizator na podstawie przesłanego przepisu – pozostałe organizowane są po stronie Uczestnika).
- 3.4. Półfinał polegał będzie na przygotowaniu na żywo potrawy (jednego dania głównego z nadesłanego zgłoszenia konkursowego w ilości 5 oddzielnych porcji celem zaprezentowania przed Jury) z wykorzystaniem produktów Nestlé Professional (w tym produktu marki Garden Gourmet), które zapewnione będą przez Organizatora oraz zaprezentowanie wykonanego dania przed Jury. Czas na przygotowanie to 2 godziny zegarowe.
- 3.5. Zwycięzców lokalnych Półfinałów wyłania Jury Konkursu. Członków Jury Konkursu powołuje Organizator.
- 3.6. Zwycięskie zespoły zostaną wybrane na podstawie oceny przygotowanych potraw przez Jury w Konkursie (na podstawie ilości zdobytych punktów) z uwzględnieniem następujących kryteriów: powiązanie tematu pracy konkursowej ze sztuką kulinarną, kreatywność, pomysłowość, indywidualizm, wartości artystyczne, walory estetyczne, ogólne wrażenie.
- 3.7. Z każdego z czterech Półfinałów Jury wyłania po jednym dwuosobowym zwycięskim zespole.
- 3.8. Decyzja Jury Półfinału w zakresie wyłonienia zwycięzcy jest ostateczna i wiążąca dla wszystkich uczestników Konkursu.
- 3.9. Wyłonieni finaliści wezmą udział w ostatecznej konkurencji finałowej, gdzie przygotowują i zaprezentują po raz kolejny swój przepis.
- 3.10. Koszty transportu do miejsca, w którym odbędzie się finał są po stronie Uczestników.
- 3.11. Koszty noclegu dla Uczestników Finału oraz jednego opiekuna (jedna noc – w przeddzień Finału) będą pokryte przez Organizatora (o miejscu noclegu Uczestnicy zostaną poinformowani maksymalnie na tydzień przed terminem Finału).
- 3.12. Niezbędne sprzęty tj. kuchnia indukcyjna, piekarnik, zlew, deski do krojenia, noże, sztućce, miski, garnki, patelnie zostaną zapewnione w miejscu organizowanego półfinału. Drobny sprzęt tj. blendery, formy do pieczenia, sprzęty typu Thermomix, miksery i inne, które potrzebne będą do przygotowania przepisu Uczestnik musi zapewnić we własnym zakresie. Organizator dopuszcza możliwość korzystania także z własnego sprzętu. Niezbędne składniki potrzebne do przygotowania dań konkursowych zapewnione muszą być przez Uczestnika konkursu z wyjątkiem produktów dostępnych w portfolio Nestlé Professional (Uczestnicy zostaną poinformowani o produktach z portfolio Nestlé Professional, które zapewni Organizator na podstawie przesłanego przepisu – pozostałe organizowane są po stronie Uczestnika).
- 3.13. Finał polegał będzie na przygotowaniu na żywo potrawy (jednego dania głównego z nadesłanego zgłoszenia konkursowego w ilości 5 oddzielnych porcji celem zaprezentowania przed Jury),

z wykorzystaniem produktów Nestlé Professional (w tym produktu marki Garden Gourmet), które zapewnione będą przez Organizatora oraz zaprezentowanie wykonanego dania przed Jury. Czas na przygotowanie to 2 godziny zegarowe.

- 3.14. Zwycięzcę Konkursu wyłania Jury Konkursu. Członków Jury Konkursu powołuje Organizator.
- 3.15. Jury Konkursu wyłania 1 zwycięski dwuosobowy zespół Konkursu, któremu zostanie przyznana nagroda główna, o której mowa w punkcie 4.1. Zwycięski zespół zostanie wybrany na podstawie oceny przygotowanej potrawy przez Jury w Konkursie (na podstawie ilości zdobytych punktów) z uwzględnieniem następujących kryteriów: powiązanie tematu pracy konkursowej ze sztuką kulinarną, kreatywność, pomysłowość, indywidualizm, wartości artystyczne, walory estetyczne, ogólne wrażenie.
- 3.16. Decyzja Jury Konkursu w zakresie wyłonienia zwycięzcy jest ostateczna i wiążąca dla wszystkich uczestników Konkursu.

4. Nagroda, ogłoszenie wyników

- 4.1. Nagrodą główną w Konkursie dla zwycięskiego zespołu jest tygodniowy staż w Restauracji (wraz z noclegiem i wyżywieniem) pod okiem Szefa Kuchni Wojciecha Harapkiewicza. Organizator przewidział jedną ww. nagrodę (tj. Jury wyłoni w Konkursie w sumie jeden dwuosobowy zespół zgodnie z punktem 3.)
- 4.2. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone przez Organizatora niezwłocznie po zakończeniu Konkursu (w dniu Finału).
- 4.3. Otrzymujący świadczenia wymienione w punkcie 4.1 niniejszego regulaminu zobowiązany będzie właściwie rozpoznać skutki podatkowe związane z ich otrzymaniem.

5. Postanowienia końcowe

- 5.1. Zasady, na jakich są przetwarzane dane osobowe zawarte w zgłoszeniach udziału w Konkursie, uzyskane w związku z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu, opisane zostały w formularzu zgłoszeniowym.
- 5.2. Organizator ani inne podmioty współpracujące z Organizatorem przy organizacji Konkursu, nie ponoszą odpowiedzialności za błędy i uchybienia uczestników Konkursu (w tym ich reprezentantów) lub osób trzecich i wyniki z nich ewentualne opóźnienia, bądź nieprawidłowości w przebiegu Konkursu.
- 5.3. Wszelkie pytania dotyczące organizacji Konkursu należy kierować mailem na adres: gabriela.demczuk@pl.nestle.com lub pisemnie na adres: Nestlé Polska S.A., ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa, z dopiskiem Konkurs „GARDEN GOURMET YOUNG CULINARY CUP”.
- 5.4. Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian w niniejszym Regulaminie, które nie będą naruszać podstawowych zasad Konkursu ani praw nabytych przez uczestników Konkursu.
- 5.5. Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem reguluje Kodeks Cywilny.