

III OGÓLNOPOLSKI KONKURS KULINARNY

# KULINARNY RAJD MISTRZÓW 2014

KONKURS NOMINOWANY DO PUCHARU POLSKI



Konkurs jest nominowany do **Kulinarnego Pucharu Polski**.

**20-21.11.2014 r.**

## **Regulamin III Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „KULINARNY RAJD MISTRZÓW 2014”**

### **Postanowienia ogólne**

1. Organizatorem Konkursu „Kulinarny Rajd Mistrzów” (dalej „Konkurs”) jest Haston City Hotel Sp. z o.o. z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Irysowej 1-3, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. Wrocław - Fabryczna we Wrocławiu VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000367119, kapitał zakładowy w wysokości 1.000.000,00 PLN, NIP: 895-198-22-25 (dalej „Organizator”), przy merytorycznej współpracy Fundacji Klubu Szefów Kuchni.
2. Nad prawidłowością Konkursu czuwa komisja konkursowa (dalej „Komisja”) w [ 6. ]-osobowym składzie: Przewodniczący Jury: **[Pan Jerzy Pasikowski]**, Członków Jury: **Pan Karol Okrasa, Pan Robert Sowa, Pan Marcin Budynek, Pan Tomasz Jakubiak, Pan Paweł Mieszala**, Juror Techniczny i Sekretarz – przedstawiciel Organizatora.
3. Czas trwania Konkursu: od dnia **20 listopada 2014r. (czwartek) do dnia 21 listopada 2014 r. (piątek)**.
4. Konkurs jest zorganizowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Konkurs skierowany jest do pełnoletnich osób fizycznych posiadających pełną zdolność do czynności prawnych, posiadających miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Uczestnikami konkursu są dwuosobowe drużyny (dalej „Drużyna”) składające się z szefa oraz kucharza pomocniczego. W rozumieniu niniejszego Regulaminu szef oraz kucharz pomocniczy to kucharze aktualnie pracujący w tym zawodzie w Polsce.

6. 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.

7. Regulamin Konkursu jest dostępny w siedzibie Organizatora oraz na stronie internetowej [www.haston.pl](http://www.haston.pl). Przed wzięciem udziału w Konkursie, Drużyny muszą zapoznać się z Regulaminem i zaakceptować pisemnie w jego wytyczne.

## 8. Zasady Konkursu

Tematem bieżącej edycji konkursu jest:

### Konkurencja sprawnościowa

- ✓ Sznurowanie kurczaka do pieczenia – 1 minuta (pomocnik szefa)
- ✓ Luzowanie szynki wieprzowej z kością i podział na trzy frykanda – 4 minuty (szef ekipy)

### Konkurencja techniczna

- ✓ Przekąska ciepła – ser korociński (smak naturalny), pasternak, pomarańcza
- ✓ Danie główne – dowolny element wieprzowiny z kością, cydr, orzechy laskowe  
Każda Ekipa musi użyć w daniu głównym ziemniaków firmy Mc Cain – Pommes Parisiennes lub Potato Slices”. Ziemniaki firmy Mc Cain zostaną dostarczone przez Organizatora dla każdej ekipy w dniu rozpoczęcia zmagania konkursowych”.

Wszystkie wymienione składniki przystawki oraz dania głównego muszą obowiązkowo zostać wkomponowane w potrawę, nie mogą występować jedynie jako element dekoracyjny.

## 9. Konkurs składa się z III etapów:

- a. I etap – kwalifikacje (przygotowanie i nadsyłanie receptur);
- b. II etap – sprawnościowy;
- c. III etap – finałowy (konkurencja techniczna);

### I etap – kwalifikacje (przygotowanie i nadsyłanie receptur)

10. I etap polega na przesłaniu w terminie do dnia **10 listopada 2014 r.** na adres mailowy: [konkurs@haston.pl](mailto:konkurs@haston.pl) zgłoszenia (dalej „Zgłoszenie”) zawierającego:

**a.** propozycję receptur (na danie główne i zimną zakąskę) zgodną z tematem Konkursu wraz ze zdjęciami potraw. Każda drużyna musi być autorem receptur. Każda receptura musi zawierać:

- I. nazwę potrawy;
- II. wyszczególnione składniki w proporcji na [ 8. ] porcji;
- III. opis wykonania.

Dania powinny zostać ułożone według własnej inwencji Drużyny.

Termin uważa się za zachowany w przypadku wysłania maila najpóźniej w tym dniu do godziny 24:00.

**b.** wypełniony i przesłany na adres: Haston City Hotel Sp. z o.o. „Kulinarny Rajd Mistrzów 2014”, ul. Irysowa 1-3, 51-117 Wrocław **FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY** zawierający: następujące dane

osobowe (szefa oraz pomocnika): imię i nazwisko oraz dokładny adres zamieszkania, tj. ulica, numer domu, numer mieszkania, kod pocztowy miejscowość oraz numer telefonu kontaktowego, adres poczty elektronicznej, nazwę oraz dokładny adres zakładu pracy tj. ulica, numer, kod pocztowy, miejscowość wraz z klauzulą o następującej treści:

*„Wyrażam zgodę na przetwarzanie przesłanych danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2002 nr 101, poz.926 ze zm.) przez Haston City Hotel. z o.o. z siedzibą przy ul. Irysowej 1-3, 51-117 Wrocław w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu „Kulinarny Rajd Mistrzów 2014” oraz w celu zamieszczenia tych danych na liście zwycięzców konkursu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej [www.haston.pl](http://www.haston.pl) oraz w pismach i na portalach branżowych. Oświadczam, że zostałem poinformowany/-a o tym, że podanie danych osobowych jest dobrowolne, jak również o przysługującym prawie do wglądu do danych oraz możliwości ich poprawiania lub żądania ich usunięcia. Jednocześnie wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku przez Haston City Hotel Sp. z o.o. na portalach internetowych i w czasopiśmie branżowych w ramach przedstawienia relacji z poszczególnych etapów Konkursu.”*

W przypadku, gdy Drużyna prześle wiadomość e-mail z jednego adresu, z treści maila powinno wyraźnie wynikać, że każdy z członków Drużyny złożył powyższe oświadczenie.

11. W Konkursie wezmą udział wyłącznie prawidłowe zgłoszenia, zawierające wszystkie dane, o których mowa w pkt. 10 Regulaminu. W Konkursie nie będą uwzględniane zgłoszenie niekompletne, nieczytelne i nieprawidłowe oraz zawierające nieprawdziwe informacje lub dane więcej niż Drużyny lub więcej niż dania głównego i zakąski.

12. W czasie trwania Konkursu Drużyna może przesłać tylko jedno Zgłoszenie.

13. Drużyna przesyłając zgłoszenie, o którym mowa w pkt.10 wyraża zgodę na uczestnictwo w Konkursie na zasadach określonych w Regulaminie.

14. Spośród wszystkich nadesłanych w tym etapie zgłoszeń Komisja wybierze **[12]** najciekawszych.

15. Lista Drużyn przechodzących do II oraz III etapu Konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej [www.haston.pl](http://www.haston.pl) w terminie do dnia **13 listopada 2014 r.** Niezależnie, Organizator poinformuje Drużyny o przejściu do II oraz III etapu za pośrednictwem połączenia telefonicznego (na numer podany w Zgłoszeniu), listownie (na adres podany w Zgłoszeniu) lub za pośrednictwem poczty elektronicznej (na adres podany w Zgłoszeniu).

W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków Drużyny, zakład gastronomiczny zatrudniający Drużynę może wskazać przed dniem 14 listopada 2014 roku (piątek), uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej Drużyny Komisja wybiera Drużynę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie nie zakwalifikowanych, którzy są bezzwłocznie informowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

## **II Zasady przeprowadzania etapu II oraz III konkursu**

16. **21 listopada 2014 r.** odbędzie się etap II oraz III konkursu, podczas, którego zostanie wyłoniony Zwycięzca konkursu.

17. Każda Drużyna ponosi koszty przejazdu na miejsce konkursu oraz koszty produktów użytych do wykonania dania konkursowego, z wyłączeniem konkurencji sprawnościowej oraz ziemniaków firmy McCain (użytych do dania głównego), gdzie produkty dostarcza Organizator. Koszty noclegu pokrywa organizator konkursu.

18. Drobny sprzęt potrzebny do wykonania potrawy, każda Drużyna uczestniczący w konkursie przywozi ze sobą.

19. Finał odbędzie się **21 listopada 2014 roku** na terenie Haston Congress Center, przy Haston City Hotel. Podczas finału Organizator zapewnia Drużynom dostęp do pieca konwekcyjnego, płyt indukcyjnych, powierzchni roboczej, zlewozmywaka, sous vide.

20. Uczestnicy finału występują w strojach kucharskich: obowiązkowo biała bluza, czarne spodnie, czapka kucharska, zapaska, pełne buty lub buty robocze. Bluzy nie mogą posiadać logo żadnej firmy konkurencyjnej dla Organizatora. Organizator dopuszcza możliwość umieszczenia na stroju imienia i nazwiska uczestnika oraz nazwy i logo reprezentowanego przez niego zakładu gastronomicznego. Laureaci miejsca I, II i III zostaną ogłoszeni podczas uroczystej Gali w dniu **21 listopada 2014 r.** Na Gali ogłoszenia wyników dla miejsca I, II i III miejsca, Drużyny muszą wystąpić w białej bluzie kucharskiej, czarnych spodniach, zapasce, czapce kucharskiej, pełnych butach lub butach roboczych.

21. Każda Drużyna finału przygotowuje:

21/1. Każda Drużyna konkursowa w dniu konkursu będzie musiała wystąpić w zmaganiach konkursowych dwukrotnie (finałowe etapy: II oraz III).

21/2. Pierwszy raz o godzinie **9:00** wszystkie Drużyny staną do zmagania konkursowych. **Konkurencja sprawnościowa – sznurowanie kurczaka do pieczenia – 1 minuta (pomocnik szefa), luzowanie szynki wieprzowej z kością i podział na trzy frykandy – 4 minuty (szef ekipy).**

Druga część konkursu rozpocznie się o godzinie **10:00** a zmagania konkursowe toczyć się będą na czterech stanowiskach zgodnie z kolejnością wylosowaną przez Drużyny uczestniczące w konkursie w dniu 20 listopada 2014 roku (czwartek). Każda ekipa otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem dostarczonym przez Organizatora.

21/3. Każda dwuosobowa ekipa uczestnicząca w konkursie, obowiązkowo musi wykonać potrawę w formie.

PRZEKAŚKI CIEPŁEJ – **z obowiązkowym użyciem ser korociński(smak naturalny), pasternak, pomarańcza** dla [8] osób podaną wyłącznie na talerzach dostarczonych przez Organizatora (talerz płaski Ø27 cm).

DANIA GŁÓWNEGO – **z obowiązkowym użyciem dowolny element wieprzowiny z kością, cydr, orzechy laskowe, ziemniaki firmy McCain Pommes Parisiennes lub Potato Slices** dla [8] osób podaną wyłącznie na talerzach dostarczonych przez Organizatora (talerz płaski Ø30 cm)

21/4. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia **16-tu** przygotowanych porcji na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 1 godziny. 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.

21/5. Występ każdej Drużyny powinien zawierać w sobie elementy widowiskowej sztuki kulinarnej, jak również finezji, lekkości i perfekcji wykonania a także najnowszych technik kulinarnych.

21/6. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, szczególnie ryby oraz mięsa winny być niemarynowane, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nie uformowane, również skorupiaki o ile będą użyte muszą być w postaci surowej (**prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy**).

22. Kryteria oceny i ilości punktów.

Konkurs składać się będzie z dwóch etapów: sprawnościowego oraz finałowego (II i III) a suma punktów z każdego etapu utworzy klasyfikację końcową - generalną.

Zmagania będą oceniały dwa składy profesjonalnego Jury które składać się będzie z zawodowych kucharzy, mających doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszących się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.

PROFESJONALNE JURY DEGUSTACYJNE oceniać będzie, (maksymalna ilość punktów przyznanych przez jury degustacyjne to 135):

Pkt

- 1-10 – Prezentacja potrawy
- 1-10 – Wrażenie ogólne
- 1-10 – Brak sztucznych dodatków Zmieniających smak produktów
- 1-10 – Techniki użyte w przygotowaniu
- 1-10 – Estetykę wykonania Dania końcowego
- 1-15 – Smak potrawy
- 1-10 – Smak własny produktu;
- 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
- 1-10 -Funkcjonalność potrawy w rzeczywistej Karcie restauracji

PROFESJONALNE JURY TECHNICZNE oceniać będzie, (maksymalna ilość punktów przyznanych przez Jury techniczne to 40):

Pkt

- 1-5 – Przygotowanie produktów i sprzętu;
- 1-5 – Podział pracy
- 1-5 – Czystość pracy;
- 1-5 – Czystość po zakończeniu pracy
- Profesjonalizm pracy
- 1-5 – Prawidłowa technika produkcji.
- 1-5 – Zużycie produktu
- 1-5 – Prawidłowe zastosowanie obróbki technologicznej.
- 1-5 – Zespołowość pracy

Przekroczenie czasu przeznaczanego 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.

23. Podczas konkursu wszystkie Drużyny zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się w dniu **20 listopada 2014 roku (czwartek) o godz. 16:00 w Haston City Hotel**. Na odprawie zawodników, konkursie, odprawie sędziowskiej po konkursie obecny jest przedstawiciel KPP. W konkursie jako obserwator udział może wziąć Ambasador KPP, wskazany przez KPP.

## **Nagrody**

24. W konkursie przewidziane są następujące nagrody:

Podczas konkursu finałowego Jury przyzna następujące tytuły:

Dla szefów Drużyn:

**I miejsce:** tytuł „Mistrza Kulinarnego Rajdu Mistrzów 2014” – puchar oraz nagroda główna: czek o wartości 7000 zł brutto ( z czego 700 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy) oraz nominację do **Kulinarnego Pucharu Polski 2015 r.**

**II miejsce:** tytuł „I Wicemistrza Kulinarnego Rajdu Mistrzów 2014” – druga nagroda: czek o wartości 5000 zł brutto ( z czego 500 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy).

**III miejsce:** tytuł „II Wicemistrza Kulinarnego Rajdu Mistrzów 2014” – trzecia nagroda: czek o wartości 3000 zł brutto ( z czego 300 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy).

25. Organizator konkursu firma Haston City Hotel zastrzega sobie dokonanie zmian w regulaminie konkursu finałowego który odbędzie się **21 listopada 2014 roku**, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.
26. Laureaci nagród, o których mowa w pkt. 24 są zobowiązani do przekazania Organizatorowi w formie pisemnej swoich następujących danych: imię (-imiona) i nazwisko; NIP; data urodzenia; adres zamieszkania: kraj, województwo, miejscowość, kod pocztowy, ulica, numer domu/mieszkania; przynależny Urząd Skarbowy: nazwa oraz adres, w terminie do 25 listopada 2014 r. pod rygorem utraty prawa do nagrody.
27. Łączna wartość puli nagród w Konkursie wynosi 20.000,00 PLN.
28. Adresy wskazane do wysyłki nagród muszą dotyczyć wyłącznie terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
29. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. 2000, Nr14, poz.176, ze zm.).
30. Brak możliwości odczytania Zgłoszenia z jakiegokolwiek powodu skutkuje pominięciem w procesie przyznawania nagród bez przesyłania informacji do uczestnika.
31. Podczas wydania nagrody zwycięzca będzie zobowiązany do okazania osobie wydającej nagrodę dokumentu ze zdjęciem, potwierdzającego tożsamość zwycięzcy (dowód osobisty, paszport, dokument prawa jazdy, legitymacja).
32. Laureatom nie przysługuje prawo wymiany nagród na gotówkę lub nagrody innego rodzaju. Laureatom nie przysługuje prawo do zastrzeżenia szczególnych właściwości nagród. W wypadku nie podjęcia nagrody w terminie, uczestnik traci prawo do nagrody.
33. Laureatom nie przysługuje możliwość przeniesienia prawa do uzyskania nagrody na osoby trzecie.
34. Dowodem wydania nagrody będzie potwierdzenie protokołów odbioru podpisany przez laureata oraz dowód odbioru przesyłki kurierskiej lub przesyłki pocztowej.

### **Przetwarzanie danych osobowych**

35. Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101 poz. 926 ze zm.).
36. Administratorem danych osobowych udostępnianych przez Uczestników będzie Haston City Hotel Sp. z o.o. z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Irysowej 1-3. Dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celach związanych przedmiotowo z Konkursem, tj. w celach związanych z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu oraz w celu zamieszczenia listy laureatów Konkursu na stronie internetowej [www.haston.pl](http://www.haston.pl) oraz w pismach branżowych i gastronomicznych portalach internetowych.
37. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, lecz niezbędny do wydania nagrody. Osobom udostępniającym dane osobowe przysługuje prawo dostępu do takich danych, ich poprawiania oraz żądania usunięcia.

### **Postępowanie reklamacyjne**

38. Wszelkie reklamacje w związku z uczestnictwem w Konkursie powinny być zgłaszane w formie pisemnej oraz przesyłane listem poleconym na adres: Haston City Hotel Sp. z o.o. ul. Irysowa 1-3, 51-117 Wrocław z dopiskiem „Kulinarny Rajd Mistrzów - reklamacja.” lub na adres mailowy Organizatora w terminie do 28 listopada 2014 r. Dla oceny zachowania terminu miarodajna jest data stempla pocztowego.
39. Pisemna reklamacja powinna zawierać imię, nazwisko, dokładny adres Uczestnika oraz dokładny opis i uzasadnienie reklamacji

40. Reklamacje będą rozpatrywane przez Komisję w terminie 14 dni od daty ich otrzymania.

41. W terminie 14 dni od daty rozpatrzenia reklamacji Organizator prześle Drużynie informację o sposobie rozpatrzenia reklamacji.

### **Prawa autorskie**

42. Uczestnicy wchodzący w skład Drużyny 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.

43. 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 wyjaśnienia 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.

44. Uczestnicy w momencie wydania nagrody w Konkursie przenoszą autorskie prawa majątkowe do wszystkich materiałów wykorzystywanych przez nich na potrzeby Konkursu (w tym do receptury oraz 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, dzierżawę, 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. Powyższa okoliczność zostanie przez uczestników potwierdzona w formie pisemnej przed wydaniem nagrody. Ponadto nagrodzeni Uczestnicy poproszeni będą także o podpisanie odpowiedniego oświadczenia (lub umowy) dotyczącej wykorzystania przez Organizatora ich wizerunku widniejącego w materiałach sporządzonych na potrzeby zarejestrowania przebiegu Konkursu, w szczególności na zdjęciach wykonywanych w trakcie trwania poszczególnych etapów.

45. 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.

### **Postanowienia końcowe**

46. Organizator zastrzega sobie prawo do nieuwzględnienia tych Zgłoszeń, które zawierają określenia lub zwroty powszechnie uznane za wulgarne lub obraźliwe albo naruszające dobra osobiste lub prawa wyłączne innych osób.

47. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany Regulaminu poprzez zamieszczenie odpowiedniej informacji na stronie internetowej [www.haston.pl](http://www.haston.pl) na 1 dzień przed wprowadzeniem zmiany, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.

48. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.

49. Nominacja do Półfinału Kulinarnego Pucharu Polski opiera się wyłącznie o ocenę jury profesjonalnego i technicznego.

50. Nominację do Półfinału Kulinarnego Pucharu Polski otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem, pracującym w momencie przystąpienia do Konkursu Nominowanego w restauracji w Polsce.

51. Uczestnicy konkursu – w konkursie mogą wziąć udział wyłącznie profesjonaliści, tj. kucharze pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do konkursu przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.

52. Informacje dodatkowe: Haston City Hotel, tel. 71 32 09 720, 512 71 90 63;