



## REGULAMIN

### KONKURSU KULINARNEGO MISTRZOSTWA POLSKI W DZICZYŹNIE

#### – MEMORIAŁ MARIANA TARNAWSKIEGO 2024

#### ORGANIZATOR

1. Wyłącznym Organizatorem Konkursu kulinarnego pn. „Mistrzostwa Polski w Dzikizynie – Memoriał Mariana Tarnawskiego”, zwanego dalej Konkursem, jest Las-Kalisz sp. z o.o. z siedzibą w Tomnicach, zwany dalej Organizatorem, wpisany do Krajowego Rejestru Sądowego – Sąd Rejonowy Poznań – Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000181139 oraz rejestru czynnych podatników podatku od towarów i usług – NIP 6210004390.
2. Oficjalnym adresem kontaktowym w sprawie Konkursu jest:

Las-Kalisz sp. z o. o. z s. w Tomnicach  
ul. Krotoszyńska 1  
63-714 Kobierno  
z dopiskiem: „*Mistrzostwa Polski w Dzikizynie*”

oraz adresy e-mail: [biuro@las-kalisz.pl](mailto:biuro@las-kalisz.pl), [tomek.tarnawski@las-kalisz.pl](mailto:tomek.tarnawski@las-kalisz.pl) i numery telefonów: stacjonarny 62 725 42 70, kom. 662 507 971.

#### POSTANOWIENIA OGÓLNE

3. Konkurs „Mistrzostwa Polski w Dzikizynie – Memoriał Mariana Tarnawskiego 2024” jest poświęcony pamięci zmarłego w 2018 r. Mariana Tarnawskiego, założyciela i długoletniego prezesa firmy Las-Kalisz, powstałej 15 marca 1991 r., pasjonata zrównoważonego łowiectwa, wędkowania oraz miłośnika kuchni myśliwskiej. Konkurs ma ponadto na celu popularyzację w kraju i zagranicą dzikizyny oraz mięsa króliczego,

w których przetwórstwie specjalizuje się zakład Las-Kalisz, a także promocję ich walorów żywieniowych i technik prawidłowej obróbki kulinarnej.

4. Regulamin jest wiążący dla Organizatora i Uczestników, reguluje zasady i warunki uczestnictwa w Konkursie kulinarnym.
5. Prawo udziału w Konkursie przysługuje wyłącznie osobom spełniającym warunki określone Regulaminem.
6. Konkurs „Mistrzostwa Polski w Dzikizynie – Memoriał Mariana Tarnawskiego 2024” obejmuje swym obszarem terytorium Rzeczypospolitej.
7. Konkurs składa się z dwóch etapów:
  - etap I: kwalifikacje do Konkursu – weryfikacja przez Kapitułę Konkursu zgłoszeń nadesłanych mailowo.
  - etap II: konkurs kulinarny, który odbędzie się w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta w Poznaniu 11 kwietnia 2024 r. Spośród zgłoszeń do I etapu wyłonionych zostanie pięć dwuosobowych zespołów oraz obrońcy tytułu poprzedniej edycji. Łącznie sześć dwuosobowych drużyn zaprezentują swoje umiejętności podczas Konkursu.

## **UCZESTNICZY KONKURSU KULINARNEGO**

8. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych – kucharzy profesjonalistów, tj. kucharzy pracujących zawodowo bądź mających w chwili przystąpienia do konkursu kulinarnego przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok kalendarzowy. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach.
9. W II etapie Konkursu mogą wziąć udział wyłącznie kucharze wyłonieni w I etapie przez Kapitułę Konkursu.

## **KWALIFIKACJE KONKURSU KULINARNEGO**

10. Zgłoszenie uczestnictwa w I etapie Konkursie w uzupełnionym formularzu zgłoszeniowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu, należy przesłać drogą mailową pod adresem: [zgloszenia@mistrzostwadzikizyna.pl](mailto:zgloszenia@mistrzostwadzikizyna.pl). Zgłoszenia muszą

zawierać szczegółowy opis składników i sposobu przygotowania dań konkursowych oraz minimum jedno zdjęcie każdej gotowej potrawy. Przyrządzane potrawy muszą zawierać produkty obowiązkowe określone w pkt. 19.

11. Zgłoszenia nadesłane w I etapie Konkursu oceni i dokona wyboru finalistów Kapituła Konkursu, w której skład wchodzi: ambasador kulinarny marki HoReCa Las-Kalisz Adam Chrzastowski – przewodniczący Kapituły, kucharz pokazowy Nestlé Professional Monika Gwiazda, prezes zarządu firmy Las-Kalisz Tomasz Tarnawski oraz dyrektor handlowy firmy Las-Kalisz Gabriel Mularczyk. Ocenie będą podlegały poziom merytoryczny i estetyczny nadesłanych propozycji. Dania dopuszczone do II etapu będą mogły być później modyfikowane w zakresie dodatków i aranżacji, podczas samego konkursu muszą jednak zachować pierwotną formę w ogólnych założeniach.
12. Uczestnikom przysługuje prawo do zakupu u Organizatora produktów mięsnych potrzebnych do przygotowania potraw konkursowych w celach treningowych z 50% zniżką. Po zakończeniu kwalifikacji promocja obejmuje wyłącznie uczestników II etapu i trwa do dnia Konkursu. Kontakt w sprawie zamówień: Stanislaw.wojtysiak@las-kalisz.pl, tel. 695 939 333.
13. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa o północy 29 lutego 2024 r. Zespoły zakwalifikowane do II etapu zostaną wyłonione i powiadomione niezwłocznie, nie później niż w terminie do 7 dni od zakończenia przyjmowania zgłoszeń. Informacja o zespołach zakwalifikowanych do Konkursu zostanie ponadto podana do wiadomości publicznej w witrynach internetowych Organizatora oraz zainteresowanych partnerów i sponsorów oraz patronów medialnych Konkursu.
14. Konkurs kulinarny odbędzie się 11 kwietnia 2024 r. w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta w Poznaniu. Organizator zapewnia miejsca noclegowe dla drużyn zakwalifikowanych do II etapu Konkursu.
15. Wszyscy uczestnicy, którzy zakwalifikują się do II etapu Konkursu, zobowiązani są do przyjazdu do Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta w Poznaniu w dniu 10 kwietnia 2024 r. na odprawę o godz. 15.00.
16. Skład drużynowy uczestników zakwalifikowanych do II etapu Konkursu musi być taki sam podczas trwania Konkursu.

## **UCZESTNICZY**

17. Uczestnikami Konkursu jest sześć dwuosobowych drużyn – pięć wyłonionych w I etapie Konkursu oraz obrońcy tytułu poprzedniej edycji. Warunkiem ich uczestnictwa w Konkursie jest potwierdzenie przyjęcia nominacji oraz przesłanie formalnego zgłoszenia w terminie odpowiadającym zamknięciu I etapu Konkursu. Jeżeli ubiegłoroczni zwycięzcy nie będą bronili tytułu, Kapituła wyłoni szóstą drużynę spośród nadesłanych zgłoszeń.

18. Skład drużyny: szef oraz kucharz pomocniczy.

Szef – oceniany jest za organizację pracy zespołu, przygotowanie stanowiska pracy, umiejętności zawodowe, smak, estetykę i sposób podania pracy konkursowej.

Kucharz pomocniczy – pomaga w pracach przygotowawczych oraz serwowaniu dań konkursowych.

## **ZADANIE KONKURSOWE**

19. Zadaniem uczestników konkursu w dniu 11 kwietnia 2024 r. jest wykonanie od podstaw w ciągu 150 minut dwóch dań głównych zgodnie ze zgłoszeniem przesłanym do I etapu ze składników obowiązkowych:

a. danie główne I na bazie combra królika z łątą oraz nerkami i tłuszczem okołonerkowym – konieczne jest wykorzystanie wszystkich elementów oraz kości pozostałych z rozbioru (1 porcja: 60–100 g; do dyspozycji każdego zespołu będzie sześć skalibrowanych combrów z łątą i nerkami o masie ok. 380 g). Danie z królika należy wydać po 130 minutach od startu. W przypadku spóźnienia punkty karne będą naliczane przez dwóch sędziów technicznych. W przypadku opóźnienia o 10 minut praca nad daniem z królika zostanie przerwana i będzie ono podane do oceny w takim stanie, jaki był na moment zatrzymania pracy.

b. danie główne II na bazie udźca dzikiego daniela z kością oraz golenią (1 porcja: 210–240 g; do dyspozycji każdego zespołu będzie skalibrowany udziec daniela z kością o masie ok. 3000 g), w którym dodatki nie powinny przekraczać 40% wagi dania. Zakończenie serwisu dania głównego II jest liczone w momencie zgłoszenia tego faktu przez startującego szefa zespołu. W przypadku spóźnienia punkty karne będą naliczane przez dwóch sędziów technicznych. W przypadku

- opóźnienia o 10 minut praca nad daniem z daniela zostanie przerwana i będzie ono podane do oceny w takim stanie, jaki był na moment zatrzymania pracy.
- c. dodatki obowiązkowe do zastosowania w daniu głównym I: Nestlé Chef®  
Redukcja białego wina w paście 580 g oraz ser bursztyn dojrzewający 6 miesięcy z linii Skarby Serowara,
  - d. dodatki obowiązkowe do zastosowania w daniu głównym II: Nestlé Chef®  
Redukcja czerwonego wina i wina Porto w paście 580 g,
20. Na przygotowanie i sprzątnięcie stanowiska pracy przed startem i po zakończeniu pracy doliczone zostanie po 10 min. Zespoły startują co 15 minut.
21. Jury dopuści korektę zgłoszonego do konkursu dania pod warunkiem, że metoda obróbki głównych składników nie ulegnie zmianie. Takie same muszą pozostać także dobrane sosy i gramatura. Zmianie mogą ulec dodatki (oprócz sosów) oraz aranżacja dania.
22. Uczestnicy Konkursu przygotowują po 10 porcji dania głównego I oraz 10 porcji dania głównego II. 7 talerzy trafia do degustacji i jest oceniane przez jury degustacyjne; 2 talerze trafiają do degustacji dla jury technicznego; 1 talerz będzie eksponowany w gablocie konkursowej.
23. Dania konkursowe będą serwowane na talerzach zapewnionych przez Polską Grupę Porcelanową, określonych w załączniku nr 2 do niniejszego regulaminu.  
Talerz do dania głównego I: Lubiana Rosa – talerz płytki, kolor szary, Ø30 cm  
Talerz do dania głównego II: Lubiana Maria Cosmos – talerz płytki, kolor niebiesko-czarny, Ø32 cm. Pozostałe wymagane do przyrządzenia potraw naczynia uczestnicy II etapu Konkursu muszą zapewnić sobie we własnym zakresie.

## **JURY I OCENY**

24. Dania konkursowe w II etapie Konkursu będą ocenione przez jury degustacyjne (7 jurorów) oraz jury techniczne (2 jurorów), które zostanie wskazane przez Organizatora.
25. Dania konkursowe będą oceniane wyłącznie przez jury złożone z profesjonalistów, tj. autorytetów kulinarnych, mających doświadczenie w ocenie dań konkursowych, osoby cieszące się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.
26. Skrajne punkty przy ocenach sędziów degustacyjnych są odrzucane. Punkty z kart poszczególnych jurorów będą sumowane przez trzyosobową komisję w składzie:

przewodniczący jury, przedstawiciel Kulinarnego Pucharu Polski Masters 2024, przedstawiciel Organizatora.

27. Decyzje jury są ostateczne i wiążące dla uczestników Konkursu.
28. Lista jurorów zostanie podana przez Organizatora najpóźniej tydzień przed terminem Konkursu.
29. Jurorzy muszą zapoznać się z Kodeksem etycznym sędziego i zobowiązać do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany przez sędziego Kodeks etyczny sędziego musi zostać przekazany Organizatorowi przez rozpoczęciem Konkursu.
30. Jurorzy muszą być obecni przez cały czas trwania Konkursu na swoim stanowisku pracy, aby móc ocenić wszystkie przygotowane potrawy w momencie ich serwowania.
31. W jury Konkursu nie może zasiadać przedstawiciel restauracji, której drużyna bierze udział w Konkursie, jak również osoba powiązana rodzinnie lub zawodowo z uczestnikiem Konkursu.

## **NAGRODY**

32. Zwycięzca Konkursu zostaje wytypowany na podstawie oceny potrawy konkursowej. Jako potrawę konkursową traktuje się danie główne I oraz danie główne II. Wygrana nie może zostać przyznana na podstawie oceny wyłącznie dania głównego I lub dania głównego II. Danie podlegające ocenie jury profesjonalistów powinno być w całości przygotowane w czasie regulaminowym podczas Konkursu.
33. Zwycięska drużyna zostanie ogłoszona podczas uroczystej gali wieczornej po zakończonym Konkursie.
34. Zwycięzca Konkursu uzyskuje tytuł kulinarnego mistrza Polski w dziczyźnie 2024, nagrodę finansową oraz nagrody rzeczowe. Zdobywcy drugiego i trzeciego miejsca uzyskują tytuły kulinarnych wicemistrzów Polski w dziczyźnie 2024, nagrody finansowe oraz rzeczowe. Restauracje reprezentowane przez laureatów Konkursu uzyskują prawo do posługiwania się znakami odpowiednio: kulinarni mistrzowie Polski w dziczyźnie 2024 oraz kulinarni wicemistrzowie Polski w dziczyźnie 2024.
35. Nagrody finansowe:

I nagroda: 6000 złotych brutto;

II nagroda: 4000 złotych brutto;

III nagroda: 2000 złotych brutto.

36. Każda para uczestników II etapu Konkursu otrzymuje dodatkowo bon o wartości 1 tys. zł brutto na zakupy dziczyzny i mięsa królika z oferty HoReCa Las-Kalisz.
37. Nagrody zostaną wypłacone zgodnie z obowiązującym przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. 2012, poz. 361 j.t. ze zm.). W przypadkach tego wymagających Organizator zobowiązuje 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.

## **PRAWA AUTORSKIE**

38. Uczestnicy wchodzący w skład drużyn Konkursu gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) przysługują im odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.
39. 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, przystąpią do niezwłocznego 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 naprawią wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.
40. Uczestnicy w momencie otrzymania nagrody głównej Konkursu przenoszą na Organizatora autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów obejmujące bez ograniczeń terytorialnych i czasowych następujące pola eksploatacji: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie i publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawa, 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.

41. 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 od otrzymania promesy do Konkursu do ostatniego dnia miesiąca, w którym odbywa się Konkurs.

## **POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

42. Regulamin obowiązuje od dnia 1 stycznia 2024 r. do odwołania.
43. Organizator ani inne podmioty współpracujące z nim przy organizacji nie ponoszą odpowiedzialności za błędy i uchybienia osób lub podmiotów trzecich i wyniki z nich ewentualne opóźnienia, bądź nieprawidłowości w przebiegu Konkursu.
44. Koszt noclegu uczestników i sędziów spoza Poznania w dniach od 10 kwietnia 2024 r. do 12 kwietnia 2024 r. pokrywa Organizator w miejscu przez siebie wskazanym. Organizator dostarcza także wszystkie ujęte w niniejszym Regulaminie produkty obowiązkowe. Pozostałe koszty związane z uczestnictwem w Konkursie ponoszone są przez jego uczestników.
45. Wszelkie opisy konkursu kulinarnego wykorzystane w materiałach reklamowych oraz promocyjnych konkursu mają wyłącznie charakter ogólny i informacyjny. Moc wiążącą posiada jedynie niniejszy Regulamin w całej swojej treści.
46. Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian w niniejszym Regulaminie, w zakresie nienaruszającym podstawowych zasad Konkursu.
47. Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem reguluje Kodeks cywilny.
48. Informacji dodatkowych w zakresie Regulaminu udziela przedstawiciel Organizatora: Adam Chrzastowski – adamchrzastowski@yahoo.com, tel.: 693 293 347 lub +48 62 725 42 70



## **KLAUZULA RODO**

49. Administratorem danych osobowych jest firma „Las - Kalisz” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą Tomnicach ul. Krotoszyńska 1 63-714 Kobierno, reprezentowana przez prezesa Tomasza Tarnawskiego.
50. Uczestnicy Konkursu wyrażają zgodę na nieodpłatne wykorzystanie swojego wizerunku utrwalonego w ramach konkursu. Zgoda dotyczy w szczególności zamieszczenia wizerunku w materiałach promocyjnych, na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych Organizatora, jak również wykorzystania wykonanych zdjęć w innych publikacjach wydawanych w ramach promowania Konkursu, a także w publikacjach drukowanych i internetowych sponsorów oraz patronów medialnych wydarzenia.
51. Dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji praw i obowiązków wynikających z uczestnictwa w konkursie.
52. Zgromadzone dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny, a dotyczący przeprowadzonego Konkursu i mogą być udostępnione podmiotom i organom upoważnionym do przetwarzania tych danych na podstawie przepisów prawa.
53. Dane mogą być przekazywane podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie Administratora, przy czym podmioty takie przetwarzać będą dane na podstawie umowy z Administratorem i wyłącznie zgodnie z jego poleceniami.
54. Każdy uczestnik Konkursu posiada prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.