

Regulamin konkursu

„Moje danie w Chief's”

1. Organizatorem konkursu jest:
**Lagardere Travel Retail Sp. z o.o.,
Al. Jerozolimskie 174,
02-486 Warszawa**
2. Celem konkursu jest:
 - a/ wybór najlepszej receptury/przepisu na ciepłe danie obiadowe lub zupę, które wejdzie do menu Chief's,
 - b/ poszerzenie oferty produktowej dań Chief's w oparciu o **3 zwycięskie przepisy**.
3. Lokalizacja:
 - Chief's biurowiec Kopernik, Al. Jerozolimskie 172, Warszawa
 - Chief's biurowiec Green Day, ul. Szczytnicka 9, Wrocław
 - Chief's biurowiec Dominikański, Ks. Piotra Skargi 3, Wrocław
 - Chief's biurowiec Silesia, ul. Chorzowska 150, Katowice
4. **Przebieg i zasady konkursu:**
 - a) Konkurs ma charakter otwarty
 - b) Każdy uczestnik konkursu Chief's może zaproponować przepis na:
 - zupę
 - ciepłe danie obiadowe,które chciałby, aby weszło do menu sieci restauracji Chief's.
 - c) W dniach **15.11.2016-29.11.2016**, chętni będą mogli przesyłać wypełniony formularz zawierający przepis na proponowane danie na adres e-mail konkurs@chiefs.pl . Wzór formularza dostępny na stronie www.chiefs.pl .
 - d) Zbieranie propozycji trwać będzie do **29.11.2016**
 - e) Zebrane propozycje będą oceniane przez jury w składzie Monika Piskorek, Małgorzata Górnicka, Karolina Pierścioneł, Rafał Czech, Anna Jabłońska, Emilia Steinberg, Marcin Pogrzebski.
 - f) Konkurs będzie odbywał się w trzech etapach:

I etap - spośród zgłoszonych propozycji jury wybierze maksymalnie 16 przepisów (maksymalnie 4 z każdej restauracji), które przejdą do II etapu konkursu. Przepisy te zostaną wybrane na podstawie poniższych kryteriów:
 - dostępność składników
 - oryginalność dania
 - możliwość wykorzystania przepisu w restauracji w biurowcu
 - koszt wykonania daniaAutorzy przepisów wybranych w I etapie zostaną powiadomieni e-mailem o dacie przeprowadzenia III etapu konkursu.

II etap – wybrane w I etapie przepisy zostaną przygotowane przez kucharza w kuchni restauracji Chief's Kopernik.

III etap – degustacja i ocena dań przez jury (autorzy przepisów potraw mogą być obecni podczas III etapu konkursu wedle uznania)

- g) Kryteria oceny potraw w etapie III:
- walory smakowe (w skali 1-5 punktów)
 - czas wykonania (w skali 1-5 punktów)
 - łatwość wykonania (w skali 1-5 punktów)
 - wygląd potrawy (w skali 1-5 punktów)

Każde danie może otrzymać maksymalnie **20** punktów od każdego członka jury

5. Nagrody.

1. W konkursie przewidziane są następujące nagrody:

Nagroda I – dla autora przepisu dania, które zdobyło największą łączną liczbę punktów w ocenie jury podczas etapu III

- **5** voucherów imiennych na dowolne drugie danie do wykorzystania w dowolnej restauracji Chief's

Nagroda II – dla autora przepisu dania, które zdobyło drugą w kolejności największą łączną liczbę punktów w ocenie jury podczas etapu III

- **3** vouchery imienne na dowolne drugie danie do wykorzystania w dowolnej restauracji Chief's

Nagroda III – dla autora przepisu dania, które zdobyło trzecią w kolejności największą liczbę punktów w ocenie jury podczas etapu III

- **1** voucher imienny na dowolne drugie danie do wykorzystania w dowolnej restauracji Chief's

Nagroda „pocieszenia” dla autorów przepisów wybranych w I etapie konkursu – po **1** voucherze imiennym na dowolny deser do wykorzystania w dowolnej restauracji Chief's

Vouchery nie podlegają zamianie na gotówkę.

2. Ogłoszenie zwycięzców i zwycięskich przepisów nastąpi w dniu **15.12.2016** poprzez zamieszczenie na stronie internetowej www.chiefs.pl oraz w intranecie prowadzonym przez organizatora konkursu.

6. Postanowienia końcowe

1. Członkowie komisji nie mogą brać udziału w konkursie.
2. Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko, adres mailowy, telefon) dla celów konkursu oraz wyrażenie zgody na wykorzystywanie przez Organizatora zgłoszonych w konkursie przepisów i zdjęć bez prawa do wynagrodzenia, a także na publikację wizerunku nagrodzonych uczestników konkursu.

Załącznik:

1. Formularz zgłoszeniowy w konkursie „Moje danie w Chief's”