REGULAMIN
KONKURSU KULINARNEGO pn. „Czas na rybę!"
DLA SZEFÓW KUCHNI/KUCHARZY
Niemodlin 3 października 2026 r.

§ 1
Informacje ogólne

1. Organizatorem konkursu pn. „Czas na rybę!", (zwanego dalej: Konkursem) jest Grupa Rybacka „Opolszczyzna", z siedzibą w Biestrzynniku przy ul. Poliwoda 18, 46-043 Ozimek.
1. Współorganizatorem Konkursu jest Kamil Klekowski prowadzący działalność Edukacja od Kuchni oraz Zamek Książęcy w Niemodlinie.
2. Konkurs objęty jest patronatem merytorycznym przez Stowarzyszenie Euro-Toques Polska, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Klub Szefów Kuchni.
3. Konkurs jest organizowany w ramach obchodów Święta Karpia, w Niemodlinie na Zamku Książęcym, który odbywa się w dniach 2-3 października 2026 r.
4. Regulamin Konkursu Kulinarnego "Czas na rybę!" dla Szefów Kuchni/ Kucharzy (dalej zwany Regulaminem) określa prawa i obowiązki Uczestników Konkursu, a także prawa i obowiązki Organizatora.
5. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady Konkursu, chyba że wprost z Regulaminu wynika odesłanie do innych dokumentów lub źródeł informacji zawierających opis określonych elementów Konkursu.
6. Konkurs Kulinarny "Czas na rybę!" jest dofinansowany z programu unijnego Fundusze Europejskie dla Rybactwa na lata 2021-2027, w ramach projektu "Smaczna Przemiana Karpia" realizowanego przez Grupę Rybacką "Opolszczyzna" oraz Organizację Producentów Ryb Jesiotrowatych. Wydarzeniami towarzyszącymi konkursowi są: Forum dyskusyjne "Smaczna przemiana karpia", zawody wędkarskie, bezpłatne porady dietetyczne oraz stoisko edukacyjne przyrodniczo-wędkarskie.

§ 2
Czas trwania Konkursu

Konkurs odbywać się będzie w dniu 3 października 2026 r. na terenie Zamku Książęcego w Niemodlinie.

§ 3
Tytuł i Cel Konkursu

1. Tytuł konkursu: „Czas na rybę!”.
2. Celem Konkursu Kulinarnego pn. „Czas na rybę!” jest wyłonienie, na zasadach określonych niniejszym Regulaminem, drużyny składającej się z dwóch Szefów Kuchni/Kucharzy, która przygotuje najlepszą potrawę z karpia opolskiego.

§ 4
Warunki uczestnictwa w Konkursie

1. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych - kucharzy - profesjonalistów, którzy spełnią warunki określone w niniejszym Regulaminie. Przez kucharzy-profesjonalistów określa się:
   a) osoby pracujące zawodowo na stanowisku kucharza, szefa kuchni, pomocy kuchennej w restauracji lub punkcie świadczącym usługi gastronomiczne na terenie Rzeczpospolitej Polskiej (bez względu na podstawę prawną świadczenia usług gastronomicznych) lub poza granicą RP (po przedstawieniu dokumentów potwierdzających zatrudnienie przetłumaczonych na język polski),
   b) osoby o których mowa w pkt. a mające przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok licząc od daty Konkursu, pod warunkiem że ostatnim miejscem, w którym świadczyli usługi gastronomiczne jest obiekt gastronomiczny na terenie Rzeczpospolitej Polskiej a Uczestnik – wraz ze zgłoszeniem - złoży w tym zakresie stosowne oświadczenie .
2. Osoby, o których mowa w ust. 1 powyżej, mogą wziąć udział w Konkursie, po łącznym spełnieniu następujących warunków:
   a) dokonaniu prawidłowego zgłoszenia do Konkursu, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym Regulaminem,
   b) zgłoszeniu drużyny składającej się z dwóch Szefów Kuchni lub Kucharzy,
   c) zapoznaniu się i zaakceptowaniu treści niniejszego Regulaminu.
3. Z chwilą spełnienia łącznie wszystkich wyżej wymienionych warunków, osoby- o których mowa w ust.1 - stają się uczestnikiem Konkursu (dalej również: „Uczestnik”).
4. Zgłoszenie do Konkursu jest równoznaczne z przyjęciem przez Uczestnika warunków niniejszego Regulaminu.
5. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy i współpracownicy Organizatora oraz członkowie ich najbliższych rodzin (małżonek, wstępni, zstępni, rodzeństwo, przysposobieni i przysposabiający), a także inne osoby pozostające w stosunku służbowym z pracownikami Organizatora.
6. Każdy Uczestnik ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z uczestnictwem w Konkursie.

§ 5
Zgłoszenie się do konkursu

1. Zgłoszenia do Konkursu dokonuje osoba uprawniona do reprezentacji Uczestnika drogą elektroniczną na adres e-mail: konkurs@swietokarpia.pl do Biura Grupy Rybackiej „Opolszczyzna".
2. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 8 września 2026 r. (decyduje data wpływu).
3. Zgłoszenie, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, powinno zawierać:
   a) dane Drużyny zgłaszającej, tj.:
      - imiona i nazwiska Szefów Kuchni/ Kucharzy, którzy będą tworzyć drużynę,
      - dane kontaktowe: adres/ e-mail/ telefon,
      - rozmiar bluzy kucharskiej uczestników,
      - opis kariery zawodowej oraz zdjęcie zgłaszających w stroju kucharskim,
      - oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem i akceptacji Regulaminu,
   b) dane dot. zgłaszanej potrawy, tj.:
      - nazwę potrawy - zawierającą max. 100 znaków,
      - recepturę wszystkich elementów składowych potrawy,
      - szczegółowy opis procesu technologicznego na wszystkich etapach produkcji dania z opisem zastosowanych technik kulinarnych,
      - 3 sztuki wyraźnych zdjęć potrawy: jedno z góry i dwa z boku potrawy.
   c) informacje dodatkowe, w tym:
      - informacja o dodatkowych urządzeniach/źródeł ciepła,
      - zapotrzebowanie na produkty obowiązkowe podczas konkursu (karp opolski) oraz produkty tłuszczowe KRUSZWICA.
4. Wymagane jest wypełnienie **zgłoszenia w formie elektroniczne**j.
5. Nadesłane materiały nie będą zwracane.
6. Udział w konkursie jest nieodpłatny.
7. Zgłoszenia dokonane po dacie wskazanej w ust. 2 będą automatycznie odrzucane, chyba że Organizator zmieni termin nadsyłania zgłoszeń.
8. Ilość miejsc jest ograniczona do 6 dwuosobowych drużyn (łącznie 12 Uczestników).

9. Organizator dokonuje oceny formalnej zgłoszeń, podczas której sprawdzana jest kompletność zgłoszenia oraz forma wypełnienia (elektroniczna).
10. Organizator dopuszcza możliwość uzupełnienia braków formalnych, wzywając Uczestnika do ich przesłania w określonym przez Organizatora czasie, nie później niż do 11 września 2026 r.
11. Zgłoszenia pozytywnie ocenione na etapie formalnym, podlegają anonimizacji i zostają przekazane do powołanej przez Organizatora Komisji, składającej się z minimum 3 aktywnych szefów kuchni/ kucharzy. Zgłoszenia niespełniające kryteriów formalnych nie będą podlegały dalszej ocenie.
12. Komisja powołana przez Organizatora dokonuje wstępnej selekcji Uczestników na podstawie subiektywnej oceny opisu zgłoszonej potrawy oraz jej zdjęcia. Ocenie podlegają techniki kulinarne (oryginalność i atrakcyjność), estetyka i atrakcyjność wizualna, proporcjonalność dania, spójność procesu technologicznego, receptury i zdjęcia potrawy.
13. Zasady oceny zgłoszeń opisane są w załączniku nr 2 do Regulaminu.
14. Drużyna, która wygrała w Konkursie Czas na rybę! w 2025 roku, ma możliwość uczestnictwa w Konkursie, bez przeprowadzenia wstępnej selekcji, zgodnie z Regulaminem Konkursu z 2025 r. Zgłoszenie tej drużyny podlega jedynie ocenie formalnej, na zasadach opisanych w pkt. 9-10.
15. Uczestnicy zakwalifikowani do udziału w Konkursie zostaną powiadomieni o zakwalifikowaniu do konkursu w terminie do dnia 15 września 2026 r.
16. W przypadku niemożności uczestnictwa w Konkursie któregoś z członków dwuosobowej drużyny, Uczestnik może do dnia 20 września 2026 r., wskazać - w ramach zastępstwa – inną osobę jako członka drużyny. W przypadku niemożności zapewnienia uczestnictwa dwuosobowego składu kucharzy, Uczestnik podlega dyskwalifikacji, a Komisja uprawniona jest do wyboru nowego Uczestnika, na zasadach określonych w niniejszym ustępie spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy niezwłocznie zostaną poinformowani o zakwalifikowaniu do Konkursu.
17. Uczestnicy zakwalifikowani do Konkursu zostaną poinformowani przez Organizatora drogą telefoniczną bądź mailową o szczegółowym harmonogramie Konkursu.

§ 6
Zasady obowiązujące w czasie Konkursu

1. Zasady organizacyjne:
   a) Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 3 października 2026 r. w godzinach trwania imprezy tj. między godz. 9:00 a 18:00. Start drużyn następuje w 20-minutowych odstępach, za wyjątkiem drużyn 4, 5 i 6. Szczegółowy harmonogram Konkursu określa załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu.
   b) Każdy z drużyn zobowiązana jest do stawienia się na co najmniej 45 minut przed rozpoczęciem się Konkursu, celem potwierdzenia swojej obecności oraz przygotowania się do udziału w Konkursie.

c) Każda drużyna będzie losowała swój numer identyfikacyjny, określający stanowisko w konkursie oraz kolejność wystartowania.
d) Organizator zapewnia w trakcie trwania Konkursu produkt główny, którym jest **karp opolski** w formie świeżej (wypatroszonej) opisany w załączniku nr 6 do Regulaminu,
e) Uczestnicy, jeśli używają produktów tłuszczowych, zobowiązani są użyć produkty KRUSZWICA, o ile rodzaj wykorzystywanego tłuszczu jest na liście produktów wskazanych w załączniku nr 6 do Regulaminu. Organizator zapewnia produkty tłuszczowe KRUSZWICA wg zapotrzebowania wskazanego w zgłoszeniu.
f) Wszystkie pozostałe produkty nieuwzględnione w ppkt. d) i e) Drużyna zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt.
g) Poza produktami zapewnionymi przez Organizatora, na stanowisku pracy Drużyna nie może posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów. Uczestnicy przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach. Surowce mogą być już odważone. Opis przygotowania produktów znajduje się w załączniku nr 5 do Regulaminu pn. „Arkusz ocen".
h) Organizator pokrywa koszty noclegu Uczestników w pokoju dwuosobowym (przed i/lub po Konkursie) w hotelu położonym do 35 km od miejsca Konkursu.
i) Organizator zapewnia dla każdej z Drużyn przygotowane stanowiska pracy wyposażone w:
   (1) stoły robocze:
   - 2 sztuki o wymiarach 160 x 60 cm
   - 1 sztuka o wymiarach 110 x 60 cm,

   (2) piec konwekcyjno parowy sześciopółkowy CHEF TOP X firmy UNOX, wyposażony w blachy: Gn 1/1 20mm - 4 szt.,

   (3) Urządzenie Evereo – tzw. Gorąca lodówka firmy UNOX,

   (4) zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem,

   (5) dwie sztuki wolnostojących kuchenek indukcyjnych (każda po min. 2000 W),

   (6) trzy gniazda prądu (230 V) - do wykorzystania do kuchenek indukcyjnych oraz sprzętu dodatkowego opisanego w punkcie k),

   (7) lodówkę,

   (8) nadstawkę grzewczą.

j) Organizator zapewnia talerze firmy **Stara Fabryka Tułowice** do wykorzystania przy prezentacji potraw konkursowych. Uczestnik jest zobowiązany do wyboru jednego z czterech talerzy Lubiana. Lista dostępnych talerzy przedstawiona jest w załączniku nr 7 do Regulaminu.

k) Uczestnik organizuje samodzielnie pozostały sprzęt oraz narzędzia niezbędne do przygotowania dań (np. łyżki, chochle, patelnie, garnki, mikser, blender itp.)

l) Organizator zezwala na stosowanie dwóch dodatkowych urządzeń elektrycznych (np. blender/ mikser/ maszynka do mielenia/ thermomix - bez funkcji grzania), w tym maksymalnie jedno źródło ciepła (np. thermomix-z funkcją grzania/ sous vide/ frytownica/ dodatkowa kuchenka indukcyjna, itp.).
Uczestnik zobowiązany jest poinformować Organizatora o potrzebnej mocy dodatkowych urządzeń/źródeł ciepła na karcie zgłoszeniowej udziału w Konkursie.

m) Zabrania się wnoszenia oraz używania innych urządzeń grzewczych lub kuchennych, w szczególności urządzeń zasilanych gazem, paliwem ciekłym, paliwem stałym lub innym źródłem energii niż energia elektryczna.

Wyjątek stanowi ręczny palnik gazowy przeznaczony wyłącznie do krótkotrwałego opalania, karmelizowania lub wykańczania powierzchni potraw. Palnik nie może być wykorzystywany jako podstawowe ani dodatkowe urządzenie do gotowania, smażenia lub podgrzewania potraw.

n) Organizator zapewnia do wykorzystania wspólnego:

- pakowarkę próżniową - Uczestnicy zapewniają worki do pakowarki,
- zamrażarkę szokową.

o) Każda z Drużyn odbiera stanowisko pracy na 15 minut przed swoim startem i zdaje je w czasie przeznaczonym na ich sprzątanie. Drużyny muszą pozostawić stanowisko pracy w takim stanie, jaki został im przekazany.

p) Na czas konkursu oraz podczas wręczenia nagród drużyny występują w strojach kucharskich (kitel/bluza kucharska), czapka kucharska oraz fartuch, które zapewnia Organizator. Uczestnicy zobowiązani się do wystąpienia w czarnych spodniach i pełnych butach.

r) Czas na wykonanie pracy konkursowej to 90 minut. Dodatkowo drużyny mają 15 minut na przygotowanie miejsca pracy oraz 15 minut na prezentację potrawy i posprzątanie stanowiska pracy. Czas ten nie wlicza się do 90 minut, w ciągu których Drużyna ma czas na przygotowanie prac konkursowych. Szczegółowy harmonogram Konkursu określa załącznik nr 3 do Regulaminu

2. Reguły przeprowadzania Konkursu:

a) Drużyny przygotowują jedno **danie główne** konkursowe na ośmiu talerzach (8 porcji) do wizualnej oraz smakowej oceny jurorów. Potrawa musi zostać przygotowana w całości w czasie trwania konkursu.
b) Użyte produkty dodatkowe, łącznie z dekoracją muszą być jadalne, świeże, nietrujące oraz nie zakazane przez polskie prawo.
c) Każda konkursowa potrawa musi być przygotowana specjalnie na Konkurs. Nie może być powtórzeniem pracy z innych konkursów.
d) Potrawy konkursowe zostaną wyeksponowane w miejscu przygotowanym przez Organizatora.
e) Organizator zapewnia stoły i ich oznaczenia.
f) Składnik obowiązkowy potrawy konkursowej: **karp opolski** w formie świeżej (wypatroszonej), opisany w załączniku nr 6 do Regulaminu.
g) Uczestnicy, jeśli używają produktów tłuszczowych, zobowiązani są użyć produkty **KRUSZWICA**, o ile rodzaj wykorzystywanego tłuszczu jest na liście produktów wskazanych w załączniku nr 6 do Regulaminu. Organizator zapewnia produkty tłuszczowe **KRUSZWICA** wg zapotrzebowania wskazanego w zgłoszeniu.
h) Pozostałe składniki dania konkursowego Uczestnik/drużyna dobiera indywidualnie według własnego uznania z uwzględnieniem zasad Konkursu. Zasady wykorzystania dodatkowych składników reguluje dodatkowo załącznik nr 5 niniejszego Regulaminu

§ 7
Jury oraz ocena Uczestników

1. Ocenę potraw wykonanych w ramach niniejszego Konkursu przeprowadzi Jury (skład sędziowski). Skład Jury będą tworzyć jedynie profesjonaliści, tj. zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.
2. W skład jury wchodzi maksymalnie 15 sędziów. Jury dzieli się na (rodzaje Jury):
   a) Jury Techniczne - w ilości 2-4 osoby,
   b) Jury Degustacyjne - w ilości 7-13 osób.
3. Dopuszcza się ocenę potraw przez inne osoby (np. przedstawiciele sponsorów, mediów, itp.). Ocena dodatkowych osób, spoza branży gastronomicznej, zostanie jednak oddzielona od oceny profesjonalistów.
4. Możliwe jest powołanie do pomocy dodatkowych jurorów technicznych, jednak ich punkty nie są uwzględniane w ocenie.
5. Organizator przedstawi do informacji listę jurorów oraz Przewodniczącego Jury, nie później niż 1 tydzień przed terminem Konkursu.

6. W Jury Konkursu nie może zasiadać przedstawiciel podmiotu, w którym zatrudniony jest Uczestnik Konkursu.
7. Wszyscy sędziowie muszą zapoznać się z Kodeksem etycznym sędziego i zobowiązać się do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany Kodeks Etyczny musi zostać przekazany Organizatorowi przed rozpoczęciem Konkursu. Nie przekazanie przez sędziego podpisanego Kodeksu Etycznego może powodować wykluczeniem sędziego ze składu. Kodeks Etyczny stanowi Załącznik nr 4 do Regulaminu.
8. Organizator Konkursu wyznacza Sekretarza konkursu – osobę koordynującą prawidłowy przebieg Konkursu.
9. Sekretarz Konkursu zasiada podczas Konkursu przy stole sędziowskim, nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen (tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem Drużyny, czytelny podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy).
10. Danie podlegające ocenie Jury profesjonalistów jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym. Danie konkursowe powinno mieć gramaturę ok. **180-250g.**
11. Potrawy oceniane są wg następujących ocen:

A) JURY DEGUSTACYJNE – łącznie maksymalnie 100 punktów.

a. Prezentacja potrawy – max. 20 punktów.
Ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność, stosunek produktów obowiązkowych do całości potrawy.

b. smak – max. 60 punktów;
Ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy, tekstura poszczególnych elementów potrawy.

c. Techniki kulinarne – max. 20 punktów
Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.

B) JURY TECHNICZNE – łącznie maksymalnie 60 punktów

a. Profesjonalna praktyka kucharska – max. 20 punktów
Ocenie podlega prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, umiejętności organizacyjne

b. Wykorzystanie surowców - max. 20 punktów
Ocenie podlega *zużycie produktu (zero waste) oraz gospodarka odpadami*

c. Przygotowanie zawodowe – max. 20 punktów.
Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.

C) CZAS PRACY
Punkty ujemne (2 pkt. ujemne za 1 min. opóźnienia) liczone są od sumy przyznanych punktów. *Maksymalny dopuszczalny czas opóźnienia wynosi 10 minut. Po tym czasie, potrawy są wydawane i przekazane do oceny jury, niezależnie od stanu wykonanego dania.*

12. Do oceny końcowej nie są wliczane skrajne (najwyższe i najniższe) punkty jurorów degustacyjnych.
13. Jury może przyznać każdemu Uczestnikowi/Drużynie maksimum 160 punktów.
14. Jury podejmuje decyzję o wyłonieniu Laureatów w głosowaniu tajnym, i w oparciu o kryteria, o których mowa w ust. 11. Szczegółowy opis kryteriów znajduje się w załączniku nr 5 do niniejszego Regulaminu.
15. Obrady Jury są niejawne, a jej decyzje są ostateczne.
16. Jury ma prawo zdyskwalifikować Uczestnika/Drużynę i odmówić mu nagrody w przypadku gdy naruszone zostały postanowienia niniejszego Regulaminu.
17. W przypadku, gdy okaże się, że wśród laureatów Konkursu są Uczestnicy, którzy uzyskali taką samą liczbę punktów, Jury przeprowadzi głosowanie, który z tych laureatów zajmie wyższe miejsce. Kryterium decydującym w takiej sytuacji będzie kryterium smaku.

§ 8
Nagrody konkursowe i termin ich wręczenia

1. Jury wyłoni spośród Uczestników konkursu trzy drużyny, które otrzymały najwyższą liczbę punktów.
2. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają:
   a) I miejsce:
      - dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 5.000,- zł
      - prawo uczestnictwa w kolejnej edycji konkursu pn. „Czas na rybę!" bez wstępnych eliminacji,
      - nagrodę specjalną od firmy UNOX w postaci organizacji stażu zawodowego u jednego z Szefów Kuchni nagrodzonego gwiazdką Michelin. Termin i miejsce stażu zostanie ustalony indywidualnie ze Zwycięzcami,
      - nagrodę specjalną - wyjazd do Włoch na zwiedzanie fabryki pieców, ufundowaną i zorganizowaną przez firmę UNOX.
   b) II miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 1550,- zł, nagrodę specjalną - wyjazd do Włoch na zwiedzanie fabryki pieców, ufundowaną i zorganizowaną przez firmę UNOX.
   c) III miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 500,- zł, nagrodę specjalną - wyjazd do Włoch na zwiedzanie fabryki pieców, ufundowaną i zorganizowaną przez firmę UNOX.
3. Każdy Uczestnik startujący w Konkursie - inny niż wymienieni w ust. 2 - otrzyma dyplom uczestnictwa oraz nagrodę pocieszenia.

4. Nagrody i dyplomy za uczestnictwo w Konkursie wręczą osoby wskazane przez Organizatora.
5. Nagrody dla Laureatów o których mowa w punkcie 2, zostaną przekazane w formie rzeczowej i/lub pieniężnej. Nagroda w formie pieniężnej zostanie przekazana przelewem na wskazane konto bankowe, w terminie 7 dni od dnia zakończenia Konkursu. Dowodem przekazania nagrody będzie bankowe potwierdzenie zapłaty przelewem na konto podane przez Laureatów.
6. Laureaci nagród o których mowa w punkcie 2 zobowiązani są do przekazania Organizatorowi w formie pisemnej swoich danych: numer konta bankowego oraz adres zamieszkania, celem dokonania przelewu.
7. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dn. 26 lipca 1991 r.o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. 2019 poz. 1387 - j.t. ze zm.), tj. po potrąceniu 10% wartości przyznanej nagrody na poczet zryczałtowanego podatku dochodowego od nagrody.
8. Ogłoszenie zwycięzców nastąpi w dniu 4 października 2025 r., podczas Gali wręczenia nagród, w miejscu wyznaczonym przez Organizatora.
9. Nagrody powinny być odebrane osobiście przez członków Drużyn w dniu 4 października 2025 r. w trakcie uroczystego wręczania Nagród.
10. W trakcie uroczystego wręczania Nagród członkowie drużyn zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.
11. Nagroda nie podlega zamianie na inne nagrody.
12. Odmowa przyjęcia Nagrody, niedostarczenie Nagrody z przyczyn leżących po stronie Zwycięzcy, a w szczególności: wskutek podania nieprawidłowych danych, niepełnych danych, lub nieodebranie Nagrody w terminie, oznacza utratę prawa do Nagrody.

§ 9
Przetwarzanie danych osobowych

1. Biorąc udział w Konkursie Uczestnicy oraz Jurorzy wyrażają zgodę na przetwarzanie ich danych osobowych przez Organizatora - zgodnie z przepisem art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) /Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1/ - w zakresie określonym niniejszym Regulaminem.
2. Administratorem danych osobowych Uczestników Konkursu jest Organizator. Klauzula informacyjna RODO opisana jest w §11 niniejszego regulaminu.
3. Dane osobowe zbierane są na podstawie wypełnionego formularza zgłoszeniowego.
4. Zakres zbieranych i przetwarzanych danych obejmuje:
   - imię i nazwisko, adres, e-mail, numery telefonów Uczestników,
   - opis kariery zawodowej Uczestników,
   - numer konta bankowego oraz adres zamieszkania Laureatów.

5. Dane osobowe członków Drużyn i osoby zgłaszającej Uczestnika będą przetwarzane wyłącznie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie, w szczególności w celu zorganizowania i przeprowadzenia Konkursu, opublikowania wyników Konkursu oraz przekazania zwycięzcy nagrody konkursowej.
6. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, ale niezbędny dla udziału w organizowanym Konkursie. Uczestnicy mają prawo żądania od Administratora Danych Osobowych dostępu do swoich danych osobowych, prawo do ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie.
7. Uczestnicy i Jurorzy wyrażają zgodę na opublikowanie ich imienia i nazwiska lub firmy Uczestnika w materiałach promocyjnych Organizatora związanych z Konkursem, w szczególności na stronach internetowych Organizatora, portalach społecznościowych, a także zgadzają się na wykorzystanie ich wizerunku utrwalonego podczas Konkursu i wręczania nagród, w tym na rozpowszechnianie ich wizerunku na stronach internetowych Organizatora, portalach społecznościowych i w publikacjach Organizatora w celu informowania o Konkursie. Zgoda, o której mowa powyżej jest udzielana nieodpłatnie i nie jest ograniczona terytorialnie ani czasowo.

§ 10
Klauzula RODO

1. Administratorami Pani/Pana danych osobowych są:
   a. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi z siedzibą w Warszawie (00-930) przy ulicy Wspólnej 30;
   b. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie (00-175) przy Alei Jana Pawła II 70;
   c. Stowarzyszenie Grupa Rybacka „Opolszczyzna" z siedzibą w Biestrzynniku (46-043) przy ulicy Poliwoda 18.
2. z Administratorami danych można kontaktować się poprzez e-mail:
   a. kancelaria@minrol.gov.pl
   b. info@arimr.gov.pl
   c. biuro@opolskieryby.pl .
3. Administratorzy danych wyznaczyli inspektorów ochrony danych, z którymi można kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail:
   a. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi – iod@minrol.gov.pl ;
   b. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa – iod@arimr.gov.pl ;
   c. Stowarzyszenie Grupa Rybacka „Opolszczyzna" – iod@opolskieryby.pl .
4. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora danych w celu określonym w zgodzie na przetwarzanie danych osobowych, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a rozporządzenia nr

2016/679 oraz zawarcia i wykonania umowy, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b rozporządzenia nr 2016/679 oraz art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia nr 2016/679 w celu realizacji zadań wynikających z:

a. art. 9 ustawy z dnia 26 maja 2023 r. o wspieraniu zrównoważonego rozwoju sektora rybackiego z udziałem Europejskiego Funduszu Morskiego, Rybackiego i Akwakultury na lata 2021–2027 (Dz. U. poz. 1273), tj. w celu przyznania pomocy i wykonania zawartej umowy;
b. art. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2022/79 z dnia 19 stycznia 2022 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/1139 w odniesieniu do rejestrowania, przekazywania i prezentacji danych dotyczących wdrażania operacji (Dz. Urz. UE L 13 z 20.01.2022, str. 24), tj. w celu realizacji obowiązków sprawozdawczych do KE;
c. wynikających z art. 49 ust. 3 i ust. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/1060 z dnia 24 czerwca 2021 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Funduszu Spójności, Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji i Europejskiego Funduszu Morskiego, Rybackiego i Akwakultury, a także przepisy finansowe na potrzeby tych funduszy oraz na potrzeby Funduszu Azylu, Migracji i Integracji, Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego i Instrumentu Wsparcia Finansowego na rzecz Zarządzania Granicami i Polityki Wizowej (Dz. Urz. UE L 231 z 30.06.2021, str. 159, z późn. zm.), tj. w celu realizacji obowiązków w zakresie przejrzystości wdrażania i komunikacji programu Fundusze Europejskie dla Rybactwa na lata 2021–2027;

5. zebrane dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom uprawnionym do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa oraz podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie Administratora danych w związku z wykonywaniem powierzonego im zadania w drodze zawartej umowy, m.in. dostawcom wsparcia informatycznego;
6. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres realizacji zadań, o których mowa w ust. 4 oraz okres istnienia zobowiązań. Okres przechowywania Pani/Pana danych osobowych będzie przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez Administratora danych. Ponadto, okres przechowywania danych będzie przedłużony na okres potrzebny do przeprowadzenia archiwizacji;
7. przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do Pani/Pana danych osobowych, prawo żądania ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia ich przetwarzania, w przypadkach określonych w rozporządzeniu nr 2016/679;
8. w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy rozporządzenia nr 2016/679, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych;
9. podanie danych osobowych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b oraz art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia nr 2016/679 jest konieczne dla zawarcia umowy i wykonania umowy oraz wynika z obowiązku zawartego w przepisach powszechnie obowiązującego prawa, a konsekwencją niepodania tych danych osobowych będzie brak możliwości zawarcia umowy oraz nieprzyznanie pomocy na realizację operacji w ramach Funduszy Europejskich dla Rybactwa na lata 2021–2027.

§ 11
Wizerunek, prawa autorskie

1. Uczestnicy 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.
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, 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.
3. Przystępując do Konkursu Uczestnicy oraz Jurorzy wyrażają zgodę na wykorzystanie ich wizerunku utrwalonego w formie fotografii lub zapisu video z przebiegu konkursu oraz na zdjęciach przesłanych do Organizatora, w celach informacyjnych, promocyjnych, reklamowych i marketingowych Organizatora, w tym w szczególności w celu promocji Konkursu.
4. Zgoda na wykorzystanie wizerunku obejmuje:
    a) utrwalanie i zwielokrotnianie jakąkolwiek znaną techniką oraz rozpowszechnianie (upublicznianie) w dowolnej formie,
    b) wprowadzanie do pamięci komputera i do sieci multimedialnej,
    c) zwielokrotnianie zapisu utrwalonego wizerunku,
    d) publiczne wystawienie, wyświetlanie, odtwarzanie, a także publiczne udostępnianie w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym,
    e) zamieszczanie i publikowanie w prasie drukowanej i elektronicznej, na stronach internetowych, w social mediach Organizatora, w szczególności na portalu Facebook, Instagram, Youtube.

5. Z chwilą przesłania opisu potraw konkursowych Uczestnik Konkursu udziela Organizatorowi niewyłącznej, nieograniczonej terytorialnie licencji na czas nieokreślony od dnia przesłania opisu potraw konkursowych na korzystanie z wszelkich utworów zamieszczonych w ww. zgłoszeniu, w tym w szczególności wskazanych receptur i przesłanych zdjęć, w tym prezentacji dań utrwalonych na przesłanych zdjęciach (zwane dalej „Utworami" przy czym w celu uniknięcia wątpliwości przez Utwory rozumie się zarówno Utwory w całości, jak i w części), na wszelkich znanych w dniu przesłania ww. zgłoszenia polach eksploatacji, w tym wymienionych w art. 50 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2509 ze zm.), w tym w szczególności na następujących polach eksploatacji:

a) w zakresie utrwalania i zwielokrotniania Utworów - wytwarzanie dowolną znaną techniką egzemplarzy Utworów, w tym w szczególności techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego oraz techniką cyfrową,
b) w zakresie obrotu oryginałem albo egzemplarzami, na których utrwalono Utwory - wprowadzanie do obrotu, użyczenie albo najem oryginału lub egzemplarzy Utworów,
c) w zakresie rozpowszechniania Utworów w sposób inny niż określony w pkt b, a także publiczne udostępnianie utworu w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym, w tym w szczególności rozpowszechnianie Utworów na stronach internetowych Organizatora, w serwisie Facebook oraz w serwisie Instagram.

6. Uczestnicy Konkursu gwarantują Organizatorowi oraz osobom przez niego upoważnionym upoważnienie do wprowadzenia zmian i przeróbek zdjęć stanowiących Utwory, które są podyktowane potrzebami korzystania z ww. zdjęć, w tym wykorzystywania jej w części lub w całości oraz łączenia z innymi utworami lub elementami nietwórczymi, a także dokonywania wszelkich modyfikacji ww. zdjęć i poszczególnych ich elementów. Z chwilą, o której mowa w zdaniu powyżej, Organizator nabywa prawo do wykonywania i zezwalania na wykonywanie zależnych praw autorskich do zdjęć stanowiących Utwory na polach eksploatacji wskazanych w ust. 1 powyżej (przy czym przez wykonywanie zależnego prawa autorskiego rozumie się tworzenie, korzystanie i rozporządzanie opracowaniami Utworów).

7. Uczestnik Konkursu ponosi odpowiedzialność za naruszenie praw osób trzecich w związku z korzystaniem Utworów zgodnie z Regulaminem przez Organizatora.

8. Uczestnik Konkursu z chwilą przystąpienia do udziału w Konkursie udziela ponadto Organizatorowi niewyłącznej, nieograniczonej terytorialnie licencji na okres 5 lat od dnia Konkursu na korzystanie z wszelkich utworów powstałych w związku z udziałem Uczestnika w Konkursie, w tym w szczególności do prezentacji dań, które zostaną utrwalone przez Organizatora na zdjęciach lub materiałach wizualnych podczas Konkursu. Do licencji tej stosuje się postanowienia wskazane w punkcie 5.

9. Z tytułu wyrażenia zgody na wykorzystanie wizerunku oraz udzielenia licencji zgodnie z pkt 3-8, Uczestnikom oraz Jurorom nie przysługuje odrębne wynagrodzenie.

§ 12
Postanowienia końcowe

1. Warunkiem przeprowadzenia Konkursu jest udział co najmniej 3 drużyn.
2. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania Konkursu do dnia 30.09.2025 r., jeżeli nie zgłosi się minimalna ilość Uczestników, o której mowa w ust.1 powyżej.

3. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego i inne przepisy prawa polskiego, w tym także rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólnego rozporządzenie o ochronie danych) /Dz. Urz. UE L 119 z 4.05.2016, str. 1/.
4. Niniejszy Regulamin wchodzi w życie z dniem 20 kwietnia 2025 r.

Informacji na temat konkursu udzielają Organizatorzy:

Aleksandra Czerkawska - tel. 535 380 010

Kamil Klekowski - tel. 790 247 247

e-mail: konkurs@swietokarpia.pl

https://czasnarybe.opolskieryby.pl/

Załączniki:
nr 1 - Zgłoszenie do Konkursu
nr 2 - Ocena zgłoszeń
nr 3 - Harmonogram Konkursu
nr 4 - Kodeks etyczny Jurora
nr 5 - Arkusz ocen
nr 6 - Produkt obowiązkowy
nr 7 - Talerze Stara Fabryka Tułowice zapewnione przez Organizatora