

REGULAMIN KONKURSU Kongresu Szefów Kuchni i Restauratorów „Światowa Innowacja” oraz „Europejska Tradycja” 2026

§1. Postanowienia ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa zasady organizacji i przebiegu Konkursu prowadzonego w ramach Kongresu Szefów Kuchni i Restauratorów, zwanego dalej „Konkursem”.
2. Konkurs obejmuje dwie niezależne kategorie:
 - Światowa Innowacja
 - Europejska Tradycja
3. Celem Konkursu jest wyłonienie produktów gastronomicznych o najwyższej jakości, innowacyjności lub wartości tradycyjnej oraz promocja marek działających w sektorze gastronomicznym.
4. Organizatorem Konkursu jest podmiot prowadzący Kongres Szefów Kuchni i Restauratorów, zwany dalej „Organizatorem”.
5. Organizator publikuje harmonogram Konkursu na stronie internetowej. Harmonogram może ulegać zmianom z przyczyn organizacyjnych.
6. Udział w Konkursie mogą wziąć wyłącznie wystawcy biorący udział w Kongresie Szefów Kuchni i Restauratorów. Zgłoszenia podmiotów niewystawiających się podczas Kongresu nie będą rozpatrywane.

§2. Definicje

Zgłaszający – przedsiębiorca, producent, importer lub dystrybutor produktów gastronomicznych, który dokonuje zgłoszenia Produktu lub Linii Produktów.

Uczestnik – Zgłaszający, którego zgłoszenie zostało zakwalifikowane do Konkursu i który złożył Oświadczenie o uczestnictwie.

Produkt – pojedynczy produkt gastronomiczny zgłoszony do Konkursu.

Jury – niezależne grono ekspertów gastronomicznych, szefów kuchni i praktyków rynku, powołane przez Organizatora.

Oświadczenie – dokument potwierdzający udział w Konkursie.

Laur Kongresu – tytuł przyznawany Produktom lub Liniom Produktów, które uzyskały odpowiednią liczbę punktów.

Wystawca – podmiot, który zakupił powierzchnię wystawienniczą w edycji **2026 Kongresu Szefów Kuchni i Restauratorów**.

§3. Cele Konkursu

1. Wskazanie produktów gastronomicznych o największym potencjale sprzedażowym i kulinarnym.
2. Promocja jakości i wysokich standardów w branży gastronomicznej.
3. Wspieranie rozwoju marek działających w sektorze HoReCa.
4. Prezentacja najlepszych produktów szefom kuchni i restauratorom.

§4. Kategorie Konkursowe

Konkurs obejmuje dwie niezależne kategorie:

- Światowa Innowacja
- Europejska Tradycja

Produkt może zostać zgłoszona do jednej lub obu kategorii.

Każde zgłoszenie stanowi odrębny udział w Konkursie.

§5. Zasady zgłaszania produktów

1. Zgłoszenia dokonuje się poprzez formularz dostępny na stronie kongresszefowkuchni.pl.
2. Zgłoszenie musi zostać wysłane do 30 czerwca 2026.
3. Opłata za zgłoszenie jednego Produktu wynosi 1.000 zł netto + VAT.
4. Opłata ma charakter administracyjny i nie podlega zwrotowi.
5. Do zgłoszenia należy dołączyć:
 - zdjęcie Produktu,
 - opis Produktu,
 - dane kontaktowe Zgłaszającego,
 - wymagane zgody formalne i marketingowe.
6. Organizator dokonuje weryfikacji zgłoszeń według własnego uznania.
7. Po zakwalifikowaniu Zgłaszający zobowiązany jest złożyć Oświadczenie o uczestnictwie.
8. Brak złożenia Oświadczenia skutkuje dyskwalifikacją zgłoszenia.

S6. Dostarczenie produktów do Jury

1. Uczestnik dostarcza pełnowartościowe Produkty do wszystkich członków Jury.
2. Produkty muszą być dostarczone w stanie umożliwiającym ich bezpieczne testowanie.
3. Uczestnik ponosi pełną odpowiedzialność za jakość, bezpieczeństwo i zgodność produktów z przepisami prawa żywnościowego.
4. Koszt dostarczenia produktów ponosi Uczestnik.
5. Niedostarczenie produktów w terminie między 15 a 30 lipca 2026 lub dostarczenie produktów niezgodnych z opisem może skutkować wykluczeniem z Konkursu.

S7. Zasady oceny

1. Kryteria Oceny:
 - *Kryteria oceny w kategorii „Światowa Innowacja” obejmują w szczególności:*

Kryterium	Waga	Co podlega ocenie
Smak	30%	Jakość sensoryczna, balans, powtarzalność
Innowacyjność	25%	Nowość rozwiązania (produkt, proces, concept)
Przydatność / zastosowanie w HoReCa	20%	Realne użycie w kuchni, uniwersalność
Funkcjonalność opakowania	15%	Wygoda, ergonomia, przechowywanie
Ocena całościowa (ekspercka)	10%	„Efekt wow”, spójność, coś ponad kryteria

- *Kryteria oceny w kategorii „Europejska Tradycja” obejmują w szczególności:*

Kryterium	Waga	Co podlega ocenie
Smak	30%	Jakość sensoryczna, balans, przyjemność konsumpcji
Autentyczność / dziedzictwo kulinarne	20%	Związek z tradycją/lokalnością, wiarygodność produktu
Etykieta / skład (naturalność, przejrzystość)	15%	Prostota składu, brak zbędnych dodatków, transparentność
Metoda wytwarzania (rzemiosło, proces)	15%	Sposób produkcji, jakość procesu, rzemieślniczy charakter
Zastosowanie w HoReCa (praktyczność, uniwersalność)	10%	Możliwości użycia w gastronomii
Funkcjonalność opakowania	5%	Wygoda, przechowywanie, dopasowanie do produktu
Ocena całościowa (ekspercka)	5%	Ogólne wrażenie, wyjątkowość produktu

2. Ocena odbywa się poprzez testowanie produktów.

3. Każdy członek Jury przyznaje punkty zgodnie z metodologią opracowaną przez Organizatora.
4. Ocena Jury ma charakter subiektywny i nie podlega procedurze odwoławczej.
5. Organizator może nie przyznać żadnego tytułu, jeśli produkty nie osiągną wymaganego progu punktowego.

§8. Tytuły i wyróżnienia

W zależności od liczby uzyskanych punktów Jury przyznaje:

- Złoty Laur Kongresu Szefów Kuchni i Restauratorów w kategorii Światowa Innowacja
- Srebrny Laur Kongresu Szefów Kuchni i Restauratorów w kategorii Światowa Innowacja
- Brązowy Laur Kongresu Szefów Kuchni i Restauratorów w kategorii Światowa Innowacja
- Złoty Laur Kongresu Szefów Kuchni i Restauratorów w kategorii Europejska Tradycja
- Srebrny Laur Kongresu Szefów Kuchni i Restauratorów w kategorii Europejska Tradycja
- Brązowy Laur Kongresu Szefów Kuchni i Restauratorów w kategorii Europejska Tradycja

Laureaci otrzymują:

- prawo do posługiwania się tytułem,
- medal odpowiadający uzyskanemu tytułowi,
- publikację na stronie Kongresu.

§9. Gala wręczenia nagród

Oficjalne ogłoszenie wyników oraz wręczenie statuetek odbywają się podczas Kongresu Szefów Kuchni i Restauratorów.

§10. Opłaty i rozliczenia

1. Opłata za zgłoszenie wynosi 1.000 zł netto + VAT za każde zgłoszenie.
2. Opłata jest należna w momencie dokonania zgłoszenia.
3. Brak terminowej płatności może skutkować odrzuceniem zgłoszenia.

4. Opłata nie obejmuje kosztów dostarczenia produktów ani kosztów dodatkowych działań promocyjnych.

§12. Prawa autorskie i licencje

1. Zgłaszający oświadcza, że posiada prawa do zdjęć, opisów i znaków towarowych przekazanych Organizatorowi.
2. Zgłaszający udziela Organizatorowi niewyłącznej, nieodpłatnej licencji na wykorzystanie materiałów w:
 - materiałach promocyjnych Konkursu,
 - publikacjach Kongresu,
 - mediach społecznościowych,
 - relacjach i prezentacjach.
3. Licencja udzielana jest na czas nieokreślony.

§13. Dyskwalifikacja

Organizator może wykluczyć Uczestnika w przypadku:

- naruszenia Regulaminu,
- niedostarczenia produktów w terminie,
- dostarczenia produktów niezgodnych z opisem,
- prób wpływania na Jury,
- działań nieetycznych,
- podania nieprawdziwych danych.

§14. Odpowiedzialność

Organizator nie ponosi odpowiedzialności za subiektywny charakter ocen dokonywanych przez Jury, a Uczestnik przyjmuje do wiadomości, że ocena produktów ma charakter ekspercki i nie podlega negocjacom ani odwołaniom.

1. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za:

- opóźnienia w dostarczeniu produktów,
- błędne dane podane przez Zgłaszającego,
- subiektywny charakter ocen Jury,
- decyzje Jury i wyniki Konkursu.

- nieprzestrzegania przez Uczestnika przepisów prawa żywnościowego.
- niewłaściwego przygotowania lub zapakowania produktów przez Uczestnika

2. Uczestnik zrzeka się wszelkich roszczeń wobec Organizatora związanych z wynikami Konkursu, w szczególności dotyczących:

- niezakwalifikowania zgłoszenia,
- przyznanej liczby punktów,
- nieotrzymania tytułu,
- decyzji Jury lub Organizatora.

3. Organizator nie gwarantuje Uczestnikowi żadnych korzyści biznesowych, marketingowych ani sprzedażowych wynikających z udziału w Konkursie lub uzyskania tytułu.

4. Organizator zastrzega sobie prawo do anulowania, przerwania lub zmiany przebiegu Konkursu z przyczyn niezależnych od siebie, bez obowiązku wypłaty odszkodowań lub zwrotu opłat.

5. Uczestnik ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie roszczenia osób trzecich wynikające z naruszenia praw autorskich, praw własności przemysłowej lub innych praw związanych z materiałami przekazanymi Organizatorowi.

§15. Odpowiedzialność uczestnika

1. Uczestnik oświadcza, że wszystkie dane, informacje oraz materiały przekazane w formularzu zgłoszeniowym, jak również wszelkie elementy projektu zgłaszanego do Konkursu, są zgodne z prawdą i ich wykorzystanie przez Organizatora nie narusza obowiązujących przepisów prawa ani praw osób trzecich, w szczególności dóbr osobistych, ochrony danych osobowych, praw autorskich, praw własności przemysłowej czy tajemnicy przedsiębiorstwa. Jeżeli zgłoszenie lub jego załączniki zawierają informacje poufne, Uczestnik zobowiązuje się wyraźnie je oznaczyć; Organizator nie jest uprawniony do ich publikowania ani rozpowszechniania.

2. W przypadku zgłoszenia przez osobę trzecią roszczeń wobec Organizatora wynikających z naruszenia jej praw w związku z wykorzystaniem danych, informacji lub materiałów przekazanych przez Uczestnika, Uczestnik zobowiązuje się zwolnić Organizatora z odpowiedzialności odszkodowawczej z tego tytułu.

§16. Postanowienia końcowe

1. Regulamin dostępny jest na stronie kongresszefowkuchni.pl.

2. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w Regulaminie.

3.W sprawach nieuregulowanych Regulaminem decyzję podejmuje Organizator.

4.Regulamin wchodzi w życie z dniem jego publikacji.