REGULAMIN KONKURSU PIEKARSKIEGO

pn. „Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker 2025”
(aktualizacja 18.12.2025 r.)

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa zasady i warunki uczestnictwa w „Ogólnopolskim konkursie dla piekarzy Master Baker 2025” zwanym dalej „Konkursem”, którego organizatorem jest Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia” ul. Rakowiecka 36/38, 02-532 Warszawa, wpisanym do rejestru stowarzyszeń Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000264616 zwany dalej „Organizatorem”, w imieniu którego wszelkie prace techniczno-organizacyjne wykonuje firma Międzynarodowe Targi Poznańskie sp. z o.o. z siedzibą w Poznaniu, ul. Głogowska 10, 60-734 Poznań, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000202703, akta rejestrowe przechowywane przez Sąd Rejonowy Poznań – Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, oraz rejestru czynnych podatników podatku od towarów i usług - NIP 777-00- 00-488, kapitał zakładowy – 434 256 000 PLN zwana dalej „Wykonawcą”.
2. Treść niniejszego Regulaminu zostaje podana do publicznej wiadomości i będzie dostępna do czasu rozstrzygnięcia Konkursu:
- w siedzibie Organizatora i Wykonawcy.
- na stronie www Organizatora i Wykonawcy
3. Organizator oświadcza, że Konkurs nie jest grą losową, loterią fantową, zakładem wzajemnym, loterią pomocową, których wynik zależy od przypadku, ani żadną inną formą gry losowej przewidzianej w ustawie z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych (Dz.U. z 2020 r. poz. 2094 – t.j. z późn. zm.).
4. "Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker 2025" sfinansowano ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

§ 2

Cel Konkursu

Najważniejszymi celami Konkursu są:

1. zwiększenie świadomości wśród właścicieli piekarń w Polsce, oraz polskich piekarzy wpływu ich produktów na stan zdrowia i jakość życia społeczeństwa, a także wpływu na rozwój gospodarczy regionów oraz kraju;
2. zwiększenie świadomości wśród społeczeństwa kim jest piekarz rzemieślnik, jaka jest specyfika zawodu piekarza, zwiększenie rangi, prestiżu a tym samym zwiększenie zarobków w zawodzie piekarza, obalanie powielanych mitów np. konieczności wyłącznie pracy nocnej.
3. zwiększenie świadomości konsumentów czym jest rzemieślnicza piekarnia zgodna z obowiązującą Ustawą o rzemiośle z dnia 22 marca 1989 r., tym samym zwiększenie konkurencyjności i rentowności niewielkich piekarń rzemieślniczych - tj. prowadzonych z

wykorzystaniem pracy własnej osoby/osób posiadających kwalifikacje w zawodzie piekarza: mistrz, czeladnik.

4. powstrzymanie dramatycznego spadku spożycia pieczywa (na przestrzeni ostatnich 20 lat z poziomu ok 80 kg do poniżej 40kg na osobę / rok), zwiększenie popytu na pieczywo rzemieślnicze wśród szerokiej grupy docelowej konsumentów
5. zwiększenie świadomości konsumentów w zakresie znajomości odmian zbóż i zbóż rzekomych, roślin strączkowych, nasion i ich znaczenia w diecie człowieka, zwiększenie świadomości o najwartościowszych typach mąki i innych produktach mielonych, ich wartościach odżywczych, a także o wyrobach piekarniczych, ciastach itp. zdefiniowanych w Rozporządzeniu Komisji Europejskiej nr 18/2020 z dnia 20 stycznia 2020 r.
6. zwiększenie na rynku bioróżnorodności pieczywa przez zachęcanie piekarzy do stosowania naturalnych oraz regionalnych dodatków, szczególnie mąki pochodzące ze zbóż od lokalnych rolników, szczególnie odpowiednią ilość mąki pełnoziarnistej aby zapewnić rekomendowane dzienne spożycie otrąb (RWS – referencyjna wartość spożycia otrąb wg WHO to 35g dziennie) oraz pełnowartościowych zarodków występujących tylko w mąkach ze zbóż świeżo zmielonych.
7. zwiększenie świadomości wśród konsumentów wyboru pieczywa wg walorów smakowych, wartości odżywczych, prozdrowotnych, funkcjonalności, dbałości piekarni o łatwy dostęp do informacji o wartości odżywczych pieczywa, jakości surowców a także ich źródła pochodzenia (region Polski, obszar, konkretne gospodarstwo rolne, certyfikacja ekologiczna) pod kątem wpływu na ślad węglowy końcowego produktu
8. zwiększenie świadomości wśród Kół Gospodyń Wiejskich na temat podwyższenia rentowności ich działalności przez uruchomienie mikro piekarni i sprzedaż pieczywa w ramach rolniczego handlu detalicznego
9. zwiększenie świadomości rolników na temat możliwości podnoszenia rentowności gospodarstw rolnych, które na niewielką skalę mogą uprawiać dawne odmiany zbóż i dostarczać ziarno lub świeżo zmieloną mąkę w ramach wprost do konsumentów za pomocą rolniczego handlu detalicznego, oraz dostaw bezpośrednich do małych lokalnych piekarń, podnoszenie rentowności przez uruchomienie przydomowej piekarni i sprzedaż pieczywa w ramach rolniczego handlu detalicznego

§ 3

Warunki uczestnictwa i zgłoszenie do Konkursu

1. Uczestnikami Konkursu mogą być wszystkie osoby zajmujące się profesjonalnie lub amatorsko wypiekiem chleba, zamieszkałe na terenie Polski.
2. Osoby niepełnoletnie mogą wziąć udział w Konkursie za pisemną zgodą rodziców lub opiekunów prawnych.
3. Uczestnicy mogą podjąć rywalizację w następujących grupach:

- Zawodowcy tj. piekarze wykwalifikowani - mistrzowie zawodu, czeladnicy, oraz pracownicy nie posiadający kwalifikacji w zawodzie piekarza, właściciele i współwłaściciele piekarń, pomocnicy, na dzień przesłania formularza zgłoszeniowego lub w okresie ostatnich 12 miesięcy poprzedzających dzień przesłania formularza zgłoszeniowego zatrudnieni w piekarni (grupa zwana dalej Zawodowcy);

- Uczniowie szkół o profilu spożywczym (grupa zwana dalej Uczniowie), młodzież pobierająca nauki w Technikach i Szkołach Branżowych oraz kształcąca się w ramach Kwalifikacyjnych Kursów Zawodowych (nie przekraczająca 19 lat).
- Amatorzy – pasjonaci wypieku pieczywa, którzy nie kwalifikują się do w/w grup (grupa zwana dalej Amatorzy),
- Koła Gospodyń Wiejskich (grupa zwana dalej KGW),

4. W Konkursie mogą wziąć udział wszyscy Uczestnicy biorący udział w poprzedniej edycji Konkursu Master Baker.
5. W Konkursie nie mogą uczestniczyć pracownicy Organizatora ani Wykonawcy, jak również członkowie ich rodzin.
6. Warunkiem udziału w Konkursie jest przesłanie przez Uczestnika do Wykonawcy w terminie od 19 grudnia 2025 do 9 marca 2026 r. do godziny 12:00 w południe drogą elektroniczną Pracy konkursowej na adres masterbaker@grupamtp.pl
7. W Formularzu zgłoszeniowym należy podać:

- Imię i nazwisko Uczestnika;
- Imię i nazwisko rodzica lub opiekuna prawnego (w przypadku gdy Uczestnikiem jest osoba niepełnoletnia)
- Nazwę piekarni w przypadku zgłoszenia do grupy Zawodowcy, nazwę Koła Gospodyń Wiejskich w przypadku grupy KGW, nazwę szkoły i kierunek w przypadku Uczniów
- Adres do korespondencji;
- Dane do kontaktu: e-mail i telefon;
- Adres strony internetowej lub kont na portalach społecznościowych (nieobowiązkowe)
- Krótki opis Uczestnika – np. zawód, hobby, pasje oraz jak rozpoczęła się przygoda z piekarstwem (nieobowiązkowe)

8. Przesyłając zgłoszenie Uczestnik, a w przypadku gdy jest niepełnoletni – rodzic lub opiekun prawny oświadcza, że zgłoszona Praca konkursowa, o której mowa w § 4 ust. 1 jest wynikiem jego indywidualnej twórczości, któremu w stosunku do zgłaszanej Pracy konkursowej przysługuje pełnia autorskich praw majątkowych, wolnych od wad prawnych, obciążeń lub roszczeń osób trzecich, w szczególności wynikających z przepisów dotyczących ochrony własności intelektualnej.
9. Do przesyłanego zgłoszenia należy dołączyć pracę konkursową w formie zdjęcia o którym mowa w § 4 ust. 1 o parametrach określonych w § 4 ust. 3.
10. W przypadku kiedy Uczestnikiem jest osoba niepełnoletnia należy wypełnić zgodę rodzica lub opiekuna prawnego na udział w Konkursie (Załącznik 1) i dosłać na adres e-mail masterbaker@grupamtp.pl jako skan lub zdjęcie.

11. Pracę konkursową można przesłać wyłącznie drogą elektroniczną na adres masterbaker@grupamtp.pl Po wypełnieniu formularza Praca konkursowa trafia do Wykonawcy.

12. Każdy Uczestnik może zgłosić się do udziału w Konkursie wyłącznie jeden raz.

13. Przystąpienie do Konkursu oraz akceptacja niniejszego Regulaminu następuje w momencie przekazania do Wykonawcy Formularza zgłoszeniowego.

14. Uczestnik, a w przypadku gdy Uczestnik jest niepełnoletni – rodzic lub opiekun prawny, przez podanie w zgłoszeniu danych do kontaktu w zakresie adresu korespondencyjnego, adresu e-mail i/lub numeru telefonu udziela Organizatorowi i Wykonawcy zgody na ich przetwarzanie poprzez akceptację zgody na ich przetwarzanie zawartej w treści oświadczeń pod Formularzem zgłoszeniowym.

15. Przesłanie Pracy konkursowej jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na warunki uczestnictwa, określone w postanowieniach niniejszego Regulaminu, z którymi Uczestnik zobowiązane są się zapoznać.

16. Udział w Konkursie jest dobrowolny i bezpłatny.

17. Koszty wykonania i dostarczenia Prac konkursowych Etapu I ponosi Uczestnik

18. Wykonawca zapewnia przestrzeń do pracy oraz sprzęt i surowce (wymienione w §5) potrzebne do wykonania Prac konkursowych Etapu II, przy czym Wykonawca nie zwraca kosztów surowców specjalnych, które Uczestnik postanowi samodzielnie przywieźć.

19. Wykonawca zapewnia zakwaterowanie podczas trwania Etapu II (także dla opiekuna osoby niepełnoletniej, jak i nauczyciela)

20. Wykonawca zapewnia jednolitą odzież ochronną podczas trwania Etapu II.

21. Warunkiem udziału w Konkursie jest wyrażenie zgody na publikowanie i rozpowszechnianie przez Wykonawcę i Organizatora Prac konkursowych wraz z imieniem i nazwiskiem (oraz „historią piekarską” jeśli została przesłana) Uczestnika w dowolnej formie za pośrednictwem dowolnego medium, przy zachowaniu zasadniczej treści przekazu Pracy konkursowej

22. Warunkiem udziału w Konkursie jest wyrażenie zgody na publikowanie

i rozpowszechnianie przez Wykonawcę i Organizatora Prac konkursowych wraz z imieniem i nazwiskiem oraz podstawowymi informacjami (nazwa piekarni, nazwa KGW, nazwa szkoły, nazwisko prowadzącego nauczyciela, miasto, oraz „historią piekarską” jeśli pole zostało wypełnione) laureata I Edycji, w zależności od kategorii w której startował, w dowolnej formie za pośrednictwem dowolnego medium, przy zachowaniu zasadniczej treści przekazu Pracy konkursowej

23. W Konkursie nie będą brały udziału:

- prace konkursowe przesłane inaczej niż za pośrednictwem poczty elektronicznej
- prace konkursowe przesłane po upływie terminu określonego w § 3 ust. 6.

§ 4

Przedmiot Konkursu

1. Przedmiotem Konkursu jest wykonanie przez Uczestnika konkursu Pracy konkursowej, obejmującej łącznie:

a) przygotowanie części opisowej pieczywa zgodnie z wytycznymi grupy, w której Uczestnik bierze udział:

- w grupie Zawodowcy należy przesłać:

- Chleb żytni klasyczny z możliwością dodania do 10% innej mąki
- Chleb graham klasyczny
- Chleb mieszany
- Chałkę plecioną postną lub słodką z kruszonką.

▪ w grupie Uczniowie należy przesłać:

- Chleb żytni klasyczny z możliwością dodania do 10% innej mąki
- Chleb mieszany
- Bułki o różnych kształtach i smaku np. grahamki, pełnoziarniste itp.

▪ w grupie Amatorzy należy przesłać:

- Chleb żytni klasyczny z możliwością dodania do 10% innej mąki
- Chleb z miękiszem o dużych porach,
- Chałkę plecioną słodką z kruszonką.

▪ w grupie KGW należy przesłać:

- Chleb regionalny danego obszaru np. wypiekany na liściach chrzanu, kapusty z różnymi dodatkami warzywnymi, ziołowymi itp.
- Ciasto drożdżowe z dowolnym nadzieniem, dowolną posypką wg receptury tradycyjnej, ludowej LUB bułeczki, podpłomyki, kukiełki lub inny rodzaj regionalnych bułek

b) własnoręczne przygotowanie produktów piekarskich wg. w/w przepisów i wykonanie prezentacji w formie zdjęciowej.

2. Praca konkursowa powinna być przygotowana w formie pisemnej (uwzględniająca składy, opisy, metody, orientacyjne czasy wytworzenia, cechy wyróżniających) o objętości do 1000 znaków. Wybierając receptury należy założyć, że docelowo czas wykonania tego zadania na żywo przed Jury i publicznością miałby wynosić 4 godziny (czas na wyprowadzenie ciasta metodą jednofazową, bądź wyprowadzenie ciasta końcowego z kwasu lub zaczynu jeśli metoda wymaga kilku faz, dzielenie, formowanie, fermentację końcową oraz pieczenie). Pieczywo powinno wyróżniać się walorami smakowymi, oryginalną formą, oryginalnością doboru surowców i technologią wytworzenia. Warunkiem jest pieczywo wykonane metodami rzemieślniczymi, zgodnie z tradycyjną technologią piekarską, lub tradycyjnymi metodami ludowymi, lub być tzw. rękodziełem modernistycznym. Składniki mogą pochodzić z upraw BIO lub konwencjonalnych. Nie dopuszcza się stosowania komercyjnych, gotowych stabilizatorów, polepszaczy, fortyfikatorów.

3. Praca konkursowa w zakresie prezentacji w formie zdjęciowej powinna być wykonana tak, aby na ujęciach widoczny był cały wypiek, skórka, miękisz i dostarczona w formacje JPG. Zalecane jest, aby zdjęcia zostały wykonane w wysokiej rozdzielczości (większej niż 250dpi, dłuższy bok nie mniej niż 1920px). Jedno zdjęcie nie powinno przekraczać 10MB.

4. Nie dopuszcza się wykorzystywania w Pracy konkursowej w zakresie prezentacji przygotowanych produktów piekarskich wizerunku Uczestnika, lub osób trzecich

5. Prace konkursowe nie mogą naruszać prawa ani praw osób trzecich w tym szczególności dóbr osobistych osób trzecich, a także ogólnie przyjętych norm obyczajowych. Prace konkursowe nie mogą zawierać materiałów chronionych prawami wyłączonymi (np. prawami autorskimi) bez zgody uprawnionych.

6. Organizator zastrzega sobie prawo do wykluczenia z Konkursu Prac konkursowych sprzecznych z przepisami prawa, zasadami etyki lub z innych względów sprawiających, że nie nadają się one do publicznej prezentacji.

7. Zgłoszone Prace konkursowe muszą być wynikiem indywidualnej twórczości Uczestnika, którym w stosunku do Prac konkursowych przysługuje pełnia autorskich praw majątkowych, wolnych od wad prawnych, obciążeń lub roszczeń osób trzecich, w szczególności wynikających z przepisów dotyczących ochrony własności intelektualnej i ochrony danych osobowych.

§ 5

Organizacja i przebieg Konkursu

1. Ogłoszenie o organizacji Konkursu zostanie podane do publicznej wiadomości poprzez publikację w masowych środkach przekazu tj. np. w radiu, w telewizji, w mediach społecznościowych.

2. Konkurs zostanie przeprowadzony w dwóch etapach:

- Etap I – zgłoszenie udziału, ocena Prac konkursowych i wyłonienie laureatów,
- Etap II (zwany także Finałem) – rywalizacja w finale na żywo, ocena Prac konkursowych, wręczenie nagród

3. Prace konkursowe zgłoszone zgodnie z § 3 zostaną ocenione przez Jury konkursowe, o którym mowa w § 6, z uwzględnieniem kryteriów oceny określonych w § 7 ust. 1.

4. Do finału Konkursu (Etap II) zostaną zakwalifikowane Prace konkursowe najwyżej ocenione w Etapie I przez Jury Konkursowe.

5. Uczestnicy, których Prace konkursowe zostaną zakwalifikowane do II Etapu Konkursu zostaną o tym poinformowani w terminie **do dnia 13 marca 2026** r. telefonicznie lub pocztą elektroniczną na numer / adres e-mail podany w zgłoszeniu.

6. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za brak możliwości skontaktowania się z Uczestnikiem wyłonionym w I Etapie Konkursu, w przypadku podania w Formularzu zgłoszeniowym niepełnych lub nieprawidłowych danych kontaktowych, które uniemożliwią skontaktowanie się z Uczestnikiem. W takiej sytuacji Organizator może podjąć decyzję o zakwalifikowaniu do Etapu II Konkursu Uczestnika, któremu przyznano kolejne miejsce w Etapie I Konkursu.

7. Etap II Konkursu (rozstrzygnięcie Konkursu) zostanie przeprowadzony na żywo, w trakcie trwania Targów Polskich Win i Winnic WINO, w dniach 19-21 marca 2026 na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich.

8. W szczególnie uzasadnionym przypadku, czego nie można było przewidzieć w dniu ogłoszenia niniejszego Regulaminu, Wykonawca zastrzega możliwość zmiany miejsca oraz daty Etapu II Konkursu.

9. Prace konkursowe zakwalifikowane do Etapu II Konkursu zostaną ocenione przez Jury Konkursowe, o którym mowa w § 6, z uwzględnieniem kryteriów oceny określonych w § 7 ust. 2.

10. Podczas trwania finału piekarnia konkursowa wyposażona będzie w piec wsadowy (każdy uczestnik podczas swojego czasu konkursowego będzie miał do dyspozycji jedną komorę) oraz piec konwekcyjno-parowy. Do dyspozycji będzie garownia, 2 miesiarki do wyrabiania ciasta, przechowalnik chłodniczy, lodówka na surowce, stoły produkcyjne, stoły pomocnicze, wózki na blachy piekarnicze, młynki do mielenia zboża na świeżą mąkę, podręczne fermentatory, miernik pH, płytę indukcyjną, czajnik, formy wypiekowe pojedyncze i w zestawach, blachy wypiekowe, rozmaite koszyczki do wyrastania chleba, łopata do pieca, oraz drobny sprzęt jak sita do przesiewania mąki, szufelki do mąki, wałki, łyżki drewniane, pędzle, noże, deski, rózgi, skrobki do ciasta, zraszacze wody, wagi na odważanie składników, garnki, miarki na wodę, pojemniki, miski, miseczki. Piekarnia wyposażona będzie w umywalki z bieżącą wodą. Do dyspozycji Uczestników będą profesjonalne środki czyszczące. Wszystkie w/w sprzęty użyczone do dyspozycji Uczestnika na czas wykonania prac, po wykonaniu pracy przez Uczestnika muszą zostać zwrócone przez Uczestnika czyste i w należytym stanie.

11. Podczas Finału Konkursu dla Uczestników dostępne będą następujące surowce:

- Mąki: żytnie konwencjonalne i ekologiczne, mąki pszenne, konwencjonalne i ekologiczne, mąki ekologiczne z orkiszu, płaskurki, samopszy, pszenicy okrągłoziarnowej.

- Ziarna zbóż do mielenia lub śrutowania: pszenica, żyto, orkisz, płaskurka, samopsza, krzyca, pszenica okrągłoziarnowa, owies

- Dodatki: sól morska, himalajska, kamienna, cukier zwykły, cukier trzcinowy, olej jadalny, świeże drożdże, mleko, masło, zakwas żytni bio, słonecznik, sezam, mak, płatki zbożowe, siemię lniane, pestki dyni, jaja, czarnuszka, kminek.

12. Jeżeli metoda wytworzenia Pracy konkursowej tego wymaga Uczestnik ma prawo przywieźć na dzień rywalizacji własny zaczątek, naturalny kwas piekarski, domowy aktywny zakwas, gotowy zaczyn, drożdże, mieszankę surowców. Dopuszcza się także użycia własnych owoców, warzyw, dżemów, konfitur, twarogu, jaj, mąk nie wymienionych np. mąki semoliny czy krupczatki, tłuszczów, przypraw i innych surowców niż te, które zapewnia organizator. Dopuszcza się przywiezienia przez Uczestnika własnych akcesoriów jak stolnica, wałek, koszyczki rozrostowe, formy czy naczynia do wypieku żeliwne, gliniane lub sprzętów np. miksera planetarnego itp. Pod warunkiem pisemnego poinformowania Wykonawcy na 5 dni przed rozpoczęciem finału.

13. Jeżeli metoda wytworzenia Pracy konkursowej tego wymaga Uczestnik przed wyznaczonym w harmonogramie czasem dla swojej kategorii ma prawo do skorzystania piekarni lub do zaplecza piekarni konkursowej (szczegóły znajdują się w harmonogramie dostępności pomieszczeń do prac przygotowawczych). Uczestnik w tym czasie może przygotować np. podmłodę, dokarmić naturalny

zakwas, wytworzyć końcowe ciasto, lub przeprowadzić składania, lub podzielić ciasto, uformować, i włożyć do koszyczków lub form itp. i w/w półprodukty i przechować w temperaturze pokojowej lub w chłodni. Warunkiem wejścia na zaplecze piekarni konkursowej w czasie zmagań innych kategorii jest uszanowanie ich pierwszeństwa do użytkowania sprzętów, nie przeszkadzanie w ich pracy oraz stosowanie odzieży konkursowej. Pod warunkiem pisemnego poinformowania Wykonawcy na 5 dni przed rozpoczęciem finału.

14. Podczas Finału należy:

- utrzymywać stanowisko pracy, pomocnicze oraz wspólne w nienagannej czystości
- tak opracować harmonogram wypieku aby wykorzystać pobrane surowce i przygotowane półprodukty i ciasta bez strat „zero waste”, a także optymalne wykorzystanie powierzchni wypiekowej pieca
- wypiec pieczywo opisane w par. 4 pkt 1a. w następujących ilościach: w zakresie chleba - po 6 sztuk bochenków z każdego asortymentu; w zakresie bułek wypiec: 30 sztuk; a w zakresie ciast w grupie KGW - jeśli niewielkie to wypiec 6 sztuk, jeśli bardzo duże to 2 szt.
- przygotować unikalną prezentację pieczywa przed Jury Konkursowym. Wszelkie niezbędne akcesoria oraz elementy dekoracji (koszyki, skrzynki, ozdobne deski, serwety, itp.) Uczestnik zobowiązany jest przywieźć we własnym zakresie.
- wchodzić na teren piekarni konkursowej wyłącznie w odzieży ochronnej, zapewnionej przez Organizatora. Pozostała odzież powinna być w kolorze białym, a obuwie nadające się do pracy jak w warunkach w piekarni.
- stosować zasady Bezpieczeństwa i Higieny Pracy (BHP).

15. Harmonogram dostępności pomieszczeń do prac przygotowawczych udostępniony zostanie Uczestnikom po dniu 1 marca 2026 r.

§ 6

Jury Konkursowe

1. Jury Konkursowe zapoznaje się z Pracami konkursowymi po ostatecznym terminie składania Prac konkursowych, o którym mowa w § 3 ust. 6.

2. Organizator:

- powołuje Jury Konkursowe, które składa się z 5 osób;
- określa organizację oraz tryb pracy Jury Konkursowego;
- sprawuje nadzór nad Jury Konkursowym w zakresie zgodności rozstrzygnięcia
- Konkursu z Regulaminem Konkursu;
- zatwierdza rozstrzygnięcie Konkursu, które jest ostateczne i nie przysługuje od niego odwołanie.

3. Członkowie Jury Konkursowego, przed przystąpieniem do wykonania czynności, składają pisemne oświadczenie o braku wystąpienia okoliczności prawnych lub faktycznych, które mogłyby budzić uzasadnione wątpliwości, co do ich bezstronności. W przypadku ujawnienia się takich okoliczności w toku postępowania Członek Jury Konkursowego zobowiązany jest do wyłączenia się z dalszego udziału w pracach Jury.

4. Pracami Jury Konkursowego kieruje Przewodniczący. Obrady Jury Konkursowego są tajne i odbywają się w obecności, co najmniej połowy składu.

5. Jury Konkursowe wybiera 5 najwyżej ocenionych Prac konkursowych w każdej grupie.

Pierwsze trzy miejsca oraz dwa rezerwowe na wypadek braku możliwości skontaktowania się z Uczestnikiem lub odmowy wzięcia udziału przez Uczestnika w Etapie II.

6. Jury Konkursowe jest niezależne w ocenie i wyborze laureatów Konkursu Etapu I.

7. Jury Konkursowe przygotowuje uzasadnienie rozstrzygnięcia Etapu I w formie protokołu

8. Protokół z rozstrzygnięcia Konkursu Jury Konkursowe przedstawia Organizatorowi w celu jego ostatecznego zatwierdzenia.

9. Jury Konkursowe decyduje o przyznaniu nagród. Podczas Finału Konkursu Prace Konkursowe sklasyfikowane zostaną na 1-3 miejscu, a ich autorzy nagrodzeni.

10. W przypadku uzyskania przez dwie Prace konkursowe jednakowej oceny, ustalenie lokaty odbędzie się w drodze głosowania członków Jury Konkursowego, poprzedzonego dyskusją, a w razie równej liczby głosów – ostateczna decyzja należy do Przewodniczącego Jury Konkursowego.

§ 7

Kryteria oceny

1. Jury Konkursowe przy ocenie Prac konkursowych w Etapie I kieruje się następującymi

kryteriami:

- zgodność zadania z zaleceniami dla danej grupy § 4 ust. 2 0-20 pkt
- zgodność zadania z celami samego Konkursu § 2 0-10pkt
- wygląd zewnętrzny pieczywa oraz miękiszu 0-20pkt
- sposób i forma opracowania informacji 0-15pkt
- zgodność zdjęcia z wymaganiami określonymi w § 4 ust. 3 0-15pkt
- wykorzystanie surowców certyfikowanych eko 0-25pkt
- opcja tylko dla Kół Gospodyń Wiejskich – wykorzystanie receptury tradycyjnej regionalnej, z krótkim rysem historycznym 25pkt
- opcja tylko dla grupy Zawodowcy – wykorzystanie receptury chronionej regionalnie 25pkt

2. W Finale Jury konkursowe przy ocenie Prac konkursowych i wyłonieniu laureatów Konkursu kierować się będzie następującymi kryteriami:

- zgodność zadania z zaleceniami dla danej grupy § 4 ust. 1a 0-20 pkt
- zgodność zadania z celami samego Konkursu § 2 0-10pkt

- skuteczność przekazu prezentacji, oddziaływanie na odbiorcę i jego emocje 0-25pkt
- walory artystyczne i estetyczne prezentacji 0-15pkt
- obserwacje stanowiska pracy: efektywność, harmonogram, czystość stanowiska 0-25pkt
- walory jakościowe: ogólny wygląd pieczywa, objętość, sprężystość, brak typowych wad 0-30pkt
- walory jakościowe skórki: wygląd, grubość, aromat i smak 0-30pkt
- walory jakościowe miękiszu: wygląd, aromat i smak 0-30pkt
- wykorzystanie surowców certyfikowanych eko 0-25pkt
- wykorzystanie lub zainspirowanie się lokalną tradycyjną recepturą, lub chronioną oznaczeniem geograficznym 0-25pkt

3. Uczestnicy w swoich kategoriach mają do wykonania taki sam zakres prac. Porównywane między sobą będą poszczególne pieczywa. W razie niewykonania np. jednej z prac Uczestnik nie zostanie zdyskwalifikowany, otrzyma jedynie tę pracę 0 pkt. Wykonanie podczas finału dodatkowej pracy jak masło, twarożek, dip, sałatka nie będzie osobno punktowane, ale jeśli zostanie umieszczone na wystawie Uczestnika może wnieść dodatkowe wartości w kryterium „walory artystyczne i estetyczne prezentacji”.

§ 8

Ogłoszenie wyników Konkursu

1. Uczestnicy, których Prace konkursowe zostaną zakwalifikowane do II Etapu Konkursu zostaną o tym poinformowani w terminie do dnia 13 marca 2026 r. telefonicznie lub pocztą elektroniczną na numer / adres e-mail podany w Formularzu zgłoszeniowym. Wraz z powyższą informacją zostaną przekazane informacje dotyczące dokładnej daty, miejsca i ostatecznej formy organizacji Etapu II Konkursu.

2. Laureaci Etapu II tj. zwycięzcy Finału Konkursu zostaną wyłonieni w trakcie trwania Targów Polskich Win i Winnic WINO, odbywających się w dniach 19-21 marca 2026r.

3. Wyniki Etapu I oraz Finału Konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości poprzez opublikowanie informacji:

- w kanałach komunikacji Organizatora i Konkursu (strona www, media społecznościowe)
- w siedzibie Organizatora i Wykonawcy.

4. Organizator zastrzega sobie prawo do wezwania Uczestnika, a w przypadku gdy Uczestnik jest niepełnoletni – rodzica lub opiekuna prawnego, do uzupełniania zgłoszenia lub złożenia odrębnego oświadczenia woli w zakresie przeniesienia praw autorskich do Pracy konkursowej, opatrzonego własnoręcznym podpisem, pod rygorem wykluczenia danego Uczestnika z konkursu.

§ 9

Nagrody

1. Nagrodami w Konkursie będą nagrody pieniężne i rzeczowe za zajecie I, II, III miejsca przyznawane w Etapie II Konkursu w każdej z grup:

- za zajęcie I miejsca: nagroda pieniężna i/lub nagroda rzeczowa (wartość nagrody rzeczowej zgodna z protokołem): Zawodowcy – 8500 zł; Amatorzy – 7200 zł; Uczniowie 6700 zł; KGW – 6700 zł

◦ za zajęcie II miejsca: nagroda pieniężna i/lub nagroda rzeczowa (wartość nagrody rzeczowej zgodna z protokołem): Zawodowcy – 6700 zł; Amatorzy – 6200 zł; Uczniowie – 5600 zł; KGW – 5600 zł.

◦ za zajęcie III miejsca: nagroda pieniężna i/lub nagroda rzeczowa (wartość nagrody rzeczowej zgodna z protokołem): Zawodowcy – 5800 zł; Amatorzy – 5300 zł; Uczniowie – 4800 zł; KGW – 4900 zł; przy czym Wykonawca potrąci i odprowadzi od w/w wartości nagrody należny zryczałtowany podatek dochodowy według stawki 10%.

2. Organizator zastrzega sobie możliwość przyznania wyróżnień specjalnych w Konkursie.

3. Nagrody pieniężnej nie można zamienić na inną nagrodę rzeczową. Nagrody rzeczowej nie można zamienić na nagrodę pieniężną.

4. Nagrody zostaną przyznane laureatom, zgodnie z wynikami oceny Jury Konkursowego przeprowadzonej w trybie określonym w § 6 niniejszego Regulaminu, wg. Kryteriów określonych w § 7 ust. 2 w dniu 29 września 2023 r. W tym samym dniu nagrody zostaną przekazane.

5. W związku z tym, że w trakcie wydarzenia, podczas którego zostanie rozstrzygnięty II Etap

Konkursu, będą wykonywane przez Wykonawcę zdjęcia i/lub materiały filmowe, które mogą być rozpowszechniane w celach promocyjno-informacyjnych z wykorzystaniem dowolnego medium, Uczestnik zobowiązany będzie do udzielenia w II Etapie Konkursu bezterminowej, nieograniczonej czasowo ani terytorialnie zgody na wykorzystywanie, rozpowszechnianie i zwielokrotnianie przez Organizatora i Wykonawcę wizerunku utrwalonego w trakcie rozstrzygnięcia II Etapu Konkursu, wszelkimi dostępnymi aktualnie technikami i metodami utrwalania i rozpowszechniania, w tym w formie zdjęć i/lub materiałów filmowych, poprzez publikację w dowolnej formie, za pośrednictwem dowolnego medium, w celach promocyjno-informacyjnych oraz dokumentujących realizację powierzonych Wykonawcy zadań w zakresie prowadzenia działań promocyjnych i informacyjnych.

6. Organizator i Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za brak możliwości lub utrudnienia odbioru nagrody z przyczyn leżących po stronie Laureata. W przypadku, gdy dwukrotnie podejmowane próby dostarczenie nagrody okażą się bezskuteczne, Laureat traci prawo do nagrody.

7. Dowodem wydania nagrody będzie potwierdzenie jej osobistego odbioru odnotowane w protokole, potwierdzenia odbioru przesyłki, lub potwierdzenie przelewu bankowego.

8. Uczestnikowi wyłonionemu jako laureat Konkursu nie przysługuje możliwość przeniesienia prawa do uzyskania nagrody na osoby trzecie.

9. Organizator i Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za niemożność lub utrudnienia we wręczeniu nagrody, powstałe z przyczyn leżących po stronie Uczestnika wyłonionego jako laureata Konkursu.

§ 10

Zasady wykluczania i unieważnienia Konkursu

1. Uczestnicy niespełniający warunków wymienionych w § 3 niniejszego Regulaminu podlegają wykluczeniu z udziału w Konkursie. Do podjęcia decyzji o wykluczenia Uczestnika uprawnione jest Jury Konkursowe.

2. Organizator zastrzega sobie prawo do unieważnienia Konkursu, w dowolnym czasie, w przypadku zaistnienia jednej z poniżej podanych przyczyn:

- nie złożono, co najmniej dwunastu Prac konkursowych,
- zgłoszone Prace konkursowe będą obarczone wadą, która nie pozwoli na wyłonienie laureata zgodnie z prawem i Regulaminem.

3. Organizatorowi przysługuje również uprawnienie do unieważnienia Konkursu w każdym czasie, bez podania przyczyny.

§ 11

Informacja o przetwarzaniu danych osobowych

1. [Administrator danych osobowych.] Administratorem, czyli podmiotem decydującym o celach i środkach przetwarzania danych pozyskanych w związku z organizacją Konkursu jest Organizator oraz Wykonawca, zwani dalej łącznie administratorem. Z administratorem Organizatora można się skontaktować poprzez adres e-mail: polskaekologia@polskaekologia.org. Z administratorem Wykonawcy można się skontaktować poprzez adres e-mail: iod@grupamtp.pl.

2. [Inspektor Ochrony Danych Osobowych] Wykonawca wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych, z którym można się skontaktować w sprawach ochrony i przetwarzania swoich danych osobowych pod adresem e-mail: iod@grupamtp.pl

3. [Cele i podstawy prawne przetwarzania danych osobowych]. Jako administrator, na podstawie zgody na przetwarzanie danych osobowych, może przetwarzać dane osobowe zawarte w Formularzu zgłoszeniowym w zakresie imienia i nazwiska Uczestnika oraz w zakresie adresu korespondencyjnego, nr telefonu i adresu email. Pozyskane dane przetwarzane będą w celach związanych z organizacją, przeprowadzeniem i rozstrzygnięciem Konkursu a także w przypadku laureatów Konkursu w celach związanych z przekazaniem informacji przyznaniu i organizacji odbioru Nagród oraz w celu realizacji obowiązków administratora dotyczących ewidencji korespondencji i archiwizacji dokumentacji zgodnie z ustawą o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (Dz.U. z 2020 r. poz. 164), co stanowi o zgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych w oparciu o przesłankę legalności ich przetwarzania, o których mowa w art. 6 ust. 1 lit. a i c rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 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), dalej jako RODO. W przypadku wyrażenia odrębnej zgody na przetwarzanie przez administratora wizerunku, może on przetwarzać wizerunek osób utrwalony w trakcie wydarzenia podczas II Etapu Konkursu na podstawie tej zgody w celach promocyjno-informacyjnych na zasadach określonych w treści tej zgody. Wszystkim osobom, których dane osobowe przetwarza administrator na podstawie zgody na ich przetwarzanie przysługuje prawo do wycofania wyrażonej zgody na przetwarzanie danych osobowych, ale cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej wycofaniem. W przypadku wycofania zgody na przetwarzanie danych osobowych dane osobowe przetwarzane na podstawie zgody zostaną usunięte, o ile nie ma innej podstawy prawnej na dalsze ich przetwarzanie.

4. [Okres przetwarzania danych osobowych] Pozyskane dane przetwarzane będą do czasu osiągnięcia celu, dla którego zostały pozyskane lub do czasu odwołania zgody i/lub przez okresy przewidziane przepisami prawa w tym zakresie, w tym przez okres przechowywania dokumentacji określony w przepisach powszechnych i uregulowaniach wewnętrznych Wykonawcy w zakresie archiwizacji dokumentów, który może zostać przedłużony o okres dochodzenia roszczeń przysługujących Wykonawcy i w stosunku do niego. Zgodnie z uregulowaniami wewnętrznymi dokumentacja dotycząca organizacji Konkursu przechowywane będzie przez okres 5 lat licząc od dnia 1 stycznia roku następnego po roku w którym Konkurs zostanie rozstrzygnięty.

5. [Odbiorcy danych osobowych] Przetwarzane w celach określonych w pkt. 3 dane osobowe mogą zostać udostępnione innym odbiorcom, jeżeli będzie wynikać to z przepisów prawa. Do tych danych osobowych mogą też mieć dostęp podmioty przetwarzające dane w naszym imieniu (podmioty przetwarzające), np. podmioty świadczące usługi informatyczne, usługi niszczenia dokumentów, jak również inni administratorzy danych osobowych przetwarzający dane we własnym imieniu, np. podmioty prowadzące działalność pocztową lub kurierską. W przypadku wyrażenia odrębnej zgody na przetwarzanie wizerunku, wizerunek zostanie rozpowszechniany na podstawie wyrażonej zgody na jego przetwarzanie na zasadach określonych w treści udzielonej zgody.

6. [Prawa osób, których dane dotyczą] Zgodnie z RODO osobom, których dane będą przetwarzane w celach określonych w pkt. 3 przysługuje: o prawo do wycofania zgody na przetwarzanie danych osobowych (dotyczy danych przetwarzanych na podstawie zgody), o prawo dostępu do swoich danych osobowych i otrzymania ich kopii, o prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych, o prawo do usunięcia danych osobowych, w sytuacji, gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa lub w ramach sprawowania władzy publicznej, o prawo do ograniczenia przetwarzania danych, przy czym przepisy odrębne mogą wyłączyć możliwość skorzystania z tego praw. W celu skorzystania z któregokolwiek z tych uprawnień, prosimy o kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych, wskazany w pkt. 2) lub pisemnie na adres naszej siedziby, wskazany w pkt 1). Wszystkie osoby, których dane przetwarzamy mają prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych na niezgodne z prawem przetwarzanie danych osobowych.

7. [Informacja o wymogu/dobrowolności podania danych osobowych.] Podanie danych osobowych Wykonawcy ma charakter dobrowolny, ale jest warunkiem niezbędnym do zgłoszenia i udziału w Konkursie.

8. [Zautomatyzowane podejmowanie decyzji] W oparciu o dane osobowe pozyskane w związku z organizacją i rozstrzygnięciem Konkursu Wykonawca nie będzie podejmował wobec osób, których dane dotyczą zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania.

9. [Przekazywanie danych do państw trzecich]. Wykonawca nie przewiduje przekazywania danych osobowych zawartych w Formularzach zgłoszeniowych do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowych. W związku z przewidzianą publikacją materiałów utrwalonych w trakcie wydarzenia podczas II Etapie Konkursu oraz nagrodzonych Prac konkursowych, wszelkie dane osobowe zawarte w zgłoszonych Pracach konkursowych w tym wizerunek osób, utrwalony w Pracach konkursowych oraz wizerunek utrwalony w trakcie wydarzenia podczas II Etapie Konkursu mogą zostać przekazane do państwa trzeciego (tj. państwa, które nie należy do Europejskiego Obszaru Gospodarczego obejmującego Unię Europejską, Norwegię, Liechtenstein i Islandię) w związku

przechowywaniem danych osobowych na serwerach YouTube/ Facebook zlokalizowanych w państwach trzecich. W pozostałym zakresie Administrator nie przewiduje przekazywania danych osobowych do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowych.

§ 12

Prawa autorskie

1. Uczestnik, a w przypadku gdy Uczestnik jest niepełnoletni – rodzic lub opiekun prawny zobowiązany jest do złożenia oświadczenia, że zgłoszona Praca konkursowa jest wynikiem indywidualnej twórczości oraz, że przysługuje mu do niej pełnia autorskich praw majątkowych, wolnych od wad prawnych, obciążeń lub roszczeń osób trzecich, w szczególności wynikających z przepisów dotyczących ochrony własności intelektualnej. Z tytułu złożonego powyżej oświadczenia Uczestnik, a w przypadku gdy Uczestnik jest niepełnoletni – rodzic lub opiekun prawny, przyjmuje na siebie pełną odpowiedzialność.

2. W przypadku zgłoszenia przez osoby trzecie jakichkolwiek roszczeń z tytułu korzystania przez Wykonawcę z Prac konkursowych Uczestnik, a w przypadku gdy Uczestnik jest niepełnoletni – rodzic lub opiekun prawny, zobowiązany będzie do podjęcia na swój koszt i ryzyko wszelkich kroków prawnych zapewniających należytą ochronę Wykonawcy przed roszczeniami osób trzecich. W szczególności Uczestnik, a w przypadku gdy Uczestnik jest niepełnoletni – rodzic lub opiekun prawny zobowiązany, będzie zastąpić Wykonawcę czy też w przypadku braku takiej możliwości przystąpić po stronie Wykonawcy do wszelkich postępowań toczących się przeciwko Wykonawcy. Uczestnik, a w przypadku gdy Uczestnik jest niepełnoletni – rodzic lub opiekun prawny, zobowiązuje się także zrekompensować Wykonawcy wszelkie koszty, jakie Wykonawca może ponieść lub jakie będzie zobowiązany zapłacić osobie trzeciej w związku z roszczeniem lub pozwem sądowym z zakresu prawa autorskiego, jakie ta osoba zgłosi w związku z tym, że Wykonawca korzysta z Prac konkursowych.

3. Z chwilą odbioru nagród Uczestnik, a w przypadku gdy Uczestnik jest niepełnoletni – rodzic lub opiekun prawny, będący laureatem Konkursu przenosi na Wykonawcę całość przysługujących mu majątkowych praw autorskich i praw pokrewnych do zgłoszonych Prac konkursowych w zakresie określonym w § 3 ust. 1, do nieograniczonego w czasie i przestrzeni korzystania i rozporządzania nim, w całości i we fragmentach, na następujących polach eksploatacji: o wszelkiego utrwalania i zwielokrotniania jakąkolwiek techniką i na jakimkolwiek nośniku; o rozpowszechniania, w tym: a. obrotu oryginałem lub egzemplarzami wytworzonymi, b. publicznego udostępniania w taki sposób, aby każdy mógł mieć do nich dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym, za pomocą wszelkich możliwych środków przekazu, o tworzenia i rozpowszechniania utworów zależnych zrealizowanych przy wykorzystaniu Prac konkursowych.

4. Uczestnik, a w przypadku gdy Uczestnik jest niepełnoletni – rodzic lub opiekun prawny, będąc laureatem Konkursu przenosi na Wykonawcę, w momencie wydania nagrody, o której mowa w § 9 ust. 1 regulaminu, wyłączne prawo do zezwalania na wykonywanie zależnych praw autorskich do opracowań nagrodzonych Prac konkursowych (tj. prawo do korzystania i rozporządzania opracowaniami nagrodzonych Prac konkursowych oraz udzielania zezwoleń na korzystanie i rozporządzanie nimi), bez ograniczeń czasowych i terytorialnych, na wskazanych w ust. 3 polach eksploatacji.

5. Uczestnik, a w przypadku gdy Uczestnik jest niepełnoletni – rodzic lub opiekun prawny, w związku z otrzymaniem nagrody, o której mowa w § 9 ust. 1, zobowiązuje się do niewykonywania wobec

Wykonawcy, jego następców prawnych oraz podmiotów, którym Wykonawca (lub jego następca prawny) udzieli licencji na korzystanie z nagodzonych prac Konkursowych lub w inny sposób udostępni lub umożliwi korzystnie z nich, przysługujących mu osobistych praw autorskich do nagrodzonych Prac konkursowych. Wykonawca ma prawo zbyć nabyte prawa lub upoważnić osoby trzecie do korzystania z uzyskanych zezwoleń.

§ 13

Postanowienia końcowe

1. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady udziału w Konkursie.

2. Postanowienia Regulaminu stanowią podstawę do prowadzenia Konkursu, a ich interpretacja należy odpowiednio Jury Konkursowego.

3. W trakcie trwania Konkursu Wykonawca zastrzega sobie możliwość zmiany postanowień Regulaminu w każdym czasie, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.

4. Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za zgłoszenia, które nie dotarły do niego z przyczyn od niego niezależnych, m.in. wskutek awarii łączy internetowych czy urządzeń Uczestnika.

5. Wykonawca Konkursu nie ponosi odpowiedzialności za podanie przez Uczestnika w Formularzu zgłoszeniowym niepełnych lub nieprawdziwych danych.

6. W sprawach nieuregulowanych w Regulaminie Konkursu mają zastosowanie powszechnie obowiązujące przepisy prawa, w tym Kodeksu Cywilnego oraz ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych.

7. W zakresie pytań, uwag i wyjaśnień dotyczących Regulaminu Konkursu oraz organizacji konkursu prosimy o kontakt email: masterbaker@grupamtp.pl

8. Wykonawca przechowywać będzie dokumentację Konkursu przez okres 5 lat od dnia rozstrzygnięcia Konkursu w sposób gwarantujący jej bezpieczeństwo.