



HUNGARY CHALLENGE

2017. ÁPRILIS 11.

Gelato World Tour European Challenge

Európai verseny regionális döntőinek hivatalos versenyszabályzata

RÉSZVÉTEL

1. A Gelato World Tour European Challenge c. európai verseny regionális döntőiben részt vehet minden olyan szakmabeli, akinek saját fagyalt vállalkozása van az érintett régióban, és aki a hivatalos versenyszabályzatban meghatározott határidőkre és az ott foglalt előírásoknak megfelelően kitöltötte, aláírta és benyújtotta a jelentkezési lapot.
2. Minden fagyalt üzlet (vagy fagyaltkészítő vállalkozás) kizárólag egy regionális döntőben versenyezhet.
3. A fagyalt üzletet (vagy fagyaltkészítő vállalkozást) egyetlen fagyalt kézműves képviselheti.
4. A jelentkezési lapot ki kell tölteni és a versenyek helyszínéül szolgáló Carpigiani márkakereskedőnek kell elküldeni. A lap letölthető a www.gelatoworldtour.com lapról, vagy elkérhető a Carpigiani márkakereskedőtől is. Ezt a jelentkezési lapot a rendezvényt megelőző két munkanappal korábban 13:00 óráig kell a márkakereskedőnek benyújtani (példa: ha a verseny napja 2017. április 11., kedd, akkor a jelentkezési lapot 2017. április 7.-én, pénteken 13:00 óráig kell kézhez kapni).
5. A részvétel a jelentkezési lapot benyújtó első 24 jelentkező esetében biztosított.





A VERSENY

1. A Carpigiani és a verseny helyszínéül szolgáló Carpigiani márkakereskedő a Gelato World Tour European Challenge c. európai verseny egyes regionális döntőinek szervezője.
2. A versenyt a szervezet képviselőjét is magában foglaló versenybizottság felügyeli.
3. A verseny napján a fagylalt kézműves lefagyasztja mixét, hogy elkészíthesse a saját nevével fémjelzett ízt. A kézművesnek annyi fagylaltot kell készítenie, hogy azzal megtölthessen egy 5 literes fagylaltos tégelyt (360x250x80 mm), valamint egy 750 ml-es, jellemzően elvitelre szolgáló termo dobozt.
4. A szervezet szerzi be az tégelyeket. A fagylalt kézműves a verseny napján köteles a mixét a Carpigiani márkakereskedőnél lefagyasztani.
5. A mix elkészítése a fagylalt kézműves feladata és azt a verseny napja előtt kell a saját üzemi konyhájában elkészítenie.
6. A fagylalt kézműves a jelentkezési lap aláírásával kijelenti, hogy a fagylalt a versenyre el fog készülni, valamint kijelenti azt is, hogy elfogadja a versenyszabályzatban foglalt feltételeket.

GYÁRTÁSI TURNUSOK, FAGYLALT ÁTADÁSA, ZSÚRI SZABÁLYOK

1. Az egyenként 30 perces gyártási turnusokat a versenybizottság fogja kijelölni.
2. A fagylalt kézműves a 30 perces turnus alatt elkészíti a nevével fémjelzett ízt, majd kitisztítja a gépet, tehát ugyanolyan állapotban hagyja ott, mint ahogyan azt átvette.
3. A fagylalt kézművesek a szervező által biztosított edényekbe (5 literes acél tégely, 750 ml-es habdoboz) helyezik a fagylaltjukat a turnusuk lejárata előtt.
4. A fagylalt kézműves a termo dobozt és a fagylalt tégelyt köteles a versenybizottságnak átadni. Az edények nem fogadhatók be, ha azokat a meghatározott időkereten kívül nyújtják be.
5. A versenybizottság minden edényt egyedi számmal lát el, és ezek tárolása -14°C-on fagyasztóban történik ahhoz, hogy azt a zsűri a verseny napján 16:30 órakor értékelni tudja.



6. A zsűriben az iparágat és a terméket jól ismerő szakértők, valamint gasztronómiai újságírók és helyi séfek foglalnak helyet.
7. A versenybizottság nem része a zsűrinek, hanem felügyeli a folyamatot.
8. A zsűri minden tagja külön-külön értékeli minden ízt, a többi zsűritagtól függetlenül.
9. A zsűritag értékelése egy 0 (minimum) és 100 (maximum) közötti értéket jelent. Ezt a számot az alábbi paraméterek határozzák meg:
 - a. Íz – 0 (minimum) és 50 (maximum). Ez a paraméter a zárószavazat 50%-át teszi ki.
 - b. Struktúra – 0 (minimum) és 30 (maximum). Ez a paraméter a zárószavazat 30%-át teszi ki.
 - c. Megjelenítés – 0 (minimum) és 20 (maximum). Ez a paraméter a zárószavazat 20%-át teszi ki. Ha a márkakereskedőnek van egy fagylaltpultja, ezt a paramétert a fagylaltpultban egy 5 literes acél tégelyben elhelyezett fagylalt megjelenítése alapján kell értékelni. Ha a márkakereskedőnek nincs fagylaltpultja, ezt a paramétert a (750 ml-es) termo dobozban elhelyezett fagylalt megjelenítése alapján kell értékelni.
10. A sorrendet a zsűritagok szavazatainak összege határozza meg.
11. A sorrendet a versenybizottság állítja össze, és ennek kihirdetésére a verseny végén kerül sor.
12. Holtverseny esetén a zsűri a kreatívabb ízt fogja díjazni.

DÍJÁTADÓ ÜNNEPSÉG

1. A díjátadó ünnepségre a Carpigiani márkakereskedőnél a verseny napján 18:00 órakor kerül sor.
2. Minden résztvevő kap egy oklevelet a „Regional Finals of the Gelato World Tour European Challenge” [Gelato World Tour European Challenge c. európai verseny regionális döntői] c. versenyen való részvételért.
3. A nyertes személyre szóló oklevélben részesül.
4. Minden versenyben a nyertes íz lehetőséget kap arra, hogy részt vegyen a 2017. május és július között Olaszországban megrendezésre kerülő európai döntőkön.



BERENDEZÉSEK

1. A verseny szervezését vállaló Carpigiani márkakereskedő az alábbi berendezéseket biztosítja:
 - a. Carpigiani Labotronic vagy Maestro HE fagyalt fagyasztó
 - b. Carpigiani Turbomix (professzionális merülőkeverő)
 - c. Gyorsfagyasztó
 - d. Indukciós főzőlap
 - e. Hűtő
 - f. Fagyasztó
 - g. Vödörök, spatulák, habverők, mérleg stb.

ÖLTÖZKÖDÉSI ELŐÍRÁSOK

1. A versenyen részt vevő minden fagyalt kézművesnek a munkaruházatában kell megjelennie (a szervezet ezt nem biztosítja!):
 - a. Professzionális szakácskabát
 - b. Fejkendő/sapka
 - c. Kötény
 - d. Nadrág
 - e. Konyhabiztos cipő.

TISZTASÁG

1. A fagyalt kézművesek felelnek a berendezések, anyagok és munkaterületek használat közbeni tisztaságáért.



ÜTEMTERV

1. A verseny egy egynapos rendezvény, mely a kiválasztott Carpigiani márkakereskedőnél kerül megrendezésre.
2. Az ütemterv az alábbi:
 - a. 9:00 – Gyártás kezdete. Minden fagyalt kézművesnek 30 perc áll rendelkezésre ahhoz, hogy lefagyassza mixét és befejezze a fagyalt tégely előkészítését, beleértve a gép és a munkaterület tisztítását is.
 - b. 16:30 – Szakmai zsűri értékelése.
 - c. 18:30 – Díjátadó ünnepség.

REKLAMÁCIÓ

1. A versenyen résztvevő fagyalt kézművesek a zsűri szavazásának befejezése után, de még a nyertesek kihirdetése előtt nyújthatnak be kifogást a zsűrinek a szavazással, a pontrendszerrel és általában véve az értékelési folyamattal kapcsolatban.
2. A zsűri a nyertes kihirdetése előtt köteles mérlegelni minden kifogást. Ha a zsűri a kifogást jogosnak tartja, a végleges sorrendet módosítani köteles, illetve ha a zsűri a kifogást indokolatlannak tartja, a fagyalt kézművest tájékoztatnia kell arról, hogy a kifogást miért nem tartja elfogadhatónak.
3. Ha a zsűri megvizsgálta az összes kifogást, a zsűri a sorrend alapján hirdeti ki a nyertest.
4. A nyertes kihirdetése után kifogások nem nyújthatók be.
5. A lezárt szavazási folyamat után benyújtott kifogásokat a zsűri nem veszi figyelembe.

RECEPTEK

1. Jelen esetben a „recept” meghatározása: „az a leírás, amit a fagyalt kézműves egy vevőnek adna át ahhoz, hogy ismertesse az ízt”, tehát nem jelenti az íz pontos leírását.
2. A nyertes fagyalt ízek nyilvánosságra kötelesek hozni a recepteket ahhoz, hogy továbbjuthassanak az európai döntőkbe.
3. A szervező szabadon felhasználhatja a recepteket (így harmadik feleknek is átadhatja) és ezért semmilyen jellegű tartozása nem áll fenn a fagyalt kézműves felé.



4. A szervezet a receptet kereskedelmi célokra nem fogja felhasználni, inkább a fagylalt kézműveseket és receptjeiket kívánja a média felé közvetíteni.

SZANKCIÓK

1. A jelen versenyszabályzatban foglalt feltételek be nem tartása esetén a fagylalt kézműves a versenyből diszkvalifikálható és kizárható.

KIZÁRÁSOK

1. Minden vulgáris és sértő munka a versenyből kizárásra kerül.

ZSÚRI

1. A zsűriben képzett szakemberek ülnek. A zsűri döntése visszavonhatatlan.

FELELŐSSÉG

1. A fagylalt készítőket, harmadik feleket ill. látogatókat – a(z akár a szervezők által biztosított, akár a versenyzők részéről hozott) szerszámok, infrastruktúra, berendezések és gépek nem megfelelő, helytelen, hanyag vagy elővigyázatlan használatából eredően – érő sérülésekért mindenfajta felelősség kizárólag a versenyzőket terheli.
2. A versenyzők emellett felelősséget vállalnak a szervezők által biztosított ill. a versenyzők részéről hozott összetevők helytelen használatával okozott mindenfajta kárért, valamint az élelmiszerbiztonsági szabályok és higiéniai normák tiszteletben nem tartásáért. A jelentkezők a jelentkezési lap aláírásával mindenfajta ügyhöz, esethez, kéréshez stb. kapcsolódó mindenfajta felelősség alól mentesítik a Rimini Fiera SpA-t, a Carpigiani-Ali Spa-t és ezek partnereit.



RÉSZVÉTEL AZ EURÓPAI VERSENY DÖNTŐIN

1. Az európai verseny regionális döntőinek nyertesei:
 - a. jogot szereznek arra, hogy versenyezzenek a Gelato World Tour európai döntőiben,
 - b. a regionális verseny lezárását követő 30 napon belül aláírni kötelesek azt, hogy vállalják az európai döntőkben való részvételüket,
 - c. gyakorolhatnak annál a Carpigiani márkakereskedőnél, akinél a regionális döntőkben vettek részt.
2. A Gelato World Tour európai döntőin való részvétel visszautasítása vagy teljesíthetlensége esetén a sorrendben a nyertest követően végzett (második helyezett) fagyalt kézműves nyeri el a jogot a részvételre.

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

1. Az itt foglalt szabályokat átolvasott és elfogadott szabályoknak kell tekinteni akkor, ha a fagyalt kézműves a jelentkezési lap kitöltésével és aláírásával már jelentkezett a versenyre és valóban meg is jelenik a versenyen.

További tájékoztatás és/vagy pontosítás érhető el itt: info@gelatoworldtour.com vagy ebulfoni@bulfoni.hu