

# Regulamin Szkoły Gotowania

## § 1

1. Organizatorem „Szkoły Gotowania”, zwanej dalej „Szkołą”, jest wydawca miesięcznika Claudia **G+J Gruner + Jahr Polska spółka z ograniczoną odpowiedzialnością & Co. Sp. Komandytowa** z siedzibą w Warszawie (02-677), ul. Wynałazek 4, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000032714, NIP 897-14-11-483, wydawca prasowy, zwana dalej „Organizatorem”.
2. O udział w zajęciach Szkole mogą ubiegać się wszyscy konsumenci produktów Kamis, którzy spełnią warunki uczestnictwa w Szkole określone w niniejszym regulaminie.
3. Program Szkoły rozpoczyna się w dniu 15.05.2008r., wraz z emisją pierwszej reklamy w miesięczniku Claudia a kończy 18.06.2009 r. wraz z emisją ostatniego reportażu w miesięczniku Moje Gotowanie, zgodnie z Harmonogramem Szkoły stanowiącym załącznik numer 1 do niniejszego regulaminu.
4. Szkoła ogłoszona będzie w środkach masowego przekazu - ogłoszenie o Konkursie zostanie opublikowane na łamach prasy w 12 numerach miesięcznika Claudia, w terminach od 15.05.08 do 13.04.2009 , zgodnie z Harmonogramem stanowiącym Załącznik nr 1 do regulaminu.
5. Zajęcia Szkoły odbywać się będą w terminach zgodnie z Harmonogramem stanowiącym Załącznik nr 1.
6. Patronat medialny nad Konkursem obejmuje: czasopismo „Moje Gotowanie”, dziennik Polska The Times, TVP 1 „Kawa czy Herbata”
7. Do Szkoły zgłosić się może każda osoba fizyczna, nie będąca jednocześnie zawodowym kucharzem (tj. kucharzem posiadającym dowolny stopień w hierarchii zawodowej), która:
  - a. prześle swoją deklarację wzięcia udziału w zajęciach jednej z tematycznych odsłon „Szkoły Gotowania”,
  - b. wraz z w/w deklaracją uczestnictwa w wybranych zajęciach Szkoły, prześle przepis dotyczący wybranej tematyki
  - c. prześle kody kreskowe 5 dowolnych produktów marki Kamis,
8. Zgłoszenie, wraz z przepisem, kodami kreskowymi i wymaganymi informacjami, o których mowa w pkt. 7 powyżej, powinno być przesłane na adres: G+J Gruner + Jahr Sp. z o.o. & Co. Sp. Komandytowa ul. Wynałazek 4, 02-677 Warszawa, z dopiskiem „Szkoła Gotowania”, w terminach zgodnie z Harmonogramem stanowiącym Załącznik nr 1.
9. W zajęciach Szkoły mogą brać udział osoby posiadające pełną zdolność do czynności prawnych.

## § 2 Zakwalifikowanie do zajęć Szkoły

1. Zgłaszający się do szkoły zostają zakwalifikowani do udziału w zajęciach Szkoły decyzją jury, które oceni zgłoszenie pod kątem formalnym (zgodnie z § 1 pkt. 7) oraz pod kątem atrakcyjności przesłanego przepisu.
2. Do udziału w każdym z 12 zajęć Szkoły zostanie zakwalifikowanych każdorazowo 12 osób spośród wszystkich, którzy zgłoszą się do zajęć z danej kuchni tematycznej (zwani dalej Zgłaszającymi).
3. W każdej z 12 edycji zajęć Szkoły weźmie udział dodatkowo:
  - a. 2 uczestników wyłonionych z grona czytelników dziennika Polska The Times.

- b. 2 uczestników wyłonionych z grona widzów programu Kawa czy Herbata.
4. Poprzez przesłanie Organizatorowi zgłoszenia, o którym mowa w z § 1 pkt 7, Zgłaszający wyraża zgodę na uczestnictwo w Szkole na warunkach określonych w niniejszym Regulaminie.

### **§ 3 Etapy i przebieg Szkoły**

1. Etap I.. Zgłoszenia chętnych do udziału w zajęciach
  - a. Wszyscy zainteresowani udziałem w każdym z 12 zajęć Szkoły, przesyłają zgłoszenia zgodnie z § 1 pkt 7 oraz Harmonogramem Szkoły.
2. Etap II.. Wybór uczestników Półfinałów Regionalnych:
  - a) Ze wszystkich zgłoszeń uczestnictwa otrzymanych przez Organizatora w terminach zgodnie z Harmonogramem Szkoły, spełniających warunki niniejszego regulaminu, a w szczególności § 1 pkt 7, Jury, w skład którego, wchodzić będzie przedstawiciel redakcji miesięcznika Claudia oraz pracownik działu New Business, w terminie do 7 dni wybierze każdorazowo do 12 (dwunastu) uczestników każdego z 12 zajęć Szkoły, autorów przepisów uznanych przez Jury za najciekawsze pod względem ich formy i treści.
  - b) Lista uczestników każdego z 12 zajęć Szkoły oraz informacje dotyczące miejsca i harmonogramu każdego z zajęć zostaną zamieszczone na stronie [www.szkoлагotowania.claudia.pl](http://www.szkoлагotowania.claudia.pl)
3. Etap III. Zajęcia Szkoły.
  - a) Odbędzie się 12 zajęć Szkoły, zgodnie z Harmonogramem Szkoły, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.
  - b) W każdym zajęciach weźmie udział do 12 (dwunastu) uczestników wyłonionych przez Jury;
  - c) Zajęcia szkoły odbywać się będą w każdy ostatni weekend miesiąca w hotelach Sheraton znajdujących się w: Warszawie, Krakowie, Poznaniu lub Sopocie. Informacje gdzie odbędą się poszczególne zajęcia Szkoły zamieszczone będą na łamach miesięcznika Claudia oraz na stronie [www.szkoлагotowania.claudia.pl](http://www.szkoлагotowania.claudia.pl).
  - f) Organizator zapewni każdemu uczestnikowi zajęć wyposażenie stoiska kulinarnego o podobnym standardzie;
  - g) Każde z zajęć Szkoły odbywać się będą zgodnie ze scenariuszem stanowiącym załącznik nr 2 do Regulaminu;
  - h) Organizator zapewnia wszystkie produkty niezbędne do przygotowywania wszystkich przygotowywanych podczas zajęć dań podczas każdego z 12 edycji zajęć szkoły.
  - i) Informacje o daniach, które będą przygotowywane podczas każdego z zajęć, podawane będą najpóźniej w dniu odbywania się każdego z zajęć.
  - j) Uczestnicy zajęć zobowiązani są podczas nich wystąpić w tradycyjnym ubraniu kucharskim (fartuch, zapaska, czapka) z wyhaftowanymi na nim logotypami Organizatorów i Partnerów akcji, zapewnianymi przez Organizatora;
  - k) Organizator zapewnia na swój koszt zakwaterowanie wszystkim uczestnikom zajęć mieszkającym poza miejscem odbywania się zajęć w odległości większej niż 50 km w wymiarze 1 (jedna) doba w pokoju jednoosobowym ze śniadaniem, w hotelu, w którym będą odbywały się zajęcia (lub w wyjątkowych przypadkach innym hotelu, o podobnym standardzie);
  - l) Organizator poinformuje wszystkich uczestników zajęć szkoły o szczegółach związanych z przebiegiem każdego z zajęć, tj. dokładnym miejscu, o godzinie rozpoczęcia, szczegółowym harmonogramie, oraz szczegółach dotyczących zakwaterowania

uczestnika, w terminie na 9 do 3 dni przed danym terminem zajęć, telefonicznie, listownie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej.

- m) Organizator nie odpowiada za niemożliwość przekazania informacji, o których mowa w punkcie l) z przyczyn leżących po stronie uczestnika (np. podanie błędnego lub niepełnego adresu, nieobecność pod podanym adresem, itp.). Nieobecność Uczestnika zajęć podczas powoduje, że traci on prawo do ubiegania się o ponowne uczestnictwo, bez względu na przyczynę nieobecności.

#### 4. Etap IV. Publikacja reportaży

- a) Z każdych z 12 edycji zajęć Szkoły przygotowane będą reportaże zdjęciowe, które zamieszczone będą w 12 wydaniach *Mojego Gotowania*, na stronie [www.szkoлагotowania.pl](http://www.szkoлагotowania.pl) oraz wybranych numerach miesięcznika *Claudia* i tygodnika *Naj*

#### § 4 Nagrody

1. Każdy z uczestników zajęć (wszystkich 12 edycji) otrzyma po zakończeniu zajęć sprzęt kuchenny oraz zestaw produktów marki *Kamis*.
  - a). Nagrody zostaną przekazane przez Organizatora Uczestnikom zajęć w dniu i miejscu odbywania się każdej z edycji zajęć Szkoły.
  - b). W przypadku rezygnacji z uczestnictwa w zajęciach przez któregokolwiek z zakwalifikowanych osób, w terminie krótszym niż 3 dni od planowanego terminu zajęć, traci ona prawo do zestawu nagród przewidzianego dla każdego z uczestników.
2. Dodatkowo 8 osób, autorów najciekawszych zgłoszeń-przepisów w każdej z 12 edycji Szkoły, którzy nie zostali zakwalifikowani do zajęć Szkoły, zostaną nagrodzonych sprzętem kuchennym o wartości nie wyższej niż 500 PLN oraz nie niższej niż 150 PLN. W/w nagrody zostaną przesłane przez Organizatora na jego koszt za pośrednictwem poczty kurierskiej na adres wskazany w zgłoszeniu.
3. Nagrodzonym nie przysługuje prawo do żądania wymiany nagrody na inną lub wypłaty ekwiwalentu pieniężnego nagrody. Organizator zastrzega sobie prawa do zmiany przyrzeczonych nagród na inne o tej samej lub wyższej wartości.

#### §5 Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo fotografowania oraz filmowania dowolną kamerą uczestników Zajęć, ich prac w trakcie ich wykonywania i po ich wykonaniu oraz kucharzy i innych osób pracujących przy organizacji Szkoły Gotowania oraz wykorzystywania powstałych zdjęć i materiałów filmowych (w tym zawierających wizerunki uczestników) w zakresie, o którym mowa w §3 pkt 4.
2. Z chwilą przesłania zgłoszenia do Szkoły przez każdego ze Zgłaszających się, Organizatorowi zostaną udzielone licencje do przesłanych przez nich przepisów, na następujących polach eksploatacji:
  - a) utrwalanie i zwielokrotnianie przepisu - wytwarzanie określoną techniką egzemplarzy przepisu, w tym techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego oraz techniką cyfrową, wprowadzenie do pamięci komputera,
  - b) w zakresie obrotu oryginałem albo egzemplarzami, na których przepis utrwalono - wprowadzanie do obrotu, użyczenie, dzierżawa lub najem oryginału albo egzemplarzy,
  - c) w zakresie rozpowszechniania przepisu w sposób inny niż określony w punkcie b) - publiczne wykonanie, wystawienie, wyświetlenie, odtworzenie oraz nadawanie i reemitowanie, a także publiczne udostępnianie przepisu w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym;
  - d) wykonywanie przeróbek przepisu, wykonywanie zależnych praw autorskich.

e) Organizatorowi przysługuje prawo udzielenia dalszych sublicencji.

Organizator ma prawo do wielokrotnego (nieograniczonego ilościowo, czasowo i terytorialnie) wykorzystywania nieodpłatnie wizerunku (oraz głosu, wypowiedzi, imienia, nazwiska, itp.) w całości, a także w postaci dowolnie wybranych fragmentów w wybranych przez Organizatora wydawnictwach, audycjach telewizyjnych, radiowych, publikacjach w internecie (w tym, także przygotowywanych i publikowanych przez osoby trzecie, które uzyskają w tym zakresie stosowne upoważnienia od Organizatora) jak również w przygotowywanych przez Organizatora lub te podmioty akcjach i materiałach promocyjnych i/lub reklamach, na wszystkich znanych polach eksploatacji, a w szczególności:

- a) utrwalania i/lub zwielokrotniania jakąkolwiek techniką, w tym m.in. drukiem, na kliszy fotograficznej, na taśmie magnetycznej, na dyskietce, cyfrowo,
- b) wprowadzania do obrotu,
- c) wprowadzania do pamięci komputera oraz do sieci komputerowej i/lub multimedialnej i/lub sieci telefonii komórkowej,
- d) publicznego udostępniania w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym (m.in. udostępniania w Internecie),
- e) publicznego wykonania i/lub publicznego odtwarzania,
- f) wystawiania,
- g) wyświetlania,
- h) użyczenia i/lub najmu,
- i) nadawania za pomocą wizji i/lub fonii przewodowej oraz bezprzewodowej przez stację naziemną oraz nadawania za pośrednictwem satelity,
- j) równoczesnego i integralnego nadawania (reemitowania).

W/w prawo do wykorzystywania wizerunku dotyczy zarówno Organizatora jak i osób trzecich upoważnionych do tego przez Organizatora.

3. Ponadto, zgłaszający się zobowiązują się, że nie będą wykonywać w stosunku do Organizatora ani jego następców prawnych przysługujących mu w stosunku do przepisu autorskich praw osobistych, w tym:

- a) do autorstwa przepisu;
- b) do decydowania o oznaczaniu przepisu swoim nazwiskiem lub pseudonimem albo udostępnianiu go anonimowo,
- c) do nienaruszalności treści i formy przepisu oraz jego rzetelnego wykorzystywania,
- d) do decydowania o pierwszym udostępnieniu przepisu publiczności,
- e) do nadzoru autorskiego nad sposobem korzystania z przepisu,
- f) do rozporządzania i korzystania z opracowań przepisu oraz do wyłącznego zezwalania na wykonywanie zależnych praw autorskich,

4. Wszelką odpowiedzialność prawną za naruszenie praw osób trzecich spowodowane wykorzystaniem przez Organizatora lub jego następców prawnych przepisu przysłanego przez Zgłaszającego, który wbrew warunkom niniejszego regulaminu, nie był jego autorem, ponosić będzie ten Zgłaszający, a Organizatorowi lub jego następcom prawnym przysługiwać będą ewentualne roszczenia regresowe w stosunku do Zgłaszającego.

5. Reklamacje związane z Konkursem mogą być zgłaszane w formie pisemnej pod rygorem nieważności, na adres Organizatora wskazany w par. 1 ust. 1 "Reklamacja – Szkoła Gotowania", w terminie 14 (czternastu) dni od dnia odbycia się każdej z edycji Szkoły, której dana reklamacja dotyczy. Reklamacje spóźnione nie będą rozpatrywane. Reklamacje rozpatruje Organizator w terminie 14 (czternastu) dni od daty wpłynięcia reklamacji oraz przekazuje informacje zainteresowanemu w terminie 14 (czternastu) dni od powzięcia decyzji, wysyłając list polecony przed upływem ww. terminu.

6. Dane osobowe Zgłaszających się do udziału w Szkole uzyskane w związku z organizacją i przeprowadzeniem Szkoły będą przetwarzane wyłącznie w celach związanych z organizacją i przeprowadzeniem Szkoły, chyba, że Uczestnik zajęć wyrazi zgodę na przetwarzanie jego danych osobowych w celach marketingowych. Dane osobowe ww. osób przetwarzane będą

przy zachowaniu zasad określonych w ustawie o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 1997 r. Nr 133, poz. 883 z późn. zmianami). Administratorem danych osobowych udostępnionych przez ww. osoby będzie G+J Gruner + Jahr Polska Sp. z o.o. & Co. Sp. Komandytowa z siedzibą w Warszawie 02-677, przy ul. Wynalazek 4.. Administrator danych może powierzyć innemu podmiotowi na zasadach przewidzianych w przepisie art. 31 ustawy o ochronie danych osobowych, w drodze umowy zawartej na piśmie, przetwarzanie danych osobowych w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem Szkoły.

7. Podanie danych osobowych w Szkole ma charakter dobrowolny. Osobom udostępniającym dane przysługuje prawo do wglądu do swoich danych oraz możliwość ich poprawiania lub żądania ich usunięcia.
8. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany niniejszego Regulaminu i warunków Szkoły.
9. We wszystkich sprawach dotyczących Szkoły, a nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie mają zastosowanie przepisy prawa polskiego, a w szczególności przepisy kodeksu cywilnego.
10. Wszelkie spory dotyczące Szkoły, które nie znajdą rozwiązania w trybie reklamacyjnym będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Organizatora.
11. Organizator zapewni uczestniczkom dodatkowy pokój na złożenie swoich rzeczy w niedzielę przed rozpoczęciem zajęć. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za rzeczy pozostawione w pokoju.

## Załącznik nr 1

### Harmonogram

Szkoła Gotowania II edycja						
kuchnia	Claudia - nr wydania	emisja termin wydania	termin przesyłani a	termin odrywania się zajęć	Moje Gotowanie - nr wydania	termin wydania
Sałatki ze szczyptą wyobraźni - edycja w Poznaniu	6/08	15.05.08	15.06.08	28-29.06.08	8/08	18.07.08
Mięso na 1000 sposobów	7/08	16.06.08	13.07.08	26-27.07.08	9/08	17.08.08
Błyskawiczne dania - edycja w Krakowie	8/08	13.07.08	14.08.08	30-31.08.08	10/08	18.09.08
Morkie przysmaki - ryby inaczej niż zwykle - ed w Sopocie	9/08	14.08.08	14.09.08	27-28.09.08	11/08	18.10.08
Ziemiak też może być wykwintny - edycja w Krakowie	10/08	14.09.08	15.10.08	25-26.10.08	12/08	19.11.08
Niesamowity świat makaronów	11/08	15.10.08	14.11.08	29-30.11.08	1/09	18.12.08
Wypieki i desery na poprawę nastroju	12/08	15.11.08	03.12.08	13-14.12.08	2/09	18.01.09
Pomysły na pizzę, kisze, tarty	1/09	14.12.08	14.01.09	31.01-1.02.09	3/09	18.02.09
Sushi dla każdego	2/09	14.01.09	14.02.09	28.02-1.03.09	4/09	18.03.09
Zupy ale z fantazją	3/09	15.02.09	14.03.09	28-29.03.09	5/09	18.04.09
Naleśniki, kluski, pierogi	4/09	14.03.09	14.04.09	25-26.04.09	6/09	16.05.09
Odchudzające ale pyszne	5/09	13.04.09	14.05.09	31.05-1.06.09	7/09	18.06.09

## **Załącznik nr 2**

### **Schemat zajęć**

#### **Sobota**

Od 11.00 – przyjazd, meldowanie w hotelu itp

12.00 – Zebranie w lobby hotelowym, początek zajęć

⇒ Przejście na kuchnię

⇒ Omówienie planu zajęć: sobota – 5 dań, niedziela – 2-3 dania, pytania, podsumowanie,

⇒ Podział na grupy,

⇒ Założenie fartuchów ( mycie rak ,czapki etc. ) ,

⇒ Omówienie na każdym stanowisku czynności do wykonania (dwie prowadzące osoby),

13.00 – 17.00

⇒ Gotowanie - powtarzanie innych dań wykonywanych przez pozostałe zespoły- tak by nauczyć jak najwięcej,

⇒ Sprawdzanie przez opiekuna i po kolei osoby z zespołów – postępów prac w innych grupach,

⇒ W przerwie –wycieczka po kuchni- pokaz sprzętu, omówienie specyfiki pracy w restauracji,

⇒ Zakończenie pracy i omówienie wykonanych czynności

17.0 Koniec zajęć, czas na przebranie i krótka przerwa

18.0 Wspólna kolacja i czas na dodatkowe pytania

#### **Niedziela**

10.00 - Początek zajęć.

⇒ Zebranie w lobby hotelowym

⇒ Przejście na kuchnię,

⇒ Omówienie planu zajęć na niedzielę i podział na grupy,

⇒ Założenie fartuchów ( mycie rak ,czapki etc. )

⇒ Omówienie na każdym stanowisku czynności do wykonania ( dwie prowadzące osoby),

11.00- Gotowanie

⇒ gotowane lżejsze i krótsze do przygotowania potrawy, ,

⇒ dzień głównie przeznaczony na rozwijanie pozyskanych umiejętności, pokazywanie możliwości różnego wykorzystania poznanych potraw –możliwości łatwego i szybkiego wykonywania innych wariantów dań.

⇒ Mała prezentacja w/w rzeczy i zabawa w zespołach na podanym przykładzie

Ok. godz 14.00 -.Oficjalne pożegnanie, dyplomy, zdjęcia na kuchni