



Organizator:
Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów
Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”

Wykonawca:

mtp
GRUPA

REGULAMIN KONKURSU PIEKARSKIEGO **pn. „Ogólnopolski konkurs dla piekarzy Master Baker 2025”**

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa zasady i warunki uczestnictwa w „Ogólnopolskim konkursie dla piekarzy Master Baker 2025” zwanym dalej „Konkurem”, 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:
 - poprzez zamieszczenie na stronie internetowej MasterBaker.pl;
 - w siedzibie 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 – tj. 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 piekarni 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 piekarni rzemieślniczych - tj. prowadzonych wykorzystaniem pracy własnej osoby/osób posiadających kwalifikacje w zawodzie piekarza: mistrz, czeladnik.



„Ogólnopolski konkurs dla piekarzy
Master Baker sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Ziarna Zbóż
i Przetworów Zbożowych”



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 otręb (RWS – referencyjna wartość spożycia otręb 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 wprost do konsumentów za pomocą rolniczego handlu detalicznego, oraz dostaw bezpośrednich do małych lokalnych piekarni, 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 piekarni nieposiadający kwalifikacji w zawodzie piekarza, właściciele i współwłaściciele piekarni, pomocnicy w piekarniach, na dzień przesłania formularza zgłoszeniowego lub w okresie ostatnich 12 miesięcy poprzedzających dzień przesłania formularza zgłoszeniowego zatrudnieni w piekarni. Nauczyciele zawodu piekarz oraz instruktorzy wypieku chleba (grupa zwana dalej Zawodowcy);



Organizator:
Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów
Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”

Wykonawca:

mtp
GRUPA

- **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.
 - **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 do 9 marca 2026 r. do godziny 12:00 w południe drogą elektroniczną Pracy konkursowej przez Formularz zgłoszeniowy dostępny na stronie MasterBaker.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;
 - Wiek
 - Rozmiar odzieży
 - Adres strony internetowej lub kont na portalach społecznościowych (pole nieobowiązkowe)
 - Krótki opis Uczestnika – np. zawód, hobby, pasje oraz jak rozpoczęła się przygoda z piekarstwem (pole nieobowiązkowe)
 8. Przesyłając Formularz zgłoszeniowy 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 w formie elektronicznej Formularza zgłoszeniowego 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 dostać na adres e-mail Wykonawcy wskazany w Regulaminie jako skan lub zdjęcie.



Organizator:
Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów
Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”

Wykonawca:

mtp
GRUPA

11. Pracę konkursową można przesłać wyłącznie drogą elektroniczną poprzez wypełnienie Formularza zgłoszeniowego dostępnego na stronie internetowej MasterBaker.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 Formularzu zgłoszeniowym 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 i Formularza zgłoszeniowego 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 pole zostało wypełnione) 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:
 - o prace konkursowe przesłane inaczej niż za pośrednictwem Formularza zgłoszeniowego upublicznionego na stronie MasterBaker.pl,
 - o 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:



“Ogólnopolski konkurs dla piekarzy
Master Baker sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Ziarna Zbóż
i Przetworów Zbożowych”



- a W Etapie I przygotowanie części opisowej pieczywa zgodnie z wytycznymi grupy, w której Uczestnik bierze udział:
- w grupie Zawodowcy
 - 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
 - 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
 - Chleb żytni klasyczny z możliwością dodania do 10% innej mąki
 - Chleb z miękiszem o dużych porach,
 - Chałkę plecioną słodką z kruszonką.
 - w grupie KGW
 - 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, kukielki lub inny rodzaj regionalnych bułek
- b. W Etapie I - samodzielne przygotowanie produktów piekarskich wg. w/w asortymentu i wykonanie prezentacji w formie zdjęciowej.
- c. W Etapie II - w piekarni konkursowej podczas finału na żywo własnoręczne przygotowanie produktów piekarskich wg. w/w asortymentu, zaaranżowanie indywidualnego stanowiska i zaprezentowanie pracy przed Jury (ilość pieczywa na finale - w zakresie chleba i chałek - po 6 sztuk z każdego asortymentu; w zakresie bułek: 30 sztuk; a w zakresie ciast w grupie KGW - jeśli bardzo duże (np. 1800-2000g) 2 szt, jeśli niewielkie (do 600g każda) - 6 sztuk.
2. Praca konkursowa na eliminacje w zakresie części opisowej powinna uwzględniać opisy, składy, metody, orientacyjne czasy wytworzenia, cechy wyróżniające produkt i powinna liczyć między 1000 a 2500 znaków. Pracę należy przesłać w Formularzu zgłoszeniowym, o którym mowa w § 3 ust. 7. Dopracowując w szczegółach swoje receptury należy założyć, że należy odtworzyć je podczas finałów na żywo, gdzie czas pracy w piekarni konkursowej przed Jury i publicznością miałby wynosić ok 4,5 - 5 godzin w zależności od grupy (czas na wyprowadzenie ciasta metodą jednofazową, bądź wyprowadzenie ciasta końcowego z kwasu lub zaczynu jeśli metoda wymaga kilku faz, dzielenie, formowanie, fermentację końcową oraz wypiek, w czasie nie uwzględnia się czasu studzenia). Dopuszcza się dodatkowy czas na prace przygotowawcze. Szczegóły znajdują się w harmonogramie dostępności dla poszczególnych grup. Pieczywo powinno wyróżniać się walorami



Organizator:
Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów
Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”

Wykonawca:

mtp
GRUPA

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 zdjęciowej powinna być wykonana tak aby na jednym zdjęciu, w jednym kadrze zaprezentowane były wszystkie cechy pieczywa podlegające ocenie tj. wygląd zewnętrzny skórki, grubość skórki, wygląd miękiszu, porowatość miękiszu, objętość, brak widocznych wad pieczywa. Jeżeli nie ma możliwości przedstawienia prac na jednym zdjęciu, opcjonalnie można do formularza załączyć po dwa zdjęcia do każdej pracy. Zdjęcia należy dostarczyć w formacie JPG lub PNG. Zalecane jest, aby zdjęcia zostały przygotowane w poziomie (w klasycznej proporcji foto 4:3), w wysokiej rozdzielczości (dłuższy bok nie mniej niż 1920px), wykonane w dobrym oświetleniu, ostre. Zdjęcie nie powinno przekraczać 10MB. Praca konkursowa musi być dostarczona jako załącznik do Formularza zgłoszeniowego, o którym mowa w § 3 ust. 7.
4. Praca ma przedstawiać przede wszystkim pieczywo, które będzie oceniane. Estetyka zdjęcia i aranżacji jest brana pod uwagę, ale na zdjęciach nie dopuszcza się wizerunku samego Uczestnika ani osób trzecich, zwierząt, urządzeń, marek, logotypów, ani też szerokiego pleneru itp.
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 wyłącznymi (np. prawami autorskimi) bez zgody uprawnionych.
6. Wykonawca 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:
 - o zamieszczenie na stronie internetowej MasterBaker.pl,
 - o publikację w masowych środkach przekazu tj. np. w radiu, w mediach społecznościowych.
2. Konkurs zostanie przeprowadzony w dwóch etapach:
 - o Etap I – zgłoszenie udziału, ocena Prac konkursowych i wyłonienie laureatów,
 - o Etap II (zwany także Finałem) – rywalizacja w finale na żywo, ocena Prac konkursowych, wręczenie nagród



“Ogólnopolski konkurs dla piekarzy
Master Baker sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Ziarna Zbóż
i Przetworów Zbożowych”





Organizator:
Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów
Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”

Wykonawca:

mtp
GRUPA

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 15 marca 2026 r.** telefonicznie lub pocztą elektroniczną na numer / adres e-mail podany w Formularzu zgłoszeniowym.
6. Wykonawca 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 Wykonawca 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 Poznaniu, w dniach 19-21 marca 2026 r.
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, różgi, 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 środki czyszczące.
 - Na czas Finałów Wykonawca zapewnia pomoc 2 piekarzy ds. technicznych pełniących stały dozór przy piecach i garowniach (ustawienia wg zaleceń Uczestnika).
 - Uczestnicy Finału zostaną przeszkoleni w zakresie obsługi sprzętów znajdujących się na wyposażeniu piekarni konkursowej
 - Uczestnicy Finału zostaną przeszkoleni z podstaw zasad BHP obowiązujących w pracowni piekarskiej.
 - 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 orkisz, płaskurki, samopszy, pszenicy okrągłoziałowej.
- Ziarna zbóż do mielenia lub śrutowania: pszenica, żyto, orkisz, płaskurka, samopsza, krzyca, pszenica okrągłoziałowa, owies
- Dodatki: sól morską, himalajską, kamienną, 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, mieszanek surowców. Dopuszcza się także użycia własnych owoców, warzyw, dżemów, konfitur, twarogu, jaj, mąk niewymienionych np. mąki semoliny czy krupczatki, tłuszczów, przypraw i innych surowców niż te, które zapewnia Wykonawca. 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. podmlodę, 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 zmagania 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
- 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 Wykonawcę. Pozostała odzież powinna być w kolorze białym, a obuwiu nadające się do pracy jak w warunkach w piekarni.
- stosować zasady Bezpieczeństwa i Higieny Pracy (BHP).

15. Harmonogram dostępności pomieszczeń do prac przygotowawczych.

- **Środa 18.03.2026**
17:00 – 20:00 zarówno piekarnia konkursowa jak i zaplecze dostępne dla Uczestników (grup Zawodowcy, Uczniowie), którzy zgłoszą chęć rozpoczęcia prac dzień wcześniej
- **Czwartek 19.03.2026**
9:00 – 14:30 zaplecze piekarni dostępne dla Uczestników popołudniowej zmiany bieżącego dnia (Uczniowie)
14:30 – 19:30 dla Uczestników, którzy zgłoszą chęć rozpoczęcia prac dzień wcześniej (Amatorzy, KGW).
- **Piątek 20.03.2026**
9:00 – 14:30 zaplecze piekarni dostępne dla Uczestników popołudniowej zmiany bieżącego dnia (KGW)

16. Harmonogram konkursu

- **Czwartek 19.03.2026**
9:00 – 14:30 finały w kategorii Zawodowcy
14:30 – 19:30 finały w kategorii Uczniowie
- **Piątek 20.03.2026**
9:00 – 14:30 finały w kategorii Amatorzy
14:30 – 19:30 finały w kategorii KGW
- **Sobota 21.03.2026**
13:00 – 14:00 ogłoszenie wyników oraz wręczenie nagród.

§ 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. Wykonawca:
 - powołuje Jury Konkursowe;
 - powołuje piekarzy i sędziów ds. technicznych;
 - 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 najwyższej 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 Wykonawcy 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:

walory jakościowe pieczywa: wygląd zewnętrzny skórki, grubość skórki, wygląd miękiszu, porowatość miękiszu, objętość, brak widocznych wad...	0-30pkt
sposób i forma opracowania zdjęcia (dobrze widoczne całe pieczywo, pokazana skórka, jej grubość, porowatość miękiszu, aranżacja...)	0-30pkt
sposób i forma opracowania opisu (kompletny opis, receptura, prowadzenie ciasta)	0-30pkt
dodatek mąki z odmian zbóż prądawnych	5pkt
dodatek mąki od lokalnego rolnika, z lokalnego młyna	5pkt
dodatek świeżej mąki całozłaznowej, tj. ze świeżo mielonych zbóż	5pkt
wykorzystanie surowców certyfikowanych eko	30pkt
wykorzystanie lub zainspirowanie się lokalną tradycyjną recepturą, lub chronioną oznaczeniem geograficznym	20pkt

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

walory jakościowe pieczywa: wygląd zewnętrzny pieczywa, wygląd zewnętrzny skórki, objętość, brak widocznych wad...	0-30pkt
walory jakościowe przekroju: wygląd, porowatość, sprężystość miękiszu, grubość skórki, brak widocznych wad...	0-30pkt
smakowitość pieczywa: smak i aromat miękiszu, smak i aromat skórki, konsystencja, tekstura...	0-30pkt
walory artystyczne i estetyczne prezentacji	0-15pkt
skuteczność przekazu prezentacji, oddziaływanie na odbiorcę i jego emocje	0-15pkt
obserwacje stanowiska pracy: efektywność, harmonogram, czystość stanowiska	0-15pkt
dodatek mąki z odmian zbóż prądawnych	5pkt
dodatek mąki od lokalnego rolnika, z lokalnego młyna	5pkt
dodatek świeżej mąki całozłaznowej, tj. ze świeżo mielonych zbóż	5pkt
wykorzystanie surowców certyfikowanych eko	30pkt
wykorzystanie lub zainspirowanie się lokalną tradycyjną recepturą, lub chronioną oznaczeniem geograficznym	20pkt

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 lub wykonania innego asortymentu niż zadany w jego grupie Uczestnik nie zostanie zdyskwalifikowany, ale za tę pracę otrzyma 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 15 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 w Poznaniu w dniach 19-21 marca 2026 r.



Organizator:
Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów
Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”

Wykonawca:

mtp
GRUPA

3. Wyniki Etapu I oraz Finału Konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości poprzez opublikowanie informacji:
 - o na stronie internetowej MasterBaker.pl,
 - o w siedzibie Organizatora i Wykonawcy.
4. Wykonawca zastrzega sobie prawo do wezwania Uczestnika, a w przypadku gdy Uczestnik jest niepełnoletni – rodzica lub opiekuna prawnego, do uzupełniania Formularza zgłoszeniowego 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 zajęcie I, II, III miejsca przyznawane w Etapie II Konkursu następująco wg grup:

w grupie Zawodowcy

1. I miejsce – nagroda pieniężna oraz rzeczowa o łącznej wartości 8500 zł
2. II miejsce - nagroda pieniężna oraz rzeczowa o łącznej wartości 6700 zł
3. III miejsce - nagroda pieniężna oraz rzeczowa o łącznej wartości 5800 zł

w grupie Uczniowie

1. I miejsce - nagroda pieniężna oraz rzeczowa o łącznej wartości 6700 zł
2. II miejsce - nagroda pieniężna oraz rzeczowa o łącznej wartości 5600 zł
3. III miejsce - nagroda pieniężna oraz rzeczowa o łącznej wartości 4800 zł

w grupie Amatorzy

1. I miejsce – nagroda pieniężna oraz rzeczowa o łącznej wartości 7200 zł
2. II miejsce - nagroda pieniężna oraz rzeczowa o łącznej wartości 6200 zł
3. III miejsce - nagroda pieniężna oraz rzeczowa o łącznej wartości 5300 zł

2. w grupie KGW

1. I miejsce – nagroda pieniężna oraz rzeczowa o łącznej wartości 6700 zł
2. II miejsce - nagroda pieniężna oraz rzeczowa o łącznej wartości 5600 zł
3. III miejsce - nagroda pieniężna oraz rzeczowa o łącznej wartości 4900 zł



Organizator:
Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów
Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”

Wykonawca:

mtp
GRUPA

- przy czym Wykonawca potrąci i odprowadzi od w/w wartości nagrody należny zryczałtowany podatek dochodowy według stawki 10%.
2. Organizator i Wykonawca zastrzegają sobie możliwość przyznania wyróżnień specjalnych w Konkursie.
 3. Nagrody pieniężnej nie można zamienić na 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 21 marca 2026 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 dostarczenia 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 wykluczeniu Uczestnika uprawnione jest Jury Konkursowe.
2. Wykonawca zastrzega sobie prawo do unieważnienia Konkursu, w dowolnym czasie, w przypadku zaistnienia jednej z poniżej podanych przyczyn:
 - o nie złożono, co najmniej dwunastu Prac konkursowych,



“Ogólnopolski konkurs dla piekarzy
Master Baker sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Ziarna Zbóż
i Przetworów Zbożowych”





Organizator:
Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów
Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”

Wykonawca:

mtp
GRUPA

- zgłoszone Prace konkursowe będą obarczone wadą, która nie pozwoli na wyłonienie laureata zgodnie z prawem i Regulaminem.
3. Wykonawcy 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



Organizator:
Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów
Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”

Wykonawca:

mtp
GRUPA

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 któregośkolwiek 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 należyłą 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,



Organizator:
Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów
Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”

Wykonawca:

mtp
GRUPA

- 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 nagrodzonych prac Konkursowych lub w inny sposób udostępni lub umożliwi korzystanie 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. Osobą upoważnioną przez Organizatora do nadzoru nad prawidłowym przebiegiem Konkursu jest Czesław Meus - Przewodniczący Komisji Rewizyjnej Stowarzyszenia Polska Ekologia, tel. +48 508-943-127, email: czeslawmeus@biofuturo.com.pl



Organizator:
Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów
Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”

Wykonawca:

mtp
GRUPA

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



“Ogólnopolski konkurs dla piekarzy
Master Baker sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Ziarna Zbóż
i Przetworów Zbożowych”

