

BASES DE PARTICIPACIÓN EN EL CONCURSO “LA MEJOR HAMBURGUESA CON L DE LUGO”

Se exponen a continuación las bases y condiciones de participación en el concurso de habilidad culinaria que organiza EUROPASTRY y cuya final tendrá lugar en la FERIA DE LUGO

1. Identificación de la empresa organizadora

EUROPASTRY, S.A. (EUROPASTRY) , con domicilio fiscal en Plaza Xavier Cugat nº2 Edif. C Planta 4 PARC.OFIC. SANT CUGAT NORD 08174 Sant Cugat del Vallès (España) y con CIF A-58695032 organiza el concurso titulado “LA MEJOR HAMBURGUESA CON L DE LUGO”.

2. Fechas de celebración.

El concurso se divide en diferentes fases en modalidad remota inicialmente y en semifinal y final, en modalidad presencial cuyas fechas a continuación se indican:

Primera Fase:

Fecha de inscripción: 20/09/2024 - 06/10/2024

Fase semifinal:

Fecha de celebración: 21/10/2024

Fase final:

Fecha de celebración: 28/10/2024

Europastry se reserva el derecho a aplazar o ampliar el período del concurso en caso de fuerza mayor, así como la facultad de interpretar los presentes términos y condiciones legales.

3. Quienes pueden participar y ámbito geográfico

Podrán participar en el concurso aquellas personas físicas mayores de 18 años que cumplan los siguientes requisitos:

- Personas físicas con profesión de cocinero junto a la persona jurídica que representen: COCINERO X del RESTAURANTE Y
- Territorio: Galicia y Asturias

4. Condiciones de participación:

4.1. - Inscripción

Los participantes podrán inscribirse a través del formulario “typeform” habilitado para tal fin una vez aceptadas estas bases.

Forma de participación: Los participantes deberán enviar un video presentando la hamburguesa participante, indicando los diferentes ingredientes utilizados junto a un documento .pdf donde se recoja lo explicado en el video.

4.2.- Condición participación.

La única condición es utilizar una de las referencias de pan de hamburguesa suministradas por EUROPASTRY S.A.

Tras el concurso, el participante ganador se compromete a grabar un video para los medios de difusión de EUROPASTRY S.A.

5. Mecánica del concurso

PRIMERA FASE

- Fechas de inscripción: 20/09/2024 - 06/10/2024
- El jurado de la 1ª Fase estará compuesto por un comité formado por los departamentos de marketing, comercial y producto de EUROPASTRY S.A y ADISGA
- Criterio de valoración / Primer filtro. Se escogerán las 10 burgers mejor puntuadas en base a:
 - Claridad y Detalle de la Explicación (45 puntos)
 - Claridad de la Receta (20 puntos): Se evaluará lo bien que el participante explica cada paso de la receta. Debe ser fácil de entender para cualquier espectador, con instrucciones precisas y sin ambigüedades.
 - Detalles Técnicos (25 puntos): Se valora la profundidad con la que el participante aborda temas técnicos como tiempos de cocción, temperaturas, técnicas de preparación, y otros elementos culinarios que den confianza al jurado de que la Burger será exitosa si se sigue la receta.
 - Originalidad y Creatividad (30 puntos)
 - Innovación en la Burger (15 puntos): Se premia la creatividad en los ingredientes, el tipo de pan, la carne (o sustituto) y los toppings. Se valora lo diferente y novedoso de la propuesta.
 - Concepto General (15 puntos): La cohesión temática de la burger (por ejemplo, una burger que se inspire en una región o estilo culinario) y cómo ese concepto se refleja en los ingredientes y la preparación.

- Presentación Visual del Plato (25 puntos)
 - Apariencia de la Burger (10 puntos): Se evalúa la estética de la burger tal y como aparece en el video, considerando cómo luce el conjunto final de ingredientes (color, proporción, etc.).
 - Creatividad en la Presentación del Plato (15 puntos): Se valora cómo el participante presenta la burger en términos de diseño visual, desde la forma en que se emplata hasta detalles visuales creativos como decoraciones o montaje en el video.
- Numero de finalistas: 10
- Publicación de semifinalistas: 13/10/2024 a través las redes sociales de EUROPASTRY S.A. y ADISGA, además de comunicación personal a los participantes.

FASE SEMIFINAL:

La fase de semifinal tendrá lugar de forma presencial.

- Fecha de celebración: 21/10/2024
- Lugar de celebración: Oficina de Turismo de Galicia; Rúa do Miño, 12, 27001 Lugo
- Procedimiento de la semifinal:
 - Cada finalista tendrá que traer elaborado desde su establecimiento las materias primas auxiliares para el montaje de 5 unidades de Burger, así como la vajilla escogida para su presentación.
 - El pan será suministrado por EUROPASTRY S.A. ese mismo día
 - Los semifinalistas dispondrán de 15 minutos para regenerar la hamburguesa, solo pudiendo utilizar la maquinaria facilitada por la organización para cocinar la carne/o alternativa y tostar el pan.
 - Posteriormente, tendrá 5 minutos para presentar su hamburguesa al jurado.
 - Se elaborará un horario, para ir escalonando la utilización la maquinaria y presentación por semifinalista.
 - El criterio de evaluación por parte del jurado será:
 - Sabor General (30 puntos)
 - Delicadeza del Sabor (15 puntos): Se evalúa el equilibrio de sabores entre los ingredientes, la

armonía entre lo dulce, salado, ácido o picante, y la presencia del sabor de la carne (o su sustituto si es vegetariana/vegana).

- Innovación en el Sabor (15 puntos): Se premia la originalidad de los ingredientes y combinaciones que aportan un sabor distinto al típico de una burger.
- Originalidad y Creatividad (20 puntos)
 - Combinación de Ingredientes (10 puntos): Se valoran las mezclas inusuales o ingeniosas de ingredientes que aportan un toque único a la receta.
 - Concepto Global (10 puntos): Creatividad en el enfoque temático de la burger (por ejemplo, una burger inspirada en una cultura o estilo culinario particular).
- Presentación y Estética (20 puntos)
 - Apariencia Visual (10 puntos): Estética de la burger en cuanto a colores, disposición de ingredientes y atractivo general en la presentación.
 - Creatividad en la Presentación (10 puntos): Uso de técnicas visuales o decorativas novedosas para presentar la burger, como el uso de panes o toppings fuera de lo común.
- Textura y Composición (15 puntos)
 - Textura de la Carne (o sustituto) (10 puntos): Se evalúa la jugosidad, el nivel de cocción y la consistencia adecuada.
 - Equilibrio de Texturas (5 puntos): Evaluación de la mezcla de texturas entre el pan, la carne (u otros ingredientes principales), los toppings y las salsas.
- Dificultad y Ejecución (15 puntos)
 - Dificultad Técnica (10 puntos): Se valora la complejidad de la preparación y la habilidad culinaria requerida.
 - Claridad de la Receta (5 puntos): La receta debe estar bien explicada, con pasos claros y fáciles de seguir.

- **El jurado estará formado por 4 personas expertas en diferentes ámbitos de la gastronomía.**
- En caso de empate en la puntuación global, se desempatará a través del mejor evaluado en el apartado **Originalidad y Creatividad (20 puntos)**
- Los resultados se comunicarán en el mismo acto a los asistentes.
- Se seleccionarán 5 finalistas.
- Los otros 5 semifinalistas que no pasen a la final, recibirán como obsequio por participar 100€ para gastar en productos EUROPASTRY S.A.

FASE FINAL:

- Fecha de celebración: 28/10/2024
- Lugar de celebración: FERIA L de Lugo.
- Procedimiento de la semifinal:
 - Cada finalista tendrá que traer elaborado desde su establecimiento las materias primas auxiliares para el montaje de 6 unidades de Burger.
 - El pan será suministrado por EUROPASTRY S.A. ese mismo día
 - Los semifinalistas dispondrán de 15 minutos para regenerar la hamburguesa, solo pudiendo utilizar la maquinaria facilitada por la organización para cocinar la carne/o alternativa y tostar el pan y/o calentar los demás ingredientes.
 - Posteriormente, tendrá 5 minutos para presentar su hamburguesa al jurado.
 - Se elaborará un horario, para ir escalonando la utilización la maquinaria y presentación por semifinalista.
 - El criterio de evaluación por parte del jurado será:
 - Sabor General (30 puntos)
 - Delicadeza del Sabor (15 puntos): Se evalúa el equilibrio de sabores entre los ingredientes, la armonía entre lo dulce, salado, ácido o picante, y la presencia del sabor de la carne (o su sustituto si es vegetariana/vegana).
 - Innovación en el Sabor (15 puntos): Se premia la originalidad de los ingredientes y combinaciones que aportan un sabor distinto al típico de una burger.

- Originalidad y Creatividad (20 puntos)
 - Combinación de Ingredientes (10 puntos): Se valoran las mezclas inusuales o ingeniosas de ingredientes que aportan un toque único a la receta.
 - Concepto Global (10 puntos): Creatividad en el enfoque temático de la burger (por ejemplo, una burger inspirada en una cultura o estilo culinario particular).
 - Presentación y Estética (20 puntos)
 - Apariencia Visual (10 puntos): Estética de la burger en cuanto a colores, disposición de ingredientes y atractivo general en la presentación.
 - Creatividad en la Presentación (10 puntos): Uso de técnicas visuales o decorativas novedosas para presentar la burger, como el uso de panes o toppings fuera de lo común.
 - Textura y Composición (15 puntos)
 - Textura de la Carne (o sustituto) (10 puntos): Se evalúa la jugosidad, el nivel de cocción y la consistencia adecuada.
 - Equilibrio de Texturas (5 puntos): Evaluación de la mezcla de texturas entre el pan, la carne (u otros ingredientes principales), los toppings y las salsas.
 - Dificultad y Ejecución (15 puntos)
 - Dificultad Técnica (10 puntos): Se valora la complejidad de la preparación y la habilidad culinaria requerida.
 - Claridad de la Receta (5 puntos): La receta debe estar bien explicada, con pasos claros y fáciles de seguir.
- El jurado estará formado por 4 personas expertas en diferentes ámbitos de la gastronomía.
 - Tras el fallo del jurado que se comunicará en el acto a los asistentes se comunicarán los premios a los ganadores.
 - En caso de empate, ganará el concursante con mayor calificación en el apartado **Originalidad y creatividad**.

6. PREMIOS:

Los premios consistirán en dinero en metálico que se entregarán mediante transferencia bancaria, sin poder asegurar el plazo para realizarla, pero a la mayor celeridad posible:

- 1 puesto: 1000 €
- 2 puesto: 750 €
- 3 puesto: 500 €
- 4 puesto: 200 € en crédito para gastar en productos Europastry SA
- 5 puesto: 150 € en crédito para gastar en productos Europastry SA

7. RESPONSABILIDAD DE LOS PARTICIPANTES

Los participantes que no cumplan todos los requisitos que se indican en las presentes bases no tendrán derecho a premio alguno. Europastry se reserva el derecho a dar de baja y expulsar automáticamente a cualquier participante del que estime que no haya respetado las normas de participación. Se entiende como mal uso, con carácter enunciativo y no excluyente, el incumplimiento de cualquier condición de participación incluida en estas bases o la realización de actos y/o comentarios que puedan ser ofensivos, discriminatorias, con contenido violento o sexual, o de cualquier otro tipo que puedan perjudicar la imagen de Europastry o de los otros participantes o de terceras personas físicas y/o jurídicas y/o puedan suponer una violación de sus derechos. Europastry queda eximida de cualquier responsabilidad, en caso de existir algún error en los datos facilitados por los ganadores / suplentes, que impida su identificación. Europastry se reserva el derecho de que los premios queden desiertos, en el caso de que los ganadores designados no cumplan los requisitos citados en estas bases,

Se entiende como fraude, en particular en la primera fase, la suplantación de identidad, la utilización de imágenes de terceros sin su consentimiento, así como comportamientos que detectemos como aparentemente abusivos y/o malintencionados. La constatación de cualquiera de estas prácticas supondrá la anulación de la participación. EUROPASTRY se reserva el derecho de emprender acciones judiciales contra aquellas personas que realicen cualquier tipo de acto susceptible de ser considerado como manipulación o falsificación del concurso.

8. PROTECCIÓN DE DATOS

Información relativa al tratamiento de datos de carácter personal (en cumplimiento del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016) (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018 de Protección de Datos Personales y de garantía de derechos digitales (LOPDGDD).

8.1. El responsable del tratamiento de sus datos personales es EUROPASTRY, S.A. con NIF A-58695032. Los datos de contacto del responsable son los indicados más arriba. EUROPASTRY ha designado un delegado de protección de datos con quien puede contactar en delegadoprotecciondatos@europastry.com

8.2. La finalidad del tratamiento de los datos personales es la gestión de la participación en este concurso que incluye la publicación de los datos e imagen del ganador del mismo. Los datos tratados son los necesarios para identificar al cocinero y gestionar su participación

8.3. Plazos de conservación de la información: Los datos identificativos de participantes se conservarán durante el tiempo estrictamente necesario para el desarrollo del concurso y durante los plazos legales que, en su caso, le sean de aplicación.

8.4. Base jurídica del tratamiento: la participación en el concurso es libre y voluntaria pero al aceptar las bases de participación el concursante contrae el compromiso de cumplir con los requisitos de participación.. Si el concursante se retirase del concurso, se eliminarán sus datos personales. S

8.5. Cesiones y transferencias internacionales: no se ejecutará ninguna cesión de datos a terceros ni transferencias internacionales sin perjuicio de las publicaciones en los medios de comunicación internos de Europastry, de la Feria de Lugo y de terceros (medios locales, redes sociales, etc)..

8.6. Derechos del Participante: Los interesados pueden ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad y la limitación u oposición de los datos en los casos y con el alcance que establece el RGPD UE 2016/679 y la LOPDGDD. Así mismo, también tiene derecho a retirar el consentimiento en cualquier momento. Para ejercer estos derechos podrá dirigirse a EUROPASTRY a delegadoprotecciondatos@europastry.com: Se le informa de su derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (www.agpd.es).

9. Cesiones de derechos de imagen y/o propiedad intelectual

Mediante la participación en este concurso el usuario conoce y acepta que los datos de los ganadores ganador (nombre y apellidos, restaurante donde trabaja, en su caso y localidad) serán publicados en los medios de comunicación internos y externos de EUROPASTRY. Excepto en casos en los que esté prohibido, la participación en el Concurso constituye el consentimiento de los ganadores/as a que se utilicen datos de los ganadores/as; tales como el nombre, apellidos, fotografía, para fines promocionales en cualquier medio, sin que exista pago o contraprestación algunos específicos por este motivo. Dicha autorización se realiza sin limitación territorial ni temporal.

El ganador cederá a EUROPASTRY el derecho de uso del video grabado, pudiendo él mismo, o la persona jurídica a la que representa utilizarlo, previa autorización expresa de EUROPASTRY S.A. en sus plataformas digitales.

EUROPASTRY no se hace responsable de las imágenes tomadas por terceros en la semifinal y en la final al tener lugar en sitios abiertos al público.

10. Aceptación de las Bases Legales

La participación en el concurso implica la aceptación de los presentes términos y condiciones legales. Cualquier manifestación de no aceptación de la totalidad o parte de las bases legales implicará la exclusión del participante y, como consecuencia de ello, Europastry quedará liberada del cumplimiento de la obligación contraída con este participante.

Septiembre de 2024