

14 OGÓLNOPOLSKI KONKURS KULINARNY

KULINARNY RAJD MISTRZÓW 2026



06.11.2026 r.

Regulamin 14 Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego

„KULINARNY RAJD MISTRZÓW 2026 W HASTON CITY HOTEL”

POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Organizatorem Konkursu „Kulinarny Rajd Mistrzów” (dalej „Konkurs”) jest Haston City Hotel Sp. z o.o. z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Irysowej 1-3, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. Wrocław - Fabryczna we Wrocławiu VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000367119, kapitał zakładowy w wysokości 13.000.000,00 PLN, NIP: 895-198-22-25 (dalej „Organizator”).
2. Nad prawidłowością Konkursu czuwa komisja konkursowa (dalej „Komisja”) w 7-osobowym składzie: Przewodniczący Jury: **Jerzy Pasikowski**, Członkowie Jury: **Karol Okrasa, Robert Sowa, Wiesław Bober, Teo Vafidis, Tomasz Purol, Mateusz Jarosławski**.
3. Czas trwania Konkursu: od dnia **05 listopada 2026 r. (czwartek)** do dnia **06 listopada 2026 r. (piątek)**
4. Konkurs jest zorganizowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Konkurs skierowany jest do pełnoletnich osób fizycznych posiadających pełną zdolność do czynności prawnych, posiadających miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Uczestnikami konkursu są dwuosobowe drużyny (dalej „Drużyna”) składające się z szefa oraz kucharza pomocniczego. W rozumieniu niniejszego Regulaminu szef to kucharz aktualnie pracujący w tym zawodzie w Polsce.
6. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy Organizatora oraz członkowie ich rodzin. Przez członków rodziny rozumie się: wstępnych, zstępnych, rodzeństwo, małżonków, rodziców małżonków i pozostałe osoby pozostające w stosunku przysposobienia.
7. Regulamin Konkursu jest dostępny w siedzibie Organizatora oraz na stronie internetowej www.haston.pl. Przed wzięciem udziału w Konkursie, Drużyny muszą zapoznać się z Regulaminem i zaakceptować pisemnie w jego wytyczne.

8. Zasady Konkursu

Tematem tegorocznych zmagañ będzie:

Zadania dla profesjonalistów (zespół dwuosobowy):

Produkty obowiązkowy:

Tematem bieżącej edycji konkursu jest:

Ekipy 2 osobowe (czas przygotowania 1 godz. 15 minut)

Przekąska ciepła – (8 porcji)

- ✓ królik – dowolny element tuszki z/k lub bez, marchewka, tymianek

UWAGA! – każda ekipa może przywieźć ze sobą warzywa obrane lecz nie pokrojone i nie ugotowane

Danie główne – (8 porcji)

- ✓ polędwica wołowa, jabłko, orzechy laskowe

UWAGA! – każda ekipa może przywieźć ze sobą warzywa obrane lecz nie pokrojone i nie ugotowane

Wszystkie wymienione składniki przekąski ciepłej / dania głównego muszą obowiązkowo zostać wkomponowane w potrawę, **nie mogą występować jako element dekoracyjny.**

9. Konkurs składa się z III etapów:

a. I etap – kwalifikacje (przygotowanie i nadsyłanie receptur);

b. II etap – finałowy;

I etap – kwalifikacje (przygotowanie i nadsyłanie receptur)

10. I Etap polega na przesłaniu w terminie do dnia **21 października 2026 r.** na adres mailowy: konkurs@haston.pl zgłoszenia (dalej „Zgłoszenie”) zawierającego:

a. propozycję receptur (na przekąskę ciepłą / danie główne) zgodną z tematem Konkursu wraz ze zdjęciami potraw. Każda ekipa musi być autorem receptur. Każda receptura musi zawierać:

I. nazwę potrawy;

II. wyszczególnione składniki w proporcji na [8.]porcji;

III. opis wykonania.

Termin uważa się za zachowany w przypadku wystania maila najpóźniej w tym dniu (**21 października 2026 r.**) do godziny 23:59.

b. wypełniony i przesłany na adres: Haston City Hotel Sp. z o.o. „Kulinarny Rajd Mistrzów 2026”, ul. Irysowa 1-3, 51-117 Wrocław **FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY** zawierający: następujące dane osobowe (szefa oraz pomocnika): imię i nazwisko oraz dokładny adres zamieszkania, tj. ulica, numer domu, numer mieszkania, kod pocztowy miejscowość oraz numer telefonu kontaktowego, adres poczty elektronicznej, nazwę oraz dokładny adres zakładu pracy tj. ulica, numer, kod pocztowy, miejscowość wraz z klauzulą o następującej treści:

Informacja o przetwarzaniu danych osobowych:

Administratorem Twoich danych osobowych jest **Haston City Hotel Sp. z o.o.** z siedzibą przy ul. Irysowej 1-3, 51-117 Wrocław. Twoje dane będą przetwarzane w celu organizacji, przeprowadzenia i wyłonienia zwycięzców konkursu „Kulinarny Rajd Mistrzów [Podaj właściwy rok, np. 2026]” (na podstawie akceptacji regulaminu), w celu publikacji listy laureatów na stronie internetowej oraz w mediach branżowych, a w przypadku wyrażenia odrębnej zgody – również w celu publikacji wizerunku. Podanie danych jest dobrowolne, ale niezbędne do wzięcia udziału w konkursie. Przysługuje Ci prawo do dostępu do swoich danych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz cofnięcia zgód w dowolnym momencie. Szczegółowe informacje znajdziesz w naszej **polityce prywatności**.

W przypadku, gdy Drużyna prześle wiadomość e-mail z jednego adresu, z treści maila powinno wyraźnie wynikać, że każdy z członków Drużyny złożył powyższe oświadczenie.

11. W Konkursie wezmą udział wyłącznie prawidłowe zgłoszenia, zawierające wszystkie dane, o których mowa w pkt. 10 Regulaminu. W Konkursie nie będą uwzględniane zgłoszenie niekompletne, nieczytelne i nieprawidłowe oraz zawierające nieprawdziwe informacje lub dane więcej niż Drużyny lub więcej niż dania głównego i zakąski.

12. W czasie trwania Konkursu Szef/Ekipa może przesłać tylko jedno Zgłoszenie.

13. Drużyna przysyłając zgłoszenie, o którym mowa w pkt.10 wyraża zgodę na uczestnictwo w Konkursie na zasadach określonych w Regulaminie.

14. Spośród wszystkich nadesłanych w tym etapie zgłoszeń Komisja wybierze [4] najciekawsze.

15. Lista Drużyn przechodzących do II etapu Konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.haston.pl w terminie do dnia **23 października 2026 r.** niezależnie, Organizator poinformuje Drużyny o przejściu do II oraz III etapu za pośrednictwem połączenia telefonicznego (na numer podany w Zgłoszeniu), listownie (na adres podany w Zgłoszeniu) lub za pośrednictwem poczty elektronicznej (na adres podany w Zgłoszeniu).

W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków Drużyny, zakład gastronomiczny zatrudniający Drużynę może wskazać przed dniem **28 października 2026 roku**, uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej Drużyny Komisja wybiera Drużynę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie nie zakwalifikowanych, którzy są bezzwłocznie informowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

II ZASADY PRZEPROWADZANIA ETAPU II ORAZ III KONKURSU

16. **06 listopada 2026r.** odbędzie się etap II konkursu, podczas którego zostanie wyłoniony Zwycięzca konkursu.

17. Każda Drużyna ponosi koszty przejazdu na miejsce konkursu oraz koszty produktów użytych do wykonania dania konkursowego. Koszty noclegu Ekip spoza miasta Wrocław pokrywa Organizator konkursu.

18. Drobnny sprzęt potrzebny do wykonania potrawy, każda Drużyna uczestnicząca w konkursie przywozi ze sobą.

19. Finał odbędzie się **06 listopada 2026 roku** na terenie Haston Congress Center, przy Haston City Hotel. Podczas finału Organizator zapewnia Drużynom dostęp do pieca konwekcyjnego firmy RATIONAL, płyt indukcyjnych (dwa palniki), powierzchni roboczej, zlewozmywaka.

20. Uczestnicy finału występują w strojach kucharskich: obowiązkowo biała bluza, czarnespodnie, czapka kucharska, zapaska, pełne buty lub buty robocze. Bluzy nie mogą posiadać logo żadnej firmy konkurencyjnej dla Organizatora. Organizator dopuszcza możliwość umieszczenia na stroju imienia i nazwiska uczestnika oraz nazwy i logo reprezentowanego przez niego zakładu gastronomicznego. Laureaci miejsca I, II i III zostaną ogłoszeni podczas uroczystej Gali w dniu **06 listopada 2026 r.** Na Gali ogłoszenia wyników dla miejsca I, II i III miejsca, Drużyny muszą wystąpić w białej bluzie kucharskiej, czarnych spodniach, zapasce, czapce kucharskiej, pełnych butach lub butach roboczych.

21. Każda Drużyna finału przygotowuje:

21/1. Każda Drużyna konkursowa w dniu konkursu będzie musiała wystąpić w zmaganiach konkursowych (zadanie finałowe przygotowanie przekąski ciepłej oraz dania głównego).

21/2. Konkurs rozpoczyna się o godzinie **9:15** wszystkie Drużyny staną do zmagania konkursowych, w 2 turach.

Konkurs - rozpocznie się o godzinie **09:15** a zmagania konkursowe toczyć się będą na czterech stanowiskach zgodnie z kolejnością wylosowaną przez Drużyny uczestniczące w konkursie w dniu **05 listopada 2026 roku**. Każda ekipa otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem dostarczonym przez Organizatora.

21/3. Występ każdej Ekipy powinien zawierać w sobie elementy widowiskowej sztuki kulinarnej, jak również finezji, lekkości i perfekcji wykonania a także najnowszych technik kulinarnych.

22. Kryteria oceny i ilości punktów.

Zmagania będą oceniały dwa składy profesjonalnego Jury które składać się będzie z zawodowych kucharzy, mających doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszących się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.

KRYTERIA OCENY I ILOŚĆ PUNKTÓW

PROFESJONALNE JURY DEGUSTACYJNE (maksymalnie 100 pkt.)

PROFESJONALNE JURY TECHNICZNE (maksymalnie 60 pkt.)

<i>KRYTERIA OCENY</i>	<i>ILOŚĆ PUNKTÓW</i> <i>(ŁĄCZNIE 160 dla jury</i> <i>degustacyjnego i</i> <i>technicznego)</i>	<i>UWAGI</i>
JURY DEGUSTACYJNE I. Ocena degustacyjna:	<i>łącznie 100 punktów</i>	
1.Prezentacja potrawy: ocenie podlega proporcjonalność dania; odpowiednia gramatura; estetyczny, wygląd, kolorystyka, kreatywność.	20 pkt.	
2.Smak potrawy: ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy i talerza, tekstura poszczególnych elementów potrawy.	60 pkt.	
3.Techniki kulinarne: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.	20 pkt.	

JURY TECHNICZNE II. Ocena techniczna:	<i>łącznie 60 punktów</i>	
1.Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska:	30 pkt.	

ocenie podlega prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami, umiejętności organizacyjne.		
2.Przygotowanie zawodowe: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.	30 pkt.	
III. Czas pracy punkty ujemne (3pkt. ujemne za 1 min. opóźnienia) liczone od każdego sędziego technicznego.		

* Gramatura: **Danie główne: około 160 - 180 g**

Za każdą 1 minutę spóźnienia - 1 punkt karny, po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana.

23. Podczas konkursu wszystkie Drużyny zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się w dniu **05 listopada 2026 roku (czwartek) o godz. 18:00 w Haston City Hotel.**

NAGRODY

24. W konkursie przewidziane są następujące nagrody:

Podczas konkursu finałowego Jury przyzna następujące tytuły:

Dla szefów Drużyn:

I miejsce: tytuł „Mistrza Kulinarnej Rajdu Mistrzów 2026” – puchar oraz nagroda główna: czek o wartości 8000 zł brutto (z czego 800 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy).

II miejsce: tytuł „I Wicemistrza Kulinarnej Rajdu Mistrzów 2026” – druga nagroda: czek o wartości 5000 zł brutto (z czego 500 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy).

III miejsce: tytuł „II Wicemistrza Kulinarnej Rajdu Mistrzów 2026” – trzecia nagroda: czek o wartości 3000 zł brutto (z czego 300 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy).

25. Organizator konkursu, Haston City Hotel Sp. z o.o. zastrzega sobie dokonanie zmian w regulaminie konkursu finałowego który odbędzie się **06 listopada 2026 roku**, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.

26. Laureaci nagród, o których mowa w pkt. 24 są zobowiązani do przekazania Organizatorowi w formie pisemnej swoich następujących danych: imię (-imiona) i nazwisko; NIP; data urodzenia; adres zamieszkania: kraj, województwo, miejscowość, kod pocztowy, ulica, numer domu/mieszkania; przynależny Urząd Skarbowy: nazwa oraz adres, w terminie do 13 listopada 2026 r. pod rygorem utraty prawa do nagrody.

27. Łączna wartość puli nagród w Konkursie wynosi 18.000,00 PLN.

28. Adresy wskazane do wysyłki nagród muszą dotyczyć wyłącznie terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

29. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. 2000, Nr14, poz.176, ze zm.).

30. Brak możliwości odczytania Zgłoszenia z jakiegokolwiek powodu skutkuje pominięciem w procesie przyznawania nagród bez przesyłania informacji do uczestnika.

31. Podczas wydania nagrody zwycięzca będzie zobowiązany do okazania osobie wydającej nagrodę dokumentu ze zdjęciem, potwierdzającego tożsamość zwycięzcy (dowód osobisty, paszport, dokument prawa jazdy, legitymacja).

32. Laureatom nie przysługuje prawo wymiany nagród na gotówkę lub nagrody innego rodzaju. Laureatom nie przysługuje prawo do zastrzeżenia szczególnych właściwości nagród. W wypadku nie podjęcia nagrody w terminie, uczestnik traci prawo do nagrody.

33. Laureatom nie przysługuje możliwość przeniesienia prawa do uzyskania nagrody na osoby trzecie.

34. Dowodem wydania nagrody będzie potwierdzenie protokołu odbioru podpisany przez laureata oraz dowód odbioru przesyłki kurierskiej lub przesyłki pocztowej.

PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

35. Administratorem danych osobowych Uczestników Konkursu jest **Haston City Hotel Sp. z o.o.** z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Irysovej 1-3.

36. Dane osobowe Uczestników będą przetwarzane w celach związanych z organizacją, przeprowadzeniem i promocją Konkursu, w tym w celu wyłonienia laureatów, wydania nagród, ogłoszenia wyników na stronie internetowej www.haston.pl oraz w pismach branżowych i gastronomicznych portalach internetowych, a także w celu wypełnienia obowiązków podatkowo-rozliczeniowych związanych z nagrodami.

37. Podstawą prawną przetwarzania danych jest:

- **art. 6 ust. 1 lit. b RODO** – niezbędność do wykonania umowy (akceptacja Regulaminu i udział w Konkursie),
- **art. 6 ust. 1 lit. f RODO** – prawnie uzasadniony interes Administratora (promocja Konkursu i publikacja listy laureatów),
- **art. 6 ust. 1 lit. c RODO** – rozliczenie obowiązków podatkowych (dotyczy laureatów).

38. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, lecz jest warunkiem niezbędnym do wzięcia udziału w Konkursie i odebrania nagrody.

39. Każdemu Uczestnikowi przysługuje prawo dostępu do swoich danych, ich sprostowania, usunięcia ("prawo do bycia zapomnianym"), ograniczenia przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych). Dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji Konkursu, przedawnienia roszczeń oraz wypełnienia obowiązków prawnych (księgowych).

POSTĘPOWANIE REKLAMACYJNE

38. Wszelkie reklamacje w związku z uczestnictwem w Konkursie powinny być zgłaszane w formie pisemnej oraz przesyłane listem poleconym na adres: Haston City Hotel Sp. z o.o., ul. Irysowa 1-3, 51-127 Wrocław, z dopiskiem „Kulinaryny Rajd Mistrzów - reklamacja.” lub na adres mailowy Organizatora [konkurs@haston.pl] w terminie do 10 listopada 2026 r. Dla oceny zachowania terminu miarodajna jest data stempla pocztowego.

39. Pisemna reklamacja powinna zawierać imię, nazwisko, dokładny adres Uczestnika oraz dokładny opis i uzasadnienie reklamacji

40. Reklamacje będą rozpatrywane przez Komisję w terminie 7 dni od daty ich otrzymania.

41. W terminie 7 dni od daty rozpatrzenia reklamacji Organizator prześle Drużynie informację o sposobie rozpatrzenia reklamacji.

PRAWA AUTORSKIE

42. Uczestnicy wchodzący w skład Drużyny gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) nabyli odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.

43. Z tytułu złożonego powyżej oświadczenia uczestnicy przyjmują na siebie pełną odpowiedzialność prawną. W przypadku jakichkolwiek roszczeń ze strony osób trzecich uczestnicy, po zawiadomieniu ich przez Organizatora, nie uchylą się od niezwłocznego przystąpienia do wyjaśnienia sprawy oraz wystąpią przeciwko takim roszczeniom na własny koszt i ryzyko, a nadto zaspokoją wszelkie uzasadnione roszczenia, a w razie ich zasądzenia od Organizatora, regresowo zwrócą całość pokrytych

roszczeń oraz wszelkie związane z tym wydatki i opłaty, włączając w to koszty procesu i obsługi prawnej, a także naprawą wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.

44. Uczestnicy w momencie wydania nagrody w Konkursie przenoszą autorskie prawa majątkowe do wszystkich materiałów wykorzystywanych przez nich na potrzeby Konkursu (w tym do receptury oraz zdjęć) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów, obejmujące, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, wszystkie znane w momencie przeniesienia pola eksploatacji, a w szczególności: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie albo publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawę, nadanie za pomocą wizji lub fonii przewodowej albo bezprzewodowej przez stacje naziemną, nadanie za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie utworu nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez Internet. Powyższa okoliczność zostanie przez uczestników potwierdzona w formie pisemnej przed wydaniem nagrody. Ponadto nagrodzeni Uczestnicy poproszeni będą także o podpisanie odpowiedniego oświadczenia (lub umowy) dotyczącej wykorzystania przez Organizatora ich wizerunku widniejącego w materiałach sporządzonych na potrzeby zarejestrowania przebiegu Konkursu, w szczególności na zdjęciach wykonywanych w trakcie trwania poszczególnych etapów.

45. Uczestnicy upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez uczestników dla celów Konkursu, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z Konkursem w okresie jego trwania. W razie wątpliwości niniejsze upoważnienie poczytuje się jako udzielenie Organizatorowi niewyłącznej, nieodpłatnej licencji, w zakresie powyżej określonym na czas trwania Konkursu.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

46. Organizator zastrzega sobie prawo do nieuwzględnienia tych Zgłoszeń, które zawierają określenia lub zwroty powszechnie uznane za wulgarne lub obraźliwe albo naruszające dobra osobiste lub prawa wyłączne innych osób.

47. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany Regulaminu poprzez zamieszczenie odpowiedniej informacji na stronie internetowej www.haston.pl na 1 dzień przed wprowadzeniem zmiany, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.

48. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.

49. Uczestnicy konkursu – w konkursie mogą wziąć udział wyłącznie profesjonaliści, tj. kucharze pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do konkursu przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.

50. Informacje dodatkowe: Haston City Hotel, tel. 71 32 09 720 / 721, 512 71 90 63;