

Bases legales de la Segunda Edición del Concurso COMPARTE TU TALENTO by PASTELERIA ARTESANAL

Por Lactalis Food Service Iberia

La sociedad LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA S.L.U., con domicilio social en Madrid, C/ Juan de Mariana 17 B – 28045 Madrid, y CIF B62036116, convoca el campeonato “Comparte tu Talento by Pastelería Artesanal” que se registrará por las presentes bases y cuya participación es completamente gratuita.

Lactalis presenta la II Edición del concurso “Comparte tu Talento by Pastelería Artesanal”, cuya final se celebrará en el entorno de MadridFusión el 30/01/2019.

1. Los concursantes deberán crear una elaboración de repostería / pastelería en formato individual que contenga de forma obligatoria entre sus ingredientes, la nata pasteurizada y de forma facultativa mantequilla de algunas de las siguientes marcas: Président Profesional, El Castillo, Ram, Yosi o Puleva, que comercializa LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA S.L.U.

Todos los elementos utilizados para realizarla deberán ser comestibles, reales, y no recursos digitales o ajenos a la propia elaboración.

La elaboración se presentará a Concurso como pastel individual o bien postre de restaurante emplatado.

*La no observancia de este requisito conllevará la descalificación del participante.

2. Podrá participar, con una única elaboración, cualquier profesional o estudiante, mayor de 18 años, como representante de alguna Pastelería, Restaurante, escuela de hostelería u obrador.

3. El Concurso se desarrollará a nivel nacional (España), incluyendo Canarias e islas Baleares.

4. Los concursantes deberán enviar la fotografía de la elaboración realizada con la que pretendan concursar y sus datos de contacto a: marketing.horeca2@lactalis.es poniendo en asunto del Email: Concurso Comparte tu talento + su nombre.

5. Sólo se admitirán a concurso los participantes que hayan enviado por mail a marketing.horeca2@lactalis.es, sus datos de participación debidamente cumplimentados en el Formulario de Participación (nombre del concursante, nombre de la elaboración, email, teléfono, DNI, foto, receta detallada y lugar de trabajo).

6. Así mismo, se descartarán inmediatamente, por la imposibilidad de ser valoradas con garantías, las fotografías de mala calidad, mal enfocadas, cortadas o movidas, pixeladas, de una estética deficiente, con detalles ornamentales digitales, o susceptibles de no ser elaboraciones auténticas realizadas por el concursante.

7. El formulario de participación se les facilitará, por email, una vez recibida y validada la fotografía de su elaboración.

El hecho de rellenar el Formulario de Participación, implica la aceptación de estas Bases por el concursante.

El Equipo de Comparte tu Talento by Pastelería Artesanal se encargará de subir La fotografía de la Elaboración a nuestras páginas de Facebook e Instagram - @pasteleriaartesanal -y podrá ser votada mediante el botón “me gusta” o “like”.

8. El plazo para participar es desde las 00:00 horas del 8 de Octubre de 2018 y hasta antes de las 23:59 horas del 16 de Diciembre de 2018.

9. Lactalis FoodService Iberia S.L.U. se reserva el derecho a eliminar las participaciones fraudulentas de acuerdo con lo que se establece en las presentes Bases.

10. Se elegirán cinco finalistas:

a. El que más votos haya recibido por su Elaboración -a través del botón “me gusta” en la página de Facebook o “like” en Instagram hasta el 16 de Diciembre a las 24h00. Se sumará, los “me gusta” y “like” de Facebook e Instagram.

b. El Jurado profesional formado por nuestros Embajadores y profesionales de Lactalis Foodservice Iberia SLU elegirá los otros cuatro finalistas restantes valorando bajo su criterio profesional aspectos requeridos como: calidad estética, su originalidad o su alto nivel técnico a la hora de crear la elaboración, siendo uno de ellos un estudiante de Hostelería entre todos los que hayan concursado, siempre y cuando existan estudiantes que hayan participado al Concurso.

11. Los cinco finalistas recibirán un pase para Madridfusión 2019, cuya celebración tendrá lugar en Madrid el miércoles 30 de Enero de 2019.

Los cinco finalistas deberán volver a realizar su elaboración, - en el tiempo máximo de una hora- (la misma que presentaron en el concurso), con la misma receta, misma ejecución y mismo acabado y decoración. Cada concursante tendrá derecho a ser acompañado por un asistente que podrá ayudarle en la preparación durante la hora previa en la cocina.

El finalista deberá preparar en este tiempo 6 elaboraciones idénticas: una para cada miembro del jurado (5 personas) + una para foto.

12. La organización de Madridfusión contactará con cada finalista para concretar si ésta puede suministrar al finalista el equipamiento necesario o bien, por falta del material específico se deberá realizar una preparación previa a la final y llevarla ya semi preparada. Igualmente, cada finalista debe procurar disponer del material y utillaje necesarios para llevar a cabo su elaboración, consultando previamente con la organización, si en el back- stage se dispondrá de algún material en concreto o tiene que ser provisto por el propio finalista.

13. Lactalis Food Service S.L.U. no se hace cargo de los desplazamientos y estancias de los finalistas en MadridFusión 2019, lugar dónde se celebrará la final del presente concurso.

14. Un jurado formado por profesionales reconocidos elegirá a las 3 mejores elaboraciones que serán premiadas valorando el sabor, la calidad estética, su originalidad y nivel técnico para preparar la elaboración.

Los premios entregados, este mismo día de la final, serán los siguientes:

Primer premio: Tarjeta de El Corte Inglés por importe de 1000€. Entregado al ganador.

Segundo premio: Tarjeta de El Corte Inglés por importe de 600€. Entregado al segundo clasificado.

Tercer premio: Tarjeta de El Corte Inglés por importe de 300€. Entregado al tercer clasificado.

15. Los participantes que de conformidad con las presentes bases resulten ganadores del concurso, tendrán derecho a obtener un premio, descrito en el apartado anterior de las presentes bases.

Conforme a la normativa fiscal reguladora del Impuesto de la Renta de las Personas Físicas, los premios concedidos por la participación en juegos, concursos, rifas, o combinaciones aleatorias vinculadas a la venta o promoción de bienes o servicios, están sujetos a la retención de IRPF conforme a la legislación tributaria vigente en el momento de la entrega de los mismos.

16. Además, todas las recetas enviadas a Comparte tu Talento by Pastelería Artesanal pasarán a formar parte del recetario de Lactalis Foodservice, que se reserva el derecho de poder publicarlas junto con el nombre e imagen de sus autores, quienes desde ahora ceden de forma gratuita a LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA S.L.U. los derechos de imagen y reproducción de sus creaciones, sin limitación alguna.

Lactalis Foodservice Iberia se reservará el derecho de incluir las recetas en sus medios de comunicación corporativos: catálogos, folletos, website, etc. Así como de reproducir las recetas en sesiones de fotos u otros eventos.

17. Cada participante podrá participar 1 vez al concurso. Sólo se aceptará una única elaboración por participantes.

18. La participación voluntaria en el campeonato Comparte tu Talento by Pastelería Artesanal supone la aceptación plena de estas bases generales sin reserva de ningún tipo. El reconocimiento como participante válido queda sujeto al cumplimiento de los requisitos establecidos en los puntos de esta base general.

19. LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA S.L.U. se reserva el derecho a suspender, aplazar, cancelar o modificar la duración del concurso en cualquier momento anterior a su finalización, siempre que existan causas que así lo justifiquen.

20. “En cumplimiento de lo establecido en el Reglamento UE 679/2016 de Protección de Datos de Carácter Personal, las partes informan sobre la posibilidad de incorporar los datos personales facilitados en el presente documento a un fichero creado por ellas mismas con la finalidad del mantenimiento y gestión de la relación comercial. Asimismo los titulares de dichos datos podrán ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y

portabilidad de los datos en la dirección de LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA, S.L.U. calle Juan de Mariana 17B.- 28045 MADRID o en lopd@lactalis.es