

## Bases legales de la Tercera Edición del Campeonato Milksology by Président Profesional

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 “Milksology by Président Profesional”, que se regirá por las presentes bases y cuya participación es completamente gratuita.

Las Bases de este campeonato son las siguientes:

1. Los concursantes deberán elaborar una bebida original e innovadora que permita presentar una nueva bebida al mercado, y tendrá como requisito indispensable en su elaboración, el uso de un mínimo de 10cl. de cualquiera de nuestras variedades de leche. Deberá ser presentada en un recipiente preferentemente de cristal transparente (vaso), pudiendo ser las elaboraciones, Cafés, frappés, batidos, smoothies, etc.

2. Podrá participar cualquier profesional “barista” mayor de 18 años, como representante de alguna cafetería/bar, y/o a título particular, con la elaboración de una única bebida no alcohólica y que contenga como ingrediente principal alguna de las variedades de leche siguientes (\*):

Président Profesional Entera, Especial hostelería, desnatada o Hostelería sin lactosa.

Président profesional La Crème,

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

3. Los concursantes deberán enviar la fotografía de la bebida realizada con la que pretendan concursar y sus datos de contacto a: [marketing.horeca2@lactalis.es](mailto:marketing.horeca2@lactalis.es). Poner en Asunto del Email: Concurso Milksology + su nombre.

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.

El Equipo de Milksology by Président Profesional se encargará de subir la fotografía de la bebida a nuestras páginas de Facebook e instagram Milksology By Président Profesional, @milksologybypresident y podrá ser votada mediante el botón “me gusta” o “like”.

4. Sólo se admitirán a concurso los participantes que hayan enviado por mail a [marketing.horeca2@lactalis.es](mailto:marketing.horeca2@lactalis.es), sus datos de participación debidamente cumplimentados en el Formulario de Participación (nombre del concursante, nombre del cóctel y/o elaboración, email, teléfono, DNI, foto, receta y lugar de trabajo). El formulario de participación se les facilitará, por email, una vez recibida la fotografía de su bebida. El hecho de rellenar el Formulario de Participación, implica la aceptación de estas Bases por el concursante.

No olvidar poner en Asunto del Email: Concurso Milksology + su nombre.

5. 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 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.

6. Los cinco elegidos para la final, serán invitados a asistir a una Master Class que se celebrará en “25th Avenue” (C/Agustín de Betancourt Nº25, Madrid) en Enero 2019 (la fecha se cerrará con posterioridad), con el fin de prepararles para la final de la III Edición del Campeonato Milksology by Président. La clase será impartida por el campeón Barista Willy Gómez.

7. Los cinco finalistas recibirán un pase para madridfusión 2019, cuya celebración tendrá lugar en Madrid el martes 29 de Enero 2019.

8. El ganador del concurso podrá realizar un “show cooking” en el stand de Lactalis Food Service reproduciendo su bebida presentada a concurso. Los productos lácteos necesarios para la elaboración del coctel ganador serán facilitados por la empresa.

9. 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.

10. Los cinco finalistas deberán preparar y presentar su bebida en concurso, en el tiempo máximo de 5 minutos. Un jurado formado por profesionales de la restauración y de productos lácteos elegirá los 3 mejores combinados que serán premiados de 1º a 3º. Se valorará la presentación, creatividad e innovación orientado a salud y sabor, así como la organolepsia (sabor, textura y aroma).

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

Los premios entregados 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.

12. Además, todas las recetas enviadas a Milksology by Président Profesional pasarán a formar parte del recetario de Lactalis Food Service, 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 Food Service 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.

13. Cada participante deberá concursar con una sola receta.

14. La participación voluntaria en el campeonato “Milksology by Président Profesional” supone la aceptación plena de estas bases generales. El reconocimiento como participante válido queda sujeto al cumplimiento de los requisitos establecidos en los puntos de esta base general.

15. “En cumplimiento de lo establecido en el Reglamento UE 679/2016de 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](mailto:lopd@lactalis.es)