

REGULAMIN KONKURSU „POLSKI MISTRZ SERA – CHEESEMONGER 2026”

§ 1. Postanowienia ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa zasady organizacji i przeprowadzenia konkursu pod nazwą **„Polski Mistrz Sera – Cheesemonger 2026”**, zwany dalej „Konkursem”.
2. Konkurs jest wydarzeniem branżowym promującym profesjonalne kompetencje związane z pracą z serami, w szczególności z ich selekcją, oceną, prezentacją, oraz profesjonalną sprzedażą.
3. Organizatorem Konkursu są:
 - a) **Targi w Krakowie Sp. z o.o.**, organizator targów HORECA i ENOEXPO (EXPO Kraków, 4-6.11.2026), z siedzibą w Krakowie, 31-586, ul. Galicyjska 9, wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego w Sądzie Rejonowym dla Krakowa-Śródmieścia w Krakowie, XI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000192313, NIP: 676-10-50-090, Regon: 350952838, Kapitał Zakładowy: 921.000,00 zł
 - b) **Doradztwo strategiczne i marketingowe Bartosz Wilczyński**, z siedzibą w Krakowie, 30-384, ul. Szuwarowa 5/106, NIP 8981090951, Regon: 362487898zwani dalej łącznie „Organizatorem”.
4. Konkurs organizowany jest przy współpracy ze **Spółdzielczą Mleczarnią Spomlek**, z siedzibą w Radzyń Podlaski, 21-300, ul. Gen. F. Kleeberga 12, NIP: 538-000-26-04, Regon: 000867667, zwana dalej „Współorganizatorem”.
5. Finał Konkursu odbędzie się w dniu **4 listopada 2026 r. w EXPO Kraków, przy ul. Galicyjskiej 9 podczas targów HORECA/ENOEXPO 2026.**
6. Konkurs ma charakter branżowy i jest przeznaczony dla osób posiadających doświadczenie zawodowe związane z pracą z serami.
7. Regulamin jest dostępny na stronie internetowej Organizatora oraz w miejscu przeprowadzania Konkursu.

§ 2. Cele Konkursu

1. Celem Konkursu jest:
 - a) promocja serów jakościowych, w tym serów polskiej produkcji;
 - b) budowanie wizerunku cheesemongera jako specjalisty zajmującego się selekcją, prezentacją oraz sprzedażą produktów serowarskich;
 - c) rozwój wiedzy i kompetencji zawodowych związanych z kulturą serowarską;
 - d) integracja polskiego środowiska producentów produktów serowarskich, dystrybutorów, przedstawicieli gastronomii oraz handlu specjalistycznego;
 - e) promowanie profesjonalnych standardów pracy z serami;

f) wymiana doświadczeń i wiedzy pomiędzy przedstawicielami branży serowarskiej, gastronomicznej i handlowej.

§ 3. Definicje

Użyte w Regulaminie określenia oznaczają:

1. **Konkurs** – konkurs „Polski Mistrz Sera – Cheesemonger 2026”.
2. **Organizator** – Targi w Krakowie Sp. z o.o. oraz Doradztwo strategiczne i marketingowe Bartosz Wilczyński.
3. **Współorganizator** – Spółdzielcza Mleczarnia Spomlek.
4. **Uczestnik** – osoba fizyczna spełniająca warunki udziału w Konkursie, która prawidłowo zgłosiła swój udział i została zakwalifikowana zgodnie z Regulaminem.
5. **Etap kwalifikacyjny** – etap Konkursu obejmujący ocenę dokumentacji zgłoszeniowej oraz rozmowę kwalifikacyjną online.
6. **Finale** – część Konkursu przeprowadzana podczas targów HORECA / ENOEXPO w EXPO Kraków w dniu 4.11.2026.
7. **Jury** – osoby powołane przez Organizatora do oceny konkurencji finałowych.
8. **Komisja Kwalifikacyjna** – dwuosobowy zespół ekspertów serowarskich powołany przez Organizatora do przeprowadzenia i oceny etapu kwalifikacyjnego.

§ 4. Uczestnicy Konkursu

1. W Konkursie mogą uczestniczyć osoby fizyczne zawodowo związane z pracą z serami.
2. W szczególności do udziału mogą zgłaszać się:
 - a) producenci serów;
 - b) pracownicy serowarni;
 - c) właściciele i pracownicy sklepów specjalistycznych;
 - d) dystrybutorzy serów;
 - e) przedstawiciele branży gastronomicznej;
 - f) osoby zajmujące się profesjonalną selekcją, prezentacją i sprzedażą serów;
 - g) inne osoby posiadające udokumentowane doświadczenie zawodowe związane z pracą z serami.
3. Warunkiem udziału w Konkursie jest posiadanie i przedstawienie doświadczenia zawodowego związanego z pracą z serami.
4. Organizator może zażądać przedstawienia dokumentów lub informacji potwierdzających doświadczenie zawodowe wskazane w zgłoszeniu.
5. Udział w Konkursie jest dobrowolny.

6. Uczestnik zobowiązany jest do podania danych prawdziwych, kompletnych i aktualnych.
7. W Konkursie nie mogą uczestniczyć osoby bezpośrednio zaangażowane w przygotowanie, organizację lub ocenę Konkursu, w szczególności członkowie Komisji Kwalifikacyjnej i Jury oraz osoby pozostające z nimi w relacji mogącej mieć wpływ na bezstronność oceny.
8. Organizator może odmówić udziału osobie, która nie spełnia warunków określonych w Regulaminie.

§ 5. Zgłoszenie do Konkursu

1. Zgłoszenie do Konkursu odbywa się w sposób i w terminie wskazanym przez Organizatora w komunikacie konkursowym.
2. Zgłoszenie powinno zawierać co najmniej:
 - a) dane Uczestnika niezbędne do przeprowadzenia Konkursu;
 - b) opis doświadczenia zawodowego związanego z pracą z serami (w wybranych obszarach - produkcji, sprzedaży, dystrybucji, marketingu, gastronomii, horeca) - minimum 1 rok doświadczenia
 - c) fotografię przygotowanej własnoręcznie przez Uczestnika deski serów;
 - d) opis ulubionego sera o objętości nieprzekraczającej 1000 znaków;
 - e) wymagane oświadczenia i zgody, jeżeli są przewidziane w formularzu zgłoszeniowym.
3. Zgłoszenie należy przestać na adres e-mail: knap@targi.krakow.pl w terminie do 14 października 2026 r.
4. Zgłoszenia przesłane po upływie terminu mogą pozostać bez rozpatrzenia.
5. Organizator może zwrócić się do Uczestnika o uzupełnienie braków formalnych zgłoszenia w terminie wskazanym przez Organizatora.
6. Przesłanie zgłoszenia oznacza zapoznanie się z Regulaminem oraz akceptację jego postanowień.

§ 6. Etap kwalifikacyjny

1. Etap kwalifikacyjny obejmuje:
 - a) weryfikację formalną dokumentacji zgłoszeniowej – w tym opisu doświadczenia zawodowego związanego z pracą z serami;
 - b) ocenę merytoryczną fotografii przygotowanej własnoręcznie przez Uczestnika deski serów oraz opisu ulubionego sera;
 - c) rozmowę kwalifikacyjną online przed Komisją Kwalifikacyjną, przeprowadzoną w formie serii 30 pytań merytorycznych.
2. Weryfikacja formalna dokumentacji zgłoszeniowej polega na sprawdzeniu jej kompletności oraz zgodności z wymaganiami określonymi w Regulaminie. Weryfikacja formalna nie podlega punktacji. Zgłoszenie może zostać uznane za spełniające albo niespełniające

wymagania formalne, z zastrzeżeniem możliwości uzupełnienia braków zgodnie z § 5 ust. 5 Regulaminu.

3. Uczestnicy, których zgłoszenia spełniają wymagania formalne, podlegają ocenie merytorycznej w ramach etapu kwalifikacyjnego.

4. W etapie kwalifikacyjnym Uczestnik może uzyskać maksymalnie 36 punktów, w tym:

a) za fotografię przygotowanej własnoręcznie deski serów – od 0 do 3 punktów

(ocena profesjonalizmu, sposobu prezentacji deski i kreatywności);

b) za opis ulubionego sera – od 0 do 3 punktów

(ocena kreatywności i profesjonalnego sposobu opisu sera);

c) za odpowiedzi na 30 pytań merytorycznych podczas rozmowy kwalifikacyjnej – od 0 do 30 punktów, przy czym za każdą prawidłową odpowiedź Uczestnik otrzymuje 1 punkt.

5. Rozmowa kwalifikacyjna ma na celu ocenę wiedzy Uczestnika w zakresie pracy z serami i branży serowarskiej.

6. Zakres tematyczny pytań obejmuje w szczególności:

a) podstawowe technologie serowarskie i rodzaje serów;

b) rodzaje mleka oraz ich właściwości wykorzystywane w produkcji serów;

c) podstawy sensoryki sera;

d) główne rodzaje i nazwy serów polskich i zagranicznych.

7. Rozmowa kwalifikacyjna ma formę serii 30 pytań merytorycznych zadawanych przez członków Komisji Kwalifikacyjnej.

8. Uczestnik udziela odpowiedzi podczas rozmowy kwalifikacyjnej samodzielnie. W trakcie rozmowy nie może korzystać z notatek, materiałów drukowanych, stron internetowych, wyszukiwarek, narzędzi sztucznej inteligencji ani innych zewnętrznych źródeł informacji. Niedozwolone jest również korzystanie z podpowiedzi lub pomocy osób trzecich, w tym osób przebywających w miejscu, z którego Uczestnik łączy się z Komisją Kwalifikacyjną.

9. O wyniku etapu kwalifikacyjnego decyduje łączna liczba punktów uzyskanych za fotografię deski serów, opis ulubionego sera oraz odpowiedzi na 30 pytań merytorycznych.

10. Na podstawie łącznej liczby punktów Komisja Kwalifikacyjna tworzy klasyfikację etapu kwalifikacyjnego. Do Finału zostaje zakwalifikowanych 8 Uczestników, którzy uzyskali najwyższą liczbę punktów, oraz 2 Uczestników rezerwowych, którzy mogą zostać zaproszeni do udziału w Finale w przypadku rezygnacji lub niemożności uczestnictwa któregoś z zakwalifikowanych Finalistów, zgodnie z kolejnością uzyskaną w klasyfikacji etapu kwalifikacyjnego.

11. W przypadku uzyskania przez dwóch lub więcej Uczestników takiej samej łącznej liczby punktów Komisja Kwalifikacyjna może przeprowadzić dodatkową serię pytań merytorycznych dla Uczestników z identycznym wynikiem. O wyższej pozycji decyduje większa liczba prawidłowych odpowiedzi uzyskanych w dodatkowej serii i puli pytań.

12. Punkty uzyskane przez Uczestnika w etapie kwalifikacyjnym służą wyłącznie wyłonieniu Finalistów i nie są uwzględniane w punktacji ani klasyfikacji końcowej Finału. Wszyscy Finaliści rozpoczynają Finał z zerowym dorobkiem punktowym.

§ 7. Jury Konkursu

1. Oceny konkurencji finałowych dokonuje Jury powołane przez Organizatora.
2. W skład Jury mogą wejść w szczególności:
 - a) polscy i zagraniczni eksperci oraz jurorzy serowarscy;
 - b) przedstawiciele producentów serów;
 - c) przedstawiciele branży gastronomicznej;
 - d) przedstawiciele branży handlowej;
 - e) inne osoby posiadające wiedzę i doświadczenie odpowiednie do oceny poszczególnych konkurencji.
3. Organizator powołuje Przewodniczącego Jury.
4. Członkowie Jury dokonują oceny Uczestników w sposób bezstronny i niezależny.
5. Członek Jury powinien poinformować Organizatora o okolicznościach mogących powodować konflikt interesów w związku z oceną konkretnego Uczestnika.
6. W przypadku wystąpienia konfliktu interesów Organizator może wyłączyć członka Jury z oceny danego Uczestnika lub konkurencji.

§ 8. Finał Konkursu

1. Finał Konkursu odbędzie się w dniu 4 listopada 2026 r. podczas targów HORECA / ENOEXPO w EXPO Kraków.
2. Do Finału zostanie zakwalifikowanych 8 Uczestników.
3. Finał składa się z następujących konkurencji:
 - a) Porcjowanie i pakowanie sera
 - b) Przygotowanie deski sera wraz z doborem dodatków w formie pairingu, na podstawie dostępnej gamy produktów;
 - c) Blind tasting, czyli profesjonalny opis sera bez znajomości jego nazwy i producenta;
 - d) Przygotowanie tematycznej kompozycji serowej w oparciu o przekazany zestaw serów.
4. Organizator zapewnia sery oraz inne produkty i materiały niezbędne do wykonania poszczególnych konkurencji, zgodnie z zasadami określonymi dla danej konkurencji.
5. Uczestnicy otrzymują w danej konkurencji takie same lub porównywalne warunki wykonania zadania.

6. Organizator może wprowadzić niezbędne zmiany organizacyjne dotyczące kolejności konkurencji, godzin ich rozpoczęcia oraz sposobu organizacji, jeżeli będzie to uzasadnione względami technicznymi, bezpieczeństwem lub prawidłowym przebiegiem wydarzenia.

7. Organizator dopuszcza korzystanie przez uczestników finału z własnych narzędzi do profesjonalnej pracy z serami, w szczególności noży, lir, żytek do krojenia oraz innych akcesoriów służących do przygotowania, porcjowania i prezentacji serów, pod warunkiem zachowania zasad higieny i bezpieczeństwa żywności oraz wymagań poszczególnych konkurencji.

§ 9. Punktacja i klasyfikacja

1. Każda z konkurencji finałowych jest punktowana. Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania w Finale wynosi 100 punktów.

2. Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania w poszczególnych konkurencjach oraz podstawowe kryteria oceny wynoszą:

a) Porcjowanie i pakowanie sera – maksymalnie 15 punktów, w tym w szczególności za:

- o dokładność wykonania porcji o zadanej gramaturze;
- o prawidłowość techniki i jakość krojenia;
- o profesjonalne i funkcjonalne zapakowanie jednej porcji;
- o organizację pracy i racjonalne gospodarowanie produktem.

b) Przygotowanie deski sera wraz z doбором dodatków – maksymalnie 20 punktów, w tym w szczególności za:

- o technikę przygotowania i krojenia sera;
- o układ, prezentację i funkcjonalność deski;
- o właściwe wyeksponowanie sera;
- o trafność doboru dodatków i jakość pairingu;
- o organizację wykonania.

c) Blind tasting – maksymalnie 15 punktów, w tym w szczególności za:

- o prawidłowy opis wyglądu, skórki i tekstury, aromatu i smaku;
- o trafność klasyfikacji sera, w tym określenia jego typu lub rodziny technologicznej oraz rodzaju mleka;
- o ocenę stopnia dojrzałości i ogólnej kondycji sera.

d) Przygotowanie tematycznej kompozycji serowej w oparciu o przekazany zestaw serów – maksymalnie 50 punktów, w tym w szczególności za:

- o technikę krojenia i przygotowania serów;

- o właściwe wykorzystanie i wyeksponowanie przekazanego zestawu serów;
- o układ, harmonię i ogólną prezentację kompozycji;
- o zgodność z zadaniem tematem i spójność koncepcji;
- o kreatywność i oryginalność rozwiązania;
- o profesjonalizm i jakość wykonania;
- o racjonalne gospodarowanie produktem i ograniczenie strat;
- o organizację pracy.

3. Każdy członek Jury dokonuje indywidualnej oceny Uczestnika na odrębnym arkuszu punktowym, zgodnie z kryteriami przewidzianymi dla danej konkurencji.

4. Punkty przyznane Uczestnikowi przez poszczególnych członków Jury są sumowane, a następnie dzielone przez liczbę oceniających sędziów. Uzyskana średnia arytmetyczna stanowi wynik Uczestnika w danej konkurencji, z zastrzeżeniem ust. 5.

5. W konkurencji „Porcjowanie i pakowanie sera” punkty za dokładność wykonania porcji ustalane są wyłącznie na podstawie obiektywnych wyników ważenia, zgodnie z przyjętą skalą punktową. Do uzyskanej w ten sposób punktacji dodaje się średnią ocen Jury za pozostałe kryteria tej konkurencji.

6. Wynik końcowy Uczestnika stanowi suma punktów uzyskanych we wszystkich czterech konkurencjach finałowych, po uwzględnieniu ewentualnych punktów karnych.

7. Zwycięzcą Konkursu i zdobywcą tytułu Polski Mistrz Sera – Cheesemonger 2026 zostaje Uczestnik, który uzyska najwyższą łączną liczbę punktów.

8. Kolejne miejsca w klasyfikacji ustalane są według malejącej liczby zdobytych punktów.

9. Za naruszenie zasad Regulaminu lub zasad obowiązujących w danej konkurencji Jury może odjąć Uczestnikowi 2 punkty za każde stwierdzone naruszenie.

10. Za naruszenie zasad higieny lub bezpieczeństwa żywności Jury może odjąć Uczestnikowi 5 punktów za każde stwierdzone naruszenie.

11. W przypadku poważnego naruszenia zasad Konkursu, zasad higieny lub bezpieczeństwa żywności Jury może podjąć decyzję o przerwaniu wykonywania zadania lub dyskwalifikacji Uczestnika.

12. Punkty karne nie są stosowane za uchybienia, które zostały już uwzględnione w ocenie jakości wykonania danej konkurencji.

13. W przypadku uzyskania przez dwóch lub więcej Uczestników takiej samej łącznej liczby punktów o wyższej pozycji decyduje liczba punktów uzyskanych w konkurencji „Przygotowanie tematycznej kompozycji serowej”. W przypadku dalszego remisu Jury może przeprowadzić dodatkowe zadanie rozstrzygające.

§ 10. Wyniki i nagrody

1. Na podstawie końcowej klasyfikacji Jury wyłania laureatów Konkursu.
2. Laureatom przyznawane są następujące tytuły i nagrody:

a) **I miejsce – tytuł „Polski Mistrz Sera – Cheesemonger 2026” oraz trofeum konkursowe;**

b) **II miejsce – tytuł „Polski Wicemistrz Sera – Cheesemonger 2026” oraz trofeum konkursowe;**

c) **III miejsce – trofeum konkursowe.**

3. Pozostali finaliści otrzymują dyplomy uczestnictwa oraz mogą otrzymać nagrody dodatkowe.
4. Jury może przyznać nagrody specjalne za indywidualne osiągnięcia Uczestników w Finale.
5. Rodzaj, liczba i wartość nagród dodatkowych mogą zostać określone przez Organizatora w porozumieniu ze Współorganizatorem - fundatorem nagród dodatkowych.
6. Jeżeli wartość lub rodzaj nagrody powoduje powstanie obowiązku podatkowego po stronie laureata, nagroda zostanie wydana z uwzględnieniem obowiązujących przepisów podatkowych.
7. Organizator lub Współorganizator, w przypadkach, gdy będzie do tego zobowiązany przepisami prawa, wykona obowiązki płatnika związane z wydaniem nagrody.
8. Laureat zobowiązany jest przekazać Organizatorowi dane niezbędne do prawidłowego wydania nagrody oraz wykonania obowiązków podatkowych, jeżeli obowiązek taki wynika z przepisów prawa.
9. Nagrody nie podlegają wymianie na inne nagrody ani na ekwiwalent pieniężny, chyba że Organizator postanowi inaczej.

§ 11. Reklamacje

1. Uczestnik może złożyć reklamację dotyczącą organizacji lub przebiegu Konkursu.
2. Reklamacja powinna zostać złożona w formie pisemnej lub elektronicznej na adres wskazany przez Organizatora.
3. Reklamacja powinna zawierać:
 - a) imię i nazwisko Uczestnika;
 - b) dane kontaktowe;
 - c) opis zdarzenia, którego dotyczy reklamacja;
 - d) uzasadnienie reklamacji;
 - e) żądanie Uczestnika.
4. Reklamację należy złożyć w terminie **7 dni od dnia zakończenia Konkursu.**

5. Organizator rozpatrzy reklamację w terminie **14 dni od dnia jej otrzymania**.
6. Odpowiedź na reklamację zostanie przekazana Uczestnikowi na adres wskazany w reklamacji.
7. Reklamacja nie wstrzymuje wykonania decyzji Jury ani wydania nagród, chyba że Organizator postanowi inaczej.

§ 12. Odpowiedzialność i bezpieczeństwo

1. Uczestnik zobowiązany jest do przestrzegania zasad bezpieczeństwa, instrukcji Organizatora oraz zasad obowiązujących na terenie EXPO Kraków.
2. Uczestnik ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez niego Organizatorowi lub osobom trzecim na skutek zawinionego działania lub zaniechania.
3. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za rzeczy osobiste Uczestnika pozostawione bez nadzoru.
4. Organizator może wykluczyć Uczestnika z Konkursu w przypadku:
 - a) naruszenia Regulaminu;
 - b) podania nieprawdziwych danych;
 - c) zachowania zagrażającego bezpieczeństwu innych osób;
 - d) zachowania rażąco naruszającego zasady współżycia społecznego lub dobre obyczaje;
 - e) korzystania z niedozwolonej pomocy podczas konkurencji.
5. Wykluczenie Uczestnika z przyczyn wskazanych w ust. 4 skutkuje utratą prawa do dalszego udziału w Konkursie oraz możliwości uzyskania nagrody.

§ 13. Produkty spożywcze i zasady higieny

1. Produkty spożywcze wykorzystywane podczas Konkursu powinny być dopuszczone do obrotu i spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności.
2. Produkty dostarczane przez Uczestników, Organizatora lub Partnerów powinny być odpowiednio zabezpieczone, przechowywane i wykorzystywane zgodnie z ich właściwościami oraz wymaganiami producenta.
3. Organizator może odmówić dopuszczenia produktu do Konkursu, jeżeli istnieją uzasadnione wątpliwości dotyczące jego bezpieczeństwa, jakości, pochodzenia lub zgodności z Regulaminem.
4. Uczestnik zobowiązany jest do przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa żywności obowiązujących podczas przygotowywania i prezentowania produktów.
5. Szczegółowe wytyczne techniczne i higieniczne dotyczące poszczególnych konkurencji mogą zostać przekazane Uczestnikom przed rozpoczęciem Finału.

§ 14. Materiały konkursowe, wizerunek i prawa do prac

1. Uczestnik oświadcza, że materiały przekazane przez niego Organizatorowi w związku z Konkursem, w szczególności fotografie, opisy i materiały zgłoszeniowe, są jego autorstwa lub posiada on odpowiednie prawa do ich wykorzystania.
2. Uczestnik ponosi odpowiedzialność za naruszenie praw osób trzecich w związku z materiałami przekazanymi Organizatorowi.
3. Organizator może wykorzystywać materiały zgłoszeniowe w celu organizacji, promocji i dokumentowania Konkursu, z poszanowaniem praw Uczestnika wynikających z obowiązujących przepisów prawa.
4. Uczestnik przyjmuje do wiadomości, że Konkurs ma charakter publicznego wydarzenia branżowego i jego przebieg może być fotografowany, filmowany oraz relacjonowany przez Organizatora, Współorganizatora, partnerów medialnych oraz inne uprawnione podmioty.
5. Zasady utrwalania i rozpowszechniania wizerunku Uczestnika zostaną określone w odpowiednich oświadczeniach lub klauzulach przekazanych Uczestnikowi przed lub w związku z udziałem w Konkursie.
6. Szczegółowe zasady dotyczące praw do fotografii, filmów i materiałów powstałych w ramach Konkursu mogą zostać określone w odrębnym oświadczeniu Uczestnika.

§ 15. Dane osobowe

1. Administratorem danych osobowych Uczestników Konkursu jest podmiot wskazany w odrębnej klauzuli informacyjnej dotyczącej Konkursu.
2. Dane osobowe będą przetwarzane w szczególności w celu:
 - a) przeprowadzenia procesu zgłoszenia i kwalifikacji;
 - b) organizacji i przeprowadzenia Konkursu;
 - c) kontaktu z Uczestnikami;
 - d) ogłoszenia wyników;
 - e) wydania nagród;
 - f) realizacji obowiązków prawnych ciążących na Organizatorze;
 - g) rozpatrywania reklamacji.
3. Szczegółowe informacje dotyczące administratora danych, podstaw prawnych przetwarzania, okresu przechowywania danych, praw osób, których dane dotyczą, oraz sposobu kontaktu w sprawach ochrony danych osobowych zostaną zawarte w odrębnej klauzuli informacyjnej.
4. Podanie danych niezbędnych do udziału w Konkursie jest dobrowolne, jednak ich niepodanie może uniemożliwić udział w Konkursie lub wydanie nagrody.

5. Organizator przetwarza dane osobowe zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych, w tym RODO.

§ 16. Zmiany organizacyjne i odwołanie Konkursu

1. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych i organizacyjnych związanych z przebiegiem Konkursu, jeżeli są one uzasadnione względami organizacyjnymi, technicznymi, bezpieczeństwa lub koniecznością zapewnienia prawidłowego przebiegu Konkursu.
2. Organizator może w szczególności zmienić kolejność konkurencji, godziny ich rozpoczęcia, miejsce przeprowadzenia poszczególnych konkurencji oraz rozwiązania techniczne, pod warunkiem, że zmiana nie narusza podstawowych zasad Konkursu.
3. O istotnych zmianach Organizator poinformuje Uczestników możliwie niezwłocznie.
4. W przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Organizatora, w szczególności siły wyższej, Organizator może odwołać, przerwać, przełożyć lub zmienić formę Konkursu.
5. W przypadku zmiany terminu Konkursu zakwalifikowani Uczestnicy zachowują prawo do udziału w Konkursie w nowym terminie, o ile Strony nie ustalą inaczej.

§ 17. Postanowienia końcowe

1. Udział w Konkursie oznacza akceptację niniejszego Regulaminu.
2. Regulamin jest dostępny dla Uczestników przed dokonaniem zgłoszenia.
3. W sprawach nieuregulowanych Regulaminem zastosowanie mają przepisy prawa polskiego.
4. Wszelkie spory związane z Konkursem będą w pierwszej kolejności rozwiązywane polubownie.
5. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian Regulaminu przed rozpoczęciem Konkursu, pod warunkiem, że zmiany nie naruszają praw nabytych Uczestników oraz nie zmieniają podstawowych zasad Konkursu w sposób mogący mieć wpływ na wynik rywalizacji.
6. O zmianach Regulaminu Organizator poinformuje Uczestników w sposób umożliwiający zapoznanie się z ich treścią.
7. Regulamin wchodzi w życie z dniem jego opublikowania.
8. W przypadku rozbieżności pomiędzy Regulaminem a materiałami promocyjnymi dotyczącymi Konkursu pierwszeństwo mają postanowienia Regulaminu.