

BASES DEL CONCURSO

UDON Franchising, S.L. (“**UDON**”), provista con CIF número B- 65211773 y domicilio social en Calle Ciurans, 2, La Garriga (Barcelona) organiza el certamen de cocina “Noodlemaster” (el “**Certamen**”).

Período

El Certamen tendrá lugar desde las 12h del viernes 16 de junio hasta las 24h del martes 31 de octubre de 2017 (Hora española).

AMATEURS

Requisitos de los participantes

Edad mínima: 16 años cumplidos en la fecha de la competición.

Residente en España

Participar al menos en una de las dos categorías del concurso, apartado amateur: Noodles y/o Izakayas.

No haber cursado formación reglada en materia de gastronomía, hostelería o turismo ni haber trabajado como cocinero o chef con anterioridad en el ámbito de la restauración.

No podrán participar en el Certamen cualquier persona que haya intervenido en la concepción, realización y/o gestión del Certamen, así como sus familiares en línea directa (ascendente, descendente o colateral).

La participación implica, por sí misma, la aceptación de las presentes bases legales. El incumplimiento de cualquiera de los términos de las mismas, implicará la imposibilidad de participar en el Certamen y, en su caso, de recibir el premio obtenido.

No serán tenidos en cuenta los participantes que no faciliten todos los datos requeridos o que actúen con datos personales incorrectos, falsos y/o incompletos, así como todos aquellos que no cumplan con las condiciones expuestas en estas bases legales.

Composición y presentación de la receta de Izakayas

La receta deberá presentarse obligatoriamente mediante la cumplimentación de la plantilla descargable del formulario de registro y deberá ir acompañada de una foto (.jpg). Además del detalle de los ingredientes y los diferentes pasos de la elaboración, la ficha deberá incluir un nombre para el plato y se valorará una breve descripción del proceso creativo o la inspiración que se siguió para idear este plato.

Composición y presentación de la receta de Noodles

La receta deberá presentarse obligatoriamente mediante la cumplimentación de la plantilla descargable del formulario de registro y deberá ir acompañada de una foto (.jpg). Además del detalle de los ingredientes y los diferentes pasos de la elaboración, la ficha deberá incluir un

nombre para el plato y se valorará una breve descripción del proceso creativo o la inspiración que se siguió para idear este plato.

La Gala

El concursante de noodles dispondrá de 20 minutos para elaborar su receta, mientras que el de izakayas dispondrá de 15 minutos para elaborar su receta.

En primer lugar, entrarán a cocinas los participantes de noodles y a los cinco minutos será el turno de los concursantes de izakayas. Los concursantes dispondrán de 5 minutos extra para la limpieza de cocina. Mientras, el jurado probará las elaboraciones y dará su valoración a los participantes.

La situación de cada uno de los concursantes en las mesas de cocina se decidirá mediante sorteo. Así pues, se respetará el mismo orden a la hora de entregar los platos al jurado.

Todos los participantes dispondrán de una selección de ingredientes frescos a su alcance que podrán recoger a medida que avancen en la elaboración de su receta.

Los concursantes deberán elaborar 4 platos de cada una de las recetas: 3 para la cata de los miembros de jurado y un cuarto para exponer al jurado y al público asistente.

Puntuación

Presentación e innovación: 20 puntos

Gusto, sabor, textura y aroma: 40 puntos

Composición: 20 puntos

Preparación: 20 puntos

Se valorará positivamente la puntualidad y el control de los tiempos durante la elaboración.

Motivos de descalificación

- Todas las recetas deberán ser originales y creadas por el propio participante del concurso, siendo así válidas variaciones de recetas tradicionales asiáticas.
- Los concursantes dispondrán de una vajilla cedida por la organización, compuesta por diferentes modelos de platos. Está totalmente prohibido usar otro menaje que no sea el de la organización, puede ser motivo de descalificación.
- Durante el concurso, los concursantes dispondrán de menaje para la elaboración cedido por el espacio gastronómico La Foodieteca, que deberá ser devuelto a la organización finalizado el certamen.

Premios

El finalista con menor puntuación de cada categoría (noodles/izakayas) recibirá un juego de cuchillos cortesía de Klimer (empresa colaboradora con el certamen), el siguiente finalista por orden recibirá un curso-taller de cocina asiática y el ganador que haya sumado una mayor puntuación por parte de los miembros del jurado recibirá un premio de 500€ en efectivo. Así mismo, las dos recetas ganadoras (una por categoría) aparecerán en la carta de Sugerencias de Temporada UDON de 2018, tras revisión y adaptación por parte del equipo de i+D UDON.

La comunicación de los Finalistas se realizará a través de la Web el día 01 de noviembre del 2017. Una vez comunicados, UDON contactará con los mismos por teléfono al número facilitado mediante el formulario de registro y les informará cómo acudir a la Gala. Los Finalistas tendrán 48h para aceptar el premio y enviar copia de su DNI o pasaporte en vigor a la organización.

El ganador será anunciado durante la Gala que se celebrará el 19 de noviembre de 2017 en Girona. UDON se responsabiliza a asumir la gestión y el coste del traslado de los finalistas (ida y vuelta en el mismo día del certamen) desde la ciudad de origen hasta Barcelona, en caso de residir fuera de Cataluña. Si los finalistas (3) prefieren desplazarse a la Gala Final por su cuenta, UDON asumirá el coste derivado del traslado hasta un máximo de 100€ por participante (ida y vuelta), en caso de residir fuera de Cataluña.

En caso de que alguno de los Finalistas renuncie o bien infrinja las presentes Bases Legales, el jurado se reunirá de nuevo para seleccionar al ganador de entre el resto de Finalistas.

UDON se reserva el derecho a sustituir los premios por otros de características similares, sin obligación de indemnización alguna a terceros.

PROFESIONALES

Requisitos de los participantes

Edad mínima: 16 años cumplidos en la fecha de la competición.

Residente en España

Participar al menos en una de las dos categorías del concurso, apartado profesionales: Noodles y/o Izakayas.

Haber cursado formación reglada en materia de gastronomía, hostelería o turismo o acreditar experiencia como cocinero o chef en el ámbito de la restauración.

No podrán participar en el Certamen los empleados de UDON, ni cualquier persona que haya intervenido en la concepción, realización y/o gestión del Certamen, así como sus familiares en línea directa (ascendente, descendente o colateral).

La participación implica, por sí misma, la aceptación de las presentes bases legales. El incumplimiento de cualquiera de los términos de las mismas, implicará la imposibilidad de participar en el Certamen y, en su caso, de recibir el premio obtenido.

No serán tenidos en cuenta los participantes que no faciliten todos los datos requeridos o que actúen con datos personales incorrectos, falsos y/o incompletos, así como todos aquellos que no cumplan con las condiciones expuestas en estas bases legales.

Composición y presentación de la receta de Izakayas

La participación deberá presentarse obligatoriamente mediante la cumplimentación de la plantilla descargable del formulario de registro y deberá ir acompañada de una foto (.jpg). Además del escandallo y los diferentes pasos de la elaboración, la ficha deberá incluir un nombre para el plato, así como el proceso previsto de mise en place y pase de cocina.

Se valorará positivamente si se incluye una breve descripción del proceso creativo o la inspiración que se siguió para idear este plato.

Composición y presentación de la receta de Noodles

La receta deberá presentarse obligatoriamente mediante la cumplimentación de la plantilla descargable del formulario de registro y deberá ir acompañada de una foto (.jpg). Además del escandallo y los diferentes pasos de la elaboración, la ficha deberá incluir un nombre para el plato, así como el proceso previsto de mise en place y pase de cocina.

Se valorará positivamente si se incluye una breve descripción del proceso creativo o la inspiración que se siguió para idear este plato.

Dinámica y funcionamiento

Para participar en el Certamen, los participantes deberán acceder a la Web (<http://udon.es/noodlemaster>), cumplimentar el formulario previsto al efecto y enviar su receta mediante la plantilla descargable que ofrece la organización. Además, será obligatorio presentar al menos una imagen (.jpg) del plato finalizado.

Los participantes podrán participar con tantas recetas como deseen, durante todo el periodo de vigencia del Certamen.

Sólo se aceptarán platos e imágenes originales, que deberán cumplir los requisitos previamente indicados en las presentes bases legales.

El periodo de recepción de recetas arrancará el 16 de junio y finalizará el 31 de octubre. El 01 de noviembre, se notificará la elección de los 6 platos finalistas (3 noodles y 3 izakayas) a los ganadores mediante los datos de contacto facilitados en el registro. En caso de no localizar a los finalistas en un plazo máximo de 48h, se procederá a contactar con los finalistas en reserva.

La selección de los ganadores se realizará en el marco de un evento (la “Gala”) que tendrá lugar el 19 de noviembre en el Àgora del Fòrum Gastronòmic de Girona, en el que los (6) finalistas deberán llevar a cabo la mise en place y el pase a cocina, como si de la cocina de un restaurante se tratara.

La Gala

Tanto los finalistas de noodles como los de izakayas dispondrán de 5 minutos para realizar el pase a cocina. Los concursantes dispondrán de 5 minutos extra para la limpieza de cocina. Mientras, el jurado probará las elaboraciones y dará su valoración a los participantes.

La situación de cada uno de los concursantes en las mesas de cocina se decidirá mediante sorteo. Así pues, se respetará el mismo orden a la hora de entregar los platos al jurado.

Todos los participantes dispondrán de una selección de ingredientes frescos a su alcance que podrán recoger a medida que avancen en la elaboración de su receta.

Los concursantes deberán elaborar 4 platos de cada una de las recetas: 3 para la cata de los miembros de jurado y un cuarto para exponer al jurado y al público asistente.

Puntuación

Presentación e innovación: 20 puntos

Gusto, sabor, textura y aroma: 20 puntos

Composición: 20 puntos

Preparación: 20 puntos

Operativa en cocina: 20 puntos

Se valorará positivamente la puntualidad y el control de los tiempos durante la elaboración.

Motivos de descalificación

- Todas las recetas deberán ser originales y creadas por el propio participante del concurso, siendo así válidas variaciones de recetas tradicionales asiáticas.
- Los concursantes dispondrán de una vajilla cedida por la organización, compuesta por diferentes modelos de platos. Está totalmente prohibido usar otro menaje que no sea el de la organización, puede ser motivo de descalificación.
- Durante el concurso, los concursantes dispondrán de menaje para la elaboración cedido por el espacio gastronómico La Foodieteca, que deberá ser devuelto a la organización finalizado el certamen.

Premios

El finalista con menor puntuación de cada categoría (noodles/izakayas) recibirá un juego de cuchillos cortesía de Klimer (empresa colaboradora con el certamen), el siguiente finalista por orden recibirá un curso de especialización en gastronomía y el ganador que haya sumado una mayor puntuación por parte de los miembros del jurado recibirá un premio de 1.000€ en efectivo. Así mismo, las dos recetas ganadoras (una por categoría) aparecerán en la carta de Sugerencias de Temporada UDON de 2018, tras revisión y adaptación por parte del equipo de i+D UDON.

La comunicación de los Finalistas se realizará a través de la Web el día 01 de noviembre del 2017. Una vez comunicados, UDON contactará con los mismos por teléfono al número facilitado mediante el formulario de registro y les informará cómo acudir a la Gala. Los Finalistas tendrán 48h para aceptar el premio y enviar copia de su DNI o pasaporte en vigor a la organización.

El ganador será anunciado durante la Gala que se celebrará el 19 de noviembre de 2017 en Girona. UDON se responsabiliza a asumir la gestión y el coste del traslado de los finalistas (ida y vuelta en el mismo día del certamen) desde la ciudad de origen hasta Barcelona, en caso de residir fuera de Cataluña. Si los finalistas (3) prefieren desplazarse a la Gala Final por su cuenta, UDON asumirá el coste derivado del traslado hasta un máximo de 100€ por participante (ida y vuelta), en caso de residir fuera de Cataluña.

En caso de que alguno de los Finalistas renuncie o bien infrinja las presentes Bases Legales, el jurado se reunirá de nuevo para seleccionar al ganador de entre el resto de Finalistas.

UDON se reserva el derecho a sustituir los premios por otros de características similares, sin obligación de indemnización alguna a terceros.

Clausula Fiscal

De conformidad con la normativa del Impuesto sobre 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 retención o ingreso a cuenta siempre que el valor del premio sea superior a 300 Euros. En todo caso corresponderá a la Compañía la realización del ingreso a cuenta o la práctica de la retención procedente, y al ganador la inclusión de la ganancia correspondiente en su declaración de IRPF. La Compañía enviará al ganador un certificado del ingreso a cuenta realizado para que pueda cumplir con sus obligaciones fiscales. El envío se realizará en las fechas próximas a la declaración fiscal de Impuesto de la Renta de las Personas Físicas del ejercicio que corresponda.

Derechos de propiedad intelectual

Los participantes se comprometen a no enviar/colgar fotografías a la Web que no sean originales y/o que no hayan sido realizados por ellos o bien que infrinjan la ley o derechos de terceros (en particular, derechos de propiedad intelectual e industrial y/o derechos a la intimidad, al honor y a la propia imagen). Cada participante declara estar en posesión de todos los derechos relativos a cada fotografía y, en su caso, haber obtenido el consentimiento expreso de las personas que aparezcan en la fotografía, para su difusión gratuita en cualquier medio y/o territorio y con carácter indefinido.

Los participantes autorizan expresamente a UDON a utilizar, reproducir, representar, comunicar públicamente, transformar y/o difundir las fotografías/vídeos, de forma exclusiva, gratuita, en la Web o en la página corporativa www.udon.es, así como en cualquier medio (a título enunciativo pero no limitativo, Youtube, Redes sociales, etc.) y territorio, con carácter indefinido.

En cualquier caso, la Sociedad Organizadora se reserva el derecho a retirar las fotografías/vídeos, sin necesidad de dar previo aviso al participante en cuestión, cuando estime que éstas infringen alguna normativa, los derechos de un tercero, y/o no se adapte a la naturaleza de la Promoción y/o a la buena imagen y reputación de UDON.

UDON se compromete a no utilizar ninguna de las recetas participantes, sin la autorización expresa de sus autores.

Responsabilidad

La participación en la Promoción implica el conocimiento y aceptación de las características, límites y riesgos de Internet. UDON no podrá ser considerada responsable en caso de disfunciones que puedan afectar Internet, problemas de configuración o ligados a un navegador determinado y/o la Web.

UDON tampoco podrá ser considerada responsable frente a cualquier daño causado a los participantes, sus equipos informáticos y/o a los datos en ellos almacenados.

UDON no será, en ningún caso, responsable del uso indebido y/o fraudulento de las fotografías, modificaciones y/o alteraciones realizadas a las fotografías por cualquier tercero.

Los Participantes garantizan que el contenido de las recetas proporcionados a UDON no infringe o atenta contra la salud e higiene, que todos sus elementos son comestibles, que no vulnera la legislación vigente o los derechos de terceros de cualquier naturaleza, obligándose a mantener indemne a UDON de cualesquiera reclamaciones de terceros derivadas de la publicación, difusión, explotación y reproducción de las recetas. En consecuencia, los participantes se obligan a resarcir a UDON de cualquier multa, sanción e indemnización (incluyendo cualquier gasto u honorarios de abogados, peritos u otros profesionales), costes y gastos de cualquier naturaleza que fueran exigidos a UDON.

Cualquier tentativa de utilización del Certamen fuera de la interfaz no modificada puesta en funcionamiento en la Web será considerada como una tentativa de fraude. La descompilación del Certamen, la utilización de script personal o cualquier otro método utilizado para alterar el uso previsto del Certamen en las bases legales será considerada igualmente como una tentativa de fraude y conllevará la eliminación inmediata del participante.

Exclusiones y limitaciones

UDON se reserva el derecho por cualquier motivo de anular, retrasar, interrumpir y/o prorrogar el Certamen o modificar todo o parte del Certamen sin que resulte responsable por ello.

UDON se reserva el derecho de eliminar cualquier participación que considere de origen fraudulento o que vulnere la legislación vigente.

UDON se reserva el derecho a realizar modificaciones a la mecánica del Certamen y los premios, siempre que las mismas estén justificadas o no perjudiquen a los participantes.

Protección de datos personales y cookies

Los datos personales facilitados por los participantes del Certamen serán incluidos en fichero titularidad de UDON con la finalidad de gestionar el Certamen y para realizar futuras acciones promocionales y comerciales de UDON. La aceptación del participante para que se les remita información publicitaria y comercial tiene siempre carácter revocable, sin efectos retroactivos, siendo necesario al efecto que lo comunique a UDON, mediante el envío de un correo electrónico a customercare@udon.es.

Los participantes que resulten Finalistas consienten que sus datos personales e imagen sean publicados en los diferentes canales sociales de UDON.

Los participantes podrán ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en el domicilio social de UDON Franchising, S.L., o bien solicitar su ejercicio a través del correo electrónico customercare@udon.es.

Igualmente, los participantes aceptan que, con motivo de su navegación por la Web, UDON puede utilizar cookies de registro y de reclutamiento para conocer si el usuario ya ha participado o si ha sido invitado por otro participante. Las cookies constituyen procedimientos automáticos de recogida de información relativa a las preferencias determinadas por un usuario de Internet durante su visita a un determinado sitio web con el fin de, entre otros, reconocerlo como usuario recurrente y personalizar su uso y facilitar una navegación más rápida. El participante puede configurar su navegador para aceptar o rechazar por defecto todas las cookies o para recibir un aviso en pantalla de la recepción de cada cookie y decidir en ese momento su implantación o no. Los procedimientos para el bloqueo y eliminación de las cookies pueden diferir de un navegador de Internet a otro, por lo que el participante deberá acudir a las instrucciones facilitadas por el fabricante del navegador de Internet. En caso de que el participante desee rechazar la utilización de cookies, podrá continuar navegando por la Web pero puede tener limitado el uso de algunas de las prestaciones.

Ley aplicable y jurisdicción

Estas bases legales están sujetas a la legislación de España.

En caso de conflicto sobre la aplicación, ejecución y/o la interpretación de las bases legales, en defecto de acuerdo amistoso, todo litigio será sometido a la jurisdicción de los Tribunales que determine la normativa imperativa o, en su defecto, los de la ciudad de Barcelona.

La dirección técnica del concurso agradece a todos los/las concursantes el cumplimiento de las reglas anteriormente citadas, el mantenimiento de la higiene, el profesionalismo culinario y la solidaridad entre participantes.

Para más información:

Tel. 902 547 447

customercare@udon.es

udon.es/noodlemaster