

CONCURSO SOMERSBY BEST MENU REGULAMENTO

OBJECTIVO:

A receita para uma grande competição.

O Somersby Best Menu é uma competição cozinhada de raiz para levar a sua receita às bocas do mundo e revolucionar os hábitos dos portugueses. Novos hábitos de refeição vão surgindo e a Somersby é hoje em dia uma refrescante bebida para completar qualquer menu.

Pontos de venda dos quatro cantos do país vão se juntar à mesa para lutar por 5 categorias que vão premiar as melhores refeições ligeiras, sempre em combinação com Somersby.

Vamos visitar os sítios mais trendy, os locais mais inesperados e provar as melhores combinações!

Desde o hambúrguer da casa ao sushi de fusão, lançamos o desafio: vamos descobrir o que vai mesmo bem com a sua Somersby, criando ao mesmo tempo, um novo momento de consumo.

Inscreva a sua receita de eleição, escolha uma Somersby para a acompanhar e entre na rota das melhores refeições!

1. CANDIDATOS:

O concurso está aberto a todos os restaurantes em Portugal e serão apurados até 100 concorrentes.

2. CATEGORIAS:

Categorias em que os restaurantes se podem inscrever:

2.1.1. Pizzas

2.1.2. Hambúrgueres

2.1.3. Sanduíches e Tostas

2.1.4. Petiscos

2.1.5. Sushi

2.2. A organização reserva-se o direito de sugerir a integração do restaurante / prato em categoria que considere mais indicada.

3. FORMALIZAÇÃO DE INSCRIÇÕES:

3.1. As inscrições são formalizadas de 9 de Maio a 13 de Junho de 2016 através do site (www.somersby.pt/pt/bestmenu).

3.2. O processo de inscrição tem de incluir os seguintes elementos:

3.2.1. Ficha de inscrição, devidamente preenchida;

3.2.2. Nome do menu, prato a concurso e Somersby que acompanha, bem como uma curta explicação do menú e da harmonização proposta.

3.2.3. Cada restaurante apenas poderá apresentar uma ementa a concurso. A ementa é composta por um prato e uma Somersby: Apple, Blackberry ou Citrus.

3.2.4. Os pratos elaborados deverão ser adaptados à Somersby escolhida.

3.2.6. As inscrições que não satisfaçam os requisitos anteriormente definidos não serão consideradas.

4. FASE DE SELECÇÃO

4.1 Após recepção das candidaturas, verificação do cumprimento dos requisitos de participação e avaliação dos menus propostos, serão seleccionados até 100 restaurantes concorrentes.

4.2. Será igualmente elaborada uma lista de suplentes, sendo os restaurantes que a compõem contactados em caso de desistência dos inicialmente pré seleccionados.

4.3. Todos os candidatos serão oportunamente informados sobre os resultados desta fase, que decorrerá desde o fecho de inscrições até dia 17 de Junho.

4.4. A análise do cumprimento de todos os requisitos constantes no presente regulamento é da responsabilidade das Edições do Gosto, que face ao exposto aceitarão ou não as inscrições recebidas.

5. PROMOÇÃO

5.1. Os concorrentes devem submeter uma ementa que, de acordo com o ponto 3., no decorrer de todo o evento, deverá estar disponível no seu restaurante .

No início da fase de avaliações, a organização enviará materiais de promoção, para que o espaço possa promover o menu e o consumidor possa provar, aprovar e votar!

5.2. Cada restaurante concorrente, durante o período em que decorre o evento, deverá ter no espaço uma sinalização de participação no concurso, a fornecer pela Organização.

5.3. Faça parte da rota! Após a selecção de todos os restaurantes, será criada uma plataforma online com um roteiro. Queremos pôr o seu restaurante nas bocas do mundo, mostrar o seu menu e dá-lo a provar ao todos os amantes da boa gastronomia.

6. APURAMENTO DOS VENCEDORES

6.1. O júri será constituído por reputadas personalidades com capacidades técnicas para avaliação dos pratos e da harmonia com a bebida escolhida. Na primeira fase de avaliações, a equipa de júri será composta por conceituados chefes de cozinha. Para a final, teremos como elementos figuras com elevada notoriedade mediática, ligadas à área da gastronomia.

6.2. O Júri será responsável pela avaliação e pontuação dos menus, de acordo com os seguintes critérios:

- Harmonia com a Somersby - Adaptação e equilíbrio da comida com a bebida - 25 pontos
- Perfect Serve Somersby (temperatura correcta, com muito gelo. Os outros ingredientes? Surpreenda-nos!) - 10 pontos

- Selecção dos ingredientes para prato - 10 pontos
- Apresentação do menu - 15 pontos
- Sabor do prato criado - 25 pontos
- Criatividade - 15 pontos

7. FASES DO CONCURSO

7.1. Após a fase de selecção, o restaurante será visitado pelo júri em dia e hora pré-definido, entre as 9h00 e as 19h00, devendo ter preparada:

- uma ementa para degustação do júri;

- uma ementa, empratada em mesa separada, para avaliação da apresentação e fotografia (em local iluminado).

2. O júri irá visitar os 100 restaurantes a concurso e destas visitas de apuramento, sairão 20 finalistas: 4 de cada categoria.
3. O público irá votar nos 100 restaurantes a concurso e eleger com a sua votação 5 finalistas: 1 de cada categoria.

7.2. Os 25 restaurantes finalistas serão novamente visitados por uma equipa de júri que irá fazer nova prova e apurar os 5 vencedores - um por categoria.

7.2.1. Esta prova irá decorrer em Outubro, salvo outra indicação da Organização.

7.3. Os 5 vencedores irão participar na Finalíssima, que irá ser transmitida no 24 Kitchen e divulgada na Fox e Fox Life. Para além disso, serão divulgados nas redes sociais Somersby.

7.4. A decisão do júri é final e incontestável. A participação implica a aceitação das regras deste regulamento.

8. PRÉMIOS

8.1. Aos restaurantes serão atribuídos prémios cheios de imaginação, de acordo com a pontuação atingida e categoria em que estão inscritos:

- Melhor Pizza com Somersby
- Melhor Hambúrguer com Somersby
- Melhor Sanduíche ou Tosta com Somersby
- Melhor Petisco com Somersby
- Melhor Sushi com Somersby

8.2. Os prémios serão entregues em Outubro de 2016, em data, local e horário a anunciar.

8.3. Vamos levar os vencedores de cada categoria a Londres, numa viagem dupla, com direito a uma experiência gastronómica inesquecível: um jantar no restaurante Gordon Ramsay Heddon Street Kitchen, Jamie's Italian e The Chiltern Firehouse. *

9. DIREITOS DE AUTOR

O participante garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita constante da ementa submetida. Nessa qualidade, o participante cede os seus direitos de autor, bem como quaisquer

** Viagem com estadia de 3 noites, em hotel de 5* em data a definir pela organização.*

outros direitos eventualmente existentes, para que a UNICER possa utilizar livremente e para os fins que entender convenientes, sem que lhe possa ser exigida qualquer contrapartida, a título de remuneração, compensação ou outro, não lhe sendo imputável qualquer tipo de responsabilidade por esse facto.

O participante responsabiliza-se perante a organização, bem como, perante quaisquer terceiros por todos os eventuais danos causados pela divulgação da sua receita.

10. PROTECÇÃO DE TRATAMENTO DE DADOS

Os participantes aceitam que o fornecimento dos dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento do vencedor e entrega dos prémios. Os participantes aceitam igualmente que os respectivos dados recolhidos sejam utilizados para efeitos de acções de divulgação e marketing. Os dados serão recolhidos e tratados pelas Edições do Gosto e partilhados com a UNICER).

A Edições do Gosto e a UNICER garantem a segurança e confidencialidade do tratamento, garantindo a possibilidade de acesso, rectificação e cancelamento dos dados aos participantes que assim o desejem e o comuniquem, através do correio electrónico eg@e-gosto.com ou por carta para Edições do Gosto, Rua Diogo do Couto, 1, 6º Frente, 1100-194 Lisboa.

Os dados de identificação pessoal obtidos poderão ser disponibilizados para o apuramento de responsabilidade civil e criminal, mediante solicitação da autoridade judiciária competente, nos termos da legislação aplicável.

11. DISPOSIÇÃO FINAL

A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, com as alterações que, a qualquer momento venham a ser introduzidas pela organização, bem como a aceitação dos resultados do mesmo e de todas as decisões, em especial do Júri, sem possibilidade de reclamação, sendo sempre e em qualquer circunstância inquestionáveis e definitivas.

A Unicer, a 22 de Julho de 2016, vem por este meio complementar o presente regulamento com uma adenda, com o objetivo de completar a informação da ação em curso.

Adenda ao Ponto 7.1.3 - Detalhe da forma de votação do público

“7.1.3 O público irá votar nos 100 restaurantes a concurso e eleger com a sua votação 5 finalistas: 1 de cada categoria.”

1. A votação do público irá decorrer do dia 28 de Julho a 21 de Setembro.
2. Poderão votar todos os indivíduos maiores de idade, exceto colaboradores da UNICER e/ou agências envolvidas na criação do projeto, ou seus familiares diretos.
2. A votação é baseada no número de publicação de fotografia na rede social Instagram de uma fotografia do menu a concurso no restaurante.
3. A fotografia tem de ter duas hashtags, sendo elas, a hashtag da marca “#Somersbypt” e a “#nomedo restaurante”. A lista com a hashtags correspondente a cada um dos 100 restaurantes a concurso está disponível no website da marca Somersby em <http://www.somersby.pt/pt/bestmenu/> e foi previamente validada com cada um dos restaurantes a concurso.
4. As fotografias partilhadas com as hashtags devem ser partilhadas no Instagram, tendo o perfil da rede social, estar definido como “público”, ou seja, publicações efetuadas com o perfil privado, por questões técnicas, não podem ser contabilizadas pela plataforma.
5. As fotografias serão publicadas no site <http://www.somersby.pt/pt/bestmenu/> na área de galeria.
6. Apenas serão contabilizadas publicações em que a fotografia corresponde ao menu associado ao ponto de venda. Esta informação sobre a composição do menu estará disponível no próprio restaurante.
7. Cada participante poderá participar o número de vezes que entender.

8. Cada fotografia partilhada com a combinação das duas hashtags corresponde a um voto.
9. Será apurado um vencedor do público por categoria. O vencedor do público é o restaurante com maior número de fotografias válidas partilhadas com a sua hashtag e a #Somersbypt.
10. Serão disponibilizadas peças de comunicação de ponto de venda a todos os restaurantes participantes desta fase (100): tabletents, menus de balcão e quadros de parede. Estas peças destinam-se a convidar o consumidor final a participar através da publicação de fotografias com os 2 (dois) hashtags mencionados no ponto 3. É da inteira responsabilidade e do interesse de cada restaurante garantir a colocação e a visibilidade das peças até à final, em Outubro.
11. Paralelamente, vai decorrer uma promoção para o consumidor final que tem por objetivo incentivar a participação. Será oferecido como prémio 1 (um) jantar, com menu previamente definido, para 10 pessoas em cada um dos 5 restaurantes vencedores. Todos os encargos destes jantares são da responsabilidade da Unicer.

Leça do Balio, 22 de Julho de 2016.