



BASES CONCURSO IBIZA SLOW BURGER

El organizador de la promoción de la Primera Edición del Concurso Ibiza Slow Burger es el Ayuntamiento d'Eivissa, con la colaboración de Pimeef y de Fomento del Turismo.

1. Fecha de inicio y fecha de finalización.

El concurso comenzará el 15 de octubre de 2022 y terminará el 30 de noviembre de 2022.

El concurso se organizará entre restaurantes y bares del municipio de Ibiza que quieran participar y que elaboren alguna de las dos propuestas de hamburguesa efectuadas.

El precio de la minihamburguesa con bebida no superará en ningún caso los 8 euros, mientras que la completa con bebida no superará los 20 euros, pudiendo escoger cada establecimiento su precio e ingredientes.

3. Mecánica del concurso.

En una guía se recogerán los establecimientos participantes con las hamburguesas con las que se presentan al concurso en dos formatos: concepto tapa y completa. Ambos conceptos concursarán al mismo premio.

Las propuestas de los participantes se someterán a la votación de un jurado profesional compuesto por el presidente de la Real Academia de la Gastronomía de Ibiza y Formentera, Pedro Matutes, en calidad de presidente del mismo, el chef de la Gaia, Óscar Molina, quien cuenta con una Estrella Michelin, María José Amengual, abogada y colaboradora del blog "Directo al Paladar", además de impulsora de su propio blog de recetas Dit i Fet, Ruth Alexandre, periodista y directora de "Gastrogurú" y Jesús Trujillo, Ceo & Founder de facefoodmag.

El jurado visitará los establecimientos divididos por zonas y deberán valorar al menos a cinco establecimientos para que todas las propuestas puedan ser examinadas. Además, el público general podrá dejar su opinión en la página web <https://turismo.eivissa.es> para que sean tenidas en cuenta junto a las críticas del jurado profesional.



La valoración de las hamburguesas en cualquiera de los dos formatos se hará puntuando estas en función de unos parámetros del 1 al 7 (siendo 1 una valoración poco satisfactoria, y 7 una valoración muy satisfactoria) en los que se valorará la calidad del servicio, la presentación de la hamburguesa, la calidad de la carne/y o ingredientes que la compongan, calidad del pan, relación calidad/precio y utilización de productos locales.

La decisión se hará pública el 1 de diciembre cuando se escogerá al ganador de uno de los dos conceptos de hamburguesa.

4. Nombre de los ganadores y premio

Se elegirán los ganadores mediante las valoraciones del jurado, según unos criterios previamente definidos, a las cuales se sumarán y tendrán en consideración las valoraciones del público.

Los establecimientos interesados en participar, y que tienen que pertenecer al municipio de Ibiza, pueden presentar sus candidaturas escribiendo un correo electrónico a lbizaslowburger@gmail.com antes del 10 de octubre.

Los establecimientos participantes tienen que detallar la receta de sus hamburguesas y la presentación de estas en el momento de hacer la inscripción.

La elección de los ingredientes es totalmente libre y dependerá de la creatividad y de la originalidad de los creadores de estas propuestas culinarias.

El precio al público de la miniburger con una bebida deberá tener un precio máximo de 8 eors, mientras que el de las hamburguesas completas con bebida tendrán que tener un precio máximo de 20 euros en todos los casos.

El establecimiento ganador tendrá la oportunidad de asistir y de participar en la feria gastronómica Madrid Fusión. El coste de inscripción del chef o propietario, vuelos, estancia y dietas correrá a cargo del Ayuntamiento d'Eivissa. Además, recibirá como trofeo un cuchillo tradicional ibicenco grabado con su nombre y el de la primera edición de este concurso.



El premio no se podrá canjear por dinero en metálico o por cualquier otra recompensa, ni puede ser objeto de cambio o alteración. La celebración del sorteo, así como la concesión del premio quedan sujetos a la normativa fiscal vigente.

5. Descalificaciones y penalizaciones

Si se evidencia que cualquiera de los participantes no cumple con los requisitos exigidos en las bases, o que los datos proporcionados para participar no son válidos, su participación se considerará nula y quedarán automáticamente excluidos del concurso perdiendo todo derecho sobre los premios otorgados en virtud del concurso.

6. Protección de datos personales.

De conformidad con lo establecido en el Reglamento General de Protección de Datos, cada participante con la aceptación de estas Bases Legales consiente que sus datos personales sean incorporados a un fichero, titularidad de ésta, con la finalidad de gestionar el sorteo, así como difundir y dar publicidad a sus resultados, y tramitar la entrega del premio. Le informamos que puede ejercer sus derechos de Acceso, Rectificación, Supresión, Oposición, Limitación del tratamiento, Portabilidad, olvido y a no ser objeto de decisiones individuales automatizadas mediante el envío de un e-mail a IbizaSlowBurger@gmail.com adjuntando en ambos casos copia de un documento identificativo.

7. Cambios y aceptación.

Nos reservamos el derecho de modificar o ampliar estas bases promocionales, en la medida que no perjudique o menoscabe los derechos de los participantes en el concurso.

* Criterios de valoración de las hamburguesas para el jurado profesional:

CALIDAD DEL SERVICIO:

Valore del 1 al 7 (siendo 1 una valoración poco satisfactoria, y 7 una valoración muy satisfactoria) la atención que recibió por parte del establecimiento, si le preguntaron por el punto de la carne y luego cumplieron con lo manifestado, si la atención fue rápida por parte de los responsables, si fueron amables, etc.



PRESENTACIÓN DE LA HAMBURGUESA:

Valore del 1 al 7 (siendo 1 una valoración poco satisfactoria, y 7 una valoración muy satisfactoria) los aspectos estéticos que tuvo su hamburguesa.

CALIDAD DE LA CARNE U OTROS INGREDIENTES (PUEDEN SER VEGETARIANAS O VEGANAS):

Valore del 1 al 7 (siendo 1 una valoración poco satisfactoria, y 7 una valoración muy satisfactoria) si su hamburguesa fue tierna, jugosa y sabrosa.

CALIDAD DEL PAN:

Valore del 1 al 7 (siendo 1 una valoración poco satisfactoria, y 7 una valoración muy satisfactoria) si el pan de su hamburguesa tuvo un buen sabor y una masa esponjosa.

RELACION CALIDAD/PRECIO:

Valore del 1 al 7 (siendo 1 una valoración poco satisfactoria, y 7 una valoración muy satisfactoria) si piensa que la relación calidad/precio de su hamburguesa es la adecuada.

UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS LOCALES:

Valore del 1 al 7 (siendo 1 una valoración poco satisfactoria, y 7 una valoración muy satisfactoria) la utilización de productos locales para la elaboración del plato.