



Lubaszka.

Regulamin ogólnopolskiej akcji „Dobra bułka zdrowiu służy” przeprowadzanej w ramach 32. Finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy („Akcja”)

1. Ogólne postanowienia i zasady Akcji

- 1.1. Organizatorem Akcji jest Fundacja Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy oraz Piekarnie Lubaszka Sp. z o.o.
- 1.2. Akcja prowadzona jest na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
- 1.3. Akcja zostanie przeprowadzona w terminie od dnia 18 grudnia 2023 roku do dnia 10 lutego 2024 roku.
- 1.4. Akcja ma charakter akcji happeningowej. Piekarnie przyłączając się do Akcji udzielają wsparcia na rzecz 32. Finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. Wsparcie polegać będzie na sprzedaży bułeczki przygotowanej wg. receptury z załącznika nr 2 (dalej „Produkty”) i karty technologicznej z załącznika nr 4 i przekazaniu całości przychodu jako darowizny na rzecz Fundacji Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy.
- 1.5. Do udziału w Akcji może zgłosić się każda Piekarnia, która będzie spełniać wymogi zawarte w Regulaminie.
- 1.6. Udział Piekarni jest dobrowolny i bezpłatny.

2. Udział w Akcji

Przystąpienie do Akcji

- 2.1. Piekarnie, które chcą uczestniczyć w Akcji, mogą przystąpić do Akcji po dokonaniu zgłoszenia przez formularz dostępny na stronie piekarnie.wosp.org.pl
- 2.2. Zgłoszenia należy dokonać nie później niż do dnia 19 stycznia 2024 roku.
- 2.3. Organizator w terminie 3 dni roboczych od dnia zgłoszenia, zaakceptuje zgłoszenie bądź odmówi Piekarni udziału w Akcji. Odmowa może nastąpić, jeśli Piekarnia nie spełni wymogów Regulaminu. Odmowa zostanie przekazana na adres e-mail—wskazany w zgłoszeniu.
- 2.4. Zgłoszenie chęci przystąpienia do Akcji oznacza jednocześnie zgodę na zamieszczenie danych Piekarni (nazwa, adres) na stronie piekarnie.wosp.org.pl i akceptację niniejszego Regulaminu

3. Zobowiązania Piekarni

- 3.1. Piekarnia, w ramach przystąpienia do Akcji, będzie sprzedawać bułki w kształcie rombu według wskazanej receptury przygotowanej przez Piekarnie Lubaszka (zał.2).



Lubaszka.

- 3.2. Jeden Produkt będzie sprzedawany w stałej cenie - 2 zł brutto za sztukę.
- 3.3. Piekarnia produkuje produkty na własny koszt. Organizator nie ponosi ani nie zwraca kosztów produkcji Produktów.
- 3.4. Organizator nie ponosi żadnych kosztów związanych z Produktami, które nie zostały sprzedane.
- 3.5. Całą kwotę uzyskaną ze sprzedaży Produktów, Piekarnia przekaże Fundacji Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy w formie darowizny na rachunek bankowy 32. Finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy tj.: PL34 1140 1010 0000 5244 4400 1132
- 3.6. Piekarnia przystępując do Akcji zobowiązuje się do przekazania darowizny ze sprzedaży Produktów na rzecz Organizatora. Piekarnia zobowiązana jest także do przesłania na adres e-mail piekarnie@wosp.org.pl potwierdzenia dokonania darowizny wraz z raportem sprzedażowym (zał. 3).
- 3.7. Wysokość darowizny określona będzie na podstawie raportu sprzedażowego, który Piekarnia po zakończeniu Akcji zobowiązana będzie do przesłania na adres e-mail piekarnie@wosp.org.pl do dnia 26 lutego 2023 roku. Raport sprzedażowy stanowi załącznik nr 3
- 3.8. Organizator ma prawo zażądać od Piekarni przedstawienia dokumentacji potwierdzającej wysokość sprzedaży w ramach Akcji.
- 3.9. Piekarnia zobowiązuje się do kształtowania w przestrzeni publicznej pozytywnego wizerunku Organizatora.

4. Korzyści dla Piekarni

- 4.1. Przystępując do Akcji Piekarnia udziela wsparcia 32. Finałowi Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy.
- 4.2. Piekarnia, która przystąpi do Akcji może korzystać z logotypu 32. Finału WOŚP oraz dedykowanych grafik. Logotyp, z którego piekarnia ma prawo skorzystać stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu.
- 4.3. Piekarnia ma możliwość informowania za pomocą mediów społecznościowych o swoim zaangażowaniu w Akcję. Posty powinny być oznaczone specjalnym hasztagiem: #wosp2024
- 4.4. Piekarnia może wykorzystywać udział w Akcji do własnej promocji, z zastrzeżeniem, że będzie to promocja w tzw. formie organicznej (niepłatna). Organizator nie wyraża zgody na wykorzystanie logotypu 32. Finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy w płatnych kampaniach reklamowych Piekarni.



Lubaszka.

5. Odpowiedzialność piekarni

- 5.1. Piekarnia jest odpowiedzialna za przygotowanie, wykonanie, sprzedaż, a także ewentualną utylizację Produktów.
- 5.2. Piekarnia jest odpowiedzialna za działania i zaniechania osób przez siebie zatrudnionych, którym powierzyła wykonywanie czynności związanych z jej udziałem w Akcji, w za działania osób, którym powierzyła przygotowanie i sprzedaż Produktów.

6. Rezygnacja z udziału w Akcji

- 6.1. Piekarnia może w każdej chwili wycofać się z Akcji, poprzez skuteczne przekazanie takiego oświadczenia, przy wykorzystywaniu poczty elektronicznej, na adres e-mail: piekarnie@wosp.org.pl. Za skuteczne dostarczenie informacji uważa się takie, które zostało potwierdzone formą mailową.
- 6.2. Piekarnia po wycofaniu się z Akcji nie może sprzedawać Produktów stworzonych na potrzeby Akcji oraz wykorzystywać logotypu i grafik 32. Finału WOŚP

7. Postanowienia końcowe

- 7.1. Piekarnia uczestnicząca w Akcji nie może pobierać jakichkolwiek dodatkowych opłat, poza ustalonymi w Regulaminie.
- 7.2. W sprawach nieuregulowanych w Regulaminie oraz kwestiach spornych decydujące znaczenie ma stanowisko Organizatora.

8. Zmiany Regulaminu

Organizator Akcji zastrzega sobie prawo do zmiany Regulaminu w przypadku zaistnienia ważnej przyczyny rozumianej jako (i) zmiana przepisów prawa regulujących zasady i organizację przeprowadzania Akcji, wpływająca na wzajemne prawa i obowiązki Organizatora i uczestników Akcji; (ii) przedłużenie lub skrócenie terminu obowiązywania Akcji; (iii) zmiana sposobu przeprowadzania Akcji spowodowana względami technicznymi lub technologicznymi. W przypadku dokonania zmiany w Regulaminie, Organizator udostępni tekst jednolity regulaminu poprzez jego publikację na stronie piekarnie.wosp.org.pl. Do wszelkich spraw nieuregulowanych w niniejszym regulaminie będą miały zastosowanie powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego.



Lubaszka.

9. Uwagi

Wszelkie uwagi dotyczące Akcji można zgłaszać drogą elektroniczną na adres e-mail piekarnie@wosp.org.pl

10. Klauzula informacyjna Fundacja Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy

- 10.1. Administratorem danych osobowych (Administrator) przekazanych przez Uczestników Akcji za pośrednictwem formularza zamieszczonego na stronie piekarnie.wosp.org.pl jest Fundacja Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy z siedzibą w Warszawie przy ul. Dominikańskiej 19 C (KRS: 0000030897, Sąd Rejonowy dla M. St. Warszawa, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego NIP 521-30-03-700, REGON 010168068). Z Administratorem można się skontaktować pod adresem e-mail: wosp@wosp.org.pl.
- 10.2. Fundacja Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy oświadcza, że wyznaczyła inspektora ochrony danych, o którym mowa w art. 37-39 RODO. Dane kontaktowe inspektora ochrony danych e-mail: ochronadanych@wosp.org.pl.
- 10.3. Uczestnicy Akcji akceptując Regulamin oraz dokonując zgłoszenia w sposób wskazany w niniejszym Regulaminie przystępują do umowy z Fundacją Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy w celu przeprowadzenia Akcji. Dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a RODO, jedynie w celu i w zakresie niezbędnym do wykonania zadań związanych z realizacją Akcji. Zakres przekazywanych danych osobowych: imię i nazwisko/nazwa przedsiębiorcy, adres, nr telefonu, adres e-mail.
- 10.4. Podanie danych ma charakter dobrowolny i jednocześnie jest niezbędne dla potrzeb uczestnictwa w Akcji. Dane będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji i rozliczenia Akcji.
- 10.5. Uczestnikom Akcji, przysługuje prawo do żądania od Administratora dostępu do ich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania lub wniesienia sprzeciwu wobec ich przetwarzania.
- 10.6. Uczestnikom Akcji w związku z przetwarzaniem ich danych osobowych przysługuje prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531 03 00, fax. 22 531 03 01, <https://uodo.gov.pl/pl/p/kontakt>.
- 10.7. Podanie danych osobowych jest wymagane do zawarcia i realizacji umowy. Niepodanie danych skutkować będzie brakiem możliwości zawarcia umowy (przystąpienia do udziału w Akcji).
- 10.8. W oparciu o dane osobowe, o których mowa w pkt 10.3, Fundacja Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy nie będzie podejmowała zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania w rozumieniu RODO.



Lubaszka.

10.9. Dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego (rozumianego jako państwo znajdujące się poza Europejskim Obszarem Gospodarczym, EOG), ani organizacji międzynarodowej w rozumieniu RODO, z zastrzeżeniem, że Administrator korzysta z Microsoft Office 365, co może spowodować przekazanie Państwa danych osobowych do państwa trzeciego. Regulamin korzystania z Usług Online w zakresie MS Office 365 oraz zobowiązania

w odniesieniu do przetwarzania i zabezpieczania danych użytkownika oraz danych osobowych przez usługi online określa dokumentacja Microsoft, w tym w szczególności:

- a) oświadczenie o ochronie prywatności - <https://privacy.microsoft.com/pl-pl/privacystatement>;
- b) umowa dotycząca usług Microsoft (Microsoft Services Agreement, MSA) - <https://www.microsoft.com/pl-pl/servicesagreement/>.

Załączniki:

1. Logotyp 32. Finału WOŚP
2. Receptura bułki
3. Wzór raportu sprzedażowego
4. Instrukcja technologiczna



Lubaszka.

Zał. 1 Logotyp 32.Finału WOSP





Lubaszka.

Zał. 2 Receptura produktu przygotowana przez Piekarnie Lubaszka

Jest to bułka na bazie mąki pszennej orkiszowej z dodatkiem ziaren, roślin strączkowych i pasty miso. Bułka charakteryzuje się delikatną strukturą i ciekawą barwą oraz wyjątkowym smakiem, który kształtuje dodatek do ciasta tradycyjnej japońskiej pasty miso produkowanej ze sfermentowanej soi. Bułka cechuje się również wysoką zawartością białka, obniżoną zawartością węglowodanów i jest dobrym źródłem błonnika.

Składniki: woda, mąka **orkiszowa** typ 680, mąka **orkiszowa** pełnoziarnista typ 1850, białko **pszenne**, mąka **sojowa** odtłuszczona, zakwas pszenny (woda, mąka **pszenna**), ziarno słonecznika, pasta miso ciemna (z **soi**), groch żółty łamany, siemię lniane, nasiona **sezamu**, **mleko** w proszku pełne, drożdże, sól, błonnik naturalny (babka jajowata), słód **jęczmienny**.

Wartość odżywcza produktu:

Wartość odżywcza w	100g	*RWS
Wartość energetyczna	1087kJ 258kcal	13,0%
Tłuszcz	5,9g	8,5%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,0g	5,0%
Węglowodany	31g	12,0%
w tym cukry	3,9g	4,3%
Błonnik	4,5g	18,0%
Białko	18g	35,8%
Sól	1,8g	29,6%


*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal)

Receptura:

Nazwa surowca	Ilość w [kg]
Mąka orkiszowa typ 680	45
Mąka orkiszowa typ 1850	20
Zakwas pszenny	10
Białko pszenne – gluten witalny	15
Mąka sojowa	15
Groch łamany	6
Woda do grochu	6
Słonecznik	10
Siemię lniane	5
Sezam	5
Mleko w proszku	5
Błonnik naturalny (babka jajowata)	2
Pasta miso ciemna	10
Słód jęczmienny	2
Sól	2,5
Drożdże	3
Woda	85

Załącznik 4 Instrukcja technologiczna

	Instrukcja technologiczna	Numer: IN-61/P/WG
		Strona 9/10

Nazwa produktu	Bułka FINALÓWKA
Masa netto	90 g
Zdjęcie	

Receptura na ciasto:

Nazwa surowca	Ilość w [kg]
Zakwas pszenny	
Mąka pszenna 650 typ	5
Woda	5
Groch żółty łamany namoczony	
Groch żółty łamany	6
Woda	6
Ciasto:	TA=196
Mąka orkiszowa typ 680	45
Mąka orkiszowa typ 1850	20
Zakwas pszenny	10
Białko pszenne – gluten witalny	15
Mąka sojowa	15
Groch żółty łamany namoczony	12
Słonecznik	10
Siemię lniane	5
Sezam	5
Mleko w proszku pełne	5
Błonnik naturalny (babka jajowata)	2
Pasta miso ciemna	10
Słód jęczmienny płynny	2
Sól	2,5
Drożdże prasowane	3
Woda	75

Etapy produkcji wyrobu:

Groch żółty łamany: należy na 6 h przed mieszaniem ciasta, zaleć ciepłą wodą w celu zmiękczenia ziarna grochu

Zakwas pszenny: jeśli piekarnia nie wytwarza własnego zakwasu pszennego o wydajności TA200 w zakładzie, może zakwas ten zastąpić dodając do receptury mąką pszenną jasną (typ 500 lub 650) i wodą w stosunku 1:1

Przygotowanie ciasta: wszystkie składniki przewidziane recepturą dozujemy do dzieży i mieszamy na mieszalce spiralnej: 3 min na wolnych obrotach i 12 minut na szybkich obrotach.

Bardzo ważne, aby ciasto po zamieszaniu miało temperaturę w zakresie 24-26°C, stąd dodatek lodu w recepturze, aby ciasto można dłużej mieszać.

Po wymieszaniu, ciasto odpoczywa 30 minut i po tym czasie jest przekazywane na maszynę formującą w naszym przypadku jest to linia do produkcji bułek firmy Lippelt. Ciasto mocno podsypujemy mąką pszenną jasną, aby była widoczna na bułce po upieczeniu.

Taki kształt bułki jak poniżej, możemy też uzyskać na takich maszynach jak Rheon, Rondo, Rademaker.



Waga kęsa: 110g.

Garowanie: 60 min.

Pieczenie: 230°C – 20 min. Piec obrotowy, załadunek na 240°C, po 2 minutach obniżamy temperaturę pieca na 230°C.

Finałówka	Temp. [°C]	Czas [min]	Para [s]	Luft [min]	
	240	2	15	18	zamknięty
	230	18		2	otwarty
20 min					