

**“Lend to Learn”
Pieredzes programmas nolikums**

1. VISPĀRĒJIE NOTEIKUMI

- 1.1. Pieredzes programmu “Lend to Learn” organizē Gemoss SIA (turpmāk tekstā “rīkotājs”), Mūkusalas iela 73, Rīga, LV- 1004, reģ. LV 40103099092
- 1.2. Pieredzes programmas mērķis:
- Iepazīstināt ar tehnoloģiju inovācijām un veicināt to izmantošanu HoReCa nozarē;
 - veicināt Sage | Polyscience zīmola atpazīstamību nozares tirgū.
- 1.3. Pieredzes programmas norises laiks: **8. oktobris – 2. novembris.**
- 1.4. Pieteikšanās programmai: līdz 8. oktobrim, aizpildot 1. pielikumu un sūtot uz e – pastu inguss@gemoss.lv
- 1.5. Programmas uzvarētājs iegūst balvu no zīmola Sage | Polyscience.
- 1.6. Programmā var piedalīties HoReCa nozares uzņēmumi tā šefpavāra vadībā (turpmāk tekstā “dalībnieks”), kas ieniedzis pieteikumu dalībai programmā, atbilstoši nolikuma noteikumiem.
- 1.7. Ar pieredzes programmas nolikumu var iepazīties, to saņemot, elektroniski.

2. PIEREDZES PROGRAMMAS NORISE

- 2.1. 4 dalībniekiem pēc pieteikuma iesniegšanas (atlasēs kārtībā) lietošanā uz 1 nedēļu tiek nodotas 4 iekārtas no zīmola Sage | Polyscience:
- Saldēšanas virsma Anti-Griddle;
 - Indukcijas plīts TheControlFreak;
 - Dūmotājs Smoking Gun Pro;
 - Cirkulators Sous Vide "Pro Chef".
- Šīs iekārtas 1 nedēļas laikā ir:
- Jāizmanto ikdienas darbam virtuvē;
 - Eksperimentējot jāapgūst iekārtu potenciāls;
 - Jārada recepti, kura jāpagatavo pieredzes programmas noslēgumā.
- 2.2. Rīkotājs izlozes kārtībā nosaka, kura no 4 iekārtām jāizmanto un ēdiens, kas jāpagatavo programmas noslēgumā:
- Uzkoda
 - Zupa
 - Pamatēdiens
 - Deserts
- 2.3. Pieredzes programmas noslēgums norisināsies 2. novembrī Gemoss semināru zālē, Rīgā, Mūkusalas ielā 73 un tajā visiem dalībniekiem kārtas secībā ir:

- Jādalās pieredzē par iekārtu izmantošanas pieredzi un sasniegtajiem kulinārijas rezultātiem, atbildot uz tēmām:
 - Kā bagātināt ēdienu garšas nianšes ar tehnoloģiju inovācijām?
 - Vai tehnoloģijas virtuvē var aizstāt cilvēkresursus?
 - Vai iespējams samazināt izmaksas ēdiena gatavošanas procesā ar tehnoloģiju palīdzību?
- Jāpagatavo 1 no noteiktajiem ēdieniem – uzkoda, zupa, pamatēdiens vai deserts, izmantojot izlozēto iekārtu.

2.4. Pieredzes programmas noslēguma auditorija – nozares profesionāļi no visas Latvijas.

2.5. Pieredzes programmas uzvarētāju nosaka Rīkotāja noteikta žūrija un nozares profesionāļu balsojums. Rīkotājs rezultātu paziņo uzreiz pēc pieredzes programmas noslēguma.

1.pielikums
Pieredzes programma “Lend to Learn”

PIETEIKUMA ANKETA

IESNIEDZĒJS:

Vārds, uzvārds _____

Restorāns/kafejnīca _____

Tālrunis kontaktiem _____

DATUMS: