
BASES 1r RETO A LA INNOVACIÓN MAHESO

OBJETIVOS

MAHESO convoca y organiza el I RETO A LA INNOVACIÓN para alumnos de escuelas de hostelería.

Buscamos 1 producto de INNOVACIÓN que se pueda industrializar en nuestra fábrica.

INFORMACIÓN GENERAL

El concurso se llevará a cabo siguiendo el siguiente calendario:

Durante los meses de JUN-JUL'24 se realizará la presentación del proyecto y la selección de las escuelas participantes.

La semana 39 (SEP'24) un equipo de Maheso se desplazará a cada escuela a explicar el reto a los alumnos.

Desde la semana 40 a la semana 46 (SEP-NOV '24) será la fase de creación de ideas.

Durante la semana 46 cada alumno participante presentará una o varias recetas de cada categoría. El formato puede ser la receta escrita o bien la receta grabada en video, acompañada de la Ficha Técnica y el escandallo.

Las recetas se tienen que enviar a este mail: concursoinnovacion@maheso.com

La fecha máxima de envío será el 17 de noviembre.

La Ronda Eliminatoria tendrá lugar de la semana 47 a la 49 (NOV-DIC'24) y consistirá en una preselección interna de las recetas realizada por un jurado de Maheso. Este jurado estará formado por miembros de los siguientes departamentos:

(Chef, I+D, Fabricación, Marketing, Comercial)

Maheso contactará con los semifinalistas durante este período. Habrá un máximo de 6 alumnos finalistas.

Durante las semanas 50 ó 51 de diciembre'24 se celebrará la final en las instalaciones de Maheso. Por turnos en las oficinas de Maheso, cada finalista presentará y dará a degustar su propuesta al jurado Maheso. Los concursantes tendrán 1,5hs como máximo para reconstituir el producto y presentar el plato.

La entrega de premios tendrá lugar el mismo día de la final.

BASES

1. Tiene que ser un producto acabado que no exista en el mercado.
2. Buscamos un producto que se pueda congelar de cada categoría:
 - 1 de la categoría pasta
 - 1 de la categoría cárnicos
 - 1 de la categoría snacking queso
3. No puede ser un postre/dulce.
4. No puede llevar ingredientes que no se puedan congelar.
5. No debe tener presencia de alérgenos.
6. Tienen que ser platos que tengan elaboración caliente en la fábrica y que se tengan que consumir previa regeneración en freidora, y/o horno, y/o airfryer, y/o microondas y/o sartén, para garantizar que llegan a temperatura interior de 70°C.
7. Tienen que ser ready to cook, no ready to eat y las carnes deben ser todas sin hueso.
8. La receta entregada debe incluir:
 - Receta/producto y argumentación.
 - Descripción paso a paso de la receta.
 - Foto del plato/producto.
 - Ficha técnica
 - Escandallo detallado

El autor/a de las recetas creadas y presentadas en virtud de este concurso, cede con carácter indefinido a la sociedad mercantil GEDESCO, S.A., todos los derechos de propiedad intelectual en exclusiva y de explotación en cualquier forma y para cualquier uso de dichas recetas, en cualquier territorio, nacional o internacional, por todos los países del mundo; reproducción, transformación, distribución, o cualquier otra, conforme al Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, de su receta, sin derecho a partición alguna sobre ello, ni remuneración adicional a lo recogido en estas bases.

CRITERIOS DE VALORACIÓN

El jurado, compuesto por profesionales de Maheso puntuará la receta / producto en su totalidad valorando:

- Innovación y técnica: sobre un máximo de 5 puntos
- Gusto, sabor, textura y aroma: sobre un máximo de 5 puntos
- Composición y argumentación del plato: sobre un máximo de 5 puntos

PREMIO

El plato ganador recibirá el siguiente premio:

- 1 cheque nominativo de 2.000 € netos (2.380 brutos con retención del 19%) para el estudiante que presente el mejor concepto de producto.
- Maheso aportará 100 € a cada uno de los 6 finalistas para sufragar los gastos de elaboración de la receta física.
- Opcionalmente el ganador podrá realizar un stage en Maheso para participar en el proceso de industrialización del producto.

ACEPTACION DE LAS BASES

La participación en este concurso implica la aceptación total de las bases. Para cualquier duda relacionada con la participación en este concurso, puede dirigirse a la siguiente dirección de correo electrónico: concursoinnovacion@maheso.com

La información que usted nos facilite (nombre, apellidos, datos de contacto) será recogida como confidencial y tendrá como finalidad, la gestión del Concurso de talentos conforme a lo definido en las bases. La aceptación de este Compromiso de Privacidad implica la aceptación expresa, por su parte, del uso de sus datos que realice el personal autorizado de grupo GEDESCO.

Le informamos de la posibilidad de hacer efectivos sus derechos de acceso, rectificación, cancelación, oposición, portabilidad, supresión y limitación en los términos previstos en la citada ley, ante el titular y responsable del tratamiento, a la siguiente dirección: Pol Ind La Ferreria Avd De La Ferreria 59-71 08110 - (Montcada I Reixac) – Barcelona.

Asimismo, dispone del derecho a conseguir, en un formato electrónico organizado y comúnmente usado, una copia de los datos que estén siendo tratados. Podrá decidir transmitir esos datos a otro sistema siempre que los datos objeto de esa transmisión estén sujetos a un tratamiento automatizado.

Los datos proporcionados se conservarán en la propiedad de grupo GEDESCO por un plazo no superior a dos años o hasta que usted ejerza su derecho de supresión