

# **Teilnahmebedingungen und Datenschutz:**

## **Kochwettbewerb „Mensa-Takeover: Studis kochen grün“**

Eine Teilnahme am Wettbewerb ist nur unter Einbeziehung der nachfolgenden Teilnahmebedingungen möglich. Sämtliche Fragen zum Kochwettbewerb bitten wir ausschließlich per E-Mail an das Ökologie-Referat des AStA der JLU Gießen zu richten: [oekologie@asta-giessen.de](mailto:oekologie@asta-giessen.de).

### **Veranstalter**

AStA der Justus-Liebig-Universität Gießen, Otto-Behaghel-Str. 25 D, 35394 Gießen  
Studierendenwerk Gießen, Otto-Behaghel-Straße 23-27, 35394 Gießen  
unterstützt durch den AStA der Technischen Hochschule Mittelhessen und den AStA der Hochschule Fulda

### **Zeitraum**

Der Kochwettbewerb startet am 1. November 2024 und endet mit dem Kochen der Finalgerichte im Januar 2025. Die Einreichfrist für die Rezepte endet am 24.11.2024 um 23.59 Uhr.

### **Was kann man gewinnen?**

Unter allen immatrikulierten Studierenden der Justus-Liebig-Universität Gießen, der Technischen Hochschule Mittelhessen und der Hochschule Fulda, die bis zum 24.11.2024 teilnehmen, werden in einem mehrstufigen Verfahren 6 Gewinner\*innen bestimmt. Die Gewinner\*innen erhalten Mensagutscheine, einlösbar in sämtlichen Gastronomie-Einrichtungen mit Warmverpflegung des Studierendenwerks Gießen, jeweils eine Hygieneschulung sowie die Möglichkeit, die Rezepte in der Mensa OBS des Studierendenwerks zusammen mit dem Mensa-Team an einem Tag im Januar 2025 (28.-30. Januar 2025) zu kochen und auch auszugeben. Die im Anschluss gekürten Siegerrezepte werden in den Mensa-Speiseplan aufgenommen. Das Studierendenwerk behält sich vor, auch weitere Finalrezepte in den Speiseplan aufzunehmen.

### **Teilnahmeberechtigte/Teilnahme**

Teilnehmen können nur immatrikulierte Studierende der Justus-Liebig-Universität Gießen, der Technischen Hochschule Mittelhessen und der Hochschule Fulda. Im Falle des Weiterkommens in die Vorauswahl ist dies mittels Vorzeigen des aktuellen Studierendenausweises nachzuweisen. Die Teilnahme ist nur innerhalb der in der Kochwettbewerbsbeschreibung genannten Frist möglich. Wir behalten uns das Recht vor, den Kochwettbewerb jederzeit ohne Angaben von Gründen auszusetzen, vorzeitig zu beenden oder abubrechen.

### **Wie mache ich mit?**

Für die Teilnahme am Kochwettbewerb ist es erforderlich, ein veganes, mensataugliches Rezept für eine Vorspeise und/oder eine Hauptspeise mit der Angabe eines Gerichttitels, der kalkulierten Portionsanzahl, der benötigten Zutaten (inklusive Gewichtsangaben), Informationen zur Zubereitung und Garzeiten/-temperaturen unter Verwendung der durch die jeweilige Hochschule zugewiesenen E-Mail-Adresse an [oekologie@asta-giessen.de](mailto:oekologie@asta-giessen.de) zu schreiben. Mensatauglich bedeutet v. a., dass in einer Mensa die Produkte frei von Geschmacksverstärkern/Glutamat sein sollen, die Zubereitungsart für eine Großküche handhabbar sein muss und Markenfreiheit herrschen muss, die Zutat also nicht nur monopolistisch von einem Hersteller verfügbar sein darf. Wer möchte, kann ein Foto des Gerichts beifügen (optional).

Pro Kategorie kann je ein Rezept pro Person eingereicht werden, also eine Vorspeise und eine Hauptspeise.

Die teilnehmenden Studierenden versichern, dass von ihnen hochgeladene Inhalte oder von ihnen verlinkte oder eingebettete Inhalte nicht gegen geltendes Recht verstoßen.

Insbesondere versichern die teilnehmenden Studierenden, dass die eingereichten Beiträge keine Beleidigungen, diskriminierenden Inhalte, falsche Tatsachen, Wettbewerbs-, Marken- oder Urheberrechtsverstöße enthalten. Eine Überprüfung durch den AStA der JLU Gießen und das Studierendenwerk Gießen kann stattfinden. Die Veranstalter haften nicht für o. g. Verstöße, die Haftung obliegt allein den teilnehmenden Studierenden. Die teilnehmenden Studierenden stellen das Studierendenwerk Gießen von sämtlichen Ansprüchen Dritter, die in diesem Zusammenhang geltend gemacht werden, frei und überlassen die Rechte für die Veröffentlichung und die Nutzung der Rezepte sowie den Verkauf der eingereichten Gerichte den Veranstaltern.

### **Gewinnermittlung/-benachrichtigung**

Jede\*r immatrikulierte Studierende, der die o.g. Teilnahmebedingungen erfüllt, nimmt an dem Kochwettbewerb teil. Nach der Einreichung werden die Rezepte auf die oben genannten Kriterien geprüft. Sollten Zutaten benötigt werden, welche aktuell noch nicht vom Studierendenwerk verwendet werden, prüft das Studierendenwerk die Beschaffung über die bestehenden Lieferant\*innen. Teilnehmer\*innen, deren Rezepte die Kriterien nicht erfüllen, scheidern aus dem Wettbewerb aus. Die Rezepte, die die Anforderungen erfüllen, werden im Anschluss an die Prüfung online gestellt, sodass der Studierendenschaft die Möglichkeit gegeben wird die beliebtesten drei Vorspeisen und Hauptspeisen anhand der Rezeptnamen zu küren. Die Vorauswahl ist öffentlich, sodass jede\*r Studierende der beteiligten Hochschulstandorte daran teilnehmen kann. Die sechs Finalrezepte werden dann gemeinsam in der Mensa OBS in Gießen an drei aufeinanderfolgenden Tagen vom 28. bis zum 30. Januar 2025 (täglich je einmal Vorspeise und Hauptspeise) von den Studierenden mit Unterstützung des Mensa-Teams gekocht und ausgegeben. Hierfür verpflichten sich die sechs kochenden Studierenden, vorab an einer Hygieneschulung teilzunehmen. Die Kosten hierfür werden vom AStA der JLU übernommen. Die beiden finalen Gewinnerrezepte (je eines pro Kategorie) werden ebenfalls durch die Studierendenschaft per Online-Voting bestimmt. Mit der Teilnahme am Kochwettbewerb erfolgt die Zustimmung zur Kontaktaufnahme im Zeitraum des Kochwettbewerbs. Sollten sich die Gewinner\*innen nicht innerhalb von 10 Werktagen nach Gewinnbenachrichtigung beim AStA der JLU Gießen zurückmelden, verfällt der Gewinn.

### **Datenschutz**

Zur Durchführung des Wettbewerbs werden die Namen der teilnehmenden Studierenden durch den AStA der Justus-Liebig-Universität Gießen und durch das Studierendenwerk Gießen erfasst und gespeichert. Außerdem werden die E-Mail-Adresse der teilnehmenden Studierenden sowie bei der Teilnahme an der Onlineabstimmung die IP-Adressen anonymisiert erfasst und gespeichert, sofern dies zur ordnungsgemäßen Durchführung des Wettbewerbs erforderlich wird. Teilnehmende haben bezüglich der eigenen Daten das Recht auf Auskunft oder auf deren Korrektur. Spätestens 30 Tage nach Ende des Wettbewerbs werden alle Daten gelöscht. Die Namen derjenigen, die Gewinnerrezepte eingereicht haben, bleiben jedoch ggf. auf den Websites der Veranstalter und oder deren Social-Media-Kanäle bzw. in den Speiseplänen online (z.B. „Paulines Tikka Masala“). Eine Weitergabe der Daten an Dritte erfolgt nicht.

### **Rechtsweg**

Die Teilnahme an dem Kochwettbewerb richtet sich ausschließlich nach dem Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des Internationalen Privatrechts. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.