

Teilnahmebedingungen für den Online-Wettbewerb Mensa Star

Veranstalter des Gewinnspiels ist das
Studierendenwerk Aachen AÖR, Pontwall 3, 52062 Aachen

Die Teilnahme am Rezeptwettbewerb ist kostenlos und freiwillig. Teilnahmeberechtigt sind ausschließlich die Studierenden der Aachener Hochschulen. Nicht teilnahmeberechtigt sind Personen, die mit der Durchführung des Gewinnspiels betraut sind und deren jeweilige Angehörige. Den Teilnehmenden ist erlaubt, für jede Kategorie jeweils ein Rezept einzureichen. Sie haben somit maximal drei Gewinnchancen.

Das Studierendenwerk behält sich vor, Personen von der Teilnahme auszuschließen, die sich durch Manipulation Vorteile verschaffen. Weitere Ausschlussgründe sind Zusendungen mit rassistischem, beleidigendem, sexistischem sowie jeglichem despektierlichen Inhalt. Bei Urheberrechtsverletzungen haftet allein der Teilnehmende, der das Rezept eingereicht hat.

Die Einsendung der Rezepte ist möglich bis zum 19.11.2018, das Online-Voting findet im Zeitraum vom 28.11. bis zum 5.12.2018 statt. Für technische Störungen übernimmt das Studierendenwerk keine Haftung. Zur Fristwahrung ist der Zugang der Einsendung beim Studierendenwerk Aachen maßgebend.

Sollte der/die Gewinner*in nicht innerhalb von 14 Tagen auf die Gewinnbenachrichtigung antworten, verfällt der Gewinn und es wird ein/eine Ersatzgewinner*in ermittelt. Der Betrag des Mensagutscheins wird ausschließlich auf die elektronische Bezahlkarte für die Mensen gebucht (BlueCard, FH-Card oder Studierendengastkarte) und nicht ausgezahlt. Die Preise sind nicht auf andere Personen übertragbar.

Mit der Teilnahme erklärt sich der Studierende dazu bereit, als einer der Erstplatzierten des Wettbewerbs mit Namen und Foto in den Medien des Studierendenwerks zu erscheinen.

Rezeptkriterien

Wir bitten um Beachtung folgender Kriterien bei den Rezeptvorschlägen:

- Die Menge der Zutaten sollte auf maximal **vier Personen** abgestimmt sein.
- Der Einsatz von Fertigprodukten sollte vermieden werden.
- Zu ausgefallene und zu exotische Gerichte oder Luxuszutaten wie beispielsweise Hummer, Austern, Lammfilets oder Kaviar finden bei der Vorauswahl keine Berücksichtigung
- Die Zutaten sollten lebensmittelrechtlich unbedenklich sein und Nachhaltigkeitsaspekten Rechnung tragen.
- Punkten kann man mit regional erhältlichen Produkten/Zutaten.

- Bitte keine Urheberrechtsverletzungen durch Abschreiben aus Kochbüchern – dafür haftet allein der Teilnehmende (siehe auch Teilnahmebedingungen)!