

## REGULAMIN DLA DZIECI

1. Otwórz szeroko oczy, wyostrz węch i wyteż słuch, bo będzie ciekawie.
2. Nastaw się na dobrą zabawę i ciesz się każdą chwilą.
3. Nie bój się, że się pobrudzisz.
4. Każde wypieki są ładne, a co najważniejsze smaczne.
5. Dla własnego bezpieczeństwa oraz innych, nie biegaj po piekarni.
6. Bądź ostrożny, piekarniki i blachy są gorące, możesz się poparzyć.
7. Ostrożnie wycinaj ciastka foremkami, są ostre i możesz się skaleczyć.
8. Zmień obuwie oraz załóż fartuch ze względów higienicznych.
9. Pamiętaj, aby niczego nie dotykać podczas zwiedzania zakładu produkcyjnego piekarni.
10. Nie korzystaj z telefonu i aparatu fotograficznego poza salą Akademii Piekarza.

## REGULAMIN WARSZTATÓW AKADEMII PIEKARZA

### § 1 ORGANIZATOR

1. Organizatorem warsztatów piekarniczych „Akademia Piekarza” (dalej: „Warsztaty”) jest Piekarnia K. i A. Cichowscy, E. Federowicz Sp. J. z siedzibą w Warszawie przy Alei Stanów Zjednoczonych 63 lok. B1 04-028, posługująca się numerem NIP: 113-00-26-398 i numerem REGON: 012025060 (zwanym dalej „Organizatorem”).
2. Dokonując zgłoszenia udziału w Warsztatach rodzice lub opiekunowie (dalej: „Opiekunowie”) Uczestników wyrażają zgodę na przetwarzanie przez Organizatora swoich danych osobowych oraz danych osobowych Uczestników zawartych w Zbiorze Danych o Uczestnikach Warsztatów zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2014 r., poz. 1182 ze zm.) w celu przeprowadzenia Warsztatów. Organizator jako Administrator danych osobowych informuje, że Opiekunowie małoletnich Uczestników mają prawo wglądu, wnoszenia poprawek oraz usunięcia swoich dobrowolnie podanych danych osobowych. Pytania i wszelkie wnioski dotyczące ochrony prywatności należy kierować na adres e-mail: [akademia@piekarniagrzybki.pl](mailto:akademia@piekarniagrzybki.pl).
3. Zgłoszenie i udział Uczestnika w warsztatach jest możliwy wyłącznie po zapoznaniu się i **zaakceptowaniu na piśmie niniejszego Regulaminu** przez Uczestników oraz Opiekunów. Regulamin wywieszony jest na terenie Akademii Piekarza oraz opublikowany na stronie internetowej [www.akademiagrzybki.pl](http://www.akademiagrzybki.pl). Odsyłacz do dokumentu Regulamin w formie pliku do pobrania widnieje na końcu strony oraz w zakładce Biblioteka – pliki do pobrania. Przystąpienie do udziału w Warsztatach obliguje Uczestników i ich Opiekunów do przestrzegania niniejszego Regulaminu.

## § 2 INFORMACJE OGÓLNE

1. Miejscem organizacji Warsztatów jest studio kulinarne Akademia Piekarza im. Teodozji i Henryka Cichowskich na terenie Piekarni Grzybki przy ul. Malowniczej 33 w Warszawie.
2. Udział w Warsztatach jest odpłatny. Terminy, ceny oraz tematyka Warsztatów prezentowana jest na stronie internetowej [www.akademiagrzybki.pl](http://www.akademiagrzybki.pl). Uczestnik dokonując zgłoszenia i decydując się na udział w Warsztatach akceptuje zaprezentowane na stronie [www.akademiagrzybki.pl](http://www.akademiagrzybki.pl) szczegóły dotyczące Warsztatów, w szczególności terminy, tematy, koszty.
3. Warsztaty piekarnicze przeznaczone są dla dzieci w wieku od 4 lat oraz dorosłych (dalej: „Uczestnicy”), chyba, że Organizator wskaże inaczej w opisie warsztatów albo wyrazi indywidualną zgodę na zgłoszenie młodszego Uczestnika do udziału w Warsztatach. W Warsztatach mogą w szczególności wziąć udział uczniowie oraz wychowankowie przedszkoli, szkół i placówek wychowawczych (zwane dalej: „Szkołami”).
4. Opiekun Uczestnika uiszczając opłatę zgodną z cennikiem zawiera z Organizatorem umowę, na mocy której nabywa prawa do udziału w Warsztatach piekarniczych.
5. Niepełnoletni Uczestnicy mogą przebywać na terenie Piekarni wyłącznie w obecności i pod opieką pełnoletnich Opiekunów. Za osoby niepełnoletnie biorące udział w warsztatach wyłączną odpowiedzialność ponoszą ich Opiekunowie. Organizator nie zapewnia opieki nad małoletnimi Uczestnikami Warsztatów i nie podnosi odpowiedzialności za małoletnich Uczestników. Liczba Opiekunów przypadających na 15 osobową grupę Uczestników wynosi co najmniej 1 (jeden). Na grupy liczące więcej niż 16 uczestników przypada minimum 2 (dwóch) Opiekunów. Opiekunowie małoletnich Uczestników zobowiązani są do przestrzegania Regulaminu Piekarni, w szczególności w zakresie zasad BHP oraz stosowania się do wskazówek i poleceń personelu Organizatora.
6. Liczba Uczestników biorących udział w Warsztatach jest ograniczona i określana każdorazowo przez Organizatora. Liczba Opiekunów biorących bezpłatnie udział w warsztatach to trzy osoby (3), natomiast każdy kolejny Opiekun jest dodatkowo płatny według obowiązującego cennika podanego na stronie [www.akademiagrzybki.pl](http://www.akademiagrzybki.pl). Opiekunowie osób niepełnosprawnych oraz nauczyciele wspomagający biorą udział w Warsztatach bezpłatnie. Opiekunowie osób niepełnosprawnych oraz nauczyciele wspomagający są wykluczeni z obowiązku rejestracji podczas dokonywania zakupu poprzez stronę.
7. Możliwość przeprowadzenia Warsztatów nie jest uzależniona od minimalnej ilości Uczestników. W przypadku mało liczebnej grupy tzn. **poniżej 15 osób** ustalona zostaje odgórnie płaćta kwota, bez względu na liczebność Uczestników.
8. Czas trwania Warsztatów określa Organizator. Informacja ta jest zawarta przy opisie Warsztatów na stronie [www.akademiagrzybki.pl](http://www.akademiagrzybki.pl).
9. Warsztaty mogą być prowadzone przez jedną, dwie lub więcej osób. Ilość osób prowadzących określa Organizator.
10. Warsztaty odbywają się w języku polskim.
11. Warsztaty mają charakter nauki teoretycznej, praktycznej oraz zapoznawczej. Organizator nie odpowiada za stopień przyswojenia wiedzy i zyskania umiejętności przez Uczestników. Organizator zapewnia Uczestnikom:

- przekazanie przez prowadzącego merytorycznej wiedzy dotyczącej przygotowywanych wyrobów piekarskich,
  - przeprowadzenie praktycznych ćwiczeń pracy z składowymi chleba, pracy z ciastem, formowaniem i pieczeniem wybranych wyrobów piekarskich,
  - zwiedzanie wybranych pomieszczeń zakładu produkcyjnego piekarni w zależności od pracy piekarni.
12. Warsztaty organizowane w ramach Akademii Piekarza stanowią następującą formę krajoznawstwa i turystyki w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 8 listopada 2001 r. w sprawie warunków i sposobu organizowania przez publiczne przedszkola, szkoły i placówki krajoznawstwa i turystyki (Dz.U. 2001 nr 135 poz. 1516) :
- Wycieczka przedmiotowa inicjowana i realizowana przez nauczycieli w celu uzupełnienia obowiązującego programu nauczania, w ramach danego przedmiotu lub przedmiotów pokrewnych.
  - Wycieczka krajoznawczo-turystyczna, w których udział nie wymaga od uczestników przygotowania kondycyjnego i umiejętności specjalistycznych.

### § 3 UCZESTNICTWO W WARSZTATACH

1. Zgłoszenie i udział Uczestnika w Warsztatach jest możliwy po zapoznaniu się i **zaakceptowaniu niniejszego Regulaminu** przez Uczestników oraz Opiekunów. Regulamin wywieszony jest na terenie Akademii Piekarza oraz opublikowany na stronie internetowej [www.akademiagrzybki.pl](http://www.akademiagrzybki.pl). Odsyłacz do Dokumentu Regulamin w formie pliku do pobrania widnieje na końcu strony oraz w zakładce biblioteka – pliki do pobrania. Dodatkowo Regulamin może zostać dostarczony w wersji elektronicznej każdemu Uczestnikowi i Opiekunowi na jego życzenie.
2. Zakup biletów na warsztaty wymaga akceptacji niniejszego Regulaminu, na stronie [www.akademiagrzybki.pl](http://www.akademiagrzybki.pl). Akceptacja jest równoznaczna z zapoznaniem się oraz zgodą na przestrzeganie Regulaminu przez Uczestników oraz Opiekunów.
3. Uczestnicy oraz Opiekunowie są **zobowiązani wypełnić dokument** dotyczący Zasad Higieny i Bezpieczeństwa obowiązujący osoby zwiedzające Zakłady Piekarsko- Cukiernicze „Grzybki” oraz dostarczyć go w dniu Warsztatów i przekazać go prowadzącemu. Odsyłacz do dokumentu w formie pliku do pobrania widnieje na końcu strony oraz w zakładce biblioteka – pliki do pobrania.
4. Opiekunowie są **zobowiązani dostarczyć listę Uczestników** Organizatorowi na minimum jeden dzień przed odbyciem się Warsztatów w formie elektronicznej na adres [akademia@piekarniagrzybki.pl](mailto:akademia@piekarniagrzybki.pl), przesłać za pomocą poczty na adres korespondencyjny lub dostarczyć osobiście. Lista Uczestników musi zostać przekazana Organizatorowi najpóźniej w dniu odbywania się warsztatów. Przekazanie Organizatorowi listy Uczestników jest warunkiem organizacji i dopuszczenia Uczestników do udziału w Warsztatach. Odsyłacz do szablonu dokumentu do pobrania widnieje na końcu strony oraz w zakładce biblioteka – pliki do pobrania.

## § 4 OBOWIĄZKI I ODPOWIEDZIALNOŚĆ UCZESTNIKÓW

1. Uczestnicy Warsztatów oraz Opiekunowie zobowiązani są do:
  - Zmiany obuwia na terenie prowadzonych Warsztatów.
  - Korzystania z foliowych ochraniaczy na obuwie na terenie zakładu Piekarni.
  - Założenia dostarczonego przez Organizatora fartucha i czepka dokładnie osłaniającego włosy przed wejściem na teren zakładu produkcyjnego Piekarni.
  - Przestrzegania podstawowych zasad higieny zarówno w Sali Akademii Piekarza jak i na terenie zakładu Piekarni.
  - Przestrzegania wymogów dotyczących Zasad Higieny i Bezpieczeństwa obowiązujących osoby zwiedzające Zakłady Piekarsko Cukiernicze „Grzybki”.
  - Przestrzegania bezwzględnego zakazu wnoszenia na teren produkcji torebek i podręcznych bagaży.
  - Przestrzegania higieny rąk tj. mycia rąk każdorazowo po skorzystaniu z toalety, po spożyciu posiłku, przed wyjściem na teren zakładu produkcyjnego.
  - Przestrzegania zakazu spożywania posiłków, napojów, żucia gumy na terenie zakładu produkcyjnego.
  - Przestrzegania zakazu dotykania maszyn i wkładania rąk do wnętrza maszyny.
  - Przestrzegania bezwzględnego zakazu dotykania surowców i produktów, poza surowcami i produktami przeznaczonymi do użycia podczas Warsztatów.
  - Przestrzegania bezwzględnego zakazu wnoszenia jakichkolwiek rzeczy bądź surowców poza teren Piekarni.
  - Ostrożnego przemieszczania się po terenie piekarni, w szczególności po mokrej podłodze, używania balustrad na schodach.
  - Zachowania szczególnej ostrożności, jeżeli w trakcie wizyty produkcja jest w toku, aby nie utrudniać jej bezpiecznego przebiegu.
  - Utrzymywania swojego stanowiska pracy w czystości i porządku.
  - Zachowania należytej staranności w posługiwaniu się i użytkowaniu mienia.
  - Zachowania zasad bezpieczeństwa oraz wypełniania poleceń Organizatora celem zapewnienia bezpieczeństwa podczas zajęć.
  - Nie korzystania z telefonów komórkowych oraz innych sprzętów rejestrujących dźwięk i obraz na terenie zakładu produkcyjnego Piekarni.
2. Podczas Warsztatów obowiązuje zasada przestrzegania powszechnie przyjętych zasad współżycia społecznego, zasad dobrego wychowania i szacunku w stosunku do innych osób. Zasady dotyczą również przejawów agresywnego zachowania jak i używania słów powszechnie uważanych za wulgarne i obraźliwe. Organizator ma prawo zwrócić uwagę Uczestnikowi, a w szczególnych przypadkach poprosić o opuszczenie Warsztatów. W takim przypadku Uczestnikowi nie przysługuje zwrot kosztów zajęć.

3. Uczestnicy oraz Opiekunowie odpowiadają za szkody wyrządzone na terenie Akademii Piekarza i w zakładzie Piekarni Grzybki, które są wynikiem ich działania, zaniechania, zaniedbania, lekkomyślnego postępowania oraz powstały podczas zajęć. W szczególności dotyczy to nieprawidłowego użytkowania sprzętu będącego na wyposażeniu Akademii Piekarza.
4. Organizator zastrzega sobie prawo do dokumentowania Warsztatów i biorących w nich udział Uczestników za pomocą urządzeń rejestrujących obraz i dźwięk ze względów bezpieczeństwa. Organizator zapewnia, że pozyskane materiały nie będą wykorzystywane w działaniach promocyjnych, reklamowych i komunikacyjnych Organizatora bez uzyskania uprzednio oficjalnej zgody ze strony Uczestnika lub Opiekuna.

## **§ 5 INFORMACJA O ALERGENACH ORAZ ZASADACH BHP**

1. Organizator prowadzi bieżący nadzór techniczny i sanitarny miejsca, w którym prowadzone są Warsztaty. Uczestnicy oraz Opiekunowie są zobowiązani do przestrzegania zasad BHP obowiązujących na terenie obiektu, w którym prowadzone są Warsztaty.
2. Organizator informuje, że podczas zajęć do przygotowania wyrobów piekarniczych, jak i na terenie zakładu piekarni, mogą być wykorzystywane produkty spożywcze, mogące wywołać u niektórych osób reakcje alergiczne, a mianowicie:
  - zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne,
  - jaja,
  - mleko i produkty pochodne,
  - orzechy ziemne i produkty pochodne,
  - soja i produkty pochodne,
  - sezam,
  - łubin i produkty pochodne,
  - orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, pistacje),
  - gorczyca i produkty pochodne,
  - ryby i skorupiaki,
  - dwutlenek siarki i siarczyny,
  - seler.
3. Uczestnicy oraz Opiekunowie będący świadomi swojego stanu zdrowia, wyrażając zgodę na uczestnictwo w zajęciach, zobowiązują się wziąć pod uwagę fakt występujących alergenów na terenie Piekarni.
4. W przypadku uczestniczenia w Warsztatach Uczestnicy oraz Opiekunowie zobowiązani są do poinformowania Organizatora o występujących u nich przeciwwskazaniach

zdrowotnych, chorobach i alergiach, które mogą mieć znaczenie dla ich zdrowia. Poinformowanie Organizatora nie zwalnia Uczestników lub Opiekunów z odpowiedzialności za przestrzeganie zasad żywieniowych, które nie spowodują zagrożenia dla jego zdrowia, wynikających z sytuacji zdrowotnej. Informacje co do szczegółowych składników produktów spożywczych wykorzystywanych podczas warsztatów, Uczestnik oraz Opiekun może uzyskać kontaktując się z Organizatorem pod adresem [akademia@piekarniagrzybki.pl](mailto:akademia@piekarniagrzybki.pl).

5. W przypadku uczestniczenia w Warsztatach, Uczestnik zobowiązany jest poinformować Organizatora o wszelkich występujących u niego chorobach zakaźnych. W przypadku małoletnich Uczestników obowiązek poinformowania o chorobach zakaźnych spoczywa na Opiekunie. Jeżeli Uczestnik posiada jakiegokolwiek objawy infekcji lub innych chorób wymienionych poniżej, **nie może wejść na obszar terenu produkcyjnego Piekarni**:
  - żółtaczka,
  - choroba płuc,
  - gruźlica,
  - zatrucia pokarmowe (np. Salmonella, Gronkowiec złocisty),
  - biegunka,
  - torsje i wymioty,
  - gorączka,
  - ból gardła z gorączką,
  - stałe lub okresowe nosicielstwo pałeczek jelitowych,
  - schorzenia infekcyjne skóry (czyraki, nie gojące się rany),
  - ropne choroby skóry wywołane przez gronkowce złociste, dolegliwości ucha, oka lub nosa z ropnym wyciekami.
6. W takim przypadku Organizator jest uprawniony do wykluczenia Uczestnika z udziału w Warsztatach lub z prawa wstępu na teren zakładu produkcyjnego Piekarni. Poinformowanie Organizatora nie zwalnia Uczestnika z odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zasad związanych z higieną, które wynikają z jego sytuacji zdrowotnej.

## § 6 ZAPISY I OPŁATY ZA WARSZTATY

1. Cena warsztatów jest określana przez Organizatora i podawana do wiadomości Uczestników przy opisie konkretnych warsztatów za pośrednictwem **Strony internetowej** [www.akademiagrzybki.pl](http://www.akademiagrzybki.pl).
2. Zapisy na Warsztaty odbywają się wyłącznie w formie elektronicznej. Uczestnik nabywa prawo do udziału w Warsztatach przez wybranie tematu i daty Warsztatów, wypełnienie odpowiednich formularzy na stronie internetowej [www.akademiagrzybki.pl](http://www.akademiagrzybki.pl) oraz wniesienie opłaty zgodnie z obowiązującym cennikiem.
3. Wszystkie płatności odbywają się za pośrednictwem Platformy **Pay U** Spółka Akcyjna z siedzibą w Poznaniu (60-166), ul. Grunwaldzka 182, wpisanej do rejestru przedsiębiorców

prowadzonego przez Sąd Rejonowy Poznań – Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu VIII Wydział Gospodarczy KRS pod numerem 0000274399, posiadającą numer NIP 7792308495, numer Regon 300523444, o kapitale zakładowym w wysokości 4.944.000,00 PLN wpłaconym w całości do której dostęp możliwy jest poprzez stronę [www.akademiagrzybki.pl](http://www.akademiagrzybki.pl) w momencie dokonywania płatności.

4. Uczestnik, który dokonał zakupu Warsztatów, jest informowany o przyjęciu zapisu poprzez przekierowanie na stronę płatności Pay U.
5. Warunkiem wzięcia udziału w Warsztatach w wybranym terminie jest dokonanie zapisu oraz opłacenie Warsztatów rozumiane jako zaksięgowanie należności na rachunku bankowym Organizatora co najmniej na trzy dni robocze przed ich rozpoczęciem.
6. Organizator wystawia fakturę VAT zainteresowanym podmiotom.
7. Organizator nie odpowiada za błędy Uczestników oraz Opiekunów powstałe podczas dokonywania płatności wskutek niezastosowania się do instrukcji dokonywania płatności za pośrednictwem platformy Pay U oraz za pośrednictwem banku.
8. Uczestnik, który dokonał zakupu Warsztatów jest informowany przez Organizatora o przyjęciu zapisu na warsztaty oraz o przyjęciu płatności drogą mailową
9. Opłata wniesiona przez Uczestnika oznacza wykupienie miejsca na wybranych Warsztatach i obejmuje:
  - o zajęcia grupowe z prowadzącym,
  - o degustację produktów piekarniczych,
  - o wszystkie artykuły spożywcze niezbędne do uczestnictwa w warsztatach
  - o korzystanie ze wszystkich sprzętów kuchennych niezbędnych do uczestnictwa w warsztatach,
  - o udostępnienie foliowych ochraniaczy na obuwie, jednorazowego fartucha kuchennego i okrycia głowy na czas zajęć,
  - o napoje w postaci wody pitnej (ew. inne artykuły spożywcze ujęte w opisie konkretnych warsztatów).

## **§ 7 REZYGNACJA Z UCZESTNICTWA W WARSZTATACH, ZWROTY, REKLAMACJE**

1. Opłata wniesiona przez Uczestnika oznacza wykupienie miejsc na wybranych Warsztatach. W przypadku nieobecności na Warsztatach wynikających ze zdarzeń losowych lub rezygnacji z udziału w Warsztatach zgłoszonego maksymalnie na 3 (trzy) dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów opłata zostanie zwrócona Uczestnikowi w terminie 14 (czternastu trzydziestu) dni roboczych od dnia poinformowania Organizatora drogą mailową na adres: [akademia@piekarniagrzybki.pl](mailto:akademia@piekarniagrzybki.pl) o tym fakcie.
2. Uczestnik, który opłacił warsztaty, ale nie pojawił się na nich i nie poinformował Organizatora o nieobecności z wyprzedzeniem 3 dni roboczych drogą mailową na adres: [akademia@piekarniagrzybki.pl](mailto:akademia@piekarniagrzybki.pl) nie ma prawa ubiegać się o zwrot kwoty, którą

wpłacił za uczestnictwo w warsztatach, chyba że brak informacji wynika ze zdarzeń losowych wynikających z siły wyższej, jednak nie później, niż 3 dni po ustaniu siły wyższej.

3. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania warsztatów najpóźniej na 3 (trzy) dni przed ich rozpoczęciem. Odwołując dane warsztaty Organizator może zaproponować Uczestnikowi inny termin warsztatów o tej samej, bądź innej tematyce. W przypadku braku zgody Uczestnika na zmianę, Organizator dokonuje zwrotu Uczestnikowi wniesionej przez niego opłaty w terminie 14 (czternastu) dni roboczych od dnia poinformowania go przez Uczestnika o braku zgody na zmianę.
4. Uczestnik w przypadku braku możliwości uczestniczenia w wykupionych Warsztatach, może wskazać inną osobę, która będzie uczestniczyła w tych warsztatach zamiast niego. Uczestnik musi o takiej zmianie poinformować Organizatora drogą e-mailową, na adres [akademia@piekarniagrzybki.pl](mailto:akademia@piekarniagrzybki.pl), najpóźniej na 1 (jeden) dzień roboczy przed rozpoczęciem warsztatów, których ta zmiana dotyczy. Uczestnictwo wskazanej osoby w warsztatach jest możliwe po zapoznaniu się i zaakceptowaniu przez nią niniejszego Regulaminu.
5. Wszelkie reklamacje oraz uwagi dotyczące uczestnictwa w Warsztatach powinny być zgłaszane w terminie 14 dni od dnia przeprowadzenia Warsztatów na adres mailowy: [akademia@piekarniagrzybki.pl](mailto:akademia@piekarniagrzybki.pl). Organizator poinformuje zgłaszającego o rozpatrzeniu reklamacji drogą mailową w formie elektronicznej w ciągu 14 dni od dnia wniesienia reklamacji.

## § 8 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Uczestnik jest zobowiązany do zapoznania się z treścią niniejszego Regulaminu i każdorazowo związany jest jego postanowieniami w chwili korzystania z Usług Organizatora.
2. Niniejszy Regulamin zgodnie z ustawą z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2002 r., nr 144, poz. 1204 z późn. zm.) jest udostępniony nieodpłatnie na stronie internetowej, co zapewnia możliwość zapoznania się z jego treścią przed zawarciem umowy. Regulamin udostępniany jest w formie pliku PDF, który umożliwia w każdym czasie jego pobranie, utrwalenie i wydrukowanie.
3. Niniejszy Regulamin podlega prawu polskiemu.
4. Regulamin wchodzi w życie w dniu 01.01.2018r.
5. Wszelkie pytania dotyczące działania Warsztatów, ich przebiegu i reklamacji prosimy o kierowanie pod adres e-mail: [akademia@piekarniagrzybki.pl](mailto:akademia@piekarniagrzybki.pl) lub telefonicznie pod numerem: 735-207-442.

## POLITYKA PRYWATNOŚCI

1. Strona [www.akademiagrzybki.pl](http://www.akademiagrzybki.pl) (zwana dalej jako „Strona”) administrowana jest przez Piekarnia K. i A. Cichowscy, E. Federowicz Sp. J. Administrator dokłada wszelkich starań dotyczących zachowania poufności gromadzonych i przetwarzanych danych osobowych, dlatego poniżej określa zasady prywatności.



2. Wszelkie dane pochodzące od Użytkowników Strony gromadzone są na dwa sposoby:
  - informacje wprowadzane dobrowolnie przez użytkownika – poprzez wypełnienie i wysłanie formularzy: kontaktu, wysłanie wiadomości e-mail na podane na Stronie adresy poczty elektronicznej;
  - informacje uzyskiwane podczas korzystania ze Strony – wśród których mogą być ciasteczka (z ang. tzw. „cookies”) czyli pliki tekstowe wysyłane do komputera użytkownika podczas odwiedzania strony internetowej.
3. Piekarnia K. i A. Cichowscy, E. Federowicz Sp. J. jest Administratorem danych. Wszelkie czynności związane z funkcjonowaniem Strony podejmuje poprzez swoje działania Administrator danych oraz upoważnieni przez Administratora pracownicy.
4. Administrator przetwarza dane osobowe wyłącznie w celach prawnie dozwolonych Administrator przestrzega tajemnicy związanej z uzyskanymi danymi osobowymi. Oznacza to, że uzyskane dane pod żadnym pozorem nikomu nie są udostępniane. W większości przypadków dane, o które prosimy, to imię i nazwisko, nazwa placówki edukacyjnej, adres, NIP, adres e-mail, Są to dane konieczne do prawidłowego wykonania usługi oraz spełnienia obowiązków księgowych np., wystawienie faktury VAT.
5. Dane zbierane za pośrednictwem Strony nie będą sprzedawane ani udostępniane innym instytucjom lub organizacjom ani osobom, które nie są pracownikami lub stałymi współpracownikami Strony. Jednakże dostęp do danych mogą posiadać także firmy:
  - Facebook poprzez obecność wtyczek społecznościowych i przycisków udostępniania treści „Lubię to”, „Polecam”, „Rekomenduję”;
  - Przeglądarka internetowa, która może przechowywać pliki cookies na dysku komputera. Pliki cookies zawierają informacje niezbędne do prawidłowego funkcjonowania Strony.
6. Zawartość plików cookies nie pozwala na identyfikację użytkownika. Mechanizm cookies nie jest wykorzystywany do pozyskiwania jakichkolwiek informacji o użytkownikach, a za ich pomocą nie są przetwarzane lub przechowywane dane osobowe użytkowników Strony.
7. Użytkownik posiada możliwość takiego skonfigurowania przeglądarki internetowej, aby całkowicie lub częściowo wyłączyć przechowywanie plików cookies na dysku twardym komputera. Efektem zmiany może być utrata możliwości korzystania z niektórych funkcjonalności Strony.
8. Administrator zapewnia użytkownikom realizację uprawnień wynikających z przepisów art. 32 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926, z późn. zm.), w szczególności prawo wglądu do własnych danych, prawo odwołania w każdym czasie zgody na przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących, prawo żądania aktualizacji danych oraz prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania ich danych w przypadkach określonych w przepisach.
9. Strona dokłada wszelkich starań, aby chronić system przed nieuprawnionym dostępem osób trzecich. W tym celu stosowane są m.in. certyfikat SSL, firewall, programy antywirusowe, zabezpieczenie dostępu do komputera za pomocą hasła i loginu oraz fizyczne środki bezpieczeństwa.

## **ZAŁĄCZNIKI DO POBRANIA**

- [Regulamin](#)
- [Zasady Higieny i Bezpieczeństwa obowiązujący osoby zwiedzające Zakłady Piekarsko-Cukiernicze „Grzybki”](#)
- [Lista Uczestników](#)