



# Regulamin

**Mistrzostwa Europy w Dekoracji Tortów**

**Warszawa 24-25 lutego 2018**

## **Spis treści**

Wstęp.....	3
I. Uczestnicy.....	4
II. Zgłoszenia i kwalifikacje .....	5
III. Przejazd i zakwaterowanie.....	6
IV. Konkurencje i przebieg Mistrzostw.....	7
V. Jury i kryteria oceny.....	13
VI. Nagrody .....	14
VII. Postanowienia końcowe .....	15

## Wstęp



Mam ogromną przyjemność zaprosić do udziału w Mistrzostwach Europy w Dekoracji Tortów podczas największych w Polsce branżowych targów EXPO SWEET 2018.

Udział w Mistrzostwach to wyzwanie, które niewątpliwie warto podjąć, jest zwieńczeniem wielu godzin pracy, ogromu pasji i

doświadczenia, aby dekoracja tortu i jego smak były godne Mistrza Europy.

Uczestnictwo w Mistrzostwach to również możliwość wymiany doświadczeń z kolegami i koleżankami z branży, nowe znajomości i mnóstwo inspiracji w niepowtarzalnej oprawie i przyjaznej atmosferze tworzonej przez Organizatorów.

Uczestnicy będą rywalizować w trzech konkurencjach. Jedną z nich jest przygotowanie we własnej pracowni i przywiezienie tortu okolicznościowego (pokazowego). Kolejną konkurencją jest wykonanie elementu dekoracyjnego i wkomponowanie go w specjalną klatkę oraz przywiezienie lub przygotowanie na miejscu tortów do degustacji. Całość prezentacji musi nawiązywać do wybranej przez uczestnika tematyki. Zespół Jurorów oceniać będzie m.in. estetykę, dobór barw, ilość prawidłowo zastosowanych technik dekoracji, kreatywność oraz kompozycję smakową.

Przyjedź do nas i pokaż, że to właśnie Ty jesteś Mistrzem Europy. Czekamy na nowe techniki, niezwykle kompozycje, ciekawie dobrany temat oraz smak, który zapamiętamy na całe życie.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Małgorzata Weber', is written in a cursive style.

**Małgorzata Weber**

(Przewodnicząca Jury)

## **I. Uczestnicy**

- I.1. Uczestnikami Mistrzostw mogą być wyłącznie reprezentanci firmy (tj. osoby zatrudnione lub właściciele), które udokumentują swój związek z branżą cukierniczą, lodziarską, karmelarską, piekarską czy gastronomiczną i prowadzą zarejestrowaną działalność gospodarczą w jednej z w/w branż w jednym z krajów europejskich.
- I.2. W oficjalnych komunikatach Organizator będzie podawać zawsze jako uczestnika osoby startujące oraz nazwę firmy, którą reprezentują.
- I.3. W zmaganiach uczestniczą Zespoły dwuosobowe (zwane dalej Uczestnikami lub Zespołami) złożone z Zawodnika oraz Trenera, który w trakcie Mistrzostw pełni rolę jurora oceniającego. Dopuszcza się pomoc innych osób przy montażu tortu pokazowego, przygotowaniu ekspozycji lub przenoszeniu tortu i elementu dekoracyjnego na stanowisko wystawiennicze.
- I.4. Organizator zastrzega sobie prawo do ubrania Uczestników w uniformy – ubrania robocze, zapaski, nakrycia głowy, na których mogą być umieszczone logotypy. Uczestnik jest zobowiązany występować w wyżej wymienionym ubraniu podczas pracy w czasie regulaminowym, wystąpień przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczenia nagród. Uczestnik jest obowiązany nosić podczas Mistrzostw i oficjalnych wystąpień czarne spodnie lub spódnice i czarne buty.
- I.5. Organizator zapewnia Uczestnikom bezpłatne noclegi oraz zwrot kosztów przejazdu – szczegóły w dalszych punktach regulaminu.

## **II. Zgłoszenia i kwalifikacje**

- II.1. Każdy uczestnik musi przesłać do Organizatora zgłoszenie na formularzu dostępnym na stronie: **<http://exposweet.pl/regulaminy>**. Zgłoszenia przyjmujemy do 31 października 2017. Ponadto do zgłoszenia należy załączyć 3 zdjęcia własnych prac w zakresie dekoracji cukierniczej. Zdjęcia powinny mieć rozmiar nie większy niż 2MB. Zgłoszenia na poprawnie wypełnionych formularzach należy przesłać wraz ze zdjęciami na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl**
- II.2. Ilość miejsc w Mistrzostwach jest ograniczona. Decyduje jakość prac na przesłanych zdjęciach. Oceny prac dokona jury kwalifikacyjne.
- II.3. Wyniki kwalifikacji zostaną przesłane indywidualnie Uczestnikom do dnia 15 listopada 2017.
- II.4. Zakwalifikowani Uczestnicy muszą w ciągu 10 dni od daty powiadomienia (i nie później niż do 25 listopada 2017) dokonać opłaty wpisowej w kwocie 100 Euro (lub 420 PLN dla Zespołów z Polski). Brak wpłaty w terminie skutkuje dyskwalifikacją. Wpłat należy dokonać na poniższe konto:

Expo Sweet EZIG:

ING Bank Śląski 74 1050 1054 1000 0090 7023 6972

SWIFT code: INGBPLPW

tytułem: ME2018, nazwisko uczestnika

- II.5. Brak wpłaty w wyznaczonym terminie oznacza dyskwalifikację danego Zespołu i przyznanie prawa startu kolejnemu Zespołowi.

### **III. Przejazd i zakwaterowanie.**

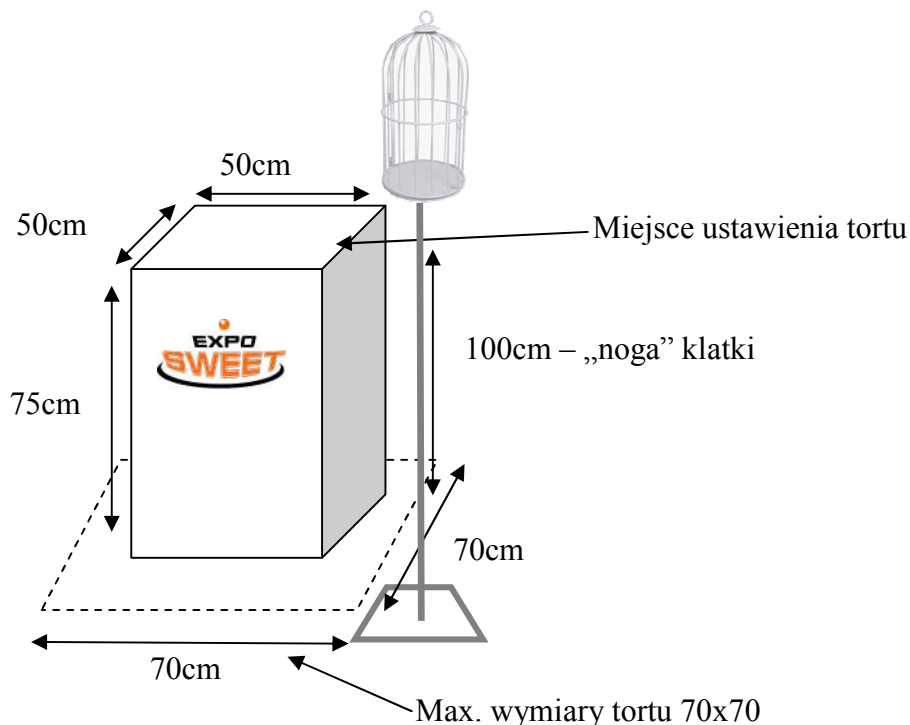
- III.1. Uczestnikom, którzy zostaną zakwalifikowani do udziału w finałach i opłacą wpisowe, Organizator zapewnia bezpłatny nocleg dla dwóch osób w hotelu trzygwiazdkowym w pokojach jednoosobowych (w tym śniadania i kolacje) w dniach od 24.02 (przyjazd)\* do 26.02 (wyjazd). Na życzenie Uczestników możliwe jest przygotowanie pokoju dwuosobowego dla Zespołu.
- III.2. Organizator zwraca koszty dojazdu Uczestników w formie ryczałtu, który dla Zespołów zagranicznych wynosi 400Euro, natomiast dla Zespołów polskich 800zł netto. Rozliczenie ryczałtu następuje przelewem na podstawie faktury VAT wystawionej przez podmiot gospodarczy, który deleguje Zespół po zakończeniu Mistrzostw. Tytuł faktury: „Zwrot kosztów przejazdu uczestników mistrzostw Expo Sweet 2018”.
- III.3. Zespoły, które przyjadą własnymi samochodami otrzymają karnet na bezpłatny parking w dniu 24 i 25 lutego.
- III.4. Organizator zapewnia zbiorowy transport dla Uczestników do i z hotelu w dniu Mistrzostw. Szczegółowe godziny odjazdów autobusów zostaną podane w osobnym komunikacie.

\* W przypadku ekip zagranicznych dopuszcza się możliwość zapewnienia hotelu od dnia 23.02.

## **IV. Konkurencje i przebieg Mistrzostw**

- IV.1. Uczestnicy powinni stawić się w dniu 24.02.2018 o godzinie 15:00 w hali targowej przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie, gdzie odbędzie się odprawa przed Mistrzostwami oraz przydział numerów startowych.
- IV.2. Podczas Mistrzostw zostanie rozegrana rywalizacja w trzech konkurencjach
- A) tort okolicznościowy (pokazowy)**
  - B) element dekoracyjny wykonany na miejscu**
  - C) tort degustacyjny.**
- IV.3. Temat prac konkursowych będzie dowolny, jednak zwracamy uwagę, że temat zarówno tortu okolicznościowego (pokazowego), jak i elementu dekoracyjnego muszą być ze sobą powiązane.
- IV.4. **A) Tort okolicznościowy (pokazowy).**  
Każdy Uczestnik przygotowuje na atrapach we własnej pracowni jeden tort okolicznościowy (pokazowy) o tematyce dowolnej.
- IV.5. Tort okolicznościowy należy dostarczyć w całości lub w elementach na teren Mistrzostw w dniu 24 lutego. W godzinach 16:00-18:00 należy tort ustawić (złożyć) na postumencie zgodnym z numerem startowym.
- IV.6. Organizator zapewnia postument do ekspozycji tortu. Będzie to biała bryła o wymiarach 50cm x 50cm i o wysokości 75cm. Postumentów nie można oklejać ani zakrywać obrusem, do dyspozycji uczestnika jest tylko górna powierzchnia o wyżej wymienionych rozmiarach. Tort okolicznościowy może mieć dowolny kształt oraz dowolną wysokość, jednak zastrzega się, aby długość i szerokość nie przekraczały wymiarów 70cm x 70cm.
- IV.7. Organizator zapewnia powierzchnię magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do transportu. Zawodnicy zobowiązani są do zabezpieczenia we własnym zakresie pozostałego sprzętu oraz narzędzi koniecznych do wykonania swoich prac konkursowych.

Wizualizacja stanowiska do tortu pokazowego i elementu dekoracyjnego.



Ze względu na panujące w hali wystawienniczej warunki, zaleca się, aby dekoracje tortów były wykonane na atrapach. Jury nie będzie w torcie dekoracyjnym oceniać składu, smaku, ani receptury.

IV.8. Zastrzega się jednak, że mimo iż tort wykonany będzie z atrapy, to jego dekoracje muszą być wykonane z elementów jadalnych (karmel, dragant, masy dekoracyjne itp.).

IV.9. Jury ma prawo odjąć punkty, jeśli uzna, że konstrukcja zarówno samego tortu, jak i niektórych elementów nie mogłaby zaistnieć gdyby tort nie był atrapą. Techniki mocowania jak i łączenia poszczególnych elementów dekoracyjnych muszą być takie same, jakie mogłyby być zastosowane przy jadalnym torcie.

IV.10. Ocena tortów pokazowych odbędzie się w godzinach 8:30 – 11:00 w dniu 25 lutego. Podczas oceny Uczestnik może zostać poproszony, aby krótko zaprezentował swój tort, omówił zastosowane techniki dekoracji wraz z opisem zastosowanych surowców.



IV.11. **B) Element(y) dekoracyjny(e).**

Każdy Uczestnik musi wykonać na miejscu dowolny element dekoracyjny nawiązujący tematycznie do tortu i wyeksponowany na specjalnym ekspozytorze – dekoracyjnej klatce, której zdjęcie i wymiary podano w p. IV.17 . Każdy z uczestników otrzyma klatkę do prób pocztą i **musi ją przywieźć z powrotem na Mistrzostwa**. Element lub elementy dekoracyjne zamieszczona na klatce mogą mieć dowolny charakter, muszą jedynie nawiązywać do tematyki tortu pokazowego.

IV.12. Elementy dekoracyjne (wraz ze wszystkimi składnikami) przeznaczone do umieszczenia na klatce dekoracyjnej muszą zostać w całości wykonane wyłącznie podczas trwania Mistrzostw. Elementy te muszą być wykonane wyłącznie z produktów jadalnych, mas cukierniczych, karmelu, czekolady itp. – wg decyzji Uczestnika. Zabrania się używania elementów wcześniej przygotowanych całościowo lub częściowo.

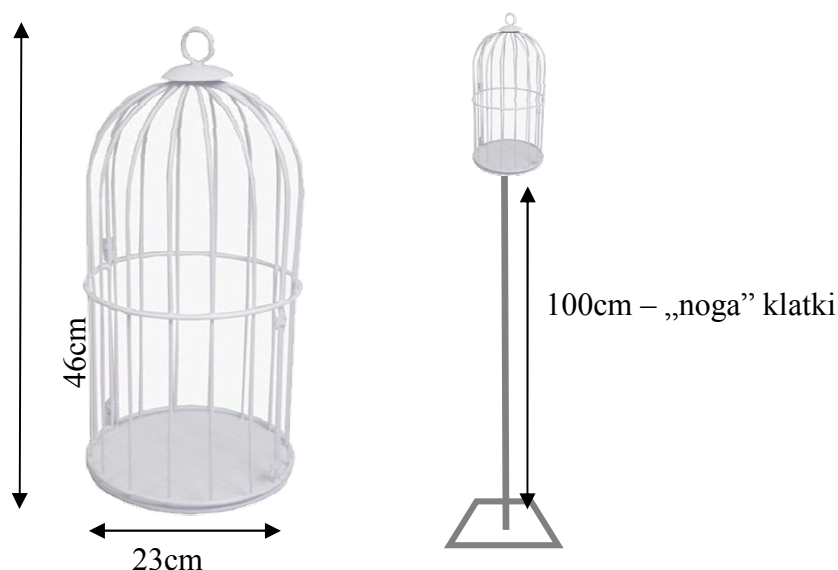
IV.13. Użycie elementów przygotowanych wcześniej może skutkować dyskwalifikacją Uczestnika.

IV.14. Klatka dekoracyjna jest koloru białego. Jest wykonana z metalu. Podczas Mistrzostw klatka zostanie umieszczona na nodze w formie białego profilu o wysokości 100cm.

IV.15. Klatki zostaną wysłane do Uczestników najpóźniej do 5 stycznia (wysyłka wg kolejności wpłat opłaty startowej), tak, aby każdy mógł przećwiczyć wcześniej przygotowanie i montaż elementu. Uwaga, każdy Uczestnik **musi** przywieźć udostępnioną **klatkę** na Mistrzostwa, gdyż na niej będzie wykonywać i eksponować pracę.

IV.16. Sposób zamocowania elementu dekoracyjnego na klatce jest dowolny.

IV.17. Wymiary i wygląd klatki do elementu dekoracyjnego:



IV.18. Przygotowanie elementu dekoracyjnego podczas Mistrzostw rozpocznie się w dniu 25.02 o godzinie **8:30**.

IV.19. Wyposażenie stanowiska pracy obejmuje:

- krzesło
- stół o wymiarach co najmniej 80x80cm, pokryty nieprzemakalnym obrusem
- regał wózkowy na blachy 53x32,5cm wys. 180cm, z czterema półkami pełnymi i dwiema półkami ażurowymi.

IV.20. Praca nad elementem dekoracyjnym musi zostać w całości zakończona przed godziną 15:30. Najpóźniej o godzinie 15:30 element dekoracyjny musi stać ustawiony na miejscu obok tortu pokazowego. Prace ustawione później mogą zostać zdyskwalifikowane.

IV.21. **C) Tort degustacyjny.**

Każdy Uczestnik musi przywieźć **3** identyczne torciki do degustacji. **Każdy** z tortów o masie 1200-1400g. Torciki będą przeznaczone do degustacji przez jury i muszą być wykonane w takiej technice, która mogłaby zostać skutecznie zastosowana w przygotowaniu tortu dekoracyjnego. Jury odejmie punkty w przypadku uznania, że tort dekoracyjny nie mógłby zostać wykonany w tej samej technice, co torciki przeznaczone do degustacji. Torty degustacyjne nie powinny być udekorowane, ale mogą być pokryte masą taką, jak w torcie pokazowym (np. masy cukrowe, czekolada plastyczna, lukier itp.).

IV.22. Uczestnicy, którzy przywieźli gotowe torty degustacyjne mogą pozostawić je w wyznaczonych szafach chłodniczych w dniu 24.02 po godzinie 15:00.

IV.23. Uczestnicy mogą także przygotować torty degustacyjne na miejscu Organizator udostępni w dniu 24.02 boksy z wyposażeniem cukierniczym, w których można złożyć i przygotować tort degustacyjny. Boksy będą dostępne w godzinach 18:00-22:00, przy czym Zespół nie może pracować w boksie dłużej niż 90 minut. Kolejność zajęcia boksów będzie zgodna z kolejnością numerów startowych.

IV.24. Torty degustacyjne zostaną poddane ocenie smakowej od godziny 10:50 do 14:00 w dniu 25.02. Kolejność wydawania tortów będzie zgodna z kolejnością numerów startowych. Szczegółowy harmonogram wydawania tortów do degustacji podaje poniższa tabela:

	krojenie tortu	wydanie tortu	degustacja przez Jury
Zawodnik 1	10:50 – 10:59	11:00	11:00 – 11:10
Zawodnik 2	11:00 – 11:09	11:10	11:10 – 11:20
Zawodnik 3	11:10 – 11:19	11:20	11:20 – 11:30
Zawodnik 4	11:20 – 11:29	11:30	11:30 – 11:40
Zawodnik 5	11:30 – 11:39	11:40	11:40 – 11:50
Zawodnik 6	11:40 – 11:49	11:50	11:50 – 12:00
Zawodnik 7	11:50 – 11:59	12:00	12:00 – 12:10
Zawodnik 8	12:00 – 12:09	12:10	12:10 – 12:20
Zawodnik 9	12:10 – 12:19	12:20	12:20 – 12:30
Zawodnik 10	12:20 – 12:29	12:30	12:30 – 12:40
Zawodnik 11	12:30 – 12:39	12:40	12:40 – 12:50
Zawodnik 12	12:40 – 12:49	12:50	12:50 – 13:00
Zawodnik 13	12:50 – 12:59	13:00	13:00-13:10
Zawodnik 14	13:00-13:09	13:10	13:10 – 13:20
Zawodnik 15	13:10 – 13:19	13:20	13:20 – 13:30
Zawodnik 16	13:20 – 13:29	13:30	13:30 – 13:40
Zawodnik 17	13:30 – 13:39	13:40	13:40 – 13:50
Zawodnik 18	13:40 – 13:49	13:50	13:50 – 14:00

IV.25. Procedura wydania i degustacji tortu jest następująca – Zawodnik o wyznaczonej godzinie stawia się na stanowisku krojenia tortów i kroi pierwszy tort na równe części o gramaturze ok. 100g. Drugi tort kroi na pół i jedną z połówek kroi na równe części o gramaturze o 100g. Druga połówka zostaje niepokrojona, podobnie jak trzeci tort. Obsługa kelnerska Expo Sweet odbiera pokrojone porcje tortów od Zawodnika i podaje je do degustacji Jurorom. Jednocześnie obsługa kelnerska prezentuje Jurorom jeden tort nie pokrojony oraz jeden tort w przekroju (połówka tortu). W przypadku, gdyby nie wystarczyło porcji dla wszystkich Jurorów, po prezentacji tortów Zawodnik pokroi pozostałe torty degustacyjne.

#### IV.26. Harmonogram Mistrzostw:

##### Dzień 24.02.2018

1. Przyjazd – do godziny 15:00
2. odprawa i losowanie numerów - g. 15:00-16:00
3. Instalacja tortów pokazowych - g. 16:00-18:00
4. Składanie tortów degustacyjnych (wg potrzeby) – g. 18:00-22:00
5. Przejazd grupowy do hotelu autokarem – po g. 22:00
6. Kolacja hotelowa; indywidualnie – do g. 23:00

##### Dzień 25.02.2018

1. Śniadanie w hotelu 6:30-7:30
2. Przyjazd i rozpoczęcie przygotowań do pracy 8:00-8:30
3. Ocena tortów pokazowych 8:30- 11:00
4. Praca nad elementem dekoracyjnym - 8:30-15:30
5. Ocena tortów degustacyjnych – 11:00-14:00
6. Ocena elementu dekoracyjnego – 15:30-16:00
7. Przenoszenie tortów na miejsca ekspozycji 16:30-17:15
8. Ogłoszenie wyników - od g. 17:30
9. Przejazd do hotelu autokarem – po g. 19:00
10. Wspólna kolacja dla Uczestników – g. 20:30

Graficzny harmonogram przebiegu MISTRZOSTW w dniu 25 lutego 2018	6:30	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00-14:00	15:30	16:00	16:30	17:15	17:30	18:30	19:00	20:00	20:30
śniadanie w hotelu																		
obecność na terenie Mistrzostw																		
praca nad elementem dekoracyjnym																		
ocena tortów pokazowych																		
ocena tortów degustacyjnych																		
ocena elementu dekoracyjnego																		
przenoszenie tortów na miejsca																		
ogłoszenie wyników																		
przejazd do hotelu autokarem																		
wspólna kolacja																		

##### Dzień 28.02.2018

1. Ogłoszenie Nagrody Publiczności – 28.02 g. 12:00\*
2. Odebranie tortów – 28.03 od g. 16:30

\* Godzina może ulec zmianie. W takiej sytuacji nowa godzina ogłoszenia Nagrody Publiczności zostanie podana w dniu 26.02.

## **V. Jury i kryteria oceny**

Jury składa się z:

- Przewodniczącego – reprezentanta Organizatora.
- Honorowego członka Jury.
- Jurorów – przedstawicieli poszczególnych Zespołów (trenerów).

Jurorzy będą obradować w języku angielskim i polskim. Organizator zapewnia tłumacza ogólnego (polsko-angielskiego), natomiast nie zapewnia tłumaczy indywidualnych.

Jury dokona oceny poszczególnych tortów – eksponatów, biorąc pod uwagę poniższe kryteria. Łączna suma przyznanych przez Jurora punktów wynosi 1600.

Oprócz Jury oceniającego, Organizator wyznaczy sędziów technicznych, którzy będą na bieżąco kontrolować poprawność przebiegu rywalizacji. Sędziowie techniczni nie będą przyznawać punktów, a jedynie raportować do Jury wszelkie przypadki naruszenia regulaminu.

### **Punktacja:**

#### **A) Tort okolicznościowy (pokazowy)**

- |   |             |
|---|-------------|
| 1. Wygląd – estetyka – dobór barw                   | 0 – 100pkt. |
| 2. Ilość prawidłowo zastosowanych technik dekoracji | 0 – 100pkt. |
| 3. Stopień trudności wykonania                      | 0 – 100pkt. |
| 4. Oryginalność formy                               | 0 – 100pkt. |
| 5. Pokazanie tematu                                 | 0 – 100pkt. |

#### **B) Element dekoracyjny**

- |   |             |
|---|-------------|
| 1. Wygląd – estetyka – dobór barw                   | 0 – 100pkt. |
| 2. Ilość zastosowanych technik i rodzajów dekoracji | 0 – 100pkt. |
| 3. Stopień trudności wykonania                      | 0 – 100pkt. |
| 4. Nawiązanie do tematu tortu okolicznościowego     | 0 – 100pkt. |
| 5. Organizacja i czystość pracy                     | 0 – 100pkt. |

#### **C) Torty degustacyjne**

- |                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| 1. kreatywność, estetyka prezentacji | 0 - 200 pkt. |
| 2. kompozycja smakowa                | 0 - 200 pkt. |
| 3. struktura, złożoność kompozycji   | 0 - 200 pkt. |

## **VI. Nagrody**

Dla laureatów Organizator przewiduje następujące nagrody:

### **I Miejsce**

- złoty medal dla Uczestnika i Trenera (jurora),
- pamiątkowy puchar dla firmy
- dyplomy
- nagroda od sponsorów wysokości 2 000\* Euro dla Uczestnika.

### **II Miejsce**

- srebrny medal dla Uczestnika i Trenera (jurora),
- dyplomy
- nagroda od sponsorów wysokości 1 000\* Euro dla Uczestnika.

### **III Miejsce**

- brązowy medal dla Uczestnika i Trenera (jurora),
- dyplom
- nagroda od sponsorów wysokości 500\* Euro dla Uczestnika.

### **Dodatkowo Jury przyzna nagrody specjalne za:**

- Najlepszy Element Dekoracyjny
- Najlepszy Tort Degustacyjny.

Ponadto wszyscy Uczestnicy i Trenerzy (jurorzy) otrzymują pamiątkowe medale i dyplomy za udział.

\* Wszystkie kwoty w wartościach **brutto**. Wypłata nastąpi w formie czeku lub przelewu na wskazane konto w ciągu 14 dni. Podatek opłaca Organizator, a Uczestnicy nie otrzymują PIT i nie muszą rozliczać tego dochodu w Urzędzie Skarbowym. W przypadku uczestników z Polski kwota zostanie przeliczona na złotówki po stałym kursie 4,2zł/E.

Zwycięzcą Mistrzostw zostaje Uczestnik, który zdobędzie największą łączną liczbę punktów przyznanych przez Jury.

Ogłoszenie wyników Mistrzostw oraz wręczenie nagród i dyplomów odbędzie się w dniu 25 lutego o godz. 17:30 na terenie Forum Mistrzostw. Uczestnicy biorący udział w ceremonii wręczenia nagród zobowiązani są do założenia pełnych uniformów dostarczonych przez Organizatora (kitel, zapaska, czapka).

## **VII. Postanowienia końcowe**

- VII.1. Prace konkursowe pozostaną na terenie targów do dnia 28 lutego 2018 roku do godz. 16.30.
- VII.2. Uczestnicy mogą odebrać swoje prace dnia 28.02.2018 od 16:30 do godz. 20.00. Jeśli prace nie zostaną odebrane Organizator zastrzega sobie prawo do ich utylizacji lub przekazania do szkół cukierniczych jako materiały dydaktyczne.
- VII.3. Prace lub elementy pracy mogą zostać zabezpieczone i wysłane do Uczestnika na jego koszt i odpowiedzialność. Musi to zostać uzgodnione z Organizatorem do dnia 15 lutego 2018.
- VII.4. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw z przyczyn losowych. Takie zdarzenie nie będzie skutkowało zwrotem kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestnika w celu przygotowania pracy wystawowej. W przypadku odwołania Mistrzostw, Organizator zwróci opłaty wpisowe.
- VII.5. Ocena prac przez Jury jest ostateczna i nie podlega zaskarżeniu czy odwołaniu. Wyniki są podawane i zamieszczane na stronie [www.exposweet.pl](http://www.exposweet.pl) po zakończeniu targów.
- VII.6. Zgłaszając się do Mistrzostw, Uczestnicy oświadczają jednocześnie, że posiadają prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie prac, które wykonają podczas Mistrzostw.
- VII.7. Wszelką odpowiedzialność wynikającą z ewentualnego niespełnienia warunku w p. VII.6 ponosi wyłącznie i w całości Uczestnik.
- VII.8. Uczestnicy w momencie zgłoszenia udziału do Mistrzostw udzielają Organizatorowi prawa do wykorzystania zdjęć i innych wizerunków swoich prac, receptur i opisów, a także do wykorzystania wizerunku, imienia i nazwiska swojej osoby, oraz do rozpowszechniania tych wizerunków obejmującego, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, następujące pola eksploatacji: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie i publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawa, nadanie za pomocą wizji lub fonii w dowolny sposób przez dowolną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez Internet – w materiałach informacyjnych lub promocyjnych Organizatora lub podmiotów z nim współpracujących.
- VII.9. Uczestnicy Mistrzostw upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez nich dla celów Mistrzostw, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz

ich publikacji i rozpowszechniania w związku z promocją Mistrzostw bez ograniczeń czasowych i terytorialnych, w zakresie jak w punkcie VII.8

VII.10. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie. W takim przypadku Organizator powiadomi e-mailem wszystkich Uczestników. W przypadku wprowadzenia zmian w regulaminie nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestników w celu przygotowania się do startu w Mistrzostwach.

VII.11. Wszelkie pytania i wątpliwości prosimy kierować na adres mailowy **mistrzostwa@exposweet.pl**. Organizator przyjmuje pytania i udziela odpowiedzi do dnia 31.01.2018. Po tym terminie Organizator nie będzie udzielał żadnych odpowiedzi dotyczących regulaminu (ewentualne pytania będzie można zadać także podczas odprawy przed startem).