



# REGULAMIN

**IX Łódziankich Mistrzostw Polski**

**Expo Sweet 2019**

**Partner strategiczny**



**Patroni medialni Mistrzostw**



W roku 2019 temat prac wykonywanych podczas Mistrzostw jest dowolny.

Celem Mistrzostw jest popularyzacja sztuki lodziarskiej oraz promowanie wybitnych polskich lodziarzy, którzy potrafią zachwycić artystycznym i smakiem swojej pracy.

Imprezę objęły patronatem najważniejsze pisma branżowe, a oceny prac konkursowych dokonają wykwalifikowani sędziowie.



## **Spis treści**

I. Postanowienia ogólne.....	4
II. Opis prac konkursowych.....	5
III. Postanowienia końcowe.....	7
IV. Wyposażenie boksu konkursowego.....	8
V. Informacje organizacyjne.....	9
Nagrody .....	11
VI. Warunki zgłoszenia udziału w Mistrzostwach; .....	12
VII. Kryteria oceny Jury.....	12

## **I. Postanowienia ogólne.**

- I.1. Organizatorem Mistrzostw jest EXPO SWEET EZIG – Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych zwane dalej „Organizatorem”.
- I.2. Mistrzostwa odbędą się w drugim dniu targów tj. w poniedziałek 18 lutego 2019r. w Centrum Expo XXI przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie. Oficjalne rozpoczęcie Mistrzostw dla Zwiedzających nastąpi o godzinie 10.00. Organizator informuje, że godziny startów Zespołów będą inne niż wyżej wymieniona godzina.
- I.3. W Mistrzostwach mogą wziąć udział osoby pracujące w lodziarniach, cukierniach, kawiarniach, restauracjach, hotelach oraz wszystkich instytucjach i organizacjach, a także w szkołach, które udokumentują swój związek z branżą lodziarską i cukierniczą.
- I.4. Do Mistrzostw przystępują zespoły 2-osobowe zwane dalej „Uczestnikami” lub „Zespołem”.
- I.5. Organizator zapewnia powierzchnię dla Zespołów – boks konkursowy.
- I.6. Czas na przygotowanie prac wynosi 3 godziny. Po tym czasie Zespół musi przerwać pracę i przedstawić wyroby do oceny Jury Mistrzostw, w takiej postaci, w której się znajdują. Dodatkowo Zespół ma 15 minut na przygotowanie miejsca pracy (boksu konkursowego) i 15 minut na jego posprzątanie, czas ten nie wlicza się do 3 godzin, w ciągu których Zespoły mają czas na przygotowanie prac konkursowych.
- I.7. Zespół musi krótko zaprezentować swoje prace konkursowe Jury Mistrzostw. Omówić techniki dekoracji i receptury. Zespół może przygotować opis w formie pisemnej, co nie wyklucza, że zostanie on poproszony przez Jury o wypowiedź słowną na temat pracy konkursowej.
- I.8. Organizator zastrzega sobie prawo do ubrania Zespołów w uniformy – ubrania robocze, zapaski, nakrycia głowy, na których umieszczone będą logotypy zatwierdzone przez Organizatora. Zawodnik jest zobowiązany reprezentować swoją osobę w wyżej wymienionym kitlu – marynarce podczas pracy w czasie regulaminowym, wystąpień przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczania nagród. Zespoły muszą przesłać organizatorowi wypełniony formularz zgłoszeniowy wraz z wymiarami, w celu przygotowania ubrań roboczych.
- I.9. Oceny prac konkursowych dokonuje jury podczas trwania Mistrzostw. Ocena Jury Mistrzostw jest ostateczna, werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu.

### Skład sześciuosobowego Jury:

- Przewodniczący Jury;
- Honorowy członek Jury (jeden z Uczestników wytypowany przez zwycięski Zespół z poprzedniej edycji Mistrzostw.);
- Czterech członków Jury – Mistrzowie Cukiernictwa.

Skład Jury zostanie opublikowany odrębnym komunikatem.

I.10. Organizator oraz Sponsorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji materiałów konkursowych, receptur konkursowych, nazwisk i wizerunków osób startujących w Mistrzostwach w formie drukowanej i elektronicznej. Organizator oraz Sponsorzy zastrzega sobie także prawo do publikacji fotograficznej, jak i filmowej materiałów konkursowych Zespołów. Uczestnicy poprzez akceptację niniejszego regulaminu wyrażają zgodę na wykorzystanie swojego wizerunku przez Organizatora oraz Sponsorów.

I.11. Sponsorzy Łódzskich Mistrzostw Polski zostaną ogłoszeni odrębnym komunikatem.

## **II. Opis prac konkursowych.**

II.1. Każdy Zespół przygotowuje cztery rodzaje lodów do wystawienia w witrynie konkursowej, w pojemnikach – kuwetach o wymiarach 360x250mm, głębokość 80mm po 5 litrów z każdego rodzaju lodów. Organizator zapewnia witryny konkursowe do przechowywania lodów i cztery jednakowe pojemniki metalowe – kuwety do lodów konkursowych.

II.2. Lody Waniliowe – sporządzone na bazie wyłącznie naturalnej wanilii lub jej przetworów, lody waniliowe mogą być połączone z innymi dodatkami smakowymi lub innymi lodami, jednak lodów waniliowych w całej kompozycji nie może być mniej niż 80%.

II.3. Lody Sorbetowe – o zawartości tłuszczu w mieszance maksymalnie do 0,5%. Zespoły mogą dodać różne dodatki smakowe do kompozycji, jak i polewy i inne smaki lodów sorbetowych.

II.4. Lody Czekoladowe – mogą być gładkie kremowe, mogą zawierać kawałki czekolady, mogą wystąpić również w kompozycji z innym smakiem lodów. Jednak lodów czekoladowych w całej kompozycji nie może być mniej niż 80%. Dozwolone jest używanie syropów o smaku czekolady jak i naturalnych kuwertur czekoladowych.

II.5. Lody Autorskie – Zespół może przygotować dowolne lody i ich kombinacje według własnego pomysłu. Wolno tu zastosować różne rodzaje lodów (lody kremowe, sorbety, semifreddo czy parfait) ich kompozycja jest dowolna, nie

ma w tej kompozycji ograniczeń smakowych, można używać również innych dodatków smakowych.

- II.6. Zespoły przywożą przygotowane bazy do wszystkich rodzajów lodów, na miejscu bazy muszą być frezowane w frezerach przygotowanych przez Sponsorów Mistrzostw. Dopuszcza się możliwość skorzystania z innych frezerów za wiedzą, zgodą i pod nadzorem sędziów.
- II.7. Uczestnicy **nie dekorują** kuwet lodów opisanych w punktach [od II.2. do II.5.](#) Lody w kuwetach należy przygotować **na płasko, bez żadnych elementów dekoracyjnych i ozdobnych**. Dopuszcza się zastosowanie polew i dodatków smakowych. Dopuszcza się pokazanie przekroju lodów w kuwecie poprzez odcięcie jednego z narożników, jednakże nie może to być więcej niż 20% powierzchni kuwety.
- II.8. Zespoły muszą umieścić na swoich lodach w pojemnikach – kuwetach informację o ich smaku lub ich nazwę. Umieszczenie na lodach konkursowych widocznego znaku firmowego jakiegokolwiek dostawcy surowców, urzędów lub usług jest zabronione. Dopuszcza się zamieszczenie znaku firmowego lodziarni, cukierni, kawiarni itp., którą reprezentuje dany Zespół.
- II.9. Jeśli do danego smaku lodów Uczestnicy zaplanowali dodanie elementów pieczonych (np. biszkopty, ciasteczka, wafelki, bezy itp.), elementy te mogą zostać przywiezione gotowe lub mogą także być wypieczone na miejscu, w piecach dostarczonych przez Organizatora (piece konwekcyjne na 7 blach GN 1/1)
- II.10. Wszystkie lody przygotowane podczas Mistrzostw pozostają w witrynach konkursowych do zakończenia targów.
- II.11. Ponadto każdy Zespół przygotowuje 8 identycznych Deserów Lodowych – do serwowania w ogródkach letnich przy lodziarniach, cukierniach, kawiarniach itp. Deser lodowy musi być wykonany z jednego lub więcej smaków lodów opisanych w punktach od [II.2. do II.5.](#) Zespoły mogą korzystać z sosów i dodatków do lodów dostępnych w sprzedaży, można używać też przygotowanych w własnych pracowniach komponentów do produkcji deserów lodowych.
- II.12. Naczynia do prezentacji deseru lodowego (8 sztuk) każdy Zespół organizuje we własnym zakresie. Nie ma ograniczeń, co do kształtu wielkości, formy i koloru naczynia.
- II.13. Uczestnicy dekorują 8 sztuk jednakowych deserów opisanych j/w. Dekoracje muszą być jadalne, wykonane z produktów spożywczych.
- II.14. Zabrania się używania elementów niejadalnych jak gotowe dekoracje plastikowe, papierowe, ceramiczne (palemki, maskotki, kwiatki, itp.)
- II.15. Wszystkie elementy wykorzystane do dekoracji Deserów Lodowych pieczone jak biszkopty, wafle, wafelki, rurki, makaroniki itp. mogą być przywiezione gotowe. Przygotowanie własnych dekoracji na miejscu np. z

czekolady, karmelu czy owoców może zwiększyć ocenę pracy Zespołu, lecz nie zabrania się używania gotowych dekoracji czekoladowych, cukrowych itp. całkowicie jadalnych wykonanych z produktów spożywczych. Uczestnicy mogą używać do dekoracji zarówno owoców świeżych jak i przetworzonych. Wykonywanie dekoracji ze świeżych owoców musi przebiegać na miejscu w czasie Mistrzostw.

II.16. Wszystkie Desery Lodowe przygotowywane podczas Mistrzostw są oceniane przez Jury.

II.17. Poszczególne elementy pracy będą przedkładane do oceny Jury według określonego harmonogramu czasowego. Godziny serwowania zarówno Lodów, jak i Deserów Lodowych przypisane są do poszczególnych stanowisk, których zostaną wylosowane przez Przewodniczącego Jury w dniu 17 lutego 2019 (dzień przed Mistrzostwami).

II.18. Planowany harmonogram przebiegu Mistrzostw.

	wejście do boksu	start Zespołu	degustacja – 4 rodzaje lodów	degustacja – deser lodowy	zдание uprzątniętego boksu (wyjście)
Zespół 1	08:00:00	8:15:00	10:35:00	11:15:00	11:30:00
Zespół 2	08:10:00	8:25:00	10:45:00	11:25:00	11:40:00
Zespół 3	08:20:00	8:35:00	10:55:00	11:35:00	11:50:00
Zespół 4	08:30:00	08:45:00	11:05:00	11:45:00	12:00:00
Zespół 5	12:00:00	12:15:00	14:35:00	15:15:00	15:30:00
Zespół 6	12:10:00	12:25:00	14:45:00	15:25:00	15:40:00
Zespół 7	12:20:00	12:35:00	14:55:00	15:35:00	15:50:00
Zespół 8	12:30:00	12:45:00	15:05:00	15:45:00	16:00:00

Ogłoszenie wyników i uroczyste wręczenie nagród odbędzie się po godzinie 17:00 w dniu Mistrzostw, czyli 18.02.2019

### **III. Postanowienia końcowe.**

III.1. Na stanowisku – boksie konkursowym nie można posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów. Zespoły przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach.

III.2. Zespoły przywożą przygotowane płynne bazy do wszystkich rodzajów lodów. Wszystkie potrzebne produkty – surowce, półprodukty do dekoracji, owoce, muszą spełniać wymogi sanitarne, jakie obowiązują na terytorium UE.

- III.3. Zespoły mogą przywieźć poszczególne surowce w odważonych ilościach w osobnych pojemnikach nie oznaczonych logo.
- III.4. Konieczne jest ujawnienie przez Zespół używania jakichkolwiek gotowych elementów dekoracyjnych.
- III.5. Zabrania się używania elementów niejadalnych, niespełniających wymogów sanitarnych, niedopuszczonych do spożycia na terytorium UE. Zabrania się używania dekoracji niejadalnych jak plastikowe palemki, papierowe parasolki, maskotki, sztuczne kwiaty, dekoracje z ceramiki itp.

## **IV. Wyposażenie boksu konkursowego.**

- IV.1. Organizator zapewnia 12 metrów kwadratowych powierzchni boksu konkursowego. Dodatkowo powierzchnię wspólną dla wszystkich startujących Zespołów.
- IV.2. Organizator zapewnia jako wyposażenie boksu konkursowego dla każdego Zespołu:
- Trzy stoły metalowe z blatem roboczym o wymiarach 200x70cm wysokość 95 cm;
  - Mikser planetarny z dwoma dzieżami 5 litrów i trzema różnymi mieszadłami;
  - Jedną kuchenkę indukcyjną (jednopolową) o mocy 2000W do garnków o średnicy do 28 centymetrów. Organizator nie zapewnia garnków do kuchenek indukcyjnych;
  - Jedną profesjonalną kuchenkę mikrofalową o mocy 900W;
  - Jeden wózek transportowy na tace (TROLA G/N);
  - Jedną wagę elektroniczną o nośności do 2 kg brutto z dokładnością +/- 5g;
  - Każdy boks konkursowy wyposażony jest w zlew z bieżącą wodą.

Wszystkie wymienione urządzenia znajdują się w boksie konkursowym. Każdy zespół odbiera boks na 15 minut przed swoim startem i zdaje go w czasie przeznaczonym na sprzątnięcie boksów opisanym w punkcie [II.18](#).



IV.3. Organizator zapewnia jako wyposażenie dostępne w części wspólnej poza boksem konkursowym dla Zespołów:

- Cztery frezery – modele dostępne na polskim rynku, pojemność frezera nie mniej niż na 6 litrów płynnej bazy;
- Trzy szafy chłodnicze o zakresie temperatur od +4 do +8 o pojemności 600 litrów;
- Trzy szafy mroźnicze o zakresie temperatur od -12 do -18 o pojemności 600 litrów;
- Cztery komory do szybkiego zmrażania lodów o pojemności 100 litrów;
- Dwie profesjonalne zmywarki do mycia sprzętu, garnków, blach i drobnego sprzętu;
- Cztery temperówki do czekolady, w tym czekoladę ciemną – gorzką (2 szt.) i białą (2 szt.).
- Dwa piece do wypieków, każdy na 7 blach GN 1/1 (nie zapewniamy blach).

Wszystkie wymienione sprzęty i urządzenia przeznaczone są dla Zespołów umieszczone są poza boksem konkursowym w części wspólnej Mistrzostw. Startujące Zespoły mogą korzystać ze sprzętu na przemian w równych częściach.

IV.4. Organizator zapewnia część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do przywiezienia surowców i niezbędnego drobnego sprzętu. Powierzchnia ta jest na zapleczu części wspólnych.

IV.5. Zespoły zabezpieczają we własnym zakresie wszystkie sprzęty, narzędzia do prac konkursowych niewymienione w powyższych punktach.

## **V. Informacje organizacyjne**

V.1. Organizator zaprasza wszystkich Uczestników na wspólną kolację w dniu poprzedzającym Mistrzostwa tj. w niedzielę 17 lutego o godzinie 19:00 w hotelu zlokalizowanym w pobliżu hali targowej. Po kolacji, ok. g. 20:00 rozpocznie się odprawa i losowanie boksów oraz godzin startu.

V.2. Organizatorzy i Przewodniczący Jury Mistrzostw odpowiedzialni są za przyporządkowanie w drodze losowania kolejności startujących Zespołów i przydzielenie losowe boksów konkursowych.

V.3. Organizator nie pokrywa kosztów dojazdu.

V.4. Organizator zapewnia bezpłatny parking dla 1 samochodu osobowego dla każdego Zespołu w dniu 18.02.2019.

V.5. Organizator może zapewnia bezpłatny nocleg w pokoju dwuosobowym dla Zespołów spoza Warszawy.

- V.6. Zespoły, które przywiozą gotowe bazy w dniu 17.02 (od 17:30 do 18:30) mogą pozostawić je w lodówkach przygotowanych przez Organizatora.
- V.7. Uroczystość wręczenia nagród i dyplomów odbędzie się po zakończeniu Mistrzostw w hali Targów EXPO SWEET o godzinie 17.00.
- V.8. Laureatami Mistrzostw będą Zespoły, które zdobędą największą ilość punktów przyznanych przez Jury Mistrzostw.
- V.9. Laureat danej edycji Mistrzostw jak i Firma, którą reprezentuje nie może startować w kolejnej edycji Mistrzostw. Zakaz ten obowiązuje tylko w następnej edycji Mistrzostw o tej samej specjalności. Jeden z Laureatów podczas edycji uniemożliwiającej startowanie w Mistrzostwach staje się Członkiem Honorowym Jury.

## Nagrody

**Laureatom przyznane zostaną następujące nagrody:**

### I miejsce

- Złote Medale Expo Sweet dla Uczestników oraz dyplomy
- Puchar Expo Sweet dla Zakładu Pracy
- Nagrody od Sponsorów dla Zespołu
- Czek o wartości 5 000 zł

### II miejsce

- Srebrne Medale Expo Sweet dla Uczestników oraz dyplomy
- Nagrody od Sponsorów dla Zespołu
- Czek o wartości 3 000 zł

### III miejsce

- Brązowe Medale Expo Sweet dla Uczestników oraz dyplomy
- Nagrody od Sponsorów dla Zespołu
- Czek o wartość 2 000 zł

## Wyróżnienia

Oprócz nagród głównych zostaną także przyznane wyróżnienia za:

Najlepsze lody waniliowe, Najlepsze lody typu sorbet, Najlepsze lody czekoladowe, Najlepsze lody autorskie.

Wszystkie Zespoły startujące otrzymają pamiątkowe medale i dyplomy za uczestnictwo w Łódziankach Mistrzostwach Polski EXPO SWEET.

Zwycięski Zespół ma prawo otrzymać dofinansowanie **20.000zł** z przeznaczeniem na udział w Coppa Mondo della Gelateria. Jeśli Zespół nie wyrazi chęci udziału w CMG, prawo do dofinansowania otrzymują pozostałe Zespoły w kolejności zajmowanych miejsc. Przyjęcie dofinansowania oznacza zobowiązanie do udziału w CMG i podpisanie umowy sponsorskiej. Wycofanie się z udziału w CMG z przyczyn innych niż poważne, udokumentowane sytuacje losowe skutkuje koniecznością zwrotu dofinansowania. W przypadku braku możliwości startu w CMG jest możliwe przeznaczenie dofinansowania na start w innym zagranicznym konkursie branżowym po uzyskaniu pisemnej zgody Expo Sweet.

Kwoty nagród pieniężnych podane są w wartościach brutto. Wypłata pomniejszona o podatek zostanie wykonana przelewem na konto w ciągu 15 dni roboczych licząc od dnia uzyskania numeru konta laureata.

## **VI. Warunki zgłoszenia udziału w Mistrzostwach;**

- VI.1. Zespoły zgłaszające się do udziału w Mistrzostwach przesyłają dane startujących zawodników wraz z danymi do kontaktu na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl** lub telefonicznie +48 697 800 114. Zgłoszenia należy przysyłać korzystając z formularza dostępnego na stronie internetowej. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 18 stycznia 2019 r (zdecydowanie rekomendujemy wcześniejsze przesłanie zgłoszeń).
- VI.2. Organizator zastrzega sobie prawo do weryfikacji zgłoszonych Zespołów, ze względu na ograniczoną liczbę miejsc.
- VI.3. Zespoły zakwalifikowane do Mistrzostw zostaną powiadomione e-mailem lub telefonicznie przez Organizatorów.
- VI.4. Każdy zakwalifikowany Zespół ma obowiązek przesłania ogólnej receptury wszystkich lodów. W recepturze należy podać wszystkie użyte składniki oraz krótki opis metody wykonywania. Receptury na tym etapie nie muszą zawierać dokładnych gramatur. Termin nadsyłania receptur upływa w dniu 11.02.2019r. Receptury należy przesłać na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl**

## **VII. Kryteria oceny Jury.**

- VII.1. Jury Mistrzostw będzie oceniać konkursowe prace biorąc pod uwagę następujące kryteria oceny:

### Lody w pojemnikach – kuwetach

- |  |            |         |
|--|------------|---------|
| • Smak poszczególnych lodów (x4)         | od 0 do 30 | punktów |
| • Konsystencja – struktura lodów (x4)    | od 0 do 30 | punktów |
| • Kreatywność, estetyka prezentacji (x4) | od 0 do 20 | punktów |
| • Zastosowane technik (x4)               | od 0 do 20 | punktów |
| • Organizacja i czystość pracy           | od 0 do 20 | punktów |

### Deser Lodowy w pucharku

- |                                     |            |         |
|-------------------------------------|------------|---------|
| • Kreatywność, estetyka prezentacji | od 0 do 30 | punktów |
| • Dekoracja, zastosowanie technik   | od 0 do 30 | punktów |
| • Kompozycja smakowa                | od 0 do 50 | punktów |
| • Serwowanie deserów                | od 0 do 30 | punktów |
| • Organizacja i czystość pracy      | od 0 do 10 | punktów |

- VII.2. Jury może odmówić oceny lub zdyskwalifikować Zespół, który zatai używanie elementów gotowych, wykonanych wcześniej poza miejscem konkursu.
- VII.3. Jury może przyznać punkty ujemne za przekroczenie czasu (-10 punktów za każdą przekroczoną minutę względem tabeli podanej w [p.II.18](#)) lub nieprzestrzeganie Regulaminu Mistrzostw. W drugim przypadku wysokość punktów ujemnych jest ustalana przez Jury.

VII.4. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw bez podania przyczyny. W tym przypadku nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Zespoły w celu przygotowania się Uczestników do startu w Mistrzostwach.

VII.5. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie. W takim przypadku Organizator powiadomi e-mailem wszystkie zgłoszone Zespoły. W przypadku wprowadzenia zmian w regulaminie nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Zespoły w celu przygotowania się Uczestników do startu w Mistrzostwach.

VII.6. Wszelkie pytania odnośnie regulaminu proszę składać w formie pisemnej do dnia 4 lutego 2019 na poniższe adresy. Uwaga, nie gwarantujemy odpowiedzi na pytanie przesłane po 4 lutego.

VII.7. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych: przekazanie danych zawartych w formularzu zgłoszenia jest dobrowolne, aczkolwiek niezbędne do udziału w konkursie. Wyjątek stanowią dane konta bankowego, które nie są konieczne na etapie zgłoszenia (a jedynie przyspieszą wypłatę ewentualnej nagrody). Administratorem danych jest organizator konkursu. Dane będą wykorzystane wyłącznie do celów związanych z konkursami prowadzonymi przez organizatora (organizacją i promocją konkursów).

mistrzostwa@exposweet.pl

Telefonicznie: Janusz Profus +48 697 800 114

## Życzymy sukcesów!

---

### Formularz zgłoszeniowy do IX Łódzskich Mistrzostw Polski EXPO SWEET 2019

Aby pobrać formularz, należy kliknąć poniższy link lub skopiować go do paska adresów przeglądarki. Po pobraniu formularz można otworzyć w programie Excel.

<http://www.exposweet.pl/media/konkursy/2019/LodyZgloszenie2019.xls>

Formularz należy wypełnić w Excelu, następnie zapisać plik na dysku i wysłać e-mailem wyłącznie w formie pliku Excel na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl**  
**Proszę NIE wysyłać skanów, ani PDF-ów.**

Jeśli Startujący dysponują krótkim CV wraz ze zdjęciem, także zachęcamy do przesłania takich materiałów. Przesłane życiorysy zostaną zamieszczone na stronach Mistrzostw oraz w materiałach prasowych, informacyjnych i promocyjnych.

W przypadku problemów technicznych z formularzem, prosimy o telefon 504169420.