



25-28 LUTY 2024

Regulamin

Mistrzostwa Polski w Mazurkach Wielkanocnych

Patronaty



patronat medialny



Warszawa 25 – 28 LUTEGO 2024

Spis treści

I. Postanowienia ogólne	3
II. Zadania konkursowe i przebieg rywalizacji.....	4
III. Jury, kryteria oceny i nagrody.....	6
IV. Zgłoszenia i kwalifikacja.....	7
PK. Postanowienia końcowe	8
Wizualizacja stołu / podestu prezentacyjnego	10

I. Postanowienia ogólne

- I.1. Organizatorem Konkursu (zwanego dalej Konkursem lub Mistrzostwami) pod nazwą „Mistrzostwa Polski w Mazurkach Wielkanocnych Expo Sweet 2024” jest EXPO SWEET EZIG – Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych zwane dalej „Organizatorem”.
- I.2. Kontakt z Organizatorem jest możliwy drogą poprzez adres e-mail: mistrzostwa@exposweet.pl lub telefonicznie: 22 465 96 23. Adres korespondencyjny: Expo Sweet EZIG, ul. Kolejowa 305, 05-092 Łomianki.
- I.3. Termin i miejsce Konkursu: 26 lutego 2024r. w Centrum Expo XXI przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie.
- I.4. Uczestnikami Konkursu mogą być wyłącznie podmioty gospodarcze (firmy), których działalność można określić jako: cukiernia (lub pracownia cukiernicza), piekarnia, ciastkarnia, lodziarnia, kawiarnia lub restauracja. Za zgodą Organizatora możliwy jest udział innego podmiotu, o ile dowiedzie on, że prowadzi komercyjną produkcję cukierniczą.
- I.5. Uczestnika (firmę) w Mistrzostwach reprezentuje dwuosobowy zespół, jednakże osoby te startują zawsze w imieniu firmy, a nie swoim własnym.
- I.6. Organizator nie narzuca żadnych specjalnych wymagań dotyczących strojów zawodników. Mile widziane są stroje cukiernicze, w szczególności stroje z własnych cukierni lub pracowni.
- I.7. Celem Mistrzostw jest popularyzacja sztuki cukierniczej, promowanie wysokiej jakości wyrobów cukierniczych, w szczególności tradycyjnych i nowoczesnych polskich mazurków wielkanocnych.
- I.8. Uczestnicy Mistrzostw zobowiązują się, że w przypadku publikacji lub wypowiedzi dotyczących Mistrzostw zawsze będą podawać pełną nazwę w brzmieniu: „Mistrzostwa Polski w Mazurkach Wielkanocnych Expo Sweet”.

II. Zadania konkursowe i przebieg rywalizacji

II.1. Zawodnicy powinni stawić się w dniu 26.02.2024 o godzinie 9:00 w hali targowej przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie, gdzie odbędzie się odprawa przed Mistrzostwami oraz przydział numerów startowych.

II.2. Pierwsze zespoły startują o godzinie 10:00.

II.3. Podczas Mistrzostw zostanie rozegrana rywalizacja w dwóch konkurencjach:

Konkurencja A: Mazurek Pokazowy - zawodnicy przywożą jeden duży mazurek pokazowy o wymiarach nie większych niż 60x40 i wysokości nieograniczonej.

Konkurencja B: Mazurek Handlowy – zawodnicy przywożą pięć identycznych mazurków handlowych – takich, które są lub mogą się znaleźć w ofercie firmy, którą reprezentują zawodnicy. Gramatura mazurka handlowego musi zwiierać się w przedziale od 300 do 900g, a rozmiar pojedynczego mazurka nie może przekroczyć wymiaru 30x40cm (licząc z opakowaniem). Wysokość mazurka jest dowolna.

Uwaga – pomiędzy mazurkami handlowymi, a mazurkiem pokazowym nie musi być podobieństwa ani w wyglądzie, ani w smaku.

II.4. Wszystkie mazurki przywożone są już gotowe. Zawodnicy mają 45 minut na przygotowanie ich do zaprezentowania i degustacji. W ramach finalnego przygotowania możliwe będzie poprawienie ewentualnych uszkodzeń powstałych w transporcie, ale także dodanie dodatkowych dekoracji lub wykończeń.

II.5. Minimalny okres przydatności do spożycia to 7 dni od daty produkcji.

II.6. Przebieg konkurencji. O wylosowanej godzinie, zawodnicy zajmują przydzielony boks i wykonują zadania konkursowe, do których należy:

- Wyeksponowanie **Mazurka Pokazowego** na specjalnym stole lub postumencie dostarczonym przez Organizatora i znajdującym się przed boksem konkursowym. Przez „wyeksponowanie” rozumie się poprawienie ewentualnych wad i uszkodzeń, jakie mogły powstać w transporcie, ewentualnie dodanie niezbędnych dekoracji. Zakres tych prac jest zależy całkowicie od decyzji Zawodników.
- Wyeksponowanie jednego **Mazurka Handlowego** oraz zaprezentowanie drugiego mazurka handlowego Jurorom. Trzeci mazurek handlowy musi zostać przez Zawodników pokrojony na 6 porcji i podany do degustacji Jurorom. Dwa pozostałe mazurki zostaną pokrojone i wydane do degustacji publiczności.
- Podczas prezentowania mazurka handlowego Jurorom, zawodnik prezentujący musi w kilku słowach opowiedzieć o mazurku pokazowym, jak i konsumpcyjnym - z czego jest wykonany mazurek, czy ma jakieś cechy szczególne itp. Nie ma konieczności przedstawiania receptury, ani ujawniania „tajemnic firmy”. Zawodnik może także opowiedzieć kilka słów o firmie, jej tradycjach i ofercie.

II.7. Zawodnicy na wykonanie zadań mają 45 minut licząc od chwili wejścia do opuszczenia boksu.

II.8. Wszystkie mazurki oraz ich dekoracje muszą być wykonane wyłącznie ze składników jadalnych.

II.9. Organizator zapewni do prezentacji stoły lub postumenty o wymiarach 100x50 cm – po jednym dla każdego Zespołu. Wizualizacja na końcu reg.

II.10. Po zakończeniu konkursu Zawodnicy mogą zabrać mazurki pokazowe do swoich firm lub mogą je zostawić na specjalnej wystawie z informacją kto jest wykonawcą mazurka.

III. Jury, kryteria oceny i nagrody

III.1. Prace będą oceniane przez dwa zespoły jurorów:

- Jury profesjonalne złożone z trzech mistrzów cukiernictwa i szefów kuchni.
- Jury konsumenckie złożone z zawodowych krytyków kulinarnych i dziennikarzy gastronomicznych.

III.2. Ocena i punktacja

Jury dokona oceny poszczególnych prac, biorąc pod uwagę poniższe kryteria. Łączna suma przyznanych przez Jurora punktów wynosi 100. Ocena prac przez Jury jest ostateczna i nie podlega zaskarżeniu, czy odwołaniu

1. Mazurek pokazowy – ogólne wrażenie	0 – 20pkt.
2. Mazurek pokazowy – jakość wykonania	0 – 20pkt.
3. Mazurek handlowy – wygląd	0 – 25pkt.
4. Mazurek handlowy – smak	0 – 25pkt.
5. Mazurek handlowy – odręczne napisy i dekoracje	0 – 10pkt.

III.3. Nagrody:

Złotą Nominację i tytuł Mistrzowskiego Mazurka – otrzymuje każdy Uczestnik, który uzyskał sumę punktów w przedziale 91-100.

- dyplom oraz statuetka w kolorze złota
- zestaw plaketek do zawieszenia w zakładzie lub sklepie
- zestaw naklejek na szybę w zakładzie lub sklepie

Srebrną Nominację i tytuł Wicemistrza Mazurka – otrzymuje każdy Uczestnik, który uzyskał sumę punktów w przedziale 81-90.

- dyplom oraz statuetka w kolorze srebra

Braźową Nominację – otrzymuje każdy Uczestnik, który uzyskał sumę punktów w przedziale 71-80.

- dyplom dla Uczestników

Uczestnicy poza klasyfikacją medalową otrzymają dyplomy za udział.

Ogłoszenie wyników Konkursu oraz wręczenie nagród odbędzie się w dniu konkursu o godz. 16:30 na terenie Forum Mistrzostw. Uczestnicy biorący udział w ceremonii wręczenia nagród mogą zaprezentować się we własnych strojach firmowych. Wyniki zostaną także zamieszczane na stronie www.exposweet.pl po zakończeniu targów.

IV. Zgłoszenia i kwalifikacja

IV.1. Każdy uczestnik musi przesłać do Organizatora zgłoszenie na formularzu dostępnym pod adresem:

<http://www.exposweet.pl/media/konkursy/2024/Mazurki2024.xlsx>

Zgłoszenia przyjmujemy do 16 lutego 2024 do 23:59. Zgłoszenia w formie poprawnie wypełnionych formularzy należy przesłać na adres:

wystawa@exposweet.pl

IV.2. Każdemu Uczestnikowi, który przesłał prawidłowo wypełnione zgłoszenie:

- a. bezpłatny parking w dniu konkursu (1 samochód osobowy)
- b. 10 bezpłatnych wejściówek na cały okres targów – zostaną wysłane e-mailem lub będą dostępne w biurze Targów w po przyjeździe na konkurs.

IV.3. Ilość miejsc w konkursie jest ograniczona. O udziale decyduje kolejność poprawnie wypełnionych zgłoszeń. W przypadku wyczerpania puli dostępnych miejsc, Organizator powiadomi na stronie internetowej konkursu.

PK. Postanowienia końcowe

- PK.1. Organizatorzy nie pokrywają kosztów dojazdu, pobytu ani przygotowań Zawodników.
- PK.2. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyn. Takie zdarzenie nie będzie skutkowało zwrotem kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestnika w celu przygotowania i zaprezentowania pracy konkursowej.
- PK.3. Organizator zastrzega sobie prawo do modyfikacji przebiegu konkursu i modyfikacji niniejszego regulaminu w dowolnej chwili w przypadku zagrożeń wynikających z sytuacji epidemicznej, zdrowotnej, utrudnień w dostępie do komunikacji samochodowej, lotniczej lub pieszej, ograniczeń wynikających z decyzji władz lub decyzji innych podmiotów i instytucji. Organizator nie ponosi żadnej odpowiedzialności (w tym finansowej) za skutki takich decyzji, jak i wynikających z nich zmian w regulaminie.
- PK.4. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie, wynikających z losowych przyczyn. W takim przypadku Organizator powiadomi e-mailem wszystkich Uczestników o zaistniałych zmianach. W przypadku wprowadzenia zmian w regulaminie nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestników w celu przygotowania się do startu w Konkursu.
- PK.5. Zgłaszając się do Konkursu, Uczestnicy oświadczają jednocześnie, że posiadają prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie prac, które prezentują podczas Konkursu.
- PK.6. Wszelką odpowiedzialność wynikającą z ewentualnego niespełnienia warunku w p. **PK.5** ponosi wyłącznie i w całości Uczestnik. W przypadku wystąpienia ewentualnych roszczeń ze strony osób trzecich uczestnicy, na własny koszt zaspokoją wszelkie uzasadnione roszczenia, a w razie ich zasądzenia od Organizatora, regresowo zwrócą całość pokrytych roszczeń oraz inne związane z nimi wydatki, włączając koszty procesu, obsługi prawnej, a także naprawią wszelkie szkody wynikające ze wzmiankowanych wyżej roszczeń.
- PK.7. Uczestnicy w momencie zgłoszenia udziału do Konkursu udzielają Organizatorowi prawa do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych lub wykonanych przez nich dla celów Konkursu lub podczas Konkursu, w szczególności zdjęć i innych wizerunków swoich prac, receptur i opisów, a także do wykorzystania wizerunku, imienia i nazwiska swojej osoby, oraz do rozpowszechniania tych wizerunków i materiałów 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.

PK.8. Wszelkie pytania i wątpliwości prosimy kierować na adres mailowy mistrzostwa@exposweet.pl. Organizator udzieli odpowiedzi na pytania dotyczące regulaminu, o ile zostały przesłane nie później niż do 14 dni przed pierwszym dniem Konkursu.

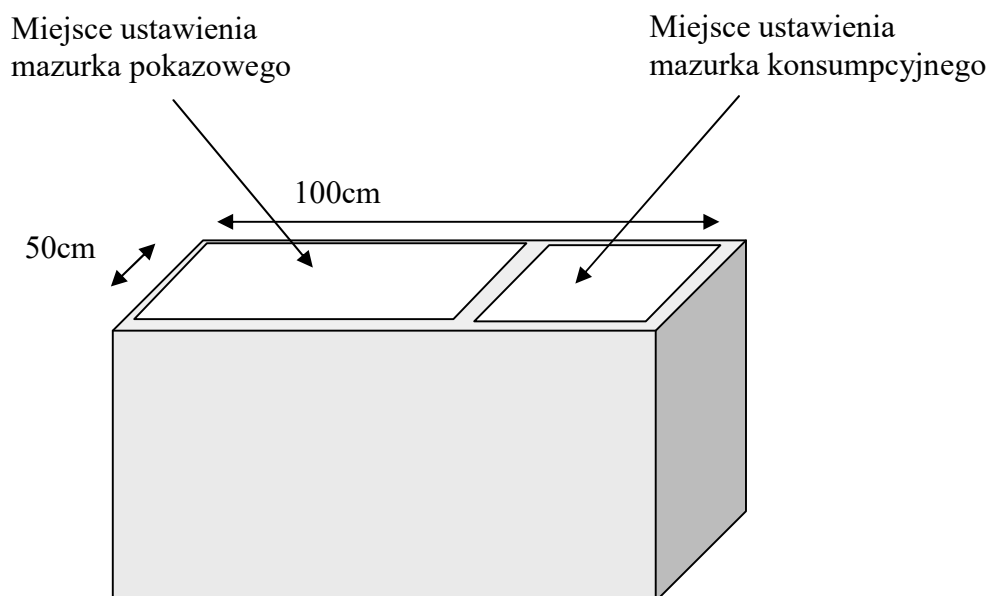
PK.9. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych: przekazanie danych zawartych w formularzu zgłoszenia jest dobrowolne, aczkolwiek niezbędne do udziału w konkursie. Wyjątek stanowią dane konta bankowego, które nie są konieczne na etapie zgłoszenia (a jedynie przyspieszą wypłatę ewentualnej nagrody). Administratorem danych jest organizator konkursu. Dane będą wykorzystane wyłącznie do celów związanych z konkursami prowadzonymi przez organizatora (organizacją i promocją konkursów). Szczegółowe informacje o przetwarzaniu danych osobowych znajdują się pod adresem <http://exposweet.pl/polityka-prywatnosci>. Osoba dokonująca zgłoszenia udziału w konkursie oświadcza, że wyraża zgodę na przetwarzanie jej danych osobowych (w tym wizerunku) oraz potwierdza zapoznanie się ze szczegółową informacją dotyczącą przetwarzania jej danych osobowych znajdująca się pod adresem internetowym wskazanym w zdaniu poprzednim oraz w niniejszym regulaminie.

PK.10. **Administratorem danych osobowych jest Expo Sweet EZIG ul. Kolejowa 305, 05-092 Łomianki. Kontakt do IOD: ezig@exposweet.pl, tel. 22 465 96 23.**

PK.11. Podczas Konkursu, jak i podczas Targów Expo Sweet mogą zostać wprowadzone inne ograniczenia lub wymogi zgodnie z obowiązującym w danym momencie reżimem sanitarnym lub inną siłą wyższą. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za zmiany wprowadzone wskutek decyzji władz.

PK.12. Zdobywcy tytułu Mistrzowskiego Mazurka mogą zamówić odpłatnie dodatkowe plakietki informacyjne dla swoich zakładów.

Wizualizacja stołu / podestu prezentacyjnego



Życzymy sukcesów!