



**EXPO**  
**SWEET**  
**2020**

# Regulamin

**Otwarty Konkurs - Wystawa  
Dekoracji Cukierniczych**

**patronat medialny**



**Warszawa 23-26 lutego 2020**

## **Spis treści**

I. Uczestnicy.....	3
II. Zgłoszenia i kwalifikacja .....	4
III. Przebieg Konkursu .....	5
I V. Kryteria oceny i nagrody .....	8
V. Postanowienia końcowe .....	9

## **I. Uczestnicy**

- I.1. Uczestnikami Konkursu mogą być wyłącznie indywidualne osoby pełnoletnie. Szczególnie zachęcamy do startu osoby związane zawodowo lub hobbystycznie z branżą cukierniczą, lodziarską, karmelarską, piekarską czy gastronomiczną z Polski i z zagranicy.
- I.2. Organizator zastrzega sobie prawo do ubrania Uczestników w zapaski – fartuchy konkursowe, na których mogą być umieszczone logotypy. Uczestnik jest zobowiązany występować w wyżej wymienionym fartuchu podczas pracy w czasie regulaminowym, wystąpień przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczenia nagród. Uczestnik jest obowiązany nosić podczas Konkursu i oficjalnych wystąpień czarne spodnie lub spódnicę i czarne buty.

## **II. Zgłoszenia i kwalifikacja**

II.1. Każdy uczestnik musi przesłać do Organizatora zgłoszenie na formularzu dostępnym na stronie: <http://exposweet.pl/regulaminy>. Zgłoszenia przyjmujemy do 10 lutego 2020. Zgłoszenia na poprawnie wypełnionych formularzach należy przesłać na adres: [mistrzostwa@exposweet.pl](mailto:mistrzostwa@exposweet.pl)

II.2. Wraz z formularzem zgłoszeniowym Uczestnicy muszą w przesłać potwierdzenie przelewu opłaty startowej w kwocie 100 PLN od każdej zgłoszonej pracy. Brak wpłaty skutkuje odrzuceniem zgłoszenia. Wpłaty należy dokonać na poniższe konto:

Expo Sweet EZIG:

ING Bank Śląski 74 1050 1054 1000 0090 7023 6972

SWIFT code: INGBPLPW

tytułem: konkurs2020, imię i nazwisko uczestnika

II.3. Wpłaty muszą zostać dokonane do dnia 10 lutego 2020.

II.4. Każdemu Uczestnikowi, który przesłał prawidłowo wypełnione zgłoszenie i opłacił opłatę startową przysługuje:

- a. zapaska – fartuch Expo Sweet (do każdej opłaconej pracy).
- b. bezpłatny parking w dniu 23.02 oraz dniu 26.02 (1 samochód osobowy)
- c. 10 bezpłatnych wejściówek na cały okres targów.
- d. dyplom za udział

II.5. Ilość miejsc w Konkursie jest ograniczona. O udziale decyduje kolejność poprawnie wypełnionych zgłoszeń przesłanych wraz z opłatą startową. W przypadku wyczerpania puli dostępnych miejsc, Organizator powiadomi na stronie internetowej Konkursu. Wpłaty zaksięgowane po wyczerpaniu limitu miejsc, zostaną zwrócone w całości.

### III. Przebieg Konkursu

III.1. Ustala się następujące kategorie prac konkursowych:

**K1** - Tort okolicznościowy (temat dowolny – ślub, urodziny, inna okazja). Tort może zawierać dowolną ilość pięter, musi być pokryty elementami jadalnymi, elementy kwiatowe nie mogą być bezpośrednio wbite w tort bez zabezpieczenia, druty i taśmy florystyczne są dozwolone. Taśmy-wstążki ozdobne dozwolone tylko na podstawie..

**K2** - Tort rzeźbiony 3D (temat dowolny). Tort musi być wykonany w całości z elementów jadalnych, wewnętrzne stelaże, druty i wszelkie wsporniki są dozwolone jednak nie mogą być one widoczne.. Dopuszcza się użycie atrap wypełnienia tortu (torty będą stać kilka dni w temp. pokojowej). Dopuszcza się użycie drutów florystycznych i taśm w elementach kwiatowych.

**K3** - Ekspонат dekoracyjny **mały** o podstawie nie większej niż 30x30cm, wysokość dowolna. Ekspонат wykonany z masy cukrowej, czekolady lub karmelu lub innych jadalnych składników – temat dowolny.

Ekspонат i wszystkie jego widoczne elementy muszą być wykonane w całości z elementów jadalnych. Dopuszcza się zastosowanie niejadalnych wsporników / atrap, jednakże muszą one pozostać niewidoczne.

**K4** - Ekspонат dekoracyjny **duży** o podstawie nie mniejszej niż 30x30cm i nie większej niż 60x60cm, wysokość dowolna. Ekspонат wykonany z masy cukrowej, czekolady lub karmelu lub innych jadalnych składników – temat dowolny.

Ekspонат i wszystkie jego widoczne elementy muszą być wykonane w całości z elementów jadalnych. Dopuszcza się zastosowanie niejadalnych wsporników / atrap, jednakże muszą one pozostać niewidoczne.

**K5** - Kompozycje kwiatowe (dopuszcza się zarówno kompozycje botaniczne, jak i fantazyjne) z mas cukrowych, żelatynowych i innych jadalnych składników. Druty florystyczne, taśmy florystyczne, pręciki środka kwiatów są dozwolone przy wykonaniu kompozycji kwiatowej. Inne elementy niejadalne są dozwolone tylko przy ozdobie podstawy – wazonu, misy, naczynia itp.

**K6** - Ciasteczka, babeczki, pierniczki 2D i 3D, dekorowane lukrami, masami cukrowymi innymi składnikami jadalnymi. Liczba ciasteczek i rodzaj ekspozycji jest dowolny, jednakże nie mniejsza niż 12 sztuk. Do ekspozycji można użyć dowolnych stojaków, talerzy, podstaw itp. Ciasteczka nie muszą być identyczne, jednak powinny być spójne w stylizacji i temacie. Dopuszcza się wykonanie ciastek z atrapy,

jednakże zabrania się używania do dekoracji wszelkich niejadalnych elementów, również drutów florystycznych, taśm czy pręcików.

- III.2. Każdy Uczestnik może zaprezentować dowolną liczbę prac we wszystkich kategoriach, jednakże żadna z prac nie mogła być wcześniej prezentowana na targach Expo Sweet.
- III.3. Jako Pracę należy rozumieć dzieło wykonane w całości z elementów i komponentów **jadalnych** wykorzystywanych w cukiernictwie – mas cukrowych, karmelu, izomaltu, lukru królewskiego, czekolady, czekolady plastycznej itp. W niektórych kategoriach dopuszcza się zastosowanie atrap wypełniających oraz elementów wspierających i drutów florystycznych (szczegóły w opisie kategorii). Przy czym elementy wspierające i druty florystyczne nie mogą bezpośrednio dotykać elementów jadalnych. Wypełniania tortów należy wykonać z atrap. W szczególności nie wolno stosować masy solnej.
- III.4. Temat prac jest dowolny, jednakże Uczestnik musi podać, jaki jest temat jego Pracy.
- III.5. Praca w każdej kategorii nie może przekroczyć wymiarów: długość 60cm x szerokość 60cm. Wysokość Pracy jest dowolna.
- III.6. Organizator zapewnia do prezentacji Prac stoły przykryte czarnym obrusem.
- III.7. Uczestnicy powinni dostarczyć swoje prace w dniu 23.02.2020 w godzinach 8:00 – 12:00 na halę targową przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie.
- III.8. Ocena prac odbędzie się w godzinach 14:00 – 20:00 w dniu 23 lutego.
- III.9. Przed dokonaniem oceny Prace nie mogą być podpisane inaczej niż wyłącznie tematem oraz numerem startowym przydzielonym przez Organizatora. Organizator dostarczy tabliczki do umieszczenia obok pracy.
- III.10. Po dokonaniu ocen i ogłoszeniu pierwszych wyników w dniu 24.02 do godziny 12:00, Uczestnicy będą mogli podpisać swoje prace.
- III.11. Prace muszą pozostać na miejscach ekspozycyjnych do dnia 26.02 do godziny 16:00. Odbiór prac wcześniej jest zabroniony. Odbiór prac należy zakończyć do g. 19:00 tego dnia. Prace nieodebrane w terminie zostaną zutylizowane lub przekazane do szkół cukierniczych jako pomoc dydaktyczna.
- III.12. Skrócony harmonogram Konkursu:
1. Instalacja prac - 23.02 g. 8:00-12:00
  2. Ocena prac - 23.02 g. 14:00-20:00

3. Ogłoszenie wyników – pierwszego etapu 24.02 do 12:00. Ogłoszenie nastąpi poprzez wyłożenie tabliczek informacyjnych przy pracach.
4. Ogłoszenie Grand Prix oraz zwycięzców w kategoriach, a także dekoracja wszystkich nagrodzonych Uczestników 26.02 o godzinie 12:10

III.13. Uczestnicy będą mogli uzyskać wgląd w swoje oceny.

## **I V. Kryteria oceny i nagrody**

Jury składa się z:

- Przewodniczącego – reprezentanta Organizatora
- Jurorów – mistrzów cukierniczych i renomowanych dekoratorów.

Jury dokona oceny poszczególnych prac, biorąc pod uwagę poniższe kryteria. Łączna suma przyznanych przez Jurora punktów wynosi 100.

### **Punktacja:**

1. Wygląd – estetyka – dobór barw	0 – 30pkt.
2. Ilość zastosowanych technik dekoracji	0 – 30pkt.
3. Stopień trudności wykonania	0 – 20pkt.
4. Oryginalność formy	0 – 10pkt.
5. Pokazanie tematu	0 – 10pkt.

### **Nagrody:**

**Grand Prix w każdej kategorii** – otrzymuje Uczestnik wyłoniony w głosowaniu Jury spośród tych Uczestników, którzy otrzymali Złote Nominacje. W ramach nagrody Grand Prix Uczestnik otrzyma:

- dyplom dla Uczestnika
- puchar
- **czek od Organizatora o wartości 1000zł.**

**Złotą Nominację** – otrzymuje każdy Uczestnik, który uzyskał sumę punktów w przedziale 91-100.

- dyplom dla Uczestnika
- pamiątkowa plakietka
- pamiątkowy medal
- **czek od Organizatora o wartości 400zł.**

**Srebrną Nominację** – otrzymuje każdy Uczestnik, który uzyskał sumę punktów w przedziale 81-90.

- dyplom dla Uczestnika
- pamiątkowa plakietka
- pamiątkowy medal
- **czek od Organizatora o wartości 200zł.**

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

- dyplom dla Uczestnika
- pamiątkowa plakietka
- pamiątkowy medal

Pozostali Uczestnicy poza klasyfikacją medalową otrzymują pamiątkowe dyplomy za udział.



Nagrody pieniężne wypłacane są w formie przelewu lub gotówki. Wypłaty gotówki są możliwe wyłącznie osobiście (za okazaniem dowodu osobistego lub paszportu) w dniu 26.02 od godziny 16:00 do 19:00. Podane kwoty są wartościami netto. Podatek od nagród (10%) opłaca Organizator, a Uczestnicy nie otrzymują PIT i nie muszą rozliczać tego dochodu w Urzędzie Skarbowym.

Ogłoszenie wyników Konkursu oraz wręczenie nagród (Grand Prix oraz wszystkie dyplomy i nagrody) odbędzie się w dniu 26 lutego o godz. 12:10 na terenie Forum Konkursu. Uczestnicy biorący udział w ceremonii wręczenia nagród zobowiązani są do założenia zapasek-fartuchów dostarczonych przez Organizatora.

## **V. Postanowienia końcowe**

- V.1. Prace lub elementy pracy mogą zostać zabezpieczone i wysłane do Uczestnika na jego koszt i odpowiedzialność. Musi to zostać uzgodnione z Organizatorem do dnia 17 lutego 2020
- V.2. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu 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 Konkursu, Organizator zwróci opłaty startowe.
- V.3. 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.
- V.4. 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.
- V.5. Wszelką odpowiedzialność wynikającą z ewentualnego niespełnienia warunku w p. V.4 ponosi wyłącznie i w całości Uczestnik.
- V.6. Uczestnicy w momencie zgłoszenia udziału do Konkursu 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.

- V.7. Uczestnicy Konkursu upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez nich dla celów Konkursu, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z promocją Konkursu bez ograniczeń czasowych i terytorialnych, w zakresie jak w punkcie V.6
- V.8. 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 Konkursu.
- V.9. Wszelkie pytania i wątpliwości prosimy kierować na adres mailowy **mistrzostwa@exposweet.pl**. **Organizator udziela odpowiedzi na pytania do dnia 10 lutego 2020**
- V.10. 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 znajdującą się pod adresem internetowym wskazanym w zdaniu poprzednim.
- V.11. **Administratorem danych osobowych jest Expo Sweet EZIG ul. Warszawska 82, 05-092 Łomianki tel. 22 465 96 23.**