



26.02 - 1.03- 2023

# Regulamin

Mistrzostwa Europy w Dekoracji Tortów



przegląd  
@piekarski  
i cukierniczy

PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE  
world wide  
Edition

Mistrz  
branży  
Mistrzostwa Europy w Dekoracji Tortów

PORADNIK  
RESTAURATORA

PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE

cukiernictwo  
i piekarstwo

puerto ITALY

nowości  
GASTRONOMICZNE

Szef Kuchni  
MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

## Wstęp

Celem Mistrzostw jest popularyzacja sztuki cukierniczej i dekoratorskiej.

Temat pracy konkursowej jest dowolny, jednak zwracamy uwagę, że temat ten musi obejmować wszystkie prace zaprezentowane przez Zawodników podczas Mistrzostw.

Imprezę objęły patronatem najważniejsze pisma branżowe, a oceny prac konkursowych dokonają wykwalifikowani sędziowie z Polski i zagranicy.

Z przebiegu konkursu notariusz z Kancelarii Jolanta Monika Niedziela i Magdalena Karczewska – Woźnica Notariusze S.C. w Warszawie, sporządzi protokół zgodnie z art.104 Prawa o notariacie.

wersja 31\_07::

## **Spis treści**

Wstęp.....	2
I. Postanowienia ogólne .....	4
II. Zadania konkursowe i przebieg rywalizacji.....	5
III. Jury, kryteria oceny i nagrody.....	11
IV. Zgłoszenia i kwalifikacja.....	14
V. Postanowienia organizacyjne .....	15
PK. Postanowienia końcowe .....	16

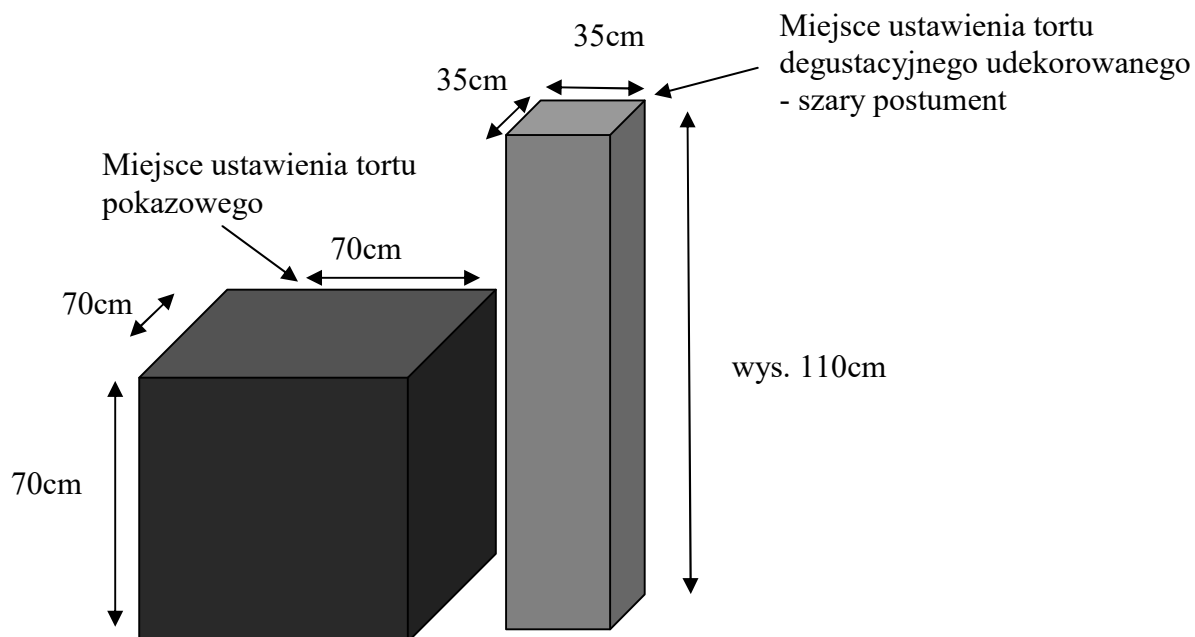
## I. Postanowienia ogólne

- I.1. Organizator Konkursu (dalej Konkurs lub Mistrzostwa): Organizatorem Konkursu pod nazwą „**Mistrzostwa Europy w Dekoracji Tortów Expo Sweet 2023**” jest EXPO SWEET EZIG – Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych zwane dalej „Organizatorem”.
- I.2. Termin i miejsce Konkursu: Konkurs odbędzie się w dniu 26 lutego 2023r\*\*. w Centrum Expo XXI przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie.
- I.3. Do Mistrzostw przystępują Zespoły dwuosobowe zwane dalej „Uczestnikami” lub „Zespołem”.
- I.4. Zgłoszenia Zespołów dokonują podmioty gospodarcze, które są zarejestrowane w Europie i prowadzą działalność w branży cukierniczej, lodziarskiej, karmelarskiej, piekarskiej lub gastronomicznej Zespół reprezentuje firmę, z której został zgłoszony.
- I.5. Ograniczenie terytorialne – w Konkursie mogą uczestniczyć wyłącznie podmioty zarejestrowane w Europie.
- I.6. Każdy Zespół wskazuje jedną osobę jako Kapitana, który jest stroną we wszelkich relacjach z Organizatorem. Kapitan ma wyłączne prawo do komunikowania i podejmowania wszelkich decyzji w imieniu Zespołu, w tym także o sposobie odbioru i ewentualnego podziału nagrody dla Zespołu. Decyzje Kapitana uznaje się za wiążące decyzje całego Zespołu.
- I.7. Organizator zastrzega sobie prawo do ubrania Uczestników w uniformy – ubrania robocze, zapaski, nakrycia głowy, na których mogą być umieszczone logotypy. Zawodnicy są zobowiązani występować w wyżej wymienionym ubraniu podczas pracy w czasie regulaminowym, występów przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczenia nagród. Zawodnik jest obowiązany nosić podczas Mistrzostw i oficjalnych występów czarne spodnie lub spódnice i czarne buty.

## **II. Zadania konkursowe i przebieg rywalizacji**

- II.1. Zawodnicy powinni stawić się w dniu 25.02.2023\*\* o godzinie 17:30 w hali targowej przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie, gdzie odbędzie się odprawa przed Mistrzostwami oraz przydział numerów startowych.
- II.2. Podczas Mistrzostw zostanie rozegrana rywalizacja w trzech konkurencjach:
- Konkurencja A: Tort pokazowy**
- Konkurencja B: Dwa torty degustacyjne wykonane na miejscu**
- Konkurencja C: Udekorowanie tortu degustacyjnego**
- II.3. Temat prac konkursowych jest **dowolny**, jednak zwracamy uwagę, że temat zarówno tortu pokazowego, jak i udekorowanego tortu degustacyjnego muszą być ze sobą powiązane.
- II.4. Zabrania się noszenia biżuterii i zegarków w czasie wykonywania pracy konkursowej. Długie włosy należy mieć spięte i schowane pod czapkę, a osoby noszące zarost muszą nosić specjalne maski ochronne.
- II.5. **KONKURENCJA A: Tort pokazowy.**  
Każdy Zespół przygotowuje na atrapach we własnej pracowni jeden tort pokazowy o tematyce dowolnej.
- II.6. Tort pokazowy należy dostarczyć w całości lub w elementach na teren Mistrzostw w dniu 25 lutego. W godzinach 18:00-20:00 należy tort ustawić (złożyć) na postumencie zgodnym z wylosowanym numerem startowym.
- II.7. Organizator zapewnia postument do ekspozycji tortu. Będzie to ciemna bryła sześcienna o wymiarach 70cm x 70cm x 70cm. Postumentów nie można oklejać ani zakrywać obrusem, do dyspozycji Zespołu jest tylko górna powierzchnia o wyżej wymienionych rozmiarach. Tort pokazowy może mieć dowolny kształt oraz dowolną wysokość, jednak zastrzega się, aby długość i szerokość nie przekraczały wymiarów 70cm x 70cm.
- II.8. 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.

## II.9. Wizualizacja stanowiska pokazowego:



- II.10. Zastrzega się, że mimo, iż tort wykonany będzie z atrapy, to jego dekoracje muszą być wykonane z elementów jadalnych (karmel, dragant, masy dekoracyjne itp.).
- II.11. 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.
- II.12. Ocena tortów pokazowych odbędzie się w godzinach 10:00 – 12:00 w dniu 26 lutego. Podczas oceny Zespół może zostać poproszony, aby krótko zaprezentować swój tort, omówić zastosowane techniki dekoracji wraz z opisem zastosowanych surowców.

II.13. **KONKURENCJA B: Torty degustacyjne.**

Każdy Zespół musi wykonać na miejscu **2** identyczne torty do degustacji. **Każdy** z tortów o masie od 1200 do 1400g (przekroczenie wagi lub niedoważenie któregośkolwiek tortu o ponad 30% będzie oznaczać dyskwalifikację). Jeden z tortów będzie przeznaczony do degustacji przez Jury, a drugi do wykonania konkurencji konkursowej oznaczonej literą **C** (szczegóły w dalszej części regulaminu). Torty muszą być wykonane w takiej technice, która mogłaby zostać skutecznie zastosowana w przygotowaniu tortu pokazowego (zaprezentowanego w konkurencji **A**). Torty muszą być jednakowe i jadalne. Tort do degustacji przez Jury nie może być udekorowany, ale musi być pokryty masą taką, jak w torcie pokazowym (np. masy cukrowe, czekolada plastyczna, lukier itp.). Po wykonaniu każdego tortu (ewentualnym oblaniu polewą lub obłożeniu masą, ale przed dekorowaniem), Zespół zgłasza ten fakt jurorom lub sędziemu technicznemu, celem zważenia tortów. Jury odejmie punkty w przypadku uznania, że tort pokazowy nie mógłby zostać wykonany w tej samej technice, co torty degustacyjne.

II.14. Wszystkie składniki tortów degustacyjnych muszą być jadalne, zabrania się używania sztucznych, plastikowych i innych niejadalnych elementów. Dopuszcza się jedynie użycie drutów florystycznych w dekoracjach kwiatowych.

II.15. W stanowisku-boksie konkursowym nie można posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów!!!. Zespoły zobowiązane są do przechowywania własnych surowców w pojemnikach bez logo producenta.

II.16. Poszczególne surowce mogą być przywiezione na teren Mistrzostw w odważonych ilościach, ale nie mogą być wymieszane. Wszystkie potrzebne w konkursie produkty muszą spełniać wymogi sanitarne obowiązujące na terytorium UE. Wszystkie elementy wypiekane do tortu muszą być przywiezione jako gotowe i odpieczone (np. biszkopt). Na miejscu nie będzie możliwości wcześniejszego odpiekania produktów, natomiast dopuszcza się odpiekanie w trakcie pracy w boksie.

II.17. Praca w boksach zaczyna się od godziny 8:45 (pierwsze 15 minut jest przeznaczony na przygotowanie boksów do pracy). Zespoły w dowolny sposób gospodarują czasem wykonując zadania konkurencji **B** i **C**. Wymagane jest, aby każdy Zespół wydał porcje do degustacji (konkurencja **B**) o godzinie określonej w tabeli w p. II.18. Po wydaniu tortu do degustacji, Zespół może kontynuować prace nad konkurencją **C**. Wszystkie prace w boksach muszą się zakończyć o godzinie 16:00. Po zakończeniu pracy Zespoły mają obowiązek uprzątnięcia boksów do stanu takiego, w jakim były przed rozpoczęciem pracy.

II.18. Torty degustacyjne zostaną poddane ocenie smakowej od godziny 14:10 do 15:10. Kolejność wydawania tortów będzie zgodna z kolejnością numerów startowych. Szczegółowy harmonogram wydawania tortów do degustacji przedstawia poniższa tabela:

start wejście do boksu 8:45	praca w boksie konkurencje <b>B</b> i <b>C</b>	krojenie tortu konkurencja <b>B</b>	wydanie tortu konkurencja <b>B</b>	degustacja przez Jury	praca w boksie tylko konkur. <b>C</b>
Zespół 1	9:00 – 16:00	14:00 – 14:09	14:10	14:10 – 14:20	do g. 16:00
Zespół 2	9:00 – 16:00	14:10 – 14:19	14:20	14:20 – 14:30	do g. 16:00
Zespół 3	9:00 – 16:00	14:20 – 14:29	14:30	14:30 – 14:40	do g. 16:00
Zespół 4	9:00 – 16:00	14:30 – 14:39	14:40	14:40 – 14:50	do g. 16:00
Zespół 5	9:00 – 16:00	14:40 – 14:49	14:50	14:50 – 15:00	do g. 16:00
Zespół 6	9:00 – 16:00	14:50 – 15:59	15:00	15:00 – 15:10	do g. 16:00

II.19. Procedura wydania i degustacji tortu jest następująca – Zespół o wyznaczonej godzinie, a następnie kroi jeden tort na pół. Jedną z połówki kroi następnie na równe części o gramaturze ok. 100g. Druga połówka zostaje niepokrojona. Obsługa kelnerska Expo Sweet odbiera pokrojone porcje tortów od Zawodnika i podaje je do degustacji Jurorom. Jednocześnie obsługa kelnerska prezentuje Jurorom tort w przekroju (połówka tortu).

II.20. Drugi tort pozostaje niepokrojony i zostanie użyty w konkurencji **C**.

STRONA CELOWO POZOSTAWIONA PUSTA



**II.21. Konkurencja C: Dekoracja tortu degustacyjnego.**

Każdy Zespół musi na miejscu udekorować jeden tort degustacyjny wykonany podczas konkurencji **B**. Tort musi nawiązywać tematycznie do tortu pokazowego z konkurencji **A**. Dekoracje tortu 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 Zespołu. Zabrania się używania elementów wcześniej przygotowanych całościowo lub częściowo.

II.22. Użycie elementów przygotowanych wcześniej może skutkować dyskwalifikacją Zespołu.

II.23. Tort degustacyjny z dekoracją należy umieścić na ekspozytorze – postumencie o wymiarach 35x35x110cm w kolorze ciemno szarym. Ekspozytor będzie ustawiony obok tortu pokazowego – wizualizacja w [p. II.9](#).

II.24. Praca nad dekorowaniem tortu musi zostać w całości zakończona przed godziną 16:00 w dniu 26.02\*\*. Najpóźniej o godzinie 16:00 element dekoracyjny musi stać ustawiony na miejscu obok tortu pokazowego. Prace ustawione później mogą zostać zdyskwalifikowane.

II.25. Dla Zespołów Organizator zapewnia boksy konkursowe o powierzchni 12m<sup>2</sup>.

II.26. Organizator zapewnia jako wyposażenie boksu konkursowego dla każdego Zespołu:

- Dwa stoły metalowe z blatem roboczym o wymiarach 200x70cm i wys. 95 cm;
- Mikser z dwiema dzieżami 5 litrów i trzema różnymi mieszadłami;
- Jedną kuchenkę indukcyjną (jednopolową) o mocy 2000W do garnków o średnicy do 28 centymetrów. **Nie zapewniamy garnków** do kuchenek indukcyjnych;
- Jedną kuchenkę mikrofalową o mocy 900W;
- Jeden wózek (trola) na blachy GN 1/1, 12 półek. **Nie zapewniamy blach.**
- Jedną wagę elektroniczną o nośności do 2 kg brutto z dokładnością +/- 5g
- zlew z bieżącą wodą;
- Komora do szybkiego zamrażania deserów o pojemności 100 litrów;
- Szafa chłodnicza o zakresie temperatur od +4 do +8 o pojemności min. 500 litrów; (jedna szafa na dwa zespoły!)
- Szafa mroźnicza o zakresie temperatur od -12 do -18 o pojemności min. 500 litrów; (jedna szafa na dwa zespoły!)

II.27. Organizator zapewnia jako wyposażenie dostępne w części wspólnej poza boksem konkursowym dla wszystkich Zespołów poniższe sprzęty. Ze wszystkich sprzętów i urządzeń dostępnych poza boksem w części wspólnej, Zespoły mogą korzystać na przemian w równych częściach:

- Jedna zmywarka firmy Winterhalter, do mycia blach, sprzętu i garnków;
- 2 piece Convothem do wypieków konwekcyjno - parowe na 6 x GN 1/1
- Dwie temperówki Selmi do czekolady, w tym jedna na czekoladę gorzką i jedna na czekoladę białą.

II.28. Organizator nie zapewnia pater, talerzy ani tac pod torty. Każdy Zespół zapewnia je we własnym zakresie – dotyczy to wszystkich tortów. Kształt, forma i wielkość w/w naczyń do prezentacji jest dowolna.

II.29. Organizator zapewnia talerzyki i sztuczce do degustacji tortów przez Jury.

II.30. Orientacyjny harmonogram Mistrzostw (może ulec zmianie\*\*):

1. Przyjazd na halę Mistrzostw– 25.02, godz. 17:30
2. Losowanie boksów oraz instalacja torów pokazowych (**A**):  
- 25.02 godz. 17:30-20:00
2. Kolacja dla Zawodników - 25.02 g. 20:00 – 22:00
3. Śniadanie - 26.02 g. 6:30-8:30
4. Wejście do boksu - 26.02 8:45
5. Praca w boksie - 9:00 -16:00
- 5a. Degustacje wg harmonogramu - 14:10 - 15:10
6. Sprzątnie boksu - 16:00 – 16:15
7. rozdanie nagród - 17:00

II.31. Ze względu na trudny do przewidzenia rozwój sytuacji związany z epidemią, możliwa jest korekta terminów i czasów startów, a także przedłużenie konkursu o dodatkowy dzień. Ostateczne decyzje w tym zakresie zapadną w styczniu 2023.

### **III. Jury, kryteria oceny i nagrody**

#### III.1. Skład sześćoosobowego Jury (Mistrzowie Cukiernictwa):

- Przewodniczący Jury
- Pięciu członków Jury

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.

#### III.2. Zasady oceniania:

Jury dokona oceny poszczególnych prac konkursowych, biorąc pod uwagę poszczególne kryteria. Łączna suma przyznanych przez Jurora punktów wynosi 1600. Zwycięzcą Mistrzostw zostaje Zespół, który zdobędzie największą łączną liczbę punktów przyznanych przez Jury.

Ocena prac przez Jury jest ostateczna i nie podlega zaskarżeniu, czy odwołaniu. Wyniki będą zamieszczane na stronie [www.exposweet.pl](http://www.exposweet.pl) po zakończeniu targów.

#### III.3. Punktacja:

##### **Konkurencja A - Tort pokazowy**

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

##### **Konkurencja B - Tort degustacyjny – walory smakowe**

- |                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| 1. Kreatywność, estetyka prezentacji | 0 - 200 pkt. |
| 2. Kompozycja smakowa                | 0 - 200 pkt. |
| 3. Struktura, złożoność kompozycji   | 0 - 200 pkt. |
| 4. Organizacja pracy                 | 0-50 pkt.    |

##### **Konkurencja C - Tort degustacyjny udekorowany – walory artystyczne**

- |   |              |
|---|--------------|
| 1. Wygląd – estetyka – dobór barw                   | 0 – 100 pkt. |
| 2. Ilość zastosowanych technik i rodzajów dekoracji | 0 – 100 pkt. |
| 3. Stopień trudności wykonania                      | 0 – 100 pkt. |
| 4. Nawiązanie do tematu tortu okolicznościowego     | 0 – 100 pkt. |
| 5. Przestrzeganie BHP i HACCP                       | 0 – 50 pkt.  |

### III.4. Nagrody

Dla laureatów Organizator przewiduje następujące nagrody:

#### I Miejsce

- 10 000 PLN
- złote medale dla Zawodników
- pamiątkowy puchar dla firmy
- dyplom

#### II Miejsce

- srebrne medale dla Zawodników,
- dyplom
- nagroda od Sponsorów w wysokości 6 000 PLN dla Zespołu.

#### III Miejsce

- brązowe medale dla Zawodników
- dyplom
- nagroda od Sponsorów w wysokości 3 000 PLN dla Zespołu.

III.5. Nagrody pieniężne są podane w wartościach **brutto**. Wypłata tych nagród nastąpi w formie przelewu na wskazane konto (a jeśli nie podano w zgłoszeniu, to na konto podane przez Kapitana Zespołu) w ciągu 15 dni roboczych (licząc od dnia uzyskania numerów kont laureatów). Podatek od nagród (10%) opłaca Organizator, a Zawodnicy nie otrzymują PIT i nie muszą rozliczać tego dochodu w Urzędzie Skarbowym. Wypłatę Nagrody Specjalnej reguluje umowa.

III.6. Ogłoszenie wyników Mistrzostw oraz wręczenie nagród i dyplomów odbędzie się w dniu 26 lutego\*\* o godz. 17:00 na terenie Forum Mistrzostw. Zawodnicy biorący udział w ceremonii wręczania nagród zobowiązani są do założenia pełnych uniformów dostarczonych przez Organizatora (kittel, zapaska, czapka).

III.7. Z przebiegu konkursu notariusz z Kancelarii Jolanta Monika Niedziela i Magdalena Karczewska – Woźnica Notariusze S.C. w Warszawie, sporządzi protokół zgodnie z art.104 Prawa o notariacie, którego treść znajduje się poniżej\*. Zdobywcy pierwszych trzech miejsc otrzymają wypisy aktów notarialnych, które zostaną przesłane pocztą na adres Kapitana Zespołu.

#### \*Art. 104. [Protokoły notarialne]

§ 1. Notariusz spisuje protokoły walnych zgromadzeń organizacji społecznych, stowarzyszeń, spółdzielni, spółek i innych osób prawnych w przypadkach prawem przewidzianych.

§ 2. Jeżeli statut osoby prawnej, o której mowa w § 1, lub przepis szczególny nie stanowią inaczej, protokół podpisują przewodniczący zgromadzenia i notariusz.

§ 3. Notariusz spisuje również protokoły, w tym protokoły dziedziczenia i protokoły związane z zarządem sukcesyjnym przedsiębiorstwem osoby fizycznej, w celu stwierdzenia przebiegu pewnych czynności i zdarzeń wywołujących skutki prawne, a w szczególności dotyczące stawiennictwa stron i złożonych przez nie oświadczeń, a także - na żądanie strony stawającej - niestawiennictwa strony drugiej.

§ 4. Protokoły spisuje się w formie aktu notarialnego.

STRONA CELOWO POZOSTAWIONA PUSTA

## IV. Zgłoszenia i kwalifikacja

IV.1. Zespoły muszą przesłać do Organizatora zgłoszenie na formularzu dostępnym na stronie: <http://exposweet.pl/regulaminy> lub z serwera:

<http://exposweet.pl/media/konkursy/2023/TortyZgloszenie2023.xls>

IV.2. . Zgłoszenia przyjmujemy do 13 grudnia 2022. Ponadto do zgłoszenia należy załączyć co najmniej 3 zdjęcia własnych prac w zakresie dekoracji cukierniczej. Zgłoszenia na poprawnie wypełnionych formularzach należy przesłać na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl**

IV.3. Maksymalna wielkość przesłanych zdjęć nie może przekroczyć łącznie 10MB.

IV.4. Członkowie Zespołu powinni do zgłoszenia dołączyć swoje zdjęcie, wraz z krótkim życiorysem zawodowym (CV). Objętość życiorysu nie powinna być większa, niż 1600 znaków. Przesłane życiorysy zostaną zamieszczone na stronach Mistrzostw oraz w materiałach informacyjnych dotyczących Konkursu.

IV.5. Liczba miejsc w Finałach Mistrzostw jest ograniczona do 6 Zespołów. Decyduje jakość prac na przesłanych zdjęciach. Oceny prac dokona komisja kwalifikacyjna wyznaczona przez Organizatora.

IV.6. Wyniki kwalifikacji zostaną przesłane indywidualnie Zawodnikom do dnia 20 grudnia 2022.

## **V. Postanowienia organizacyjne**

- V.1. Prace konkursowe pozostaną na terenie targów do dnia 1 marca 2023 roku do godz. 16.00 (termin może ulec zmianie)\*\*
- V.2. Zawodnicy mogą odebrać swoje prace dnia 1.03.2023 od 16:00 do godz. 18.00. Jeśli prace nie zostaną odebrane Organizator zastrzega sobie prawo do ich zabrania lub utylizacji.
- V.3. Prace lub elementy pracy mogą zostać zabezpieczone i wysłane do Uczestnika. Musi to zostać uzgodnione z Organizatorem do dnia 12 lutego 2023.
- V.4. Organizator zapewnia możliwość bezpłatnego parkowania samochodu dla Zawodników w dniu 25 i 26 lutego.
- V.5. Organizator zapewnia bezpłatne zakwaterowanie Zespołów w pokojach dwuosobowych na jedną dobę z 25 na 26 lutego. Szczegóły dotyczące hotelu zostaną podane w terminie późniejszym. Organizator nie pokrywa kosztów parkowania samochodów na parkingach hotelowy.
- V.6. W dniu 25 lutego w godz. 20:00 – 22:00 w hotelu (nazwa i adres zostaną podane w terminie późniejszym) odbędzie się na koszt Organizatora kolacja dla Zawodników. Dla każdego Zespołu przewidziane są dwa bezpłatne miejsca. Udział w kolacji osób towarzyszących jest odpłatny (120zł) i musi zostać zgłoszony pisemnie Organizatorowi na 21 dni kalendarzowych przed dniem konkursu.
- V.7. Logo Expo Sweet 2023 do wykorzystania we własnych materiałach informacyjnych można pobrać z poniższego linku (ZIP z różnymi formatami pliku): <http://www.exposweet.pl/media/dokumenty/logo2023.zip>
- V.8. Każdy Uczestnik może dostarczyć dodatkowo jedną dowolną pracę cukierniczą i ustawić ją poza konkursem na własnym postumencie, jako element promujący swoją pracownię / firmę. Praca lub postument mogą być opisane i oznaczone logotypami i danymi adresowymi Uczestnika. Rozmiary pracy wraz z postumentem nie mogą przekroczyć rozmiarów długość x szerokości x wysokość: 70 x 70 x 200 cm. Prace zostaną ustawione na terenie Targów. Organizator nie zapewnia indywidualnej ochrony prac. Ich ustawienie i prezentacja są realizowane na ryzyko i odpowiedzialność Uczestników. Chęć przywiezienia powyższej pracy należy zgłosić Organizatorowi na 21 dni przed dniem konkursu.

## **PK. Postanowienia końcowe**

- PK.1. Organizatorzy nie pokrywają Uczestnikom ani Zawodnikom żadnych kosztów (w szczególności kosztów dojazdu, pobytu ani przygotowań) o ile inne punkty Regulaminu nie stanowią inaczej.
- 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. W przypadku odwołania Konkursu, Organizator zwróci opłaty startowe, o ile takie zostały pobrane.
- 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 innych przyczyn, niż podane w p. **PK.3**. 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. 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.9. Administratorem danych osobowych jest Expo Sweet EZIG ul. Warszawska 82, 05-092 Łomianki. Kontakt do IOD: [ezig@exposweet.pl](mailto:ezig@exposweet.pl), tel. 22 465 96 23.

PK.10. Uczestnikiem lub Zawodnikiem konkursie może być wyłącznie osoba zdrowa, która w okresie 14 dni przed kontaktem z innymi osobami związanymi z Konkursem nie miała kontaktu z osobą zarażoną COVID-19 lub podejrzaną o takie zakażenie, ani też nie zamieszkiwała z osobą przebywającą na kwarantannie.

PK.11. Uczestnicy lub Zawodnicy muszą stosować się do wytycznych i regulaminów uczestnictwa związanych z zachowaniem dystansu społecznego oraz przestrzegać wzmożonych zasad higieny w związku z organizacją i przebiegiem konkursu.

PK.12. W razie wystąpienia u Uczestnika lub Zawodnika jakichkolwiek objawów mogących wskazywać na zakażenie lub ujawnienia, iż Uczestnik lub Zawodnik miał kontakt z osobami zarażonymi COVID, zamieszkiwał z osobą przebywającą na kwarantannie lub miał kontakt z osobą podejrzaną o zakażenie, Organizator jest uprawniony do wykluczenia Uczestnika/Zawodnika z konkursu na którymkolwiek etapie, a Uczestnik/Zawodnik nie będzie miał z tego tytułu jakichkolwiek roszczeń

wobec Organizatora, innych Uczestników/Zawodników albo innych podmiotów związanych z konkursem.

PK.13. W razie zarażenia się przez Uczestnika, Zawodnika lub osoby mu towarzyszące w trakcie konkursu poprzez kontakt z Uczestnikami, Zawodnikami lub innymi osobami przebywającymi w obiektach gdzie odbywają się wydarzenia związane z konkursem, Uczestnik/Zawodnik nie będzie miał żadnych roszczeń wobec Organizatora, innych Uczestników, Zawodników albo innych podmiotów związanych z konkursem.

PK.14. Wszelkie pytania i wątpliwości prosimy kierować na adres mailowy [mistrzostwa@exposweet.pl](mailto:mistrzostwa@exposweet.pl). Organizator udzieli odpowiedzi na pytania dotyczące regulaminu, o ile zostały przesłane nie później niż do 21 dni kalendarzowych przez pierwszym dniem konkursu.

**PK.15. \*\* Ze względu na okoliczności związane z pandemią Covid, Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w regulaminie, które uzna za niezbędne dla skutecznego przeprowadzenia konkursu. W szczególności zmiany te mogą obejmować termin konkursu, zakres zadań oraz wysokość i rodzaj nagród. O każdej zmianie Organizator będzie informować na stronie targów oraz bezpośrednio drogą e-mailową. Powyższe zmiany będą publikowane z co najmniej 14-to dniowym wyprzedzeniem.**

---

**Życzymy sukcesów!**