



REGULAMIN

XI Łódziskich Mistrzostw Polski

Expo Sweet 2025

Partner strategiczny



Patronaty

STOWARZYSZENIE CUKIERNIKÓW
KARAMELARZY I ŁODZIARZY
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ



przegląd
piekarski
i cukierniczy

 **PORADNIK**
RESTAURATORA

Mistrz branży
Nowoczesny portal i poradnik drukowany dla piekarzy, cukierników i lodziarzy

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE World Wild Edition

 **ITALY**

nowości
GASTRONOMICZNE

 **ABC**
RESTAURACJI

Szef Kuchni
MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

W roku 2025 temat prac wykonywanych podczas Mistrzostw jest dowolny.

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

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

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.



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	9
VI. Warunki zgłoszenia udziału w Mistrzostwach;	10
VII. Kryteria oceny Jury.....	11
Formularz zgłoszeniowy do XI Łódziankich Mistrzostw Polski EXPO SWEET 2025	12
PK. Postanowienia końcowe	13

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 **17 lutego 2025r.** 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. **Uczestnicy mają obowiązek przywieźć własne stroje robocze do pracy w boksach!!!** Powyższe nie wyklucza prawa Organizatora do ubrania Zespołów w uniformy – ubrania robocze na których umieszczone będą logotypy zatwierdzone przez Organizatora. W takim przypadku Uczestnicy będą zobowiązani występować w uniformie dostarczonym przez Organizatora podczas pracy w czasie regulaminowym, wystąpień przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczenia nagród.
- I.7. Oceny prac konkursowych dokonuje jury podczas trwania Mistrzostw. Ocena Jury Mistrzostw jest ostateczna, werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu. Skład Jury zostanie opublikowany odrębnym komunikatem.
- I.8. 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.9. Sponsorzy Lodziarskich Mistrzostw Polski zostaną ogłoszeni odrębnym komunikatem.

II. Opis prac konkursowych.

- II.1. Każdy Zespół przygotowuje cztery rodzaje lodów (kolejność dowolna) 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. 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.
- II.3. 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.
- II.4. 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.5. 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.6. 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.7. 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.8. 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.9. Uczestnicy **nie dekorują** kuwet lodów opisanych w punktach [od II.4. do II.7.](#) 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.10. 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, urządzeń lub usług jest zabronione. Dopuszcza się zamieszczenie znaku firmowego lodziarni, cukierni, kawiarni itp., którą reprezentuje dany Zespół.
- II.11. 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 6 blach GN 1/1)
- II.12. Wszystkie lody przygotowane podczas Mistrzostw pozostają w witrynach konkursowych do zakończenia targów.
- II.13. 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.4.](#) do [II.7.](#) 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.14. 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.15. Uczestnicy dekorują 8 sztuk jednakowych deserów opisanych j/w. Dekoracje muszą być jadalne, wykonane z produktów spożywczych.
- II.16. Zabrania się używania elementów niejadalnych jak gotowe dekoracje plastikowe, papierowe, ceramiczne (palemki, maskotki, kwiatki, itp.)
- II.17. 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.18. Wszystkie desery lodowe przygotowywane podczas Mistrzostw są oceniane przez Jury.

II.19. 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 konkursu

II.20. Planowany harmonogram przebiegu Mistrzostw.

	wejście do boksu	start Zespołu	degustacja – 4 rodzaje lodów	degustacja – deser lodowy	zдание uprzątniętego boks (wyjście)
Zespół 1	10:30:00	10:45:00	13:05:00	13:45:00	14:00:00
Zespół 2	10:40:00	10:55:00	13:15:00	13:55:00	14:10:00
Zespół 3	11:30:00	11:45:00	14:05:00	14:45:00	15:00:00
Zespół 4	11:40:00	11:55:00	14:15:00	14:55:00	15:10:00
Zespół 5	12:30:00	12:45:00	15:05:00	15:45:00	16:00:00
Zespół 6	12:40:00	12:55:00	15:15:00	15:55:00	16:10:00

Ogłoszenie wyników i uroczyste wręczenie nagród odbędzie się o godzinie 17:00 w dniu Mistrzostw, czyli 17.02.2025

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 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**
- 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!)

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 sprzątanie boksów opisanym w punkcie [II.20](#).

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

- Od 2 do 4 frezerów – modele dostępne na polskim rynku, pojemność frezera nie mniej niż na 6 litrów płynnej bazy;
- 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.

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. Organizatorzy i Przewodniczący Jury Mistrzostw odpowiedzialni są za przyporządkowanie w drodze losowania kolejności startujących Zespołów i przydzielenie losowe boksów konkursowych. Losowanie odbędzie się w dniu konkursu o godzinie 9:30 – Zespoły powinny stawić się o tej godzinie na Forum Mistrzostw Expo Sweet.

V.2. Organizator nie pokrywa kosztów dojazdu.

V.3. Organizator zapewnia bezpłatny parking dla 1 samochodu osobowego dla każdego Zespołu w dniu 17.02.2025.

V.4. Uroczystość wręczenia nagród i dyplomów odbędzie się po zakończeniu Mistrzostw w hali Targów EXPO SWEET o godzinie 17.00.

V.5. Laureatami Mistrzostw będą Zespoły, które zdobędą największą ilość punktów przyznanych przez Jury Mistrzostw.

Nagrody

I Miejsce

- złote medale dla Zawodników
- pamiątkowy puchar dla firmy
- dyplom
- nagroda od Sponsorów w wysokości 10 000* PLN dla Zespołu.

II Miejsce

- srebrne medale dla Zawodników,
- dyplom
- nagroda od Sponsorów w wysokości 4 000* PLN dla Zespołu.

III Miejsce

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

Pakiet sponsorski

W przypadku zakwalifikowania się któregoś z Uczestników do międzynarodowego konkursu cukierniczego lub lodziarskiego do końca roku 2026, Expo Sweet deklaruje gotowość wsparcie startu Uczestnika lub Zespołu kwota do 20 tys. PLN netto, po podpisaniu umowy sponsorskiej.

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 Łódzianskich Mistrzostwach Polski EXPO SWEET.

*Kwoty nagród pieniężnych podane są w wartościach **brutto** (z wyjątkiem pakietu sponsorskiego). Wypłata pomniejszona o podatek zostanie wykonana przelewem na konto w ciągu 15 dni roboczych licząc od dnia uzyskania numeru konta laureata. Podatek od nagród pokrywa Organizator. Laureaci nie otrzymują PIT i nie muszą składać żadnych deklaracji w urzędzie skarbowym.

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**. Zgłoszenia należy przysyłać korzystając z formularza dostępnego na stronie internetowej. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 10 stycznia 2025 r (zdecydowanie rekomendujemy wcześniejsze przesłanie zgłoszeń). Proszę zawsze wysyłać z opcją potwierdzenia odbioru!
- VI.2. Wraz ze zgłoszeniem 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.
- VI.3. Liczba miejsc w Mistrzostwach jest ograniczona do 6 Zespołów. Decyduje jakość prac na przesłanych zdjęciach. Oceny prac dokona komisja kwalifikacyjna wyznaczona przez Organizatora.
- VI.4. Zespoły zakwalifikowane do Mistrzostw zostaną powiadomione e-mailem lub telefonicznie przez Organizatorów do dnia 17.01.2025.

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 techniki (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 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.20](#)) 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 do startu w Mistrzostwach.

VII.6. 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).

VII.7. Wszelkie pytania odnośnie regulaminu należy składać pisemnie nie później niż do 20 dni przed dniem konkursu na adres **mistrzostwa@exposweet.pl**. W pilnych kwestiach merytorycznych można skontaktować się telefonicznie na nr 697 800 114 (Janusz Profus)

Formularz zgłoszeniowy do XI Łódzskich Mistrzostw Polski EXPO SWEET 2025

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

wersja Excel:

<http://www.exposweet.pl/media/konkursy/2025/LodyZgloszenie2025.xls>

wersja PDF:

<http://www.exposweet.pl/media/konkursy/2025/LodyZgloszenie2025.pdf>

Formularz należy wypełnić w Excelu lub PDF, następnie zapisać plik na dysku i wysłać e-mailem wyłącznie w formie pliku na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl**
Jeśli nie ma innej możliwości, można przesłać skan lub zdjęcie zgłoszenia.

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.

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. 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 oraz w niniejszym regulaminie.

PK 9. **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 10. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany urządzeń podanych w wyposażeniu boksu konkursowego na inne o takich samych lub zbliżonych parametrach. Nie jest to uznawane jako zmiana regulaminu.

Życzymy sukcesów!