



REGULAMIN KONKURSU BARMAŃSKIEGO MAZURY COCKTAIL CUP

MAZURY COCKTAIL CUP 2026 – COMFORT RZĄDZI

AUTORSKI KOKTAJL KONKURSOWY POWINIEN ODZWIERCIEDLAĆ TEMATYKĘ KONKURSU. MOŻE SIĘ TO PRZEJAWIAĆ ZARÓWNO W WYGLĄDZIE, SMAKU JAK I DOBORZE PÓŁPRODUKTÓW W KOKTAJLU, CZY TEŻ W SPOSOBIE PREZENTACJI – KTÓRA BĘDZIE MIAŁA ZA ZADANIE, POKAZANIE KREATYWNOŚCI ZAWODNIKÓW.

1. POSTANOWIENIA OGÓLNE

ORGANIZATOREM KONKURSU MAZURY COCKTAIL CUP 2026 JEST GASTRONET / ORGANIZATOR WYDARZENIA (DALEJ: „ORGANIZATOR”).

KONKURS SKIEROWANY JEST DO OSÓB PEŁNOLETNICH, AKTYWNI DZIAŁAJĄCYCH W BRANŻY BARMAŃSKIEJ I GASTRONOMICZNEJ.

UDZIAŁ W KONKURSIE JEST BEZPŁATNY.

UCZESTNICTWO W KONKURSIE OZNACZA AKCEPTACJĘ NINIEJSZEGO REGULAMINU.

ORGANIZATOR ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIAN W REGULAMINIE Z WAŻNYCH PRZYCZYŃ ORGANIZACYJNYCH, O CZYM POINFORMUJE POPRZECZ SWOJE KANAŁY KOMUNIKACJI.

2. ZASADY KONKURSOWE – KOKTAJL

KATEGORIA DRINKA: DOWOLNA.

WIEK UCZESTNIKA W DNIU KONKURSU NIE MOŻE PRZEKROCZYĆ 30 LAT.

MAKSYMALNA LICZBA SKŁADNIKÓW: 5 (NIE LICZĄC DEKORACJI).

DOZWOLONY JEST 1 SKŁADNIK TYPU HOME-MADE, KTÓRY MUSI BYĆ SZCZEGÓŁOWO OPISANY W FORMULARZU ZGŁOSZENIOWYM.

DEFINICJA HOME-MADE:

DOPUSZCZALNE SĄ M.IN.: INFUZJE, SYROPY, CORDIAL, SHRUB, FERMENTACJE NISKOALKOHOLOWE, KLAROWANIA, REDUKCJE, BITTERS BEZALKOHOLOWE.

NIEDOZWOLONE SĄ: DESTYLACJA ALKOHOLU, PRODUKCJA ALKOHOLU ORAZ MODYFIKOWANIE ALKOHOLI BAZOWYCH.

KOKTAJL MUSI ZAWIERAĆ MINIMUM 30 ML CZYSTEJ WÓDKI CHOPIN RYE JAKO JEDYNEJ BAZY ALKOHOLOWEJ.

NIEDOZWOLONE JEST UŻYWANIE INNYCH ALKOHOLI MOCNYCH JAKO BAZY KOKTAJLU.

DEKORACJA MUSI BYĆ JADALNA, Z WYKLUCZENIEM ELEMENTÓW DO MOCOWANIA DRINKA (NP. KLIPSÓW, SZPILEK).

KOKTAJL MUSI BYĆ AUTORSKĄ RECEPTURĄ UCZESTNIKA I NIE MOŻE STANOWIĆ BEZPOŚREDNIEGO ODTWORZENIA POWSZECHNIE ZNANEGO DRINKA.

3. PRZEBIEG RUNY FINAŁOWEJ

KAŻDY UCZESTNIK PRZYGOTOWUJE 3 PORCJE KOKTAJLU W TRAKCIE:

DO 6 MINUT PREZENTACJI KONKURSOWEJ,

DO 3 MINUT NA PRZYGOTOWANIE STANOWISKA,

DO 3 MINUT NA POSPRZĄTANIE STANOWISKA.

PODZĄS PREZENTACJI UCZESTNIK PRZEDSTAWIA SĘDZIOM:

INSPIRACJĘ STOJĄCĄ ZA KOKTAJLEM,

SKŁADNIKI I TECHNIKI WYKONANIA.

OENIANA JEST RÓWNIĘŻ KULTURA KOMUNIKACJI I FORMA ROZMOWY Z JURY.

4. CZAS I KARY

PRZEKROCZENIE REGULAMINOWEGO CZASU PREZENTACJI SKUTKUJE PUNKTAMI KARNYMI:

KAŻDE ROZPOCZĘTE 30 SEKUND = -5 PUNKTÓW OD KAŻDEGO Z SĘDZIÓW TECHNICZNYCH.

MAKSYMALNA KARA CZASOWA WYNOSI -30 PUNKTÓW ŁĄCZNIE.

RAŻĄCE PRZEKROCZENIE CZASU MOŻE SKUTKOWAĆ DYSKWALIFIKACJĄ DECYZJĄ JURY.

5. SPRZĘT I PRODUKTY

UCZESTNIK WE WŁASNYM ZAKRESIE ZAPEWNIĄ:

- SPRZĘT BARMAŃSKI,
- SZKŁO,
- SKŁADNIKI POTRZEBNE DO WYKONANIA KOKTAJLU.
- ORGANIZATOR ZAPEWNIĄ WYŁĄCZNIE:
- WÓDKĘ CHOPIN RYE,
- WODĘ PERRIER,
- LÓD (KOSTKA ORAZ KRUSZONY).

6. JURY I OCENA

KONKURS OCENIA TRZECH SĘDZIÓW — ROZPOZNAWALNYCH EKSPERTÓW Z BRANŻY GASTRONOMICZNEJ.

KAŻDY SĘDZIA MA PRAWO ZADAĆ MINIMUM JEDNO PYTANIE KAŻDEMU UCZESTNIKOWI.

OCENA DOKONYWANA JEST WEDŁUG ARKUSZA PUNKTOWEGO ORGANIZATORA, OBEJMUJĄCEGO:

- SMAK , WYGLĄD ,BALANS I AROMAT
- ZGODNOŚĆ Z RECEPTURĄ
- PRZYGOTOWANIE I POSPRZĄTANIE STANOWISKA
- ZGODNOŚĆ Z TEMATYKĄ KONKURSU
- NAWIĄZANIE DO MAREK PARTNERSKICH
- ESTETYKA I CZYSTOŚĆ PRACY

W PRZYPADKU REMISU PUNKTOWEGO, O WYŻSZEJ POZYCJI DECYDUJE:

WYŻSZA PUNKTACJA ZA SMAK,

NASTĘPNIE DECYZJA PRZEWODNICZĄCEGO JURY.

7. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I ETYKI

ZABRONIONE JEST:

UŻYWANIE NAZW WULGARNYCH LUB POWSZECHNIE UZNAWANYCH ZA NIESTOSOWNE,

STOSOWANIE TECHNIK ZAGRAŻAJĄCYCH ZDROWIU LUB ŻYCIU UCZESTNIKÓW, JURY LUB PUBLICZNOŚCI,

NARUSZANIE ZASAD WSPÓŁŻYCIA SPOŁECZNEGO I KULTURY ZAWODOWEJ.

ORGANIZATOR MA PRAWO DO NATYCHMIASTOWEJ DYSKwalIFIKACJI UCZESTNIKA W PRZYPADKU NARUSZENIA POWYŻSZYCH ZASAD.

8. ZGŁOSZENIA I KWALIFIKACJE

ZGŁOSZENIA W FORMIE FORMULARZA PRZYJMOWANE SĄ DO DNIA

20.03.2026 r.

NA ADRES: DAMIAN.DEPTULA@E-GASTRONET.PL

ORGANIZATOR ZASTRZEGA SOBIE MOŻLIWOŚĆ WYDŁUŻENIA TERMINU ZGŁOSZEŃ O MAKSYMALNIE 3 DNI, O CZYM POINFORMUJE W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH.

FORMULARZE OCENIANE BĘDĄ PRZEZ AKTYWNIE DZIAŁAJĄCYCH BARMANÓW POD KĄTEM:

ZŁOŻONOŚCI RECEPTURY,

ZGODNOŚCI Z TEMATYKĄ,

ESTETYKI ZDJĘCIA KOKTAJLU.

SPOŚRÓD WSZYSTKICH ZGŁOSZEŃ WYŁONIONA ZOSTANIE FinałOWA DZIESIĄTKA.

FINALIŚCI ZOSTANĄ OGŁOSZENI DO DNIA

23.03.2026 r.

POPRAZ KANAŁY SOCIAL MEDIA ORGANIZATORA ORAZ MAILOWO I/LUB TELEFONICZNIE.

ZDJĘCIA KOKTAJLI ZGŁOSZENIOWYCH MOGĄ BYĆ WYKORZYSTYWANE PRZEZ ORGANIZATORA W MATERIAŁACH PROMOCYJNYCH KONKURSU.

9. Finał KONKURSU

MIEJSCE:

MAZURSKI RAJ HOTEL, MARINA & SPA

PIASKI 5, 12-220 RUCIANE-NIDA

WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIE

DATA: 15.04.2026

GODZINY: 10:00–16:00

10. NAGRODY

KĄŻDY UCZESTNIK KONKURSU OTRZYMA:

PAMIĄTKOWY DYPLOM UCZESTNICTWA,

DROBNE NAGRODY RZECZOWE OD ORGANIZATORA I PARTNERÓW WYDARZENIA.

LAUREACI TRZECH PIERWSZYCH MIEJSC OTRZYMAJĄ DODATKOWO NAGRODY RZECZOWE O NASTĘPUJĄCEJ WARTOŚCI:

III MIEJSCE — NAGRODY O WARTOŚCI OK. 400 ZŁ,

II MIEJSCE — NAGRODY O WARTOŚCI OK. 600 ZŁ,

I MIEJSCE — NAGRODY O WARTOŚCI OK. 800 ZŁ.

ZWYCIĘZCA KONKURSU (I MIEJSCE) OTRZYMA DODATKOWO:

PRZEPUSTKĘ DO FINAŁU MISTRZOSTW POLSKI BARMANÓW 2026.

NAGRODY NIE PODLEGAJĄ WYMIANIE NA EKWIWALENT PIENIĘŻNY.

ORGANIZATOR ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY RODZAJU NAGRÓD PRZY ZACHOWANIU ICH DEKLAROWANEJ WARTOŚCI.

11. POSTANOWIENIA FORMALNE

UCZESTNIK OŚWIADCZA, ŻE:

JEST OSOBĄ PEŁNOLETNIĄ,

POSIADA PRAWO DO WYKORZYSTANIA ZGŁOSZONEJ RECEPTURY.

ORGANIZATOR NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY POWSTAŁE Z WINY UCZESTNIKA.

DANE OSOBOWE UCZESTNIKÓW PRZETWARZANE SĄ WYŁĄCZNIE W CELU REALIZACJI KONKURSU. ORGANIZATOR MA PRAWO DO PUBLIKACJI WIZERUNKU UCZESTNIKÓW ORAZ MATERIAŁÓW Z WYDARZENIA W CELACH PROMOCYJNYCH.

ORGANIZATOR ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO DYSKWALIFIKACJI UCZESTNIKA W PRZYPADKU NARUSZENIA NINIEJSZEGO REGULAMINU.

ADMINISTRATOREM DANYCH JEST FIRMA GASTRONET.

DANE PRZETWARZANE SĄ ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/679 (RODO)