

REGULAMIN KONKURSU BARMAŃSKIEGO LUBUSKI CUP 2015

1. Organizatorem konkursu jest firma Henkell & Co. producent marki Lubuski Vodka.
2. Konkurs ma charakter otwarty i jest skierowany do profesjonalnych barmanów i barmanek, którzy mają ukończone 18 lat i pracują w barach na terenie Polski.
3. Ilość miejsc 24 + 2 miejsca dla Ambasadorów brandu Lubuski.
4. Formularze zgłoszeniowe będą dostępne na stronie Stowarzyszenia Barmanów Polskich.
5. Konkurs odbędzie się 24 czerwca 2015r. w Toruniu w Hotelu Copernicus.
6. Organizator zapewnia nocleg (dla osób spoza Torunia i okolic), lunch i kolację bufetową w Restauracji Szwejk.
7. Formuła konkursu – klasyczna zgodna z regulaminem International Bartenders Association.
8. Alkoholem bazowym jest LUBUSKI VODKA.
9. Dopuszcza się stosowanie techniki flair w ograniczonym zakresie (free pouring, proste tricki i ewolucje sprzętem barmańskim oraz butelkami).
10. Każdy z uczestników będzie miał 15 min przed występem na samodzielne wykonanie dekoracji w określonym do tego miejscu. Dekoracje muszą być wykonane na miejscu w przewidzianym czasie ze składników konsumpcyjnych (reguły IBA). Dekoracja musi się składać tylko z jadalnych owoców i warzyw. Sztuczne dekoracje i barwniki nie są dozwolone.
11. Kolejność w jakiej uczestnicy będą przystępować do turnieju będzie określana losowo i nie ma wpływu na punktację.
12. Każdy z drinków musi być sporządzony tylko z alkoholi i produktów uzupełniających zapewnionych przez Henkell & Co. **Organizator dopuszcza użycie 1 składnika spoza listy produktów konkursowych (lista produktów stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu).**
13. Zawodnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: szkło/naczynie konsumpcyjne, sprzęt barmański oraz innych rzeczy potrzebnych do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne), z zastrzeżeniem, że rzeczy te nie mogą zawierać logo ani innych oznaczeń indywidualizujących napojów alkoholowych innych niż LUBUSKI VODKA.
14. Organizator zapewnia blendery elektryczne, kieliszki do wina musującego, lód, serwetki, rurki, dispenser barmański oraz środki czystości.
15. Każdy drink musi mieć oryginalną recepturę i nazwę, która do czasu rozstrzygnięcia konkursu nie zostanie nigdzie rozpowszechniona. Nazwa drinka nie może zawierać wulgarnych nazw, jak również nie może zawierać nazw kojarzących się z innymi markami i firmami produkującymi wódkę.

16. Nie dozwolone jest stosowanie w recepturze pre-mixów lub składników zrobionych samemu.
17. Każdy uczestnik zobowiązany jest do skomponowania drinka w kategorii "Fancy - all day" oraz "Sparkling cocktail".
18. Składniki drinka muszą być wyrażone w centylitrach (cl).
19. Każdy uczestnik ma ograniczony czas na przygotowanie drinka (7 min.) oraz dekoracji (15 min.).
20. Maksymalna ilość wszystkich składników wynosi 7 a łączna pojemność ingrediencji alkoholowych nie może przekraczać 7cl (siedmiu centylitrów).
21. Każdy drink musi być przygotowany w 5 porcjach (4-ocena degustacyjna, 1 wystawka).
22. Pracę techniczną zawodników będą nadzorować i oceniać Master Bartender- mistrzowie barmańscy SPB - ocena zgodna z zasadami IBA.
23. Za notę degustacyjną odpowiada specjalna komisja, która ocenia jawnie: wygląd, zapach i smak kompozycji. Ocena będzie przeprowadzana w sposób jawny (styl włoski).
24. Sędziowie będą używać do oceny zawodników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez Organizatora.
25. Uczestnicy mają pełny wgląd do kart sędziowskich po zakończeniu zawodów.
26. Każdy zawodnik ma prawo zgłosić uzasadniony protest w ciągu 15 min. Od zakończenia rozgrywki finałowej na ręce Organizatora Konkursu.
27. Ocena końcowa zawodnika będzie sumą punktów: oceny technicznej, oceny degustacyjnej (2 skrajne oceny zostaną odrzucone) oraz punktów przyznanych przez komisję za kreatywność i oryginalną technikę serwisu wina musującego.
28. Zwycięzcą konkursu barmańskiego Lubuski Cup jest barman, który zdobył największą ilość punktów.
29. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów (dot. 3 pierwszych miejsc), organizator ma prawo do przeprowadzenia dodatkowej rundy wyłaniającej zwycięzcę.
30. Zwycięzca konkursu weźmie udział w cenionym kursie barmańskim John Whyte Course 2015 - Tallinn w Estonii o wartości ok. 1100 euro
II nagroda to dołączenie do polskiej reprezentacji w Mistrzostwach Świata 2015 w Sofii o wartości ok. 800 euro
III nagroda - profesjonalny sprzęt barmański o wartości do 500 euro
Ponadto każda z nagrodzonych osób otrzyma wygraną pieniężną o wartości 10% wartości wygranej rzeczowej. Która zostanie przeznaczona na zapłatę zryczałtowanego podatku dochodowego w wysokości 10 % wartości wygranej rzeczowej (art. 30 ust. 1 pkt. 2 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych). Podatnikiem tego podatku jest Uczestnik konkursu, płatnikiem jest Organizator konkursu.

31. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji podczas konkursu zawodnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty, zachowania i nie stosuje się do Regulaminu.
32. Organizator zastrzega sobie prawa do użycia nazwisk, zdjęć oraz receptur cocktaili przygotowanych przez barmanów w trakcie i na potrzeby konkursu dla działań promocyjno - marketingowych Henkell & Co.
33. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany Regulaminu w każdym momencie.