



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



MONIN CUP JUNIOR 2023 REGULAMIN

Przeczytaj uważnie regulamin konkursu.

W razie pytań prosimy o kontakt na e-mail: monincup@moninpolska.pl

INFORMACJE PODSTAWOWE

1. Konkurs MONIN CUP JUNIOR 2023 (dalej zwany « Konkursem ») składa się z dwóch etapów:
 - 1) wewnętrznych kwalifikacji szkolnych wyłaniających jednego kandydata z każdej szkoły do rozgrywek finałowych;
 - 2) rozgrywek finałowych - 24 zawodników z 24 szkół zmierzy się podczas finału w Warszawie.
2. Organizatorem konkursu jest wyłączny dystrybutor marki MONIN na terytorium Polski – SCM Sp z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Al. Jana Pawła II 11, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla miasta Warszawy, XII Wydział Gospodarczy pod numerem KRS 0000218960, kapitał zakładowy 5.000.000,00 PLN opłacony w całości, REGON 015807691, NIP 536-177-26-95 (www.scmpoland.pl), zwany dalej „Organizatorem”).
3. Konkurs ma charakter zamknięty i jest dedykowany tylko uczniom szkół gastronomiczno-hotelarskich w Polsce.
4. Zgłoszenia ze szkół przyjmowane są do dnia **10 listopada 2023 r.**
5. Zgłoszenia Uczestników z każdej szkoły wraz z podaniem receptury oraz zdjęciem koktajlu będą przyjmowane do dnia **17 listopada 2023 r.**
6. O kwalifikacji do rozgrywek MONIN Cup Junior 2023 decyduje kolejność nadesłania zgłoszeń i poprawność nadesłanych formularzy.
7. Po uzyskaniu 24 zgłoszeń z 24 szkół lista zostanie zamknięta.
8. Obowiązuje zasada zgłoszenia 1 kandydat = 1 szkoła
9. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby, które najpóźniej w dniu przeprowadzenia Konkursu ukończyły 15 lat, a które w dniu przeprowadzenia Konkursu nie ukończyły 21 lat.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



DANE OSOBOWE

1. Administratorem danych osobowych Uczestników Konkursu jest Organizator Konkursu – spółka pod firmą SCM Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Warszawie przy Al. Jana Pawła II 11, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla miasta Warszawy XII Wydział Gospodarczy pod numerem KRS 0000218960. W związku z przeprowadzeniem konkursu przetwarzane będą następujące dane osobowe uczestników: imię i nazwisko, adres e-mail, płeć, numer telefonu, data urodzenia, wizerunek, imię i nazwisko opiekuna prawnego/rodzica, adres e-mail opiekuna prawnego/rodzica i numer telefonu opiekuna prawnego/rodzica. Podanie danych osobowych przez Uczestników jest dobrowolne, jednakże konieczne do wzięcia udziału w Konkursie, otrzymania nagród lub rozpatrzenia ewentualnych reklamacji dotyczących Konkursu.
2. W imieniu Uczestników, którzy nie mają ukończonych 16 lat w chwili zgłoszenia na Konkurs, zgłoszenia dokonują ich rodzice lub opiekunowie prawni. W przypadku gdy zgłoszenia dokonuje szkoła, rodzice/opiekunowie prawni muszą przedłożyć odrębną pisemną zgodę na udział Uczestnika w Konkursie i przetwarzanie jego danych osobowych przez Organizatora w sposób i celach określonych w regulaminie.
3. Dane osobowe Uczestników będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia Konkursu, w tym komunikowania się z Uczestnikami w kwestiach związanych z Konkursem, powiadamiania Uczestników o kolejnych edycjach konkursu, wyłonienia zwycięzców, wydania nagród, a także rozpatrzenia ewentualnych reklamacji Uczestników dotyczących Konkursu. Administrator przetwarza dane zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej „RODO”).
4. Administrator przetwarza dane osobowe Uczestników oraz ich rodziców lub opiekunów na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO, tj. prawnie uzasadniony interes Organizatora polegający na umożliwieniu przeprowadzenia Konkursu oraz wywiązania się z przyrzeczonych zobowiązań wręczenia nagród zwycięzcom Konkursu, a w zakresie wizerunku Uczestników na podstawie art. 9 ust. 1 pkt. a) RODO, tj. na podstawie zgody na przetwarzanie wizerunku Uczestników wyrażonej przez samego Uczestnika bądź jego rodzica albo prawnego opiekuna.
5. Administrator danych będzie udostępniał dane osobowe Uczestników podmiotom, z którymi współpracuje w celach organizacji i obsługi konkursu, w szczególności Zespołowi Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa, NIP: 1131960511 oraz REGON: 000680549 oraz partnerom prasowym i sponsorom Konkursu (mediom).
6. Uczestnicy mają prawo:



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



- a) żądania od Organizatora dostępu do swoich danych osobowych przetwarzanych przez Administratora, tj. uzyskania informacji wymienionych w art. 15 RODO;
 - b) żądania od Organizatora sprostowania lub uzupełnienia swoich danych osobowych, gdy są nieprawidłowe lub niekompletne;
 - c) żądania od Organizatora usunięcia swoich danych osobowych w przypadkach wymienionych w art. 17 RODO, w szczególności gdy nie są one już potrzebne do realizacji celów, w których były przetwarzane;
 - d) żądania od Organizatora ograniczenia przetwarzania swoich danych osobowych w przypadkach określonych w art. 18 RODO,
 - e) wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania ich danych osobowych, w sytuacji gdy podstawą ich przetwarzania przez Organizatora jest art. 6 ust. 1 lit. f) RODO, tj. realizacja uzasadnionego interesu prawnego przez Organizatora;
 - f) cofnięcia zgody na przetwarzanie swoich danych osobowych w dowolnym momencie w sytuacji, gdy podstawą ich przetwarzania przez Organizatora jest art. 6 ust. 1 lit. a) RODO, tj. zgoda Uczestnika na ich przetwarzanie, przy czym cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;
 - g) wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w przypadku gdy uznają, że przetwarzanie ich danych osobowych narusza przepisy RODO.
7. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do użycia nazwisk, zdjęć (wizerunku) oraz receptur koktajli przygotowanych przez Uczestników w trakcie i na potrzeby Konkursu. Administrator danych zastrzega sobie prawo do wykorzystywania w/w materiałów, w tym materiałów zawierających dane osobowe na wszelkich polach eksploatacji określonych w ustawie z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych, w szczególności do umieszczania ich na stronach internetowych prowadzonych przez Administratora danych, na blogu prowadzonym przez Administratora danych, a także na wszelkich profilach, kontaktach Administratora danych posiadanych w portalach społecznościowych (tj. Facebook, Instagram), jak również w aplikacjach typu YouTube. Materiały te zostaną także opublikowane przez partnerów prasowych Konkursu. Poprzez wzięcie udziału w Konkursie, Uczestnik bądź jego rodzic albo opiekun prawny wyraża zgodę na przetwarzanie ww. danych osobowych Uczestnika w tym celu. Uczestnik bądź jego rodzic albo opiekun prawny, zgodnie z ust. 6 lit. f) powyżej może w każdej chwili wycofać ww. zgodę, ale wycofanie zgody jest równoznaczne z rezygnacją z udziału w Konkursie.
8. Administrator danych będzie przetwarzał dane osobowe przez okres jednego roku od dnia zakończenia Konkursu na potrzeby informowania Uczestników o kolejnych edycjach Konkursu, a także na potrzeby rozpoznawania ewentualnych reklamacji Uczestników dotyczących Konkursu. Po tym okresie dane osobowe Uczestników zostaną usunięte.
9. W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości odnośnie bezpieczeństwa danych osobowych Uczestników, chęci aktualizacji, usunięcia danych osobowych, cofnięcia zgody na przetwarzanie lub realizacji innych uprawnień określonych w RODO należy kontaktować się z Administratorem



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



danych drogą elektroniczną na adres e-mail: ochrona.danych@scmpoland.pl lub pod adresem SCM Sp. z o.o., Aleja Jana Pawła II 11, 00-828 Warszawa.

ELIMINACJE

1. Osoby (uczniowie szkół) chcące wziąć udział w Konkursie zobowiązane są do przesłania receptury kompozycji własnej na adres e-mail monincup@moninpolska.pl w określonym terminie po zakwalifikowaniu się szkoły do Konkursu.
2. Formularze zgłoszeniowe będą wysyłane na podany adres email osoby kontaktowej po zakwalifikowaniu się szkoły do Konkursu.
3. Każdy Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania własnej autorskiej receptury koktajlu bezalkoholowego (long drink) receptura max. 400 ml - receptura musi zawierać min. 10 ml produktu MONIN (syrop, puree, koncentrat lub sos deserowy). Koktajl musi być z lodem.
4. Koktajl musi zawierać unikalną, autorską i niewykorzystywaną na innych konkursach barmańskich recepturę.
5. Maksymalna ilość składników – 5.
6. Dekoracja umieszczona wewnątrz koktajlu traktowana jest jako składnik.
7. Niedopuszczalne jest użycie własnoręcznie przygotowanych składników (wszystkie produkty muszą być dostępne w sprzedaży).
8. Niedopuszczalne jest użycie innych syropów, sosów i puree niż wymienione w portfolio i które zapewnia Organizator.
9. Niedozwolone jest użycie bezalkoholowych odpowiedników mocnych alkoholi. Przez co rozumie się wyrobów takich jak rum bezalkoholowy, gin bezalkoholowy, whisky bezalkoholowe, bezalkoholowe wina/wina musujące, bezalkoholowe wódki etc.
10. Nazwa koktajlu nie może zawierać wulgarnych nazw, jak również nie może zawierać nazw kojarzących się z innymi markami i firmami produkującymi lub sprzedającymi likiery, syropy, puree owocowe lub sosy aromatyzowane.
11. Do półfinału Konkursu kwalifikuje się 24 finalistów ze szkół, wybranych w wyniku wewnętrznych szkolnych eliminacji.
12. Lista zakwalifikowanych szkół ukaże się na stronie - 15/11/2023
www.facebook.com/MoninPolska



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



13. Lista zakwalifikowanych Uczestników ukaże się na stronie - 22/11/2023
www.facebook.com/MoninPolska

ROZGRYWKI

Rozgrywki będą składać się z 2 części:

1. **Półfinał** – w którym startują 24 osoby, wytypowane przez szkoły w wyniku wewnętrznych eliminacji oraz spełniają kryteria MONIN.
2. **Finał** – 6 finalistów wyłonionych na podstawie najwyższej punktacji w ramach przeprowadzonych rozgrywek w półfinale.
3. Rozgrywki odbędą się w dniu 06.12.2023 roku w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, przy ulicy Majańskiej 30/36, 04-110 Warszawa.
4. Konkurs przeprowadzony zostanie w ciągu jednego dnia.
5. Elementy konkursu:
 - a) Półfinał, w którym zmierzy się 24 zawodników. Ich celem jest przygotowanie kompozycji koktajlu bezalkoholowego (long drink) wg. autorskiej receptury.
 - b) Finał, w którym zmierzy się 6 finalistów z najwyższą punktacją. Ich celem będzie przygotowanie lemoniady w słoju 8,5l wg. autorskiej receptury z dekoracją.
6. W półfinale i finale każdy z Uczestników będzie miał jedno wyjście na scenę.
7. Kolejność w jakiej Uczestnicy będą przystępować do Konkursu będzie określana losowo i nie ma wpływu na punktację.

ROZGRYWKI PÓŁFINALOWE

1. Uczestnik zobowiązany jest do przygotowania 4 identycznych koktajli w kategorii bezalkoholowej podczas jednego wyjścia na scenę w półfinale.
2. Każdy z Uczestników będzie miał 15 min przed występem półfinałowym na samodzielne wykonanie dekoracji na forum otwartym w miejscu do tego przeznaczonym.
3. Dekoracje muszą być wykonane na miejscu w przewidzianym czasie ze składników konsumpcyjnych (reguły IBA). Dekoracja musi się znajdować na szkle - dodatki w postaci podstawek lub innych akcesoriów nie są dopuszczane.
4. Żaden wcześniej przygotowany element dekoracji nie będzie dopuszczony.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



5. W strefie przeznaczony do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko Uczestnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją Konkursu.
6. Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 3 minuty.
7. Podczas startu Uczestnik ma 7 minut na przygotowanie 4 koktajli.
8. Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi: 1 minuta = minus 3 punkty, po ósmej minucie praca zostaje przerwana.
9. Uczestnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: szkło/naczynie konsumpcyjne, tace, sprzęt barmański oraz inne rzeczy potrzebne do przygotowania ich autorskich receptur (w tym także składniki dekoracyjne), a także napoje na top-up, tj. soki, sody, toniki.
10. Organizator zapewnia produkty ze swojego portfolio. Pełny asortyment znajduje się na końcu regulaminu.
11. W miejscu Konkursu oraz w czasie jego trwania Uczestnicy nie mogą nosić ubrań z logotypami innych firm alkoholowych oraz produkujących syropy, puree, likiery, poza logotypem sponsora konkursu. Specjalne fartuchy będą rozdawane zawodnikom podczas rejestracji.
12. Podczas rozgrywek półfinałowych - jednego Uczestnika ocenia jeden sędzia techniczny.
13. Pracę techniczną Uczestników będą nadzorować i oceniać Master Bartender - mistrzowie barmańscy SPB - ocena zgodna z zasadami IBA.
14. Za notę degustacyjną odpowiada specjalna komisja, która ocenia jawnie: wygląd, zapach i smak kompozycji. Ocena będzie przeprowadzana w sposób jawny (styl włoski).
15. Sędziowie będą używać do oceny Uczestników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez MONIN.
16. Uczestnicy mają pełny wgląd do kart sędziowskich po zakończeniu Konkursu, po finale.
17. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji Uczestnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty lub zachowania lub w inny sposób nie stosuje się do regulaminu.

ROZGRYWKI FINAŁOWE

1. 6 finalistów wytypowanych na podstawie najwyższej punktacji w półfinale, ma zadanie przygotować lemoniadę w słoju podczas jednego wyjścia na scenę w finale.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



2. Punktacja zawodników zostanie ujawniona publicznie po ogłoszeniu wyników konkursu.
3. Każdy z Uczestników będzie miał 5 min przed występem na zastanowienie się nad pomysłem, a następnie 10 minut na wykonanie lemoniady w słoju, o pojemności 8,5 litra, z dekoracją. Produkty do dekoracji będą wcześniej przygotowane przez organizatora. Zawodnik zobowiązany jest do użycia w recepturze syropu MONIN Cloudy Lemonade Base.
4. Dekoracje składać się będą m.in. z pokrojonych plasterów świeżych cytrusów tj. cytryna, pomarańcza, limonka; marakui, miechunki, świeżych kwiatów. Suszonych dodatków Botanica z oferty MONIN – suszona limonka, pomarańcza, cytryna, gruszka, róża, cynamon. Świeżych ziół takich jak mięta, bazylija, rozmaryn i tymianek.
5. W strefie przeznaczony do przygotowań przed startem mogą znajdować się tylko Uczestnicy, sędziowie oraz osoby związane z organizacją Konkursu.
6. Czas na przygotowanie stanowiska przed startem wynosi 5 minut.
7. Podczas startu Uczestnik ma 10 minut na przygotowanie lemoniady w słoju 8,5 litra.
8. Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi: 1 minuta = minus 3 punkty, po dodatkowej 11 minucie praca zostaje przerwana.
9. Uczestnicy zobowiązani są do zapewnienia we własnym zakresie: tace, sprzęt barmański.
10. Organizator zapewnia produkty ze swojego portfolio -według przesłanej listy 30 smaków, syrop Cloudy Lemonade Base, dekoracje zgodnie z powyższym punktem nr.3 i nr.4, wodę gazowaną i niegazowaną, lód, szczypcę i mieszadła.
11. Niedozwolone jest dodanie dodatkowych składników poza wyżej wymienionymi, w tym napojów na top-up.
12. W miejscu Konkursu oraz w czasie jego trwania Uczestnicy nie mogą nosić ubrań z logotypami innych firm alkoholowych oraz produkujących syropy, puree, likiery, poza logotypem sponsora konkursu.
13. Podczas rozgrywek finałowych - jednego Uczestnika ocenia jeden sędzia techniczny.
14. Pracę techniczną Uczestników będą nadzorować i oceniać Master Bartender - mistrzowie barmańscy SPB - ocena zgodna z zasadami IBA.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



15. Za notę degustacyjną odpowiada specjalna komisja, która ocenia jawnie: wygląd, zapach i smak kompozycji. Ocena będzie przeprowadzana w sposób jawny (styl włoski).
16. Sędziowie będą używać do oceny Uczestników kart sędziowskich zgłoszonych i zatwierdzonych przez MONIN.
17. Uczestnicy mają pełny wgląd do kart sędziowskich po zakończeniu Konkursu.
18. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji Uczestnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty, zachowania i nie stosuje się do regulaminu.

WYŁONIENIE ZWYCIĘZCY

1. Zwycięzcą Konkursu zostanie Finalista, który zdobył największą ilość punktów podczas całego konkursu (punkty będą sumą oceny technicznej, noty degustacyjnej).
2. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów (dot. 5 pierwszych miejsc), Organizator ma prawo do przeprowadzenia dodatkowej rundy wyłaniającej zwycięzcę. W innych wypadkach lepsza ocena degustacyjna daje przewagę, w drugiej kolejności ocena techniki.
3. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają puchary oraz cenne nagrody rzeczowe. Wszyscy Uczestnicy i ich opiekunowie biorący udział w finale otrzymają nagrody rzeczowe. Organizator zastrzega sobie prawo według własnego uznania wręczenia nagrody rzeczowej Uczestnikom, którzy nie zajęli żadnego z trzech pierwszych miejsc, ale których postawa zaprezentowana podczas Konkursu zasługiwała na wyróżnienie lub z innych szczególnych przyczyn leżących po stronie Organizatora.
4. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do dyskwalifikacji Uczestnika, który zagraża bezpieczeństwu publiczności, wykonuje obsceniczne gesty lub zachowania lub w inny sposób nie stosuje się do regulaminu.
5. Niniejszy regulamin jest dostępny na www.facebook.com/MoninPolska, <http://moninpolska.pl> oraz moninpolska.pl/blog.
6. Po zakończeniu Konkursu każdy Uczestnik ma prawo do złożenia Organizatorowi reklamacji, lecz nie później niż do upływu 15 minut od zakończenia każdej rundy.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



Kontakt:

monincup@moninpolska.pl

www.facebook.com/MoninPolska

Lista produktowa MONIN Cup Junior 2023

KONCENTRATY

- LIME JUICE CORDIAL MIXER - koncentrat cytrynowo-limonkowy 0,7 l.
- GREEN TEA - koncentrat zielona herbata 0,7 l.
- COLD BREW - koncentrat cold brew 0,7 l.
- ROOIBOS - koncentrat herbata rooibos 0,7 l.
- WHITE TEA - koncentrat biała herbata 0,7l
- SWEET & SOUR - koncentrat słodko-kwaśny 1 l.
- RANTCHO LEMON - koncentrat cytrynowy 1 l.
- LEMONADE MIX - koncentrat lemoniady 1 l.
- COLD BREW - koncentrat cold brew 1 l.

PUREE OWOCOWE

- PUREE JABUTICABA – PURE jabuticaba 1 l.
- PUREE BANANA - puree bananowe 1 l.
- PUREE BLUEBERRY - puree jagodowe 1 l.
- PUREE CHERRY - puree wiśniowe 1 l.
- PUREE COCONUT - puree kokosowe 0,5 l.
- PUREE COCONUT - puree kokosowe 1 l.
- PUREE GRANNY SMITH APPLE - puree zielone jabłko 1 l.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



- PUREE KIWI - puree kiwi 1 l.
- PUREE LIME - puree limonkowe 1 l.
- PUREE LYCHEE - puree liczi 1 l.
- PUREE MANGO - puree mango 0,5 l.
- PUREE MANGO - puree mango 1 l.
- PUREE PASSION FRUIT - puree marakuja 1 l.
- PUREE PEACH - puree brzoskwiowe 1 l.
- PUREE PINEAPPLE - puree ananas 1 l.
- PUREE RASPBERRY - puree malinowe 0,5 l.
- PUREE RASPBERRY - puree malinowe 1 l.
- PUREE RED BERRIES - puree czerwone jagody 1 l.
- PUREE RHUBARB - puree rabarbar 1 l.
- PUREE RUBY GRAPEFRUIT- puree czerwony grejpfrut 1 l.
- PUREE SEA BUCKTHORN - puree premium z rokitnika 1ltr
- PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 0,5ltr
- PUREE STRAWBERRY - puree truskawkowe 1ltr
- PUREE TANGERINE - puree mandarynkowe 1 ltr
- PUREE WILLIAMS PEAR - puree gruszkowe 1 ltr
- PUREE YUZU - puree premium cytrusowe 1ltr

SYROPY

- AGAVE SUGAR - syrop z agawy 0,7 l.
- ALMOND - syrop migdałowy 0,7 l.
- AMARETTO - syrop amaretto 0,25 l.
- AMARETTO - syrop Amaretto 0,7 l.
- APPLE PIE - syrop szarlotka 0,7 l.
- APRICOT - syrop morelowy 0,7 l.
- BASIL - syrop bazylia 0,7 l.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



- BERGAMOT - syrop bergamotka 0,7 l.
- BLACK FOREST - syrop tort czekoladowo-wiśniowy 0,7 l.
- BLACKBERRY- syrop jeżynowy 0,7 l.
- BLACKCURRANT - syrop czarna porzeczka 0,25 l.
- BLACKCURRANT - syrop czarna porzeczka 0,7 l.
- BLOOD ORANGE - syrop czerwona pomarańcza 0,7 l.
- BLUE CURACAO - syrop curacao blue 0,7 l.
- BLUE CURACO - syrop Blue Curaco 0,25 l.
- BLUEBERRY - syrop jagodowy 0,7 l.
- BROWNIE - syrop o smaku Brownie 0,7 l.
- BUBBLE GUM - syrop o smaku gumy balonowej 0,7 l.
- BUTTERSCOTCH - syrop ciasteczka maślane 0,7 l.
- CANDY STRAWBERRY - syrop słodka truskawka 0,7 l.
- CAMEL - syrop karmelowy 0,25 l.
- CAMEL - syrop karmelowy 0,7 l.
- CHAI TEA - syrop herbaciany CHAI 0,7 l.
- CHERRY - syrop wiśniowy 0,7 l.
- CHERRY PLUM - syrop mirabelka 0,7 l.
- CHESTNUT - syrop kasztanowy 0,7 l.
- CHOCOLATE - syrop czekoladowy 0,25 l.
- CHOCOLATE - syrop czekoladowy 0,7 l.
- CHOCOLATE COOKIE- syrop ciasteczka czekoladowe 0,05 l.
- CHOCOLATE COOKIE- syrop ciasteczka czekoladowe 0,7 l.
- CINNAMON - syrop cynamonowy 0,7 l.
- CLOUDY LEMONADE - syrop baza lemoniady 0,7 l.
- COCONUT - syrop kokosowy 0,05 l.
- COCONUT - syrop kokosowy 0,7 l.
- COFFEE- syrop kawowy 0,7 l.
- COTTON CANDY - syrop wata cukrowa 0,7 l.
- CRANBERRY - syrop żurawinowy 0,7 l.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



- CREME BRULEE - syrop creme brulee 0,7 l.
- CUCUMBER - syrop ogórkowy 0,7 l.
- CURACAO TRIPLE SEC - syrop pomarańczowy biały 0,7 l.
- ELDER FLOWER - syrop z kwiatów czarnego bzu 0,7 l.
- ESTRAGON - syrop estragonowy 0,7 l.
- FALERNUM - syrop Tiki 0,7 l.
- FRENCH VANILLA - syrop francuska wanilia 0,05 l.
- FRENCH VANILLA - syrop francuska wanilia 0,7 l.
- FROSTED MINT - syrop biała mięta 0,7 l.
- GINGER- syrop imbirowy 0,7 l.
- GINGERBREAD - syrop piernikowy 0,05 l.
- GINGERBREAD - syrop piernikowy 0,7 l.
- GLASCO LEMON - syrop cytrynowy 0,7 l.
- GREEN APPLE - syrop zielone jabłko 0,7 l.
- GREEN BANANA - syrop zielony banan 0,7 l.
- GREEN MINT - syrop zielona mięta 0,7 l.
- GRENADINE - syrop Grenadyna 0,7 l.
- HAZELNUT - syrop orzech laskowy 0,05 l.
- HAZELNUT - syrop orzech laskowy 0,7 l.
- HAZELNUT - syrop orzechowy 0,25 l.
- HIBISCUS - syrop hibiskusowy 0,7 l.
- HONEY - syrop miodowy 0,7 l.
- IRISH SYRUP - syrop Irish 0,7 l.
- JASMINE - syrop jaśminowy 0,7 l.
- KIWI - syrop kiwi 0,7 l.
- LAVENDER - syrop lawendowy 0,7 l.
- LEMON TEA - syrop herbata cytrynowa 0,7 l.
- LEMONGRASS - syrop trawa cytrynowa 0,7 l.
- LIME Citron Vert - syrop z zielonej limonki 0,7 l.
- LYCHEE - syrop Litchi 0,7 l.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



- MACADAMIA - syrop orzech macadamia 0,7 l.
- MACARON - syrop ciasteczka makaroniki 0,7 l.
- MANDARINE - syrop mandarynka 0,7 l.
- MANGO - syrop mango 0,7 l.
- MAPLE SPICE - syrop klonowy korzenny 0,7 l.
- MATCHA GREEN TEA - syrop zielona herbata 0,7 l.
- MELON - syrop melonowy 0,7 l.
- MOJITO - syrop mojito 0,05 l.
- MOJITO MINT - syrop Mojito Mint 0,25 l.
- MOJITO MINT - syrop Mojito Mint 0,7 l.
- MORELLO CHERRY - syrop czereśniowy 0,7 l.
- MUSCOVADO SUGAR - syrop cukier muscovado 0,7 l.
- ORANGE - syrop pomarańczowy 0,7 l.
- ORANGE SPRITZ - syrop pomarańczowy szprycer 0,7 l.
- PASSION FRUIT - syrop marakuja 0,05 l.
- PASSION FRUIT - syrop marakuja 0,25 l.
- PASSION FRUIT - syrop marakuja 0,7 l.
- PEACH - syrop brzoskwiniowy 0,25 l.
- PEACH - syrop brzoskwiniowy 0,7 l.
- PEACH TEA - syrop herbata brzoskwiniowa 0,7 l.
- PEAR - syrop gruszkowy 0,7 l.
- PINA COLADA - syrop Pina Colada 0,7 l.
- PINEAPPLE - syrop ananasowy 0,7 l.
- PINK GRAPEFRUIT - syrop różowy grejpfрут 0,7 l.
- PISTACHIO - syrop pistacjowy 0,7 l.
- POMEGRANATE- syrop z owocu granatu 0,7 l.
- POPCORN - syrop popcorn 0,7 l.
- PRALINE - syrop pralinkowy 0,7 l.
- PUMPKIN SPICE - syrop korzenny dyniowy 0,7 l.
- PURE CANE SUGAR - syrop trzcinowy 0,7 l.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



- RASPBERRY - syrop malinowy 0,7 l.
- RASPBERRY TEA - syrop herbata malinowa 0,7 l.
- ROASTED HAZELNUT - syrop grilowany orzech 0,7 l.
- ROSE - syrop różany 0,7 l.
- SALTED CARAMEL - syrop francuski karmel 0,05 l.
- SALTED CARAMEL - syrop francuski karmel 0,7 l.
- SANGRIA - syrop Sangria 0,7 l.
- SPECULOOS - syrop pierniczki belgijskie 0,7 l.
- SPICED RED BERRIES - syrop spiced red berries 0,7 l.
- SPICY - syrop korzenny 0,7 l.
- SPICY MANGO - syrop mango pikantny 0,7 l.
- STRAWBERRY- syrop truskawkowy 0,7 l.
- TIRAMISU - syrop tiramisu 0,7 l.
- TOFFEE NUT - syrop karmelowy toffee 0,7 l.
- VANILLA - syrop waniliowy 0,25 l.
- VANILLA - syrop waniliowy 0,7 l.
- VIOLET - syrop fiołek 0,7 l.
- WATERMELON - syrop arbuzowy 0,7 l.
- WHITE CHOCOLATE - syrop biała czekolada 0,7 l.
- WHITE PEACH - syrop biała brzoskwinia 0,7 l.
- WILD STRAWBERRY - syrop poziomkowy 0,7 l.
- WINTER SPICE - syrop rozgrzewający 0,7L
- YELLOW BANANA - syrop bananowy 0,7 l.

SYROPY BEZCUKROWE

- CARMEL SUGAR FREE - syrop bezcukrowy karmelowy 0,7 l.
- HAZELNUT SUGAR FREE - syrop bezcukrowy orzechowy 0,7 l.



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



- VANILLA SUGAR FREE - syrop bezcukrowy waniliowy 0,7 l.

SYROPY PURE by MONIN

- PURE GREEN APPLE - zielone jabłko 0,7l
- PURE LEMON LIME - cytryna i limonka 0,7l
- PURE MINT - mięta 0,7l
- PURE PASSION FRUIT MANGO - marakuja i mango 0,7l
- PURE PEACH APRICOT - brzoskwinia i morela 0,7l
- PURE RED FRUITS - czerwone owoce 0,7l.

BAZY

- NEUTRAL FRAPPE BASE - baza neutralna 1,36 kg
- VANILLA FRAPPE BASE - baza waniliowa 1,36 kg
- CHOCOLATE FRAPPE BASE - baza czekoladowa 1,36 kg
- COFFEE FRAPPE BASE - baza kawowa 1,36 kg
- YOGURT FRAPPE BASE - baza jogurtowa 1,36 kg

MINI-SETY

- COFFEE MINI SET - zestaw kawowy 3x50 ml
- COFFEE MAXI SET - zestaw kawowy 3x250 ml
- COFFEE MAXI SET - zestaw kawowy 2x250 ml
- LEMONADE MAXI SET - zestaw lemoniadowy 3x250 ml
- LEMONADE MAXI SET - zestaw lemoniadowy 2x250 ml

PISAKI LATTE-ART

- CARAMEL - Pisak Latte Art karmelowy 150 ml
- COCOA - Pisak Latte Art kakaowy 150 ml
- RED VELVET - Pisak Latte Art czerwony 150 ml

SOSY

- CARAMEL - sos karmelowy 0,5ltr



OGÓLNOPOLSKI KONKURS BARMAŃSKI MONIN CUP JUNIOR

6 grudnia 2023

SCM business
food
solutions.

MONIN®



- DARK CHOCOLATE - sos czarna czekolada 0,5ltr
- SALTED CARAMEL - sos słony karmel 0,5ltr
- WHITE CHOCOLATE - sos biała czekolada 0,5ltr

SUSZE BOTANICA

- Cytryny suszone w plastrach 100g
- Gruszki suszone w plastrach 100g
- Limonki suszone w plastrach 100g
- Pomarańcze suszone w plastrach 110g
- Pączek róży perskiej, żółty 100g
- Pączek róży perskiej, różowy 130g
- Pączek róży perskiej, czerwony 100g

LISTA PRODUKTÓW, KTÓRE ZAPEWNIĄ ORGANIZATOR POZA PRODUKTAMI MONIN

Organizator zapewnia blendery firmy Vitamix model BarBoss, słomki, serwetki, lód w kostkach oraz kruszony. W sytuacjach awaryjnych do dyspozycji będą podstawowe świeże owoce, zioła, szkło. W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt na monincup@moninpolska.pl