

**REGULAMIN KONKURSU
MONIN CUP 2026 POLSKA
„TIMELESS TWISTS”**

1. Organizatorem polskiej edycji Konkursu MONIN CUP 2026 TIMELESS TWISTS (dalej: „**Konkurs**”) jest dystrybutor marki MONIN na terytorium Polski – firma 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 m.st. Warszawy, XII Wydział Gospodarczy, pod numerem KRS 0000218960, REGON 015807691, NIP 536-177-26-95 (www.scmpoland.pl).
2. Temat przewodni Konkursu to „TIMELESS TWISTS”. Uczestnicy Konkursu będą mieli za zadanie połączyć przeszłość z przyszłością – poszukać inspiracji w przeszłości, ożywić zapomniane smaki, uhonorować sprawdzone techniki i odkryć historie stojące za ikonicznymi drinkami. Następnie wykorzystać swoją kreatywność aby je zinterpretować na nowo. Niezależnie od tego, czy wzbogacasz lokalną tradycję nowoczesnym akcentem, czy przekształcasz klasyczny przepis — Twoim zadaniem jest stworzenie napoju, który oddaje duszę przeszłości, jednocześnie przesuwając granice, wykorzystując nowoczesne narzędzia i umiejętności. Innowacja może przybierać wiele form. Może oznaczać stosowanie współczesnych składników, eksplorowanie nowych metod prezentacji, nowych technik. Kluczem jest modernizacja w sposób autentyczny, kreatywny i ekscytujący. Szanuj tradycję, ale nie bój się ją przerobić! Przyszłość należy do tych, którzy odważą się przekształcić to, co znajome, w coś świeżego, nowatorskiego i niezapomnianego.
3. Konkurs jest etapem krajowym konkursu międzynarodowego MONIN CUP 2026, a jego celem jest wyłonienie osoby, która weźmie udział w dalszym etapie turnieju - w konkursie półfinałowym w Londynie, a następnie – w przypadku zakwalifikowania się do dalszego etapu - w konkursie finałowym, który odbędzie się w Paryżu.
4. Aby wziąć udział w Konkursie, uczestnik musi spełnić łącznie poniższe kryteria:
 - a) być profesjonalnym barmanem lub studentem szkoły barmańskiej;
 - b) mieć ukończone 18 lat, ale nie więcej niż 27 lat;
 - c) przygotować podczas Konkursu koktajl dokładnie według przepisu zgłoszonego w formularzu zgłoszeniowym;
 - d) dysponować własnym sprzętem do przygotowania koktajlu, ewentualnie dekoracji (jigger, shaker itp.), jak również własnym szkłem lub naczyniami do serwowania oraz innych rzeczy potrzebnych do przygotowania autorskiego koktajlu — w ilości odpowiedniej na przygotowanie 4 (czterech) takich samych koktajli;
 - e) zaprezentować swój koktajl w języku angielskim;
 - f) wypełnić formularz zgłoszeniowy zgodnie z wymogami Organizatora oraz złożyć Organizatorowi poprawnie wypełniony formularz w wymaganym terminie.
5. Formularze zgłoszeniowe dostępne są na stronie: <https://www.moninpolaska.pl/monin-cup-2026/> i przyjmowane są przez Organizatora do dnia 6 lipca 2026 r., do godziny: 00:00.



6. Uczestnik jest zobowiązany podać w formularzu zgłoszeniowym dokładną recepturę koktajlu swojego autorstwa oraz załączyć zdjęcie gotowego koktajlu, które to będą podlegały ocenie jury Konkursu. Koktajl musi mieć unikalną, autorską i niewykorzystywaną na innych konkursach recepturę. Nazwa koktajlu nie może zawierać wulgarnych lub obraźliwych wyrazów, jak również nie może zawierać nazw kojarzących się z innymi markami i firmami produkującymi lub sprzedającymi likiery, syropy, puree owocowe lub sosy aromatyzowane.
7. Receptura musi spełniać następujące wymogi:
 - a) uczestnicy muszą użyć w recepturze co najmniej 10 ml dowolnego produktu MONIN (Le Sirop de MONIN, Le Concentré de MONIN, Pure by MONIN, Le Fruit de MONIN lub La Liqueur de MONIN). Dopuszczalne jest użycie wielu produktów MONIN. UWAGA: produkt powstały w technice MONIN Fusion nie spełnia powyższego wymogu — musi być on dodany do co najmniej 10 ml czystego, niezmodyfikowanego produktu MONIN.
 - b) w koktajlu może zostać zastosowany jadalny składnik marek niekonkurujących z istniejącym portfolio MONIN (syropy, puree, likiery). Liczba i ilość takich składników jest nieograniczona. Składniki te muszą być bezpieczne i dopuszczone do spożycia.
 - c) dopuszczalne są składniki domowej roboty, pod warunkiem spełnienia następujących kryteriów: (i) mogą to być infuze, bitters, soki, fat wash itp.; (ii) domowe syropy, cordiale lub podobne produkty muszą być oparte na produktach MONIN np. „syrop ananasowo-curry” powinien być mieszanką syropu MONIN Ananas i proszku curry; (iii) jeśli używany jest domowy syrop/cordial, w przepisie musi znaleźć się również czysty, niezmodyfikowany produkt MONIN. Domowe syropy są zabronione, jeśli identyczny smak istnieje w ofercie MONIN; (iv) wszystkie składniki domowe muszą być dokładnie opisane (w tym przepis) i zgłoszone w formularzu rejestracyjnym przed terminem zgłoszeń. Składniki te muszą być przygotowane przed przybyciem na miejsce Konkursu — organizatorzy nie gwarantują warunków do przygotowania na miejscu. Uwaga: produkty domowe zostaną przetestowane przez Organizatora przed dodaniem do koktajlu, aby sprawdzić, czy nie zostały zmienione. Garnirunki mogą być jadalne lub nie, o ile są spójne z drinkiem lub tematyką Konkursu.
8. Organizator wybierze z poprawnie zgłoszonych uczestników Konkursu – 10 (dziesięciu) finalistów i opublikuje ich listę do dnia 13 lipca 2026 r. na swoim funpage’u na portalu Facebook oraz na swoim koncie w serwisie Instagram. Do uczestników-finalistów Organizator wyśle także informację e-mail na podany w formularzu zgłoszeniowym adres. Każdy finalista otrzyma wejściówkę na wydarzenie Better Bar.
9. Organizator poinformuje uczestników finalistów, które składniki użyte w recepturach ich koktajli będą dostępne podczas finału Konkursu, a które uczestnik musi dostarczyć samodzielnie. Organizator zachęca do uwzględnienia różnic sezonowych przy wyborze składników. Kolejne etapy Konkursu (półfinał/finał) będą odbywały się kilka miesięcy po etapie krajowym, co może powodować trudności z zaopatrzeniem. Uczestnicy muszą przynieść własne szkło lub naczynia do serwowania — w ilości odpowiedniej na przygotowanie 4 drinków. Uczestnicy powinni przynieść własny sprzęt do przygotowania drinka i dekoracji (jigger, shaker itp.).
10. Finał Konkursu odbędzie się w dniu 4 sierpnia 2026 r. o godzinie: 11:00, w Krakowie. Finał Konkursu odbędzie się w ciągu jednego dnia.
11. Każdy z finalistów będzie miał jedno wyjście na scenę. Kolejność w jakiej będą prezentować swój koktajl będzie określana losowo i nie będzie miała wpływu na punktację.



12. Od uczestników-finalistów wymaga się by stawili się w pomieszczeniu przygotowawczym 30 minut przed zaplanowanym slotem czasowym. Każdy uczestnik, który nie pojawi się na scenie na początku 3-minutowego czasu przygotowania, może zostać zdyskwalifikowany.
13. Uczestnicy finaliści mają 10 minut w strefie przygotowawczej na przygotowanie dekoracji, finalizację składników oraz upewnienie się, że wszystkie elementy koktajlu są gotowe do prezentacji. Dekoracje można przygotować wcześniej. Narzędzia barmańskie i szkło potrzebne do prezentacji również muszą zostać sprawdzone. Po rozpoczęciu Konkursu uczestnicy mają 3 minuty na przygotowanie swojego stanowiska. Następnie, uczestnicy mają 10 minut na przygotowanie i prezentację koktajlu, w tym wyjaśnienie inspiracji oraz związku z tematyką przewodnią Konkursu. Przygotowywane są cztery identyczne porcje koktajlu — trzy podawane sędziom, jedna do celów fotograficznych lub wystawienniczych. Na koniec, uczestnicy mają 2 minuty na posprzątanie stanowiska. Kolejność prezentacji zostanie ogłoszona w dniu Konkursu. Za przekroczenie limitu czasu nakładane są kary. Koktajl musi być przygotowany na miejscu w momencie prezentacji na scenie.
14. Kryteria oceny:
 - a) prezencja uczestnika: wygląd osobisty i umiejętność komunikacji w języku angielskim;
 - b) czystość: uporządkowany, czysty i efektywny sposób pracy, utrzymanie czystego stanowiska, unikanie rozlanych płynów;
 - c) umiejętności techniczne: biegłość i prawidłowe stosowanie technik barmańskich;
 - d) ocena koktajlu: wygląd i prezentacja, aromat, smak, równowaga, oryginalność oraz powiązanie z tematyką Konkursu.
15. Podczas Konkursu uczestnicy nie mogą nosić ubrań z logotypami innych niż MONIN firm produkujących syropy, puree, likiery lub alkohole.
16. Od uczestników wymaga się uczciwego zachowania oraz poszanowania praw, opinii i kultury innych uczestników oraz wszystkich osób zaangażowanych w Konkurs. Uczestnik jest ambasadorem nie tylko baru/szkoły, którą reprezentuje, ale także całego rzemiosła barmańskiego. Wierzymy, że interakcje uczestnika z publicznością oraz innymi profesjonalistami mają ogromny wpływ na globalną społeczność barmańską.
17. Zwycięzca Konkursu pojedzie na europejski półfinał MONIN CUP 2026 w Londynie jako reprezentant Polski, a koszt biletu lotniczego zostanie pokryty przez Organizatora. Dodatkowo, na miejscu w Londynie, uczestnik ma zapewnioną opiekę zespołu MONIN.
18. Zgłaszając się do Konkursu, każdy uczestnik przenosi na Organizatora autorskie prawa majątkowe do utworów stworzonych na potrzeby Konkursu i w czasie jego trwania tj. receptury koktajlu oraz zdjęcia koktajlu. Przeniesienie autorskich praw majątkowych następuje bez ograniczeń terytorialnych, ani czasowych, na wszystkich polach eksploatacji znanych w chwili zgłoszenia, wskazanych w art. 50 ustawy z dnia 4 lutego 1994 roku o prawach autorskich i prawach pokrewnych. Uczestnik udziela także zezwolenia do korzystania z praw zależnych do utworów, w tym do dokonywania ich wszelkich zmian i przeróbek oraz do wykorzystania ich w części lub całości oraz łączenia z innymi utworami. Organizator ma prawo korzystać i rozpowszechniać Utwory oraz ich opracowania bez oznaczania ich imieniem i nazwiskiem uczestnika, jak również opatrywać je własnym logotypem i oznaczeniem słownym lub graficznym. Przeniesienie autorskich praw majątkowych i praw zależnych następuje bez dodatkowych oświadczeń w tym zakresie, jak również bez dodatkowego wynagrodzenia. Organizator ma prawo dalszego rozporządzania



nabytymi majątkowymi prawami autorskimi do utworów np. poprzez ich przeniesienie na inną osobę trzecią lub poprzez udzielenie licencji bez zgody uczestnika, ani prawa uczestnika do żądania z tego tytułu wynagrodzenia. Wszelkie prawa własności przemysłowej, w tym w szczególności prawa do wynalazków, wzorów użytkowych, wzorów przemysłowych, projektów racjonalizatorskich lub znaków towarowych, jak również prawo do uzyskania patentu, prawa ochronnego na wzór użytkowy lub prawa z rejestracji wzoru przemysłowego oraz uzyskania prawa ochronnego na znak towarowy, powstałe w związku z utworami, przysługują wyłącznie Organizatorowi z chwilą ich przekazania w formularzu zgłoszeniowym. Organizator ma pełne prawo do wykorzystywania wszystkich przepisów oraz zdjęć koktajli i drinków stworzonych i zaprezentowanych na potrzeby Konkursu w dowolnych publikacjach, w tym w celach promocyjnych.

Kontakt:

monincup@moninpolska.pl

www.facebook.com/MoninPolska

www.moninpolska.pl

www.moninpolska.pl/blog

