



III MISTRZOSTWA POLSKI TO NIC ESPRESSO **REGULAMIN**

§1 **INFORMACJE OGÓLNE**

1. Organizatorem **III Mistrzostw Polski TO NIC ESPRESSO** (zwanymi dalej: Mistrzostwami) jest **ON LEMON i WSPÓLNICY SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ** z siedzibą w Katowicach przy ul. Porcelanowej 23, NIP 9542749176, Regon 243573578 zarejestrowana w KRS pod nr 0000882823 (zwany dalej: Organizatorem).
2. **Mistrzostwa zostaną zorganizowane 9 kwietnia 2025 r., miejsce: GASTROTARGI SMAKKI, III Międzynarodowe Targi Branży HoReCa, EXPO XXI, Warszawa**
3. Celem Mistrzostw jest promocja i rozwój kultury baristycznej oraz wyłonienie najlepszego w Polsce specjalisty w przygotowaniu napoju tonic espresso.
4. Niniejszy regulamin (zwany dalej: Regulaminem) stanowi wyłączny dokument regulujący zasady udziału, przebiegu i wyłaniania zwycięzców III Mistrzostw Polski TO NIC ESPRESSO (zwanym dalej: Mistrzostwami, Konkursem lub Zawodami) prowadzonego w ramach Mistrzostw.
5. Konkurs charakteryzuje się bezpośrednią rywalizacją pomiędzy jego uczestnikami o uzyskanie jak najlepszego wyniku w ramach Zawodów. Punkty przyznawane są przez niezależnych sędziów, ostateczny wynik oraz przyznanie nagród nie zależy od przypadku.
6. Wszelka własność intelektualna związana z Mistrzostwami oraz ich format są własnością ON LEMON I WSPÓLNICY Sp. z o.o.. Żadna część niniejszego dokumentu nie może być używana i powielana bez wyraźnej zgody.

§2 **ZGŁOSZENIA UCZESTNIKÓW**

1. W Konkursie może wziąć udział każda osoba fizyczna mająca ukończone 18 lat oraz posiadająca pełną zdolność do czynności prawnych, z zastrzeżeniem ust. 2 poniżej, która ponadto zapoznała się z Regulaminem i zaakceptowała jego postanowienia.
2. Z udziału w Konkursie wyłączeni są pracownicy Organizatora lub Partnerów Mistrzostw, a także osoby świadczące pracę na podstawie umów cywilnoprawnych na rzecz Organizatora lub Partnerów Mistrzostw.
3. Każdy z uczestników Mistrzostw jest zobowiązany do zgłoszenia potencjalnych konfliktów interesów najpóźniej na 7 dni przed datą Mistrzostw. Przez konflikt interesów rozumieć należy bycie pracownikiem, osobą spokrewnioną lub spowinowacaną, lub posiadającą relacje handlowe z osobami będącymi Sędziami Wydarzenia. Niezgłoszenie potencjalnego konfliktu przed Wydarzeniem może skutkować dyskwalifikacją danego Uczestnika.
4. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie, ze względu na formę jego przebiegu, jest płynne posługiwanie się językiem polskim.
5. Zgłoszenie należy wypełnić na stronie <https://mistrzostwa.to-nic.pl/formularz-konkursowy/> poprzez uzupełnienie danych w formularzu zapisów oraz przesłanie lub udostępnienie linku do wymaganego przez Organizatora materiału w postaci filmu video, zgodnego z wytycznymi w formularzu zgłoszeniowym. Chęć udziału w Mistrzostwach można zgłaszać w terminie **od 31.01.2025r. do 09.03.2025r.**
6. Wypełnienie zgłoszenia do udziału w Mistrzostwach oznacza jednoczesną zgodę uczestnika na przetwarzanie jego danych osobowych w celach związanych z wyborem uczestników Konkursu, zgodnie z postanowieniami §14 Regulaminu.
7. Po przesłaniu prawidłowego zgłoszenia, uczestnik zostaje zarejestrowany w bazie kandydatów. Zgłaszający otrzyma potwierdzenie prawidłowego zgłoszenia oraz rejestracji w bazie poprzez otrzymanie wiadomości mailowej z kopią uzupełnionego formularza. W razie jakichkolwiek problemów technicznych prosimy o kontakt z Organizatorem Mistrzostw pod adresem email: **mistrzostwa@to-nic.pl**
8. Wszystkie zgłoszenia zostaną ocenione przez komisję składającą się z 4 osób wyłonionych spośród pracowników Organizatora. Punktacja będzie przyznawana przez komisję wedle klucza podanego w Załączniku **KARTA OCENY KANDYDATA** Regulaminu.



9. Organizator zastrzega sobie prawo do kontaktu jedynie z wybranymi osobami, które zostaną zakwalifikowane do Konkursu, **do dnia 12.03.2025r.** Pozostałe osoby, które wypełniły zgłoszenia, uznaje się za osoby niezakwalifikowane do Konkursu – ich dane osobowe zostaną niezwłocznie usunięte przez administratora danych osobowych po zakończeniu Konkursu, zgodnie z postanowieniami §14 Regulaminu.
10. Kwalifikację do Mistrzostw uzyska 11 osób z najwyższą liczbą punktów.
11. Prawo do udziału w Mistrzostwach przysługuje również zwycięzcy poprzedniej edycji Mistrzostw. Osoba ta zwolniona jest z opłaty za uczestnictwo przewidzianej w ust. 11 poniżej. Potwierdzenie chęci wzięcia udziału w Mistrzostwach przez zwycięzcę poprzedniej edycji mistrzostw może odbyć się wyłącznie mailowo na adres **mistrzostwa@to-nic.pl** Osoba ta jest dodatkowym, dwunastym uczestnikiem Zawodów. W przypadku braku możliwości wzięcia udziału w tegorocznych Mistrzostwach, możliwość startu przepada. Nie jest możliwym odroczenie udziału na kolejny rok.
12. Na wypadek braku możliwości wzięcia udziału w Konkursie któregoś z zakwalifikowanych uczestników zostanie utworzona lista rezerwowa składająca się z uczestników niezakwalifikowanych. W miejsce pierwotnie zakwalifikowanego uczestnika, który nie będzie mógł wziąć udziału w Konkursie, wstępuje znajdujący się na liście rezerwowej uczestnik z najwyższą liczbą punktów. Kolejni uczestnicy listy rezerwowej mają możliwość zakwalifikowania się do Konkursu zgodnie z zasadą wyrażoną w zdaniu poprzednim.
13. Udział w Mistrzostwach jest odpłatny. Opłata za uczestnictwo w Mistrzostwach dla zakwalifikowanych uczestników (zwana dalej: Opłatą) wynosi 300 zł brutto za uczestnika i jest płatna przelewem na konto wskazane w komunikacji mailowej, **do dnia 17.03.2025r.** Opłata ma charakter bezwrotny.
14. Istnieje możliwość otrzymania faktury VAT za uiszczoną Opłatą. Należy jednak zaznaczyć tę informację przed dokonaniem płatności. W przeciwnym wypadku zostanie wystawiony przez Organizatora paragon fiskalny.
Zakwalifikowani uczestnicy powinni potwierdzić swoją obecność maksymalnie **do dnia 17.03.2025r.**, poprzez wysłanie wiadomości email na adres **mistrzostwa@to-nic.pl** wraz z potwierdzeniem uiszczenia Opłaty. Brak potwierdzenia obecności lub uiszczenia Opłaty w terminie automatycznie wiąże się z rezygnacją uczestnika z udziału w Konkursie.
15. Osoby zakwalifikowane do Konkursu z listy rezerwowej zgodnie z ust. 10, będą zobowiązane do uiszczenia Opłaty w tym samym dniu, w którym zostanie przekazana im informacja o zakwalifikowaniu się do Konkursu.
16. Każdy zakwalifikowany uczestnik powinien maksymalnie **do dnia 18.03.2025r.**, wysłać na adres e-mail: **mistrzostwa@to-nic.pl** swoje zdjęcie, które kolejno zostanie udostępnione w materiałach reklamowych mistrzostw, w tym podczas ogłoszenia listy zawodników bezpośrednio w social mediach Organizatora i Partnerów. Uczestnik w wiadomości e-mail zobowiązuje się do umieszczenia oświadczenia o następującej treści:

*„Na podstawie art. 81 ust. 1 ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych niniejszym wyrażam zgodę na nieodpłatne rozpowszechnianie przez: **ON LEMON i Wspólnicy Sp. z o.o. - Organizatora III Mistrzostw Polski TO NIC ESPRESSO**, mojego wizerunku utrwalonego na zdjęciu załączonym do niniejszej wiadomości e-mail, w celach marketingowych związanych z promocją Mistrzostw poprzez zamieszczenie wizerunku na stronach internetowych oraz social mediach wyżej wymienionych podmiotów.
Niniejsza zgoda udzielona dla celów wymienionych powyżej obowiązuje bez ograniczeń czasowych oraz terytorialnych i obejmuje również wykorzystanie, utrwalanie, zwielokrotnienie, kopiowanie, obróbkę i opracowanie mojego wizerunku”.*

Brak wysłania zdjęcia wraz z oświadczeniem powyższej treści automatycznie wiąże się z rezygnacją uczestnika z udziału w Konkursie.

17. Zakwalifikowani uczestnicy, potwierdzając uczestnictwo w Konkursie, jednocześnie wyrażają zgodę na przetwarzanie i publikację przez organizatorów i sponsorów Mistrzostw danych osobowych w formie artykułów, prezentacji, zdjęć i filmów w materiałach związanych z Mistrzostwami, zgodnie z postanowieniami § 15 Regulaminu.
Uczestnik przesyłając formularz zgłoszeniowy, jednocześnie wyraża chęć uczestnictwa w Konkursie oraz zobowiązuje się do akceptacji oświadczenia o następującej treści:

Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest ON LEMON i Wspólnicy Sp. z o.o. z siedzibą w Katowicach przy ulicy Porcelanowej 23.

*Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla celów udziału w organizowanych **III Mistrzostwach Polski TO NIC ESPRESSO**. Oświadczam, że dane osobowe podałem/am dobrowolnie i*



zostałem/am poinformowany/a o prawie dostępu do treści danych, ich poprawiania i prawie wniesienia w każdym czasie sprzeciwu wobec ich przetwarzania.

Brak zgody na oświadczenie o powyższej treści automatycznie wiąże się z rezygnacją uczestnika z udziału w Konkursie.

18. Maksymalnie na tydzień przez Zawodami odbędzie się spotkanie online uczestników Zawodów z sędzią głównym oraz przedstawicielem Organizatora Zawodów. W trakcie spotkania omówiony zostanie regulamin i przebieg zawodów, zostaną udzielone odpowiedzi na pytania zadane przez Uczestników w jego trakcie, a także zostanie wylosowana kolejność występów. Termin zostanie wskazany przez Organizatora wraz z potwierdzeniem udziału w Zawodach.
19. Organizator nie zabezpiecza i nie pokrywa kosztów dojazdu, parkingu, noclegu, wyżywienia i innych kosztów, które ponosi uczestnik w związku z udziałem w Mistrzostwach.
20. Organizator nie zapewnia schowka i nie bierze odpowiedzialności za zagubione przez uczestnika rzeczy osobiste.

§3

PLANOWANY PROGRAM ZAWODÓW

1. Planowany harmonogram Zawodów przedstawia się następująco:

09:00 – 09:30	Rejestracja uczestników, losowanie gatunku kawy do półfinałów
09:30 – 10:00	Spotkanie z zawodnikami, omówienie stanowisk
10:00 – 12:10	Półfinały cz. 1 – występy 6 zawodników
12:10 – 12:20	Przerwa
12:20 – 14:25	Półfinały cz. 2 – występy 6 zawodników
14:30 – 14:45	Ogłoszenie listy finalistów
14:45 – 15:50	Przerwa lunchowa
15:50 – 17:40	Finały – występy 5 finalistów
17:50	Ogłoszenie zwycięzców mistrzostw

2. Organizator dopuszcza ewentualną zmianę harmonogramu godzinowego Zawodów, zarówno przed, jak i w trakcie Mistrzostw. Uczestnicy powinni na bieżąco kontrolować przebieg zawodów.

§4

WYPOSAŻENIE STANOWISK KONKURSOWYCH

1. Zawody odbywają się w strefie wyznaczonej przez Organizatora.
2. Organizator dla każdego z zawodników zapewnia jedno stanowisko konkursowe wyposażone w jeden ekspres do kawy i jeden młynek do kawy oraz niezbędne akcesoria.
3. Organizator zapewnia dodatkowo stanowisko, które służyć będzie do przygotowania się przed zawodami, zgodnie z harmonogramem godzinowym znajdującym się w §5 Regulaminu.
4. Wyposażenie, które zapewnia Organizator, składa się z poniżej wymienionych elementów.
 - a. **Ekspres ciśnieniowy**
 - i. Organizator zapewnia na każdym stanowisku konkursowym ekspres ciśnieniowy.
 - ii. Ekspres posiada 2 grupy zaparzystające i 2 dysze do spieniania mleka.



- iii. Parametry ekspresu.: ciśnienie bojlera – ok. 1bar, ciśnienie podczas ekstrakcji espresso – 9bar (+/- 0,5bar), temperatura wody podczas ekstrakcji espresso – 90°C (+/- 2°C).
 - iv. W sytuacjach losowych Organizator dopuszcza zmianę urządzenia na inne o zbliżonych parametrach.
 - v. Zawodnicy nie mogą dokonywać zmian parametrów ekspresu przed, w trakcie i po korzystaniu z urządzenia. Zmiany dokonane przez zawodnika mogą grozić dyskwalifikacją.
 - vi. Zawodnicy mogą używać tylko manualnego przycisku zaparzania kawy. Ekspres będzie miał wyłączone automatyczne dozowanie wody.
 - vii. Organizator nie dopuszcza użycia własnego ekspresu do kawy ani innego sprzętu pozwalającego na przygotowanie espresso. Espresso powinno zostać przygotowane podczas występu konkursowego przy użyciu ekspresu zapewnionego przez Organizatora.
- b. Młynek**
- i. Organizator zapewnia na każdym stanowisku konkursowym młynek.
 - ii. Młynek będzie posiadał żarna o średnicy 64mm oraz funkcję mielenia na żądanie (on demand). Na potrzeby zawodów funkcja automatycznego dozowania zostanie wyłączona.
 - iii. Skorzystanie z młynka jest obligatoryjne. Kawa powinna być zmielona podczas występu konkursowego, poprzez wykorzystanie młynka zapewnionego przez Organizatora.
- c. Tonik**
- i. Organizator zapewnia tonik marki TO NIC, produkowany przez ON LEMON I WSPÓLNICY SP. Z O.O. w następujących wersjach smakowych:
 - TO NIC klasyczny
 - TO NIC rozmaryn
 - TO NIC czarny bez
 - TO NIC różowy grejpfrut
 - TO NIC ginger beer
 - TO NIC ogórek-mięta
 - ii. Pełną specyfikację produktów, można otrzymać w sklepie Internetowym producenta <https://sklep.onlemon.pl>
 - iii. Organizator nie dopuszcza użycia toniku innej marki.
- d. Kawa**
- i. Organizator zapewnia uczestnikom Kawę produkowaną przez partnera kawowego Mistrzostw, przez cały okres trwania konkursu.
 - ii. W półfinale uczestnicy będą mogli korzystać wyłącznie z wylosowanej przez siebie kawy dostarczonej przez Partnera zawodów, gdzie do wylosowania będą gatunki ziarna (Robusta lub Arabica). Organizator nie dopuszcza w półfinale użycia własnej mieszanki kawy.
 - iii. Uczestnicy finału Mistrzostw mogą korzystać zarówno z własnej kawy, jak i z ziarna dostarczonego przez Partnera zawodów.
- e. Akcesoria**
- i. Każde stanowisko konkursowe zostanie wyposażone w zestaw: 2x shot glass, tamper wraz z podkładką oraz knock-box (odbijak).
 - ii. Na stanowisku zapleczka do przygotowania będą znajdować się deski i noże.
- f. Pozostałe elementy, garnish**
- i. Organizator zapewnia podstawowe dodatki do stworzenia napoju, tj. lód, cytrusy (pomarańcza, limonka, cytryna), świeże zioła (mięta, rozmaryn), szklane słomki, serwetki cocktailowe.
 - ii. Pozostałe niewymienione dodatki oraz garnish uczestnik organizuje sobie we własnym zakresie.
 - iii. Organizator dopuszcza użycie własnych słomek, serwetek cocktailowych, jak i podkładek do serwowania napoju.
 - iv. Organizator nie dopuszcza użycia alkoholu i innych środków odurzających do przygotowania napoju podczas trwania występu konkursowego.
- g. Naczynia do serwowania napoju**



- i. Organizator zapewnia podstawowe szkło do przyrządzenia napoju o pojemności w wersji long (300 ml) i short (250 ml).
 - ii. Organizator dopuszcza użycie własnego szkła.
5. Zawodnik zobowiązany jest do używania wyżej wymienionych urządzeń zgodnie z ich przeznaczeniem. W przypadku nieprawidłowego użytkowania i/lub rażącego zaniedbania zawodnik może zostać zdyskwalifikowany oraz obciążony kosztami naprawy Urządzenia w przypadku uszkodzenia.
6. Organizator dopuszcza użycie przez Uczestnika własnego urządzenia elektrycznego (np. blender, mikser). Chęć użycia sprzętu musi być zgłoszona wcześniej Organizatorowi, najpóźniej na 7 dni przed datą Zawodów. Urządzenie musi być sprawne, pozbawione wad i uszkodzeń oraz zgodne z obowiązującymi przepisami prawa oraz BHP i PPOŻ.
7. W trakcie całego dnia konkursowego zawodnicy nie mają dostępu do żadnego schowka, zamrażarki, itp.
8. Podczas przebiegu występu konkursowego Zawodnicy nie mogą używać przestrzeni stanowiska innej niż blaty. Używanie akcesoriów pod blatami lub na podłodze może być powodem jego dyskwalifikacji.
9. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt i akcesoria należące do Uczestnika, w tym za jego uszkodzenie, czy zagubienie na terenie Wydarzenia.

§5 HARMONOGRAM PRZEBIEGU ZAWODÓW

1. REJESTRACJA ZAWODNIKÓW
 - a. Dzień zawodów rozpocznie się od rejestracji uczestników. Podczas rejestracji każdy z zawodników wylosuje swój numer startowy oraz gatunek kawy, przy użyciu której będzie zobowiązany do przygotowania napoju konkursowego. Możliwymi do wylosowania gatunkami ziaren będą Arabica i Robusta, a każda z nich dostarczona będzie przez Partnera Mistrzostw.
2. SPOTKANIE ORGANIZACYJNE
 - a. Podczas spotkania organizacyjnego zostaną omówione ogólne zasady zawodów, instrukcje obsługi sprzętu oraz potwierdzony zostanie harmonogram godzinowy przebiegu zawodów.
3. PRZEBIEG MISTRZOSTW
7. Przebieg mistrzostw przewidziany jest na dzień 9 kwietnia 2025 roku, miejsce: GASTROTARGI SMAKKI, III Międzynarodowe Targi Branży HoReCa, EXPO XXI, Warszawa
 - a. W dniu Mistrzostw organizowane będą dwa etapy zawodów.
 - i. Pierwszy etap, zwany dalej półfinałami, będzie przewidziany dla maksimum 12 zawodników.
 - ii. Drugi etap, zwany dalej finałami, przewidziany dla 5 finalistów, którzy w poprzednim etapie zdobyli największą liczbę punktów.
 - b. W każdym etapie Zawodnicy będą przygotowywać i prezentować swoje autorskie napoje TO NIC Espresso.
 - i. W półfinałach będzie ich zadaniem przygotowanie Napoju Konkursowego, na bazie kawy dostarczonej przez Partnera Mistrzostw. A dodatkowo, na gatunku ziarna, które wylosowali podczas rejestracji.
 - ii. W finałach Napój Konkursowy będzie mógł zostać przygotowany na dowolnych ziarnach od dowolnego Producenta, w tym od Partnera Mistrzostw.
 - c. Każdy etap sędziowany będzie przez dobrany skład sędziowski, który każdorazowo będzie składał się z 3 osób – 2 sędziów sensorycznych i 1 sędziego technicznego.
4. PRZEBIEG WYSTĘPU
 - a. Występ i prezentacja zawodników, niezależnie od rodzaju rundy (czy jest to półfinał czy finał) będą przebiegały w ten sam sposób.
 - b. Na miejscu wydarzenia będą przygotowane cztery stanowiska - dwa przygotowawcze i dwa konkursowe. Każdy zawodnik będzie prowadził swój występ indywidualnie na stanowisku konkursowym.
 - c. Każdy zawodnik otrzymuje 10 minut czasu na stanowisku przygotowawczym (w celu przygotowania szkła, garnishu, itp.), a kolejno łącznie 15 minut czasu na przygotowanie przed występem na stanowisku konkursowym (w celu kalibracji młynka i przygotowania stacji do występu) oraz na sam występ.



- d. Rozpoczęcie odmierzenia czasu na stanowisku konkursowym sędzia zasygnalizuje komunikatem „Czas Start”.
- e. Po zakończeniu przygotowań na stanowisku konkursowym zawodnik informuje sędziów o gotowości do występu, po czym rozpoczyna występ konkursowy.
- f. Przygotowanie na stanowisku konkursowym oraz występ stanowią całość, co oznacza, że pomiędzy tymi dwoma etapami nie ma możliwości zatrzymania czasu.
- g. Organizator będzie informował zawodników w momencie upływu połowy czasu i na jedną minutę przed jego regulaminowym zakończeniem.
- h. Odmierzanie czasu będzie zatrzymane na wyraźny sygnał uczestnika poprzez użycie słów „Czas Stop”, „Czas”, „Stop”, „Koniec” lub „Time”.
- i. Za każdą rozpoczętą minutę powyżej 15 min zawodnikowi zostanie odebrane **5 pkt.** z końcowej oceny.
- j. W przypadku, gdy występ konkursowy przedłuży się o 5 minut Sędzia Główny ma prawo do przerwania takiego występu.
- k. Na 30 sekund przed upływem czasu przygotowań zawodnik zostanie poinformowany o konieczności przywrócenia porządku stanowiska startowego do następujących parametrów:
 - i. portafiltry puste, podłączone do grup zaparzających
 - ii. okolice młynka oczyszczone z pozostałości zmielonej kawy
 - iii. ekspres, młynek i akcesoria czyste, oczyszczone z zabrudzeń powstałych na skutek przygotowań
 - iv. na stole startowym pozostają akcesoria wyłącznie przeznaczone do startu w danej konkurencji.
- l. Po zakończeniu występu każdy zawodnik powinien pozostawić stanowisko startowe w takim stanie, w jakim zastał je na początku. W tym celu każdy zawodnik otrzyma dodatkowe 4 minuty na posprzątanie stanowiska konkursowego.
- m. W przypadku, gdy Zawodnik zapomni przynieść akcesoria konieczne do występu konkursowego po jego rozpoczęciu, Zawodnik może oddalić się od stanowiska po zapomniane przedmioty, jednak czas jego występu nie zostanie przerwany.
- n. Zawodnik nie może korzystać z pomocy osób trzecich. Podpowiedzi od publiczności w trakcie przygotowań i występu traktowane są jako pomoc i są podstawą do dyskwalifikacji Zawodnika.
- o. Wszelkie pytania dotyczące korzystania ze sprzętu konkursowego mogą być zadawane wyłącznie w czasie przygotowań osobie wyznaczonej wcześniej przez organizatora.

§6

NAPÓJ KONKURSOWY - DEFINICJA

1. TO NIC ESPRESSO to bezalkoholowy napój, który jest połączeniem świeżo zaparzonego espresso, toniku oraz indywidualnie dopasowanych dodatków, w tym z jadalnego garnishu.
2. Definicje poszczególnych składników napoju zostały przedstawione w poniższej tabeli:

Espresso	Napój o objętości 30 ml (+/- 5 ml) z mielonej kawy, przygotowany podczas jednej ciągłej ekstrakcji, przy temperaturze parzenia 90 stopni (+/- 2 stopnie) Celsjusza i ciśnieniu 9 bar (+/- 0,5 bara). Zalecany jest czas ekstrakcji wynoszący 20-30 sekund, ale nie jest on obowiązkowy. Crema powinna być obecna podczas serwowania espresso, bez przerwy w pokryciu.
Tonik	Bezalkoholowy napój gazowany marki TO NIC produkowany przez Organizatora, dostępny w sześciu wariantach smakowych.
Dodatkowy składnik	Element uzupełniający napój, np. syrop, sok z cytrusów, cukier itp., który będzie odpowiednio komponował się z podstawowymi składnikami napoju.



Garnish	Dodatek, który pełni funkcję dekoracji napoju, będący niewielką porcją odpowiednio zaaranżowanej żywności. Dodatek ten nie powinien przytłaczać całości napoju, a jedynie go uzupełniać.
---------	--

3. Połączenie wszystkich wyżej wymienionych składników powinno zachować balans pomiędzy intensywnością i bogactwem smaku kawy, a orzeźwiającą oraz musującą goryczą toniku.
4. Sędziowie będą oceniać przygotowanie napoju konkursowego, zarówno pod kątem technicznym i smakowym, oraz wiedzę, kreatywność i sposób prezentacji przez Zawodnika. Sędziowie będą szukać oryginalności koncepcji i ewentualnych nowych metod techniki lub składników użytych do przygotowania lub prezentacji napoju.
5. Występ konkursowy zostanie oceniony według następujących kategorii:
 - a. Technika pracy przy ekspresie (poprawność przygotowania espresso)
 - b. Technika przygotowania napoju
 - c. Wygląd napoju
 - d. Higiena i organizacja pracy
 - e. Kompozycja smakowa napoju
 - f. Ocena wypowiedzi
 - g. Kreatywność
6. Kategorie Technika pracy przy ekspresie, Technika przygotowania napoju, Wygląd napoju oraz Higiena i organizacja pracy zostaną ocenione przez Sędziego Technicznego, natomiast Kompozycja smakowa napoju, Ocena wypowiedzi oraz Kreatywność przez Sędziego Sensorycznego. W zależności od podkategorii punktacja będzie przyznawana zgodnie ze ściśle określonymi wytycznymi bądź oceną subiektywną oceną Sędziów będącą ich indywidualną opinią na temat Napoju oraz Występu konkursowego
7. Zasady oceny prezentacji przedstawione są w §8 niniejszego Regulaminu.

§7

PRZEBIEG WYSTĘPU KONKURSOWEGO

1. Podczas występu zawodnik jest zobowiązany do przygotowania trzech identycznych napojów TO NIC Espresso (jedna kompozycja smakowa napoju, przygotowana w osobnym naczyniu – dwie sztuki napoju dla sędziów sensorycznych oraz jeden napój przygotowany w celu sfotografowania, co łącznie daje do przygotowania trzy porcje tego samego napoju).
2. Uczestnik zobowiązany jest do zaparzenia kawy wyłącznie podczas trwania Występu. Jeżeli kawa zostanie przygotowana przed czasem Występu we wszystkich ocenach smaku zostanie przyznane 0 punktów.
3. W czasie występu zawodnik będzie miał obowiązek opowiedzenia o przygotowywanym napoju. W tym celu zostanie udostępniony zawodnikowi mikrofon/mikroport.
4. Podczas zawodów na stanowiskach mogą przebywać tylko zawodnicy, organizatorzy, sędziowie i obsługa techniczna.
5. Zawodnicy półfinałów powinni przygotować Napój na bazie kawy Partnera wydarzenia, a ponadto na wylosowanym przez siebie podczas rejestracji, gatunku ziarna (Robusta lub Arabica). W przypadku wykonania napoju na bazie innej kawy niż wskazana, Zawodnik zostanie zdyskwalifikowany.

§8

ZASADY OCENY PREZENTACJI ZAWODNIKÓW

1. Występ zawodnika będzie oceniało trzech sędziów - jeden sędzia techniczny oraz dwóch sędziów sensorycznych wybranych przez Organizatora.
2. Zadaniem zawodników będzie zdobycie jak największej ilości punktów, przyznawanych przez sędziów.
3. Maksymalna ilość punktów do zdobycia przez uczestnika to 150 pkt (z czego 44 punkty stanowi karta ocen techniczna, natomiast 2 x 53 punkty – karta ocen sensoryczna). Oceniane będą:



Technika pracy przy ekspresie (poprawność przygotowania espresso)	Wyczyszczenie portafiltera przed przyrządzeniem każdego espresso (min. 0, max. 1 pkt)	0 pkt.	portafiltr nie został wyczyszczony, lub został wyczyszczony nieprawidłowo	
		1 pkt.	portafiltr został prawidłowo wyczyszczony	
	Równa dystrybucja i ubicie kawy w portafiltrze przed przyrządzeniem każdego espresso (min. 0, max. 1 pkt)	0 pkt.	kawa nie została równo rozdystrybuowana i ubita w portafiltrze	
		1 pkt.	kawa została równo rozdystrybuowana i ubita w portafiltrze	
	Przeczyszczenie górnej części portafiltera przez podpięciem pod grupę przed przyrządzeniem każdego espresso (min. 0, max. 1 pkt)	0 pkt.	górna część portafiltera nie została przeczyszczona przez podpięcie pod grupę	
		1 pkt.	górna część portafiltera została przeczyszczona przez podpięcie pod grupę	
	Przepłukanie grupy przed podpięciem kolby przed przyrządzeniem każdego espresso (min. 0, max. 1 pkt)	0 pkt.	grupa nie została przepłukana przed podpięciem kolby	
		1 pkt.	grupa została przepłukana przed podpięciem kolby	
	Czas parzenia espresso (min. 0, max. 1 pkt)	0 pkt.	każde espresso nie zostało zaparzone w odpowiednim czasie	
		1 pkt.	czas ekstrakcji espresso do każdego z trzech Napojów nie różni się o więcej, niż 3 sekundy	
	Technika przygotowania napoju	Użycie odpowiedniego naczynia (szklanka lub inne przezroczyste naczynie) (min. 0, max. 2 pkt)	0 pkt.	użycie nieprzezroczystego naczynia, użycie plastikowego naczynia
			1 pkt.	użycie szklanego standardowego naczynia z odpowiednią pojemnością dla przygotowanego napoju
2 pkt.			użycie unikatowego szklanego naczynia o odpowiedniej pojemnością dla przygotowanego napoju	
Podanie słomki, bądź mieszadelka do napoju (min. 0, max. 1 pkt)		0 pkt.	napój podano bez słomki/mieszadelka	
		1 pkt.	użyto słomkę, bądź zaserwowano napój z mieszadelkiem	
Podanie podkładki pod szklankę (min. 0, max. 1 pkt)		0 pkt.	brak podkładki / serwetki	
		1 pkt.	napój został zaserwowany na podkładce lub serwetce	
Wygląd napoju	Prawidłowe rozwarstwienie napoju (min. 0, max. 2 pkt)	0 pkt.	brak rozwarstwienia	
		1 pkt.	rozwarstwienie jest słabo widoczne	
		2 pkt.	rozwarstwienie jest wyraźnie widoczne	
	Zastosowanie garniszu (min. 0, max. 1 pkt)	0 pkt.	brak garniszu	
		1 pkt.	Został zastosowany garnisz	
	Estetyka i praktyczność zastosowanego garniszu (ocena subiektywna, min. 0, max. 6 pkt)			
Wygląd serwowanego napoju (ocena subiektywna, min. 0, max. 6 pkt)				



	Dbłość o detale (ocena subiektywna, min. 0, max. 6 pkt)	
	Ogólne wrażenia wizualne (ocena subiektywna, min. 0, max. 6 pkt)	
Higiena i organizacja pracy	Dbłość o czystość w trakcie występu konkursowego (ocena subiektywna, min. 0, max. 3 pkt)	
	Zachowanie higieny własnej i dbłość o podstawowe praktyki sanitarne (ocena subiektywna, min. 0, max. 3 pkt)	
	Pozostawienie czystego stanowiska konkursowego po występie (ocena subiektywna, min. 0, max. 2 pkt)	
Kompozycja smakowa napoju	Zachowanie balansu między dobraną kawą, a tonikiem (ocena subiektywna, min. 0, max. 6 pkt)	
	Ocena kreatywności zastosowania garinshu i jego wpływu na smak (ocena subiektywna, min. 0, max. 6 pkt.)	
	Ocena kreatywności zastosowania pozostałych dodatków i ich wpływu na smak (ocena subiektywna, min. 0, max. 6 pkt)	
	Użycie odpowiedniego toniku (ocena subiektywna, min. 0, max. 2 pkt)	
	Użycie odpowiedniej kawy (ocena subiektywna, min. 0, max. 2 pkt)	
	Ogólne wrażenia smakowe (ocena subiektywna, min. 0, max. 6 pkt)	
Odpowiednia temperatura napoju (min. 0, max. 1 pkt)	0 pkt.	w przypadku deklaracji przyrządzenia zimnego napoju: brak lodu w przypadku deklaracji przyrządzenia ciepłego napoju: napój zbyt gorący, lub zimny
	1 pkt.	w przypadku deklaracji przyrządzenia zimnego napoju: prawidłowe proporcje użycia lodu, napój jest zimny w przypadku deklaracji przyrządzenia ciepłego napoju: napój jest ciepły
Ocena wypowiedzi	Klarowność i jasność (ocena subiektywna, min. 0, max. 6 pkt)	
	Znajomość składników (ocena subiektywna, min. 0, max. 6 pkt)	
	Ekspresja i pasja (ocena subiektywna, min. 0, max. 6 pkt)	
Kreatywność	Kreatywność (min. 0, max. 6 pkt)	

§9

OGŁOSZENIE WYNIKÓW I ZAKOŃCZENIE

1. Po występie ostatniego zawodnika w półfinale i podliczeniu punktów odbędzie się ogłoszenie pięciu finalistów.
2. Po zakończeniu rundy finałowej nastąpi podliczenie punktów oraz ogłoszenie zwycięzcy.
3. O wyniku Mistrzostw i końcowej pozycji finalistów decyduje liczba punktów zdobytych w finale. Zwycięzcą Mistrzostw zostanie uczestnik, którego łączna suma zdobytych punktów w rundzie finałowej przyznanych przez sędziów będzie najwyższa.
4. W przypadku osiągnięcia przez zawodników tej samej liczby punktów, o kolejności pozycji w zawodach decyduje liczba punktów zdobytych w półfinale. Jeśli zawodnicy w powyższej kategorii uzyskali tę samą liczbę punktów, o pozycji decyduje liczba punktów w kategorii „Kompozycja smakowa napoju”. W przypadku, gdy w tej kategorii zawodnicy otrzymali tę samą ilość punktów, o kolejności w zawodach zadecydują sędziowie.
5. Zawodnicy biorący udział w Mistrzostwach mają obowiązek udostępnienia nieodpłatnie receptur napojów przygotowywanych podczas zawodów, zgodnie z postanowieniami § 10 Regulaminu. Organizator zastrzega sobie prawo do wykorzystania ww. w celach promocyjnych.



§10 UDZIELENIE LICENCJI NIETYTUŁOWEJ

1. Zawodnicy biorący udział w rundzie 2 (finale) Mistrzostw, w momencie zakończenia Konkursu, udzielają Organizatorowi oraz Partnerom Mistrzostw nieodpłatnej licencji nietytułowej (zwana dalej: Licencją) na korzystanie z napojów przygotowanych przez nich w ramach Konkursu, w szczególności na korzystanie z elementów identyfikujących dany napój takich jak: przygotowana receptura (wykaz i proporcje składników), sposób przyrządzenia napoju oraz wygląd napoju utrwalony na fotografii (zwane dalej łącznie: Utworami).
2. Licencja udzielona jest na następujących polach eksploatacji:
 - a) w zakresie utrwalania i zwielokrotniania Utworów – przygotowanie materiałów utrwalających przebieg Mistrzostw i promujących Mistrzostwa, w szczególności w postaci e-booka lub menu zawierających przepisy (recepturę oraz sposób przyrządzenia) przygotowania oraz fotografię Utworów, a także wytwarzanie określoną techniką egzemplarzy Utworu, w tym techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego oraz techniką cyfrową,
 - b) w zakresie obrotu egzemplarzami Utworów – wprowadzanie do obrotu (z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży, dystrybucji lub innej formy dysponowania), w tym również za pośrednictwem Internetu, materiałów utrwalających przebieg Mistrzostw i promujących Mistrzostwa, w szczególności w postaci e-booka zawierającego przepisy przygotowania oraz fotografię Utworów,
 - c) w zakresie rozpowszechniania Utworów - publikacje w każdym rodzaju prasy zarówno w treści gazet/pism, jak i na ich pierwszych stronach, w tym w ramach reklam i ogłoszeń prasowych,
 - d) w zakresie rozpowszechniania Utworów - korzystanie z Utworów do reklamy i promocji Mistrzostw oraz Organizatora Mistrzostw, w tym za pośrednictwem Internetu,
 - e) wprowadzanie do pamięci komputera – w celu korzystania z Utworów w zakresie wynikającym z pól eksploatacji a) – d).
3. Licencja zostaje udzielona na czas oznaczony – do dnia 31 grudnia 2035 r. i uprawnia do udzielania dalszych licencji (sublicencja).
4. Licencja ma ograniczony zasięg terytorialny do terytorium Unii Europejskiej.
5. Udzielenie Licencji nie wyłącza w przyszłości praw zawodników biorących udział w rundzie 2 Konkursu do zawarcia z Organizatorem lub Partnerami Mistrzostw umów licencji wyłącznej lub przenoszących autorskie prawa majątkowe do Utworów.
6. Z chwilą udzielenia licencji, zawodnicy biorący udział w rundzie 2 (finale) Mistrzostw, udzielają Organizatorowi oraz Partnerom Mistrzostw również zgody na opracowanie i modyfikowanie przez nich Utworów.

§11 NAGRODY

1. W konkursie przewidziano następujące nagrody:
 - za zdobycie 1. MIEJSCA:
Nagrodą główną są środki pieniężne o wartości 4000 zł netto (słownie: cztery tysiące złotych). Dodatkowo do nagrody głównej organizator przygotował nagrody rzeczowe oraz dodatkową nagrodę pieniężną (zwaną dalej Dodatkową nagrodą pieniężną), która zostanie pobrana na poczet podatku dochodowego.
 - za zdobycie 2. MIEJSCA:
Nagrodą główną są środki pieniężne o wartości 2000 zł netto (słownie: dwa tysiące złotych). Dodatkowo do nagrody głównej organizator przygotował nagrody rzeczowe oraz Dodatkową nagrodę pieniężną (zwaną dalej Dodatkową nagrodą pieniężną), która zostanie pobrana na poczet podatku dochodowego.
 - za zdobycie 3. MIEJSCA:
Nagrodą główną są środki pieniężne o wartości 1.000 zł netto (słownie: tysiąc złotych). Dodatkowo do nagrody głównej organizator przygotował nagrody rzeczowe.
2. Warunkiem odebrania nagrody jest przedłożenie danych niezbędnych do przekazania nagrody w dokumencie, stanowiącym Załącznik nr 3 Regulaminu.



3. W przypadku nieprzekazania Organizatorowi kompletnych danych, o których mowa powyżej, w terminie do 7 dni od daty zakończenia Mistrzostw, nagroda przyznana zwycięzcom przepada.
4. Organizator będzie gotowy wydać zwycięzcom nagrody rzeczowe tuż po ogłoszeniu wyników w dniu odbycia się Mistrzostw. W tym samym dniu zostaną wręczone symboliczne czekiki, które będą potwierdzeniem zdobytego w Mistrzostwach miejsca.
5. Nagroda pieniężna zostanie wypłacona przelewem w terminie do 14 dni od momentu przedłożenia dokumentów, o których mowa powyżej, na wskazany przez zwycięzcę w oświadczeniu rachunek bankowy.
6. Zwycięzcy zobligowani są do pisemnego potwierdzenia odbioru nagród rzeczowych. Protokół odbioru nagrody stanowi Załącznik nr 4 Regulaminu.
7. Nagrody pieniężne podlegają opodatkowaniu w formie zryczałtowanego podatku dochodowego od osób fizycznych w wysokości 10% od całkowitej wartości nagrody.
8. Dodatkowa nagroda pieniężna nie zostanie wydana zwycięzcom, lecz zostanie potrącona przez Organizatora na poczet podatku dochodowego od osób fizycznych liczonego od wartości nagrody rzeczowej, na co uczestnik poprzez udział w Mistrzostwach wyraża zgodę.
9. Organizator odprowadzi należny podatek dochodowy do właściwego urzędu skarbowego oraz złoży stosowną deklarację PIT, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
10. Zwycięzcy konkursu nie mogą przenieść prawa do otrzymanej nagrody na osoby trzecie. Nagroda nie podlega wymianie na jakiegokolwiek inne nagrody rzeczowe, a nagrody rzeczowe na ich ekwiwalent pieniężny.

§12 UWAGI I KWESTIE SPORNE

1. W sytuacji, gdy pojawią się uwagi dotyczące przebiegu zawodów uczestnicy są proszeni o zachowanie poniższego protokołu postępowania:
 - a. Zgłoszenie uwagi dotyczącej przebiegu zawodów lub oceny sędziowskiej, opierającej się o ten regulamin, osobie wyznaczonej wcześniej przez Organizatora.
 - b. Oczekiwanie w spokoju na sprawdzenie regulaminu i ocenę sytuacji przez Organizatora.
 - c. Odpowiedź na zgłoszoną uwagę zostanie udzielona w czasie pomiędzy konkurencjami lub przed zakończeniem zawodów. W przypadkach spornych rozstrzygnięcie należy do Organizatora.
 - d. Do zgłoszenia uwag upoważniony jest wyłącznie uczestnik.
2. We wszystkich kwestiach spornych, nieobjętych Regulaminem, głos decydujący należy do Organizatora.

§13 PROMOCJA MISTRZOSTW

1. Mistrzostwa będą promowane w Internecie, w szczególności w social mediach Organizatora, Partnerów Mistrzostw oraz sponsorów, a także poprzez media tradycyjne i w formie reklamy outdoorowej.
2. Każdy z zawodników, zobowiązany jest do poinformowania na swoich mediach społecznościowych o udziale w zawodach, poprzez udostępnienie personalizowanej mu grafiki, umieszczonej na social mediach Organizatora.
3. Dodatkowo Organizator zachęca do prowadzenia w swoich social mediach, na bieżąco relacji z przebiegu Mistrzostw i do oznaczania na niej Organizatora oraz Partnerów Mistrzostw.

§14 SYTUACJE LOSOWE

1. Organizator nie ponosi odpowiedzialności, jeżeli nie wykonał swoich obowiązków lub wykonał je nienależycie z powodu zaistnienia siły wyższej tj. okoliczności, o których nie wiedział i nie mógł ich przewidzieć lub którym nie mógł zapobiec, pomimo dołożenia najwyższej staranności.
2. W przypadku odwołania Mistrzostw ze względu na zaistnienie siły wyższej, organizator w ciągu 7 dni zwróci wszystkim zakwalifikowanym uczestnikom całość Opłaty. Organizator nie będzie zobowiązany do zwrotu jakichkolwiek innych kosztów, jakie poniósł zawodnik w związku z przygotowaniem do mistrzostw, dojazdem, zakwaterowaniem itd.



§15

PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

1. Administratorem danych osobowych jest Organizator Mistrzostw – On Lemon i Wspólnicy Sp. z o.o. z siedzibą w Katowicach przy ul. Porcelanowej 23, NIP 9542749176, Regon 243573578 zarejestrowana w KRS pod nr 0000882823 (dalej zwany: Administratorem).
2. Dane osobowe uczestników Mistrzostw będą przetwarzane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności na zgodnie z przepisami Rozporządzenia 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 oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej zwane: RODO).
3. Administrator powołał Inspektora Ochrony Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można skontaktować się za pośrednictwem adresu e-mail: biuro@onlemon.pl.
4. W ramach Konkursu przetwarzane będą następujące dane osobowe:
 - a. osób zgłaszających się do Konkursu – imię, nazwisko, data urodzenia, numer telefonu, adres poczty e-mail, adres miejsca zatrudnienia,
 - b. uczestników Konkursu – imię, nazwisko, wiek, wizerunek utrwalony na zdjęciu, doświadczenie zawodowe,
 - c. zwycięzców Konkursu – imię, nazwisko, wizerunek utrwalony na zdjęciu, doświadczenie zawodowe, numer rachunku bankowego, numer PESEL.
5. Dane osobowe osób zgłaszających się do Konkursu, uczestników i zwycięzców Konkursu będą przetwarzane w celach:
 - a. wyłonienia przez komisję uczestników Konkursu,
 - b. organizacji i przeprowadzenia Konkursu,
 - c. wyłonienia zwycięzców Konkursów i przyznania im nagród pieniężnych oraz rzeczowych,
 - d. promocji Mistrzostw w Internecie oraz prasie,
 - e. przygotowania materiałów promujących Mistrzostwa po ich zakończeniu, takich jak e-booki czy autorskie menu zawierające przepisy na przygotowanie napojów autorstwa.
6. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, ale jest niezbędne do udziału w Konkursie.
7. Uczestnikom Konkursu, którzy przekazują dane osobowe, przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych oraz z zastrzeżeniem przepisów prawa przysługuje prawo do:
 - a. sprostowania danych,
 - b. usunięcia danych,
 - c. ograniczenia przetwarzania danych,
 - d. przenoszenia danych,
 - e. wniesienia sprzeciwu,
 - f. cofnięcia zgody w dowolnym momencie.
8. Zgłoszenie udziału w Mistrzostwach jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na:
 - a. przetwarzanie i publikowanie przez Organizatora danych osobowych zgodnie z przepisami RODO dla potrzeb związanych z przeprowadzeniem Mistrzostw;
 - b. wykorzystanie adresu e-mail i numeru telefonu na potrzeby kontaktu z uczestnikami Mistrzostw;
 - c. wykorzystywanie wizerunku uczestników w materiałach stworzonych przez Organizatorów i sponsorów, do celów promocyjnych Mistrzostw.
9. Uczestnikom konkursu przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
10. Uczestnik Konkursu zezwala na wykorzystanie jego imienia i nazwiska w celu informowania (także w mediach, informacjach prasowych i Internecie) o wynikach Konkursu.
11. Organizator oświadcza, iż dane uczestników Konkursu nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą poddawane profilowaniu.
12. Dane uczestników Konkursu nie będą udostępniane podmiotom zewnętrznym z wyjątkiem sytuacji przewidzianych przepisami prawa.
13. Dane uczestników Konkursu będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji wyżej określonych celów i po upływie tego okresu będą niezwłocznie usuwane przez Administratora.



§16 POZOSTAŁE

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany regulaminu lub wprowadzenia poprawek.
2. Regulamin Mistrzostw jest jawny i powszechnie dostępny w siedzibie Organizatora: On Lemon i Wspólnicy Sp. z o.o. przy ul. Porcelanowej 23 w Katowicach oraz na stronie internetowej mistrzostw pod adresem: <https://mistrzostwa.to-nic.pl/>
3. Wszelka własność intelektualna związana z Mistrzostwami, w tym niniejszy Regulamin i format konkursu są własnością Organizatora. Niniejszy dokument może być używany lub powielany bez wyraźnej zgody Organizatora.
4. Nieprzestrzeganie przez Uczestników zasad zawartych w niniejszym Regulaminie może skutkować dyskwalifikacją zawodnika. O dyskwalifikacji decydują Sędziowie w porozumieniu z przedstawicielem Organizatora. Decyzja nie podlega odwołaniu.
5. Nieprzestrzeganie przez Sędziów zasad zawartych w niniejszym Regulaminie może skutkować wykluczeniem ze składu sędziowskiego w trybie natychmiastowym. O wykluczeniu decyduje przedstawiciel Organizatora. Decyzja nie podlega odwołaniu.
6. W kwestiach spornych oraz nieuregulowanych w niniejszym dokumencie prawo do podjęcia decyzji ma przewodniczący składu sędziowskiego.



ZAŁĄCZNIK nr 1

FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY UCZESTNIKÓW umieszczony na stronie <https://mistrzostwa.to-nic.pl/formularz-zapisu/> wraz z informacją o przydzielonej punktacji

	PUNKTACJA
Imię	Nie dotyczy
Nazwisko	Nie dotyczy
Data urodzenia	Nie dotyczy
E-mail	Nie dotyczy
Miejsce zamieszkania (miejscowość)	Nie dotyczy
Obecne miejsce pracy	Nie dotyczy
Jeżeli prowadzisz i posiadasz jakieś social'e to zapodaj linka.	nie dotyczy
Na sam początek opowiedz nam kim jesteś, co robisz na co dzień - i zawodowo i w wolnych chwilach.	1 punkt – kandydat udzielił odpowiedź na pytanie numer ...
Opowiedz nam o swoim doświadczeniu kawowym, pochwal się tym co udało się osiągnąć do tej pory	2 punkty - odpowiedź na pytanie numer ... jest składna 3 punkty - odpowiedź na pytanie numer ... jest ciekawa 4 punkty - odpowiedź na pytanie numer ... jest inspirująca
Chcielibyśmy się również dowiedzieć skąd pomysł na wzięcie udziału w mistrzostwach? Czym możesz nas zaskoczyć jeśli weźmiesz w nich udział?	5 punkty - odpowiedź na pytanie numer ... jest wyróżniająca się [max 20 punktów; 4 sędziów x 5 punktów]
Chętnie dowiemy się też czy na co dzień masz codzienne kawowe rytuały? Jak eksperymentujesz ze smakiem?	
Ocena dodatkowa dot. oceny wideo	1 punkt za kreatywne podejście do tematu 1 punkt za opowiedzenie w sposób ciekawy o innych aspektach 1 punkt za jakość nagrania i przyłożenie się do przygotowania prezentacji [max 20 punktów; 4 sędziów x 5 punktów]



ZAŁĄCZNIK nr 3

PROTOKÓŁ ODBIORU NAGRODY RZECZOWEJ I PIENIĘŻNEJ W „III MISTRZOSTWACH POLSKI TO NIC ESPRESSO”

DANE ZWYCIĘZCY

Imię i Nazwisko	
Numer dowodu osobistego	
Numer PESEL	

WYGRANA

MIEJSCE NA PODIUM	NAGRODA GŁÓWNA - wartość środków pieniężnych	NAGRODY RZECZOWE - wartość środków niepieniężnych
1. MIEJSCE	Wyplata pieniężna: 4.000 PLN	
2. MIEJSCE	Wyplata pieniężna: 2.000 PLN	
3. MIEJSCE	Wyplata pieniężna: 1.000 PLN	

* Należy zaznaczyć zdobyte miejsce w mistrzostwach poprzez postawienie „X” w pierwszej kolumnie powyższej tabeli

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że w ramach III Mistrzostw Polski TO NIC Espresso, które odbyły się w dniu 09.04.2025 otrzymałem nagrodę rzeczową o wartości łącznej za zajęcie miejsca, oraz jestem świadomy, że nagroda pieniężna zostanie przekazana przelewem na wskazany przeze mnie rachunek bankowy w terminie 14 dni od sporządzenia tego protokołu.

Data

Podpis osoby składającej oświadczenie.....

Zgoda na przetwarzanie danych osobowych

Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest On Lemon i Wspólnicy Sp. z o.o. z siedzibą w Katowicach przy ulicy Porcelanowej 23.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla celów udziału w organizowanych III Mistrzostwach Polski TO NIC Espresso. Oświadczam, że dane osobowe podałem/am dobrowolnie i zostałem/am poinformowany/a o prawie dostępu do treści danych, ich poprawiania i prawie wniesienia w każdym czasie sprzeciwu wobec ich przetwarzania.

Data

Podpis osoby składającej oświadczenie.....



ZAŁĄCZNIK nr 4

OŚWIADCZENIE O WYRAŻENIU ZGODY NA ROZPOWSZECHNIANIE WIZERUNKU

Ja, niżej podpisany, na podstawie art. 81 ust. 1 ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych, niniejszym wyrażam zgodę na nieodpłatne rozpowszechnianie przez:

- a) On Lemon i Wspólnicy Sp. z o.o. – Organizatora III Mistrzostw Polski TO NIC Espresso,
- b) Partnerów III Mistrzostw Polski TO NIC Espresso,
- c) sponsorów III Mistrzostw Polski TO NIC Espresso,

mojego wizerunku utrwalonego na zdjęciu lub zdjęciach wykonanych podczas III Mistrzostw Polski TO NIC Espresso organizowanych w dniu 09.04.2025 r. w Warszawie, w celach marketingowych związanych z promocją Mistrzostw, poprzez zamieszczenie wizerunku w prasie drukowanej oraz w Internecie, w szczególności na stronach internetowych oraz szeroko rozumianych social mediach wyżej wymienionych podmiotów.

Niniejsza zgoda udzielona dla celów wymienionych powyżej obowiązuje bez ograniczeń czasowych oraz terytorialnych i obejmuje również wykorzystanie, utrwalanie, zwielokrotnienie, kopiowanie, obróbkę i opracowanie mojego wizerunku, w tym również łączenia wizerunku z tekstem, innymi zdjęciami lub elementami graficznymi.

Warszawa, 09.04.2025 r.

(czytelny podpis osoby wyrażającej zgodę)

**ZAŁĄCZNIK nr 5****III MISTRZOSTWA POLSKI TO NIC ESPRESSO 2025****- karta oceny zawodnika -**

OCENA SENSORYCZNA | runda

NAZWISKO i IMIĘ SĘDZIEGO	
NAZWISKO i IMIĘ ZAWODNIKA	

Kompozycja smakowa	Zachowanie balansu między dobraną kawą, a tonikiem (ocena subiektywna)	0 - 6	
	Ocena kreatywności zastosowania garinshu i jego wpływu na smak (ocena subiektywna)	0 - 6	
	Ocena kreatywności zastosowania pozostałych dodatków i ich wpływu na smak (ocena subiektywna)	0 - 6	
	Użycie odpowiedniego toniku (ocena subiektywna)	0 - 2	
	Użycie odpowiedniej kawy (ocena subiektywna)	0 - 2	
	Ogólne wrażenia smakowe (ocena subiektywna)	0 - 6	
	Odpowiednia temperatura napoju	w przypadku deklaracji przyrządzenia zimnego napoju: brak lodu	0
w przypadku deklaracji przyrządzenia ciepłego napoju: napój zbyt gorący, lub zimny			
w przypadku deklaracji przyrządzenia ciepłego napoju: napój zbyt gorący, lub zimny		1	
w przypadku deklaracji przyrządzenia ciepłego napoju: napój jest ciepły			
SUMA PUNKTÓW ZA KATEGORIĘ		Max 29	

Ocena wypowiedzi	Klarowność i jasność (ocena subiektywna)	0-6	
	Znajomość składników (ocena subiektywna)	0-6	
	Ekspresja i pasja (ocena subiektywna)	0-6	
SUMA PUNKTÓW ZA KATEGORIĘ		Max 18	

Kreatywność	Kreatywność (ocena subiektywna)	0-6	
SUMA PUNKTÓW ZA KATEGORIĘ		Max 6	

PODSUMOWANIE OCEN :	
----------------------------	--

**ZAŁĄCZNIK nr 6****III MISTRZOSTWA POLSKI TO NIC ESPRESSO 2025
- karta oceny zawodnika -**

OCENA TECHNICZNA | runda

NAZWISKO i IMIĘ SĘDZIEGO	
NAZWISKO i IMIĘ ZAWODNIKA	

OPIS PRZYGOTOWANEGO NAPOJU / SKŁADNIKI	
---	--

Technika pracy przy ekspresie	Wyczyszczenie portafiltera przed przyrządzeniem każdego espresso	portafiltr nie został wyczyszczony, lub został wyczyszczony nieprawidłowo	0		
		portafiltr został prawidłowo wyczyszczony	1		
	Równa dystrybucja i ubicie kawy w portafiltrze przed przyrządzeniem każdego espresso	kawa nie została równo rozdystrybuowana i ubita w portafiltrze	0		
		kawa została równo rozdystrybuowana i ubita w portafiltrze	1		
	Przeczyszczenie górną część portafiltera przez podpięciem pod grupę przed przyrządzeniem każdego espresso	górną część portafiltera nie została przeczyszczona przez podpięcie pod grupę	0		
		górną część portafiltera została przeczyszczona przez podpięcie pod grupę	1		
	Przeplukanie grupy przed podpięciem kolby przed przyrządzeniem każdego espresso	grupa nie została przeplukana przed podpięciem kolby	0		
		grupa została przeplukana przed podpięciem kolby	1		
	Czas parzenia espresso	każde espresso nie zostało zaparzone w odpowiednim czasie	0		
		czas ekstrakcji espresso do każdego z trzech Napojów nie różni się o więcej, niż 3 sekundy	1		
	SUMA PUNKTÓW ZA KATEGORIĘ			Max 5	



Technika przygot. napoju	Użycie odpowiedniego naczynia	użycie nieprzezroczystego naczynia, użycie plastikowego naczynia	0	
		użycie szklanego standardowego naczynia z odpowiednią pojemnością dla przygotowanego napoju	1	
		użycie unikatowego szklanego naczynia o odpowiedniej pojemnością dla przygotowanego napoju	2	
	Podanie słomki, bądź mieszadełka do napoju	napój podano bez słomki/mieszadełka	0	
		użyto słomkę, bądź zaserwowano napój z mieszadełkiem	1	
	Podanie podkładki pod szklankę	brak podkładki / serwetki	0	
		napój został zaserwowany na podkładce lub serwetce	1	
	SUMA PUNKTÓW ZA KATEGORIĘ			

Wygląd napoju	Prawidłowe rozwarstwienie napoju	brak rozwarstwienia	0	
		rozwarstwienie jest słabo widoczne	1	
		rozwarstwienie jest wyraźnie widoczne	2	
	Zastosowanie garniszu	brak garniszu	0	
		został zastosowany garnisz	1	
	Estetyka i praktyczność zastosowanego garniszu (ocena subiektywna)		0 – 6	
	Wygląd serwowanego napoju (ocena subiektywna)		0 – 6	
	Dbłość o detale (ocena subiektywna)		0 – 6	
	Ogólne wrażenia wizualne (ocena subiektywna)		0 – 6	
	SUMA PUNKTÓW ZA KATEGORIĘ			



Higiena i organizacja pracy	Dbłość o czystość w trakcie występu konkursowego (ocena subiektywna)	0 – 3	
	Zachowanie higieny własnej i dbłość o podstawowe praktyki sanitarne (ocena subiektywna)	0 – 3	
	Pozostawienie czystego stanowiska konkursowego po występie (ocena subiektywna)	0 – 2	
SUMA PUNKTÓW ZA KATEGORIĘ		Max 8	

POTRĄCENIA PUNKTÓW:

Użycie w PÓŁFINALE kawy innej niż kawa Partnera	- 10 punktów [pkt]
Wydłużenie czasu występu powyżej 15 minut	- 5 punktów za każdą rozpoczętą minutę ponad czas [pkt]
W przypadku nie pozostawienia czystości na stanowisku po zakończeniu przeznaczonego czasu na sprzątnięcie	- 5 punktów [pkt]
Inne:		

PODSUMOWANIE OCEN :	
----------------------------	--