

IV MISTRZOSTWA POLSKI TO NIC ESPRESSO

REGULAMIN

§1

INFORMACJE OGÓLNE

1. Organizatorem **IV 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 (zwaną dalej: Organizatorem).
2. **Mistrzostwa zostaną zorganizowane 7 lutego 2026 r., miejsce: Warsaw Coffee Festival 2026, PGE Narodowy, 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 IV 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

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 obowiązujących w dniu trwania Mistrzostw 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 spowinowaconą, 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 17.12.2025r. do 11.01.2026r.**
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 §16 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 16.01.2026r.** 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 §16 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 możliwe 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 20.01.2026r.** Opłata ma charakter bezzwrotny.
14. Istnieje możliwość otrzymania faktury VAT za uiszczoną Opłatę. Należy jednak zaznaczyć tę informację przed dokonaniem płatności. W przeciwnym wypadku zostanie wystawiony przez Organizatora paragon fiskalny.
15. Zakwalifikowani uczestnicy powinni potwierdzić swoją obecność maksymalnie **do dnia 20.01.2026r.**, 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.
16. 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.
17. Każdy zakwalifikowany uczestnik powinien maksymalnie **do dnia 20.01.2026r.** 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 IV Mistrzostw Polski TO NIC ESPRESSO**, mojego wizerunku utrwalonego na zdjęciu załączonym do niniejszej wiadomości e-mail oraz mojego filmu zgłoszeniowego, w celach marketingowych związanych z promocją Mistrzostw poprzez zamieszczenie ich na stronach internetowych oraz social mediach wyżej wymienionych podmiotu. 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”.*

18. Brak wysłania zdjęcia wraz z oświadczeniem powyższej treści automatycznie wiąże się z rezygnacją uczestnika z udziału w Konkursie.
19. 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.
20. 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 4 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.*
21. Brak zgody na oświadczenie o powyższej treści automatycznie wiąże się z rezygnacją uczestnika z udziału w Konkursie.
22. 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.
23. Organizator nie zabezpiecza i nie pokrywa kosztów dojazdu, parkingu, noclegu, wyżywienia i innych kosztów, które ponosi uczestnik w związku z udziałem w Mistrzostwach.
24. 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:

| | |
|---------------|--|
| 08:00 – 08:30 | Rejestracja uczestników |
| 08:30 – 09:00 | Spotkanie z zawodnikami, omówienie stanowisk |
| 09:00 – 10:00 | Czas na wykonanie próbnego espresso |
| 10:00 – 14:10 | Półfinały – występy 12 zawodników |
| 14:15 – 14:25 | Ogłoszenie listy finalistów |
| 14:30 – 15:25 | Przerwa lunchowa |
| 15:30 – 17:40 | Finały – występy 5 finalistów |
| 18:00 | 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

- Zawody odbywają się w strefie wyznaczonej przez Organizatora.
- Organizator dla każdego z zawodników zapewnia jedno stanowisko konkursowe wyposażone w jeden ekspres do kawy i jeden młynek do kawy oraz niezbędne akcesoria.
- Organizator zapewnia dodatkowo stanowisko, które służyć będzie do przygotowania się przed zawodami, zgodnie z harmonogramem godzinowym ustalonym podczas spotkania organizacyjnego w dniu Mistrzostw.
- Wyposażenie, które zapewnia Organizator, składa się z poniżej wymienionych elementów.
 - Ekspres ciśnieniowy**
 - Organizator zapewnia na każdym stanowisku konkursowym ekspres ciśnieniowy.
 - Parametry zapewnionego sprzętu zostaną przesłane do zakwalifikowanych Zawodników. W sytuacjach losowych Organizator dopuszcza zmianę urządzenia na inne o zbliżonych parametrach.
 - Zawodnicy nie mogą dokonywać zmian parametrów ekspresu przed, w trakcie i po korzystaniu z urządzenia. Zmiany dokonane przez zawodnika mogą grozić dyskwalifikacją.
 - Zawodnicy mogą używać tylko manualnego przycisku zaparzania kawy. Ekspres będzie miał wyłączone automatyczne dozowanie wody.
 - 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.
 - Zabrania się umieszczania na lub wylewania jakichkolwiek płynów lub składników na ekspres do kawy.
 - Wszelkie uszkodzenia sprzętu do zawodów spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub nadużyciem są podstawą do dyskwalifikacji.
 - Młynek**
 - Organizator zapewnia na każdym stanowisku konkursowym młynek.
 - Parametry młynka zostaną przesłane do zakwalifikowanych Zawodników, jednak niezależnie od wybranego sprzętu na potrzeby zawodów funkcja automatycznego dozowania zostanie wyłączona.

- Skorzystanie z młynka Organizatora jest obowiązkowe.
 - Kawa powinna być zmielona podczas występu konkursowego, poprzez wykorzystanie młynka zapewnionego przez Organizatora.
 - Wszelkie uszkodzenia sprzętu do zawodów spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub nadużyciem są podstawą do dyskwalifikacji.
 - **Tonik**
 - 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
 - Pełną specyfikację produktów, można otrzymać w sklepie Internetowym producenta <https://sklep.onlemon.pl>
 - Organizator nie dopuszcza użycia toniku innej marki.
 - Użycie toniku innej marki skutkować będzie **dyskwalifikacją**.
 - **Kawa**
 - Organizator zapewnia uczestnikom Kawę produkowaną przez partnera kawowego Mistrzostw, przez cały okres trwania konkursu.
 - W półfinale uczestnicy będą mogli korzystać wyłącznie z kawy dostarczonej przez Partnera zawodów. Decyzja o wyborze gatunku kawy wyselekcjonowanej przez Partnera należy do Zawodnika. Organizator nie dopuszcza w półfinale użycia własnej mieszanki kawy.
 - Użycie własnej kawy w półfinałach będzie skutkowało **dyskwalifikacją**.
 - Uczestnicy finału Mistrzostw mogą korzystać zarówno z własnej kawy, jak i z ziarna dostarczonego przez Partnera zawodów.
 - **Akcesoria**
 - Każde stanowisko konkursowe zostanie wyposażone w zestaw: 3 x shot glass, tamper wraz z podkładką oraz knock-box (odbijak).
 - Na stanowisku zaplecza do przygotowania będą znajdować się jedynie deski i noże.
 - **Pozostałe elementy, garnish**
 - Organizator zapewnia podstawowe dodatki do stworzenia napoju, tj. lód w kostkach, cytrusy (pomarańcza, limonka, cytryna), świeże zioła (mięta, rozmaryn), szklane słomki, serwetki cocktailowe.
 - Pozostałe niewymienione dodatki oraz garnish uczestnik organizuje sobie we własnym zakresie.
 - Organizator dopuszcza użycie własnych słomek, serwetek cocktailowych, jak i podkładek do serwowania napoju.
 - Organizator nie dopuszcza użycia alkoholu, tytoniu i innych środków odurzających do przygotowania napoju podczas trwania występu konkursowego.
 - **Naczynia do serwowania napoju**
 - Organizator nie zapewnia naczyń do serwowania napoju konkursowego. Zawodnicy są zobowiązani do zapewnienia we własnym zakresie naczyń, w którym przygotowują i zaserwują napój.
2. 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.
 2. 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, lodówki, 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

NAPÓJ KONKURSOWY – DEFINICJA

1. TO NIC ESPRESSO to bezalkoholowy napój, który jest połączeniem świeżo zaparzonego espresso, toniku oraz indywidualnie dopasowanych dodatków, w tym jadalnego garnishu.
2. Prawidłowo przygotowany Napój konkursowy powinien składać się z pełnej zawartości butelki TO NIC (200 ml), aby zapewnić pełną porcję, świeżość i gazowanie, pozostawać zgodnym z zasadą zero waste, oczekiwaniami konsumenta i praktycznością zastosowania w gastronomii oraz espresso przygotowanego podczas Występu Konkursowego.
3. 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. Dopuszcza się również przygotowanie napoju konkursowego na bazie podwójnego espresso. |
| 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 i harmonizował z podstawowymi składnikami napoju. |
| Garnish | Dekoracja napoju w postaci niewielkiej, w pełni jadalnej porcji żywności, odpowiednio zaaranżowanej. Garnish powinien być podany w naczyniu do serwowania lub przymocowany bezpośrednio do naczynia w sposób nieutrudniający spożycia napoju. W przypadku gdy sposób konsumpcji garnishu może nie być oczywisty, Zawodnik powinien poinformować o tym sędziego przed podaniem napoju. Garnish nie powinien dominować nad napojem, a jedynie go uzupełniać wizualnie i smakowo. |

4. Połączenie wszystkich wyżej wymienionych składników powinno zachować balans pomiędzy intensywnością i bogactwem smaku kawy, a orzeźwiającą oraz musującą goryczą toniku.
5. 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, technik lub składników użytych do przygotowania lub prezentacji napoju.
6. Ocena sędziów w zależności od podkategorii będzie przyznawana zgodnie ze ściśle określonymi wytycznymi bądź będzie stanowić subiektywną ocenę Sędziów reprezentującą ich indywidualną opinię.
7. Występ konkursowy zostanie oceniony według następujących kategorii:
 - o Technika pracy przy ekspresie (poprawność przygotowania espresso)
 - o Higiena i organizacja pracy
 - o Technika przygotowania napoju
 - o Kompozycja smakowa napoju
 - o Wygląd napoju
 - o Ocena prezentacji
 - o Kreatywność
8. Zadaniem Sędziego technicznego będzie dokonanie oceny kategorii takich jak:
 - o Technika pracy przy ekspresie (poprawność przygotowania espresso)
 - o Higiena i organizacja pracy
 - o Technika przygotowania napoju
9. Natomiast zadaniem Sędziów Sensorycznych ocena kategorii takich jak:
 - o Kompozycja smakowa napoju
 - o Wygląd napoju

- Technika przygotowania napoju
- Ocena prezentacji
- Kreatywność

10. Zasady oceny prezentacji przedstawione są w §9 niniejszego Regulaminu.

§6

HARMONOGRAM PRZEBIEGU ZAWODÓW

1. REJESTRACJA ZAWODNIKÓW

Dzień zawodów rozpocznie się od rejestracji uczestników i podpisania dokumentu zgody na przetwarzanie danych osobowych oraz na rozpowszechnianie wizerunku.

2. SPOTKANIE ORGANIZACYJNE

Podczas spotkania organizacyjnego zostaną omówione przez Głównego Sędziego ogólne zasady Zawodów, instrukcje obsługi sprzętu oraz potwierdzony zostanie harmonogram godzinowy przebiegu Zawodów.

Spotkanie jest obligatoryjne dla wszystkich Zawodników. Jeśli z jakichś powodów Zawodnik nie może być obecny, powinien zgłosić ten fakt organizatorowi. W przeciwnym wypadku Zawodnik może na tym etapie zostać **zdyskwalifikowany**.

3. ZAPOZNANIE ZE SPRZĘTEM

Po spotkaniu organizacyjnym każdy Zawodnik będzie miał do dyspozycji zarezerwowane, 5-minutowe okno czasowe na stanowisku konkursowym. W tym czasie Zawodnik może zapoznać się ze sprzętem konkursowym (młynek, ekspres) oraz wykonać próbne espresso. Etap ten nie podlega ocenie.

4. PRZEBIEG MISTRZOSTW

- Przebieg mistrzostw przewidziany jest na dzień 7 luty 2026 roku, miejsce: Warsaw Coffee Festival 2026, PGE Narodowy, Warszawa
- W dniu Mistrzostw organizowane będą dwa etapy zawodów.
 - Pierwszy etap, zwany dalej półfinałami, będzie przewidziany dla maksimum 12 zawodników.
 - Drugi etap, zwany dalej finałami, przewidziany dla 5 finalistów, którzy w poprzednim etapie zdobyli największą liczbę punktów.
- W każdym etapie Zawodnicy będą przygotowywać i prezentować swoje autorskie napoje TO NIC Espresso.
 - W półfinałach będzie ich zadaniem przygotowanie Napoju Konkursowego, na bazie kawy dostarczonej przez Partnera Mistrzostw.
 - W finałach Napój Konkursowy będzie mógł zostać przygotowany na dowolnych ziarnach od dowolnego Producenta, w tym od Partnera Mistrzostw.
- Każdy etap sędziowany będzie przez dobrany skład sędziowski, który każdorazowo będzie składał się z 3 osób – 2 sędziów sensorycznych i 1 sędziego technicznego.
- Etap półfinałowy obsługiwany będzie przez dwa niezależne składy sędziowskie. Przydział Zawodników do składu sędziowskiego w półfinale odbywa się w sposób losowy, z uwzględnieniem zgłoszeń, o których mowa w § 2 pkt 7 niniejszego Regulaminu, dotyczących potencjalnych konfliktów interesów. Natomiast etap finałowy oceniany będzie przez jeden skład sędziowski.

§7

PRZEBIEG WYSTĘPU KONKURSOWEGO

1. Występ i prezentacja zawodników, niezależnie od rodzaju rundy (czy jest to półfinał czy finał) będą przebiegały w ten sam sposób.
2. Na miejscu wydarzenia będą przygotowane dwa stanowiska konkursowe i jedno przygotowawcze.
3. Każdy zawodnik będzie prowadził swój występ indywidualnie na stanowisku konkursowym.
4. Podczas zawodów na stanowiskach mogą przebywać tylko zawodnicy, organizatorzy, sędziowie i obsługa techniczna.
5. Każdy z Zawodników podczas wystąpienia swojego poprzednika będzie miał 10 minut czasu na stanowisku przygotowawczym, gdzie będzie mógł przygotować składniki do występu konkursowego. Sam czas poświęcony na przygotowanie na stanowisku konkursowym nie będzie miał znaczenia dla punktacji występu.
6. Osoba wyznaczona przez Organizatora poinformuje uczestnika o zakończeniu czasu na przygotowanie oraz wskaże mu przeznaczone dla niego stanowisko konkursowe.

7. Przed występem Zawodnik zostanie przedstawiony publiczności przez konferansjera.
8. Każdy zawodnik podczas występu zobowiązany będzie do noszenia mikrofonu bezprzewodowego, który będzie włączony tylko w czasie trwania występu.
9. Podczas żadnego etapu Mistrzostw Zawodnicy nie mają możliwości korzystania z własnej muzyki ani podłączania zewnętrznych nośników dźwięku do systemu nagłośnienia. Organizator nie przewiduje oprawy muzycznej dostarczanej przez Zawodników. Prezentacje odbywają się bez indywidualnej oprawy muzycznej.
10. Zawodnik na stanowisku konkursowym ma 15 minut czasu na: przygotowanie przed występem na stanowisku konkursowym (w celu kalibracji młynka i przygotowania stacji do występu) oraz na sam występ. Decyzja dot. podziału ilości tego czasu na przygotowanie oraz na występ zależy wyłącznie od Zawodnika.
11. Rozpoczęcie odmierzenia czasu na stanowisku konkursowym powinno być jasno zakomunikowane Sędziemu technicznemu przez Zawodnika komunikatem „Czas Start”.
12. Po zakończeniu przygotowań na stanowisku konkursowym zawodnik informuje sędziów o gotowości do występu, po czym rozpoczyna występ konkursowy.
13. Przygotowanie na stanowisku konkursowym oraz występ stanowią całość, co oznacza, że pomiędzy tymi dwoma etapami nie ma możliwości zatrzymania czasu.
14. 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).
15. 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.
16. W czasie występu zawodnik będzie miał obowiązek opowiedzenia o przygotowywanym napoju, o jego składnikach, o wykorzystanych technikach oraz o tym, w jaki sposób napój powinien być spożyty i jaki efekt miał zostać osiągnięty (m.in. czy ma być to napój zimny czy ciepły, o jakim profilu smakowym, itd.)
17. Organizator będzie informował Zawodników w momencie upłynięcia połowy czasu i na jedną minutę przed jego regulaminowym zakończeniem.
18. Zawodnik powinien przywrócić porządek na stanowisku Konkursowym, a w szczególności powinien pozostawić:
 - o portafiltry puste, podłączone do grup zaparzających
 - o okolice młynka oczyszczone z pozostałości zmielonej kawy
 - o ekspres, młynek i akcesoria czyste, oczyszczone z zabrudzeń powstałych na skutek przygotowań
19. Odmierzanie czasu będzie zatrzymane na wyraźny sygnał uczestnika poprzez użycie słów „Czas Stop”, „Czas”, „Stop”, „Koniec” lub „Time”.
20. Za każdą rozpoczętą minutę powyżej 15 min zawodnikowi zostanie odebrane **5 pkt.** z końcowej oceny.
21. W przypadku, gdy występ konkursowy przedłuży się o 5 minut Sędzia Główny ma prawo do przerwania takiego występu.
22. 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 3 minuty na posprzątanie stanowiska konkursowego.
23. 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.
24. 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.
25. Wszelkie pytania dotyczące korzystania ze sprzętu konkursowego mogą być zadawane wyłącznie w czasie przygotowań osobie wyznaczonej wcześniej przez Organizatora.

§8

PROBLEMY TECHNICZNE PODCZAS WYSTĘPU KONKURSOWEGO

1. Podczas przebiegu Wystąpienia Konkursowego, Zawodnik ma prawo zgłosić przerwę techniczną poprzez podniesienie ręki i wyraźne ogłoszenie „przerwy technicznej” w przypadku stwierdzenia problemu technicznego z wyposażeniem zapewnionym przez Organizatora, w szczególności:
 - o ekspresem do kawy (w tym zasilaniem, ciśnieniem pary, działaniem systemu sterowania, brakiem dopływu wody, itp)
 - o młynkiem,
 - o sprzętem audiowizualnym (np. mikrofonem).

2. Czas występu konkursowego zostaje na to hasło wstrzymany, a Zawodnik jest zobowiązany upewnić się, że zgłoszenie przerwy technicznej zostało zauważone przez osobę odpowiedzialną za pomiar czasu.
3. Jeżeli menedżer sceny lub sędzia główny potwierdzi wystąpienie problemu technicznego możliwego do szybkiego usunięcia, decyduje o odpowiednim czasie, który zostanie doliczony Zawodnikowi. Po usunięciu usterki czas konkursowy zostaje wznowiony.
4. W przypadku gdy problem techniczny nie może zostać rozwiązany w rozsądnym czasie, menedżer sceny lub sędzia główny podejmuje decyzję, czy Zawodnik powinien oczekiwać na kontynuację występu, czy też przerwać go i rozpocząć ponownie w nowo wyznaczonym terminie.
5. Jeżeli Zawodnik zmuszony jest do przerywania swojego występu, menedżer sceny, sędzia główny oraz Zawodnik wspólnie ustalają nowy termin pełnego występu konkursowego.
6. Każdy Zawodnik jest zobowiązany do znajomości zasad prawidłowej obsługi sprzętu konkursowego.
7. Jeżeli zostanie stwierdzone, że problem techniczny powstał na skutek błędu Zawodnika lub niewłaściwego użycia sprzętu (w tym sprzętu osobistego Zawodnika), sędzia główny może zdecydować, że czas występu zostanie wznowiony, a czas poświęcony na weryfikację problemu, doliczony do czasu występowego.

§9

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 liczba punktów możliwych do zdobycia przez uczestnika wynosi 200 pkt, z czego 20 pkt stanowi karta ocen technicznych (wynik ten podlega podwojeniu, czyli za tą sekcję możliwe do zdobycia jest 40 punktów), natomiast 2 × 80 pkt stanowi karta ocen sensorycznych, ocenianych niezależnie przez dwóch sędziów.
4. Nie zależnie od ocenianego aspektu, w kartach ocen nie przewiduje się przyznawanie częściowych punktów.
5. Ocenie podlegają wyłącznie Napoje Konkursowe przygotowane podczas Występu Konkursowego z wykorzystaniem całej butelki napoju TO NIC (200 ml) na jeden Napój Konkursowy (przy wykorzystaniu toniku zapewnionego przez organizatora na miejscu Wydarzenia) oraz espresso przygotowanego podczas Występu Konkursowego. Niewykorzystanie pełnej zawartości butelki przy przygotowaniu Napoju Konkursowego skutkuje brakiem oceny w kategoriach: kompozycja smakowa napoju oraz wygląd napoju, a niezastosowanie espresso do przygotowania Napoju Konkursowego oznacza dyskwalifikację.
 UWAGA: Dopuszcza się użycie więcej niż jednej butelki napoju TO NIC do przygotowania Napoju Konkursowego. W takim przypadku niewykorzystanie w całości dodatkowej butelki TO NIC będzie skutkowało utratą punktów w kategorii „zero waste”.
6. Ocenie podlegają:

- **Technika pracy przy ekspresie (poprawność przygotowania espresso)**

Ocena obejmuje wszystkie czynności związane z przygotowaniem espresso w sposób zgodny z profesjonalnymi standardami. Sędziowie zwracają uwagę na czystość, precyzję i powtarzalność procesu. Cała kategoria jest oceniana binarnie (0 lub 1 punkt): jeśli którekolwiek z espresso w danej serii nie zostanie przygotowane poprawnie, zawodnik otrzymuje 0 punktów. Oceniane będą takie aspekty jak:

- **Wyczyszczenie portafiltera przed przyrządzeniem każdego espresso**
Portafiltr musi być całkowicie czysty i suchy przed wsypaniem kawy. Pozostałości wody lub fusów mogą zaburzyć ekstrakcję i smak napoju.
- **Równa dystrybucja i ubicie kawy w portafiltrze przed przyrządzeniem każdego espresso**
Kawa powinna być równomiernie rozprowadzona w sitku, a następnie ubita na płasko, z odpowiednią siłą. Nierówna dystrybucja lub krzywe ubicie powodują kanałowanie wody i nierówną ekstrakcję.
- **Przeczyszczenie górnej części portafiltera przed podpięciem pod grupę**
Brzeg sitka i uchwytu musi być wolny od kawy, aby zapewnić szczelność uszczelki grupy i uniknąć wycieków. To wpływa na stabilność ciśnienia i czystość stanowiska.
- **Przepłukanie grupy przed podpięciem kolby**
Grupa powinna być przepłukana wodą przed każdym zaparzeniem, aby usunąć resztki kawy i olejów. Zapewnia to higienę oraz stabilną temperaturę ekstrakcji.
- **Odpowiedni czas parzenia espresso**
Standardowy czas ekstrakcji to ok. 20–30 sekund, zależnie od receptury. Zbyt krótki czas daje niedoparzone espresso (kwaśne, wodniste), a zbyt długi – przeaparzone (gorzkie, cierpkie).

- **Identyczny czas parzenia espresso (różnica max 3 sekundy)**

Wszystkie pary espresso w danej kategorii muszą mieć czas ekstrakcji w granicach ± 3 sekundy. To świadczy o powtarzalności i kontroli procesu. Większe różnice oznaczają brak stabilności.

- **Higiena i organizacja pracy**

Ta kategoria ocenia sposób, w jaki Zawodnik dba o czystość, higienę osobistą i organizację stanowiska w trakcie całego występu. Ocenie podlegają zarówno działania podczas przygotowywania napojów, jak i stan stanowiska po zakończeniu prezentacji.

W tej kategorii skala ocen wygląda następująco:

- 0 – Nieakceptowalne - rażące zaniedbania praktyk sanitarnych
- 1 – Akceptowalne - spełnienie wymagań na minimalnym poziomie
- 2 – Dobre - zauważalne są drobne niedoskonałości, które nie wpływają na bezpieczeństwo ani komfort
- 3 – Bardzo dobre – wzorowa higiena i organizacja

W tej kategorii oceniane zostaną:

- **Dbłość o czystość w trakcie występu konkursowego**

Zawodnik jest zobowiązany do utrzymywania stanowiska w czystości przez cały czas trwania prezentacji. Oznacza to natychmiastowe usuwanie rozlanych płynów, fusów i innych zabrudzeń, regularne wycieranie powierzchni roboczych oraz dbanie o czystość sprzętu i akcesoriów w trakcie przygotowywania napojów.
- **Zachowanie higieny własnej i dbłość o podstawowe praktyki sanitarne**

Uczestnik musi przestrzegać zasad higieny przez cały czas trwania prezentacji, w tym unikać praktyk mogących naruszać bezpieczeństwo żywności, takich jak dotykanie twarzy, ust czy podłogi przed przygotowaniem napojów. Niedopuszczalne jest używanie akcesoriów, w tym ściereczek, które spadły na podłogę lub zostały użyte w sposób niezgodny z przeznaczeniem.
- **Zarządzanie stanowiskiem konkursowym**

Zawodnik powinien organizować przestrzeń roboczą w sposób logiczny i uporządkowany, zapewniający płynny przebieg prezentacji. Wszystkie narzędzia i składniki muszą być rozmieszczone tak, aby umożliwiały sprawną pracę bez zbędnych ruchów i chaosu.
- **Pozostawienie czystego stanowiska po występie**

Po zakończeniu prezentacji stanowisko musi zostać pozostawione w stanie czystym i gotowym do pracy kolejnego uczestnika. Oznacza to usunięcie wszystkich fusów i innych składników używanych do przygotowania napoju, wytarcie blatów oraz pozostawienie sprzętu i akcesoriów w czystości.
- **Technika przygotowania napoju (pod kątem technicznym)**

Ocena obejmuje zgodność procesu z zasadami powtarzalności i konsumpcyjnego zastosowania składników. Kategoria jest oceniana binarnie (0 lub 1 punkt): niespełnienie któregokolwiek z wymogów skutkuje przyznaniem 0 punktów. Oceniane są:

 - **Użycie toniku zgodne z zasadą zero waste**

W czasie trwania występu Zawodnik zobowiązany jest do wykorzystania całej zawartości jednej butelki toniku TO NIC (200 ml) przy przygotowaniu jednego Napoju Konkursowego (przy wykorzystaniu toniku zapewnionego przez Organizatora na miejscu Wydarzenia). W ramach tej kategorii ocenie podlega stopień przestrzegania zasady zero waste, w szczególności brak niewykorzystanego produktu w butelce użytej do przygotowania napoju. Dopuszcza się użycie więcej niż jednej butelki toniku TO NIC do przygotowania Napoju Konkursowego. W takim przypadku każda dodatkowa butelka również podlega ocenie pod kątem pełnego wykorzystania jej zawartości zgodnie z zasadą zero waste.
 - **Zachowanie powtarzalności w przygotowaniu wszystkich napoi konkursowych**

Każdy napój musi być identyczny pod względem receptury, proporcji i sposobu podania; jakiegokolwiek odstępstwo skutkuje oceną 0 punktów.

- **Kompozycja smakowa**

Ocena obejmuje ogólną jakość i harmonię smaków w napoju konkursowym, w tym balans pomiędzy wybraną kawą a tonikiem, aromat, kreatywność dodatków i sposób ich wpływu na smak. Sędzią

sensoryczny ocenia, czy napój jest spójny, przyjemny i zgodny z koncepcją prezentowaną przez baristę. Ocena jest subiektywna i może być wystawiona w zakresie 0 do 6 punktów, gdzie:

- 0 – Nieakceptowalne: wadliwe i nieprzyjemne
- 1 – Akceptowalne: spełnia minimalne wymagania, ale ma istotne wady
- 2 – Przeciętne: poprawne, ale bez wyraźnej harmonii lub atrakcyjności.
- 3 – Dobre: dobre, z zauważalnym balansem, choć nie w pełni dopracowany.
- 4 – Bardzo dobre: wyraźna harmonia, dobrze dobrane dodatki.
- 5 - Doskonale: zbalansowany, jakościowy, kreatywny
- 6 – Wybitne: niezwykle spójne, inspirująca, z kreatywnością na najwyższym poziomie.

Oceniane aspekty to:

- **Zachowanie balansu między dobraną kawą a tonikiem**

Napój powinien prezentować harmonijną relację pomiędzy smakiem kawy a tonikiem – żaden z elementów nie może dominować w sposób przytłaczający. Kawa powinna wносить charakterystyczne nuty (np. słodczy, kwasowość, goryczkę), które są wspierane, a nie tłumione przez tonik. Tonik z kolei ma podkreślać i uzupełniać profil kawy, dodając świeżości i musowania, bez nadmiernej goryczy czy przesadnej słodczy. Brak balansu (np. tonik całkowicie przykrywa smak kawy) jest poważnym błędem sensorycznym.
- **Ogólne wrażenia smakowe**

Ocena dotyczy jakości smaku jako całości – czy napój jest przyjemny, spójny i zgodny z deklarowaną koncepcją Zawodnika. Sędzia bierze pod uwagę czystość smaku, brak wad (np. zbyt duża gorycz, metaliczny posmak, brak słodczy), a także to, czy wszystkie elementy współgrają w jednym doświadczeniu. Wysoka ocena wymaga, aby napój był nie tylko poprawny, ale również atrakcyjny i satysfakcjonujący w odbiorze.
- **Ogólne wrażenia związane z aromatem napoju konkursowego**

Aromat jest integralną częścią doświadczenia smakowego. Powinien być czysty, wyraźny i przyjemny, bez nut niepożądanych. Aromat musi współgrać z profilem smakowym – np. jeśli barista deklaruje nuty cytrusowe, aromat powinien je wspierać, a nie wprowadzać dysonans.
- **Ocena kreatywności zastosowanych dodatków i ich wpływu na smak napoju**

Dodatki (np. syropy, przyprawy, infuzje) powinny być użyte w sposób przemyślany i funkcjonalny – ich rolą jest wzbogacenie smaku, a nie jego zakłócenie. Kreatywność polega na umiejętnym dobraniu składników, które podkreślają charakter kawy i toniku, tworząc nowe, ciekawe wrażenia smakowe. Tutaj podkreślamy kreatywność i nieszablonowość – dodatki powinny wносить świeżość pomysłu, oddech nowości i oryginalność. Nie chodzi tylko o poprawne użycie, ale o innowacyjne podejście, które wzbogaca smak i tworzy nowe, ciekawe wrażenia sensoryczne.
- **Ocena kreatywności zastosowania garnishu i jego wpływ na smak napoju**

Garnish (dekoracja) nie jest wyłącznie elementem wizualnym – powinien w sposób pomysłowy i oryginalny wzbogacać smak lub aromat napoju. Idealny garnish podkreśla koncepcję napoju i wnosi dodatkowy wymiar sensoryczny, tworząc spójność z całą kompozycją. Liczy się kreatywność, nieszablonowość i sens w kontekście smaku, a nie przypadkowe użycie czy wyłącznie funkcja ozdobna (w tym wykorzystanie składników niejadalnych).
- **Wygląd napoju**

Ocena obejmuje estetykę i wizualną atrakcyjność napoju konkursowego, w tym poprawność rozwarstwienia, czystość i prezentację szkła, estetykę garnishu oraz ogólne wrażenia wizualne. Wygląd powinien być spójny z deklarowaną koncepcją Zawodnika i zachęcać do degustacji.

 - **Prawidłowe rozwarstwienie napoju**

Idealne rozwarstwienie, charakterystyczne dla klasycznej formy tonic espresso oznacza, że tonik tworzy dolną, klarowną warstwę, a espresso pozostaje na górze, bez nadmiernego mieszania się składników. Punktacja w tym zakresie jest w skali 0-2:

 - 0 – Brak: napój jest całkowicie jednolity, brak widocznego rozwarstwienia.
 - 1 – Słabo widoczne: rozwarstwienie jest minimalne, trudno zauważalne lub zauważalne, lecz nieestetyczne
 - 2 – Wyraźne widoczne: warstwy są czytelne i estetyczne

Uwaga: W definicyjnym tonic espresso rozwarstwienie jest standardem i oczekiwanym elementem prezentacji. Jeśli jednak koncepcja Zawodnika zakłada brak rozwarstwienia (np. celowe wymieszanie dla uzyskania określonego profilu smakowego), Zawodnik musi to jasno

zakomunikować i uzasadnić w swojej prezentacji. W takim przypadku ocena zostanie dostosowana do deklarowanej koncepcji i jej spójności.

- **Wygląd serwowanego napoju**

Oceniamy czystość i estetykę samego napoju – brak zabrudzeń na szkle, równomierne wypełnienie, atrakcyjny wygląd zgodny z koncepcją Zawodnika.

Skala ocen:

- 0 – Nieakceptowalne: napój wygląda niechlujnie, szkło brudne, brak estetyki.
- 1 – Akceptowalne: minimalne spełnienie wymagań, widoczne niedociągnięcia.
- 2 – Przeciętne: poprawny wygląd, ale bez atrakcyjności.
- 3 – Dobre: napój jest estetyczny, czysty, zgodny z podstawowymi standardami.
- 4 – Bardzo dobre: wysoka estetyka, dbałość o detale, spójność z koncepcją.
- 5 – Doskonałe: napój prezentuje się wyjątkowo atrakcyjnie, z perfekcyjną czystością.
- 6 – Wybitne: wygląd jest inspirujący, profesjonalny, idealnie dopracowany w każdym detalu.

- **Estetyka i praktyczność zastosowanego garnishu**

Zastosowany garnish powinien być estetyczny, spójny z koncepcją napoju i praktyczny – nie utrudnia konsumpcji, podkreśla wizualny aspekt napoju.

Skala ocen:

- 0 – Nieakceptowalne: garnish nieestetyczny, przeszkadza w konsumpcji.
- 1 – Akceptowalne: dekoracja spełnia minimalne wymagania, ale jest przypadkowa.
- 2 – Przeciętne: poprawna, ale bez wyraźnej estetyki.
- 3 – Dobre: estetyczna i funkcjonalna dekoracja, zgodna z koncepcją.
- 4 – Bardzo dobre: atrakcyjna, dobrze dobrana, podkreśla charakter napoju.
- 5 – Doskonałe: dekoracja jest wyjątkowo dopracowana, elegancka i praktyczna.
- 6 – Wybitne: garnish jest perfekcyjny, kreatywny i idealnie współgra z całością.

- **Ogólne wrażenia wizualne**

Całościowa ocena prezentacji napoju – czy wygląda profesjonalnie, atrakcyjnie i zachęca do degustacji. Uwzględnia harmonię wszystkich elementów: szkła, garnishu, kolorystyki i proporcji.

Skala ocen:

- 0 – Nieakceptowalne: brak estetyki, napój wygląda nieprofesjonalnie.
- 1 – Akceptowalne: minimalna poprawność, ale brak atrakcyjności.
- 2 – Przeciętne: poprawne wrażenie, bez efektu „wow”.
- 3 – Dobre: napój wygląda estetycznie i spójnie.
- 4 – Bardzo dobre: wysoka estetyka, dbałość o detale, profesjonalny wygląd.
- 5 – Doskonałe: napój prezentuje się wyjątkowo atrakcyjnie, z perfekcyjną harmonią.
- 6 – Wybitne: wygląd jest inspirujący, kreatywny i idealnie dopracowany w każdym aspekcie.

- **Technika przygotowania napoju (pod kątem sensorycznym)**

Ocena obejmuje poprawność i profesjonalizm w przygotowaniu napoju konkursowego, w tym dobór odpowiedniego szkła, zastosowanie akcesoriów zgodnie z koncepcją oraz kontrolę temperatury napoju. Każdy element powinien być zgodny z zasadami ergonomii, estetyki i komfortu konsumpcji, a także spójny z prezentacją Zawodnika.

- **Użycie odpowiedniego naczynia (szklanka lub inne przezroczyste naczynie)**

Napój powinien być podany w naczyniu, które umożliwi pełną prezentację jego walorów wizualnych – w szczególności rozwarstwienia i kolorystyki, dlatego podkreśla się użycie przezroczystego szkła, aby sędzia mógł ocenić estetykę i strukturę napoju. Naczynie musi być czyste, bez smug, odprysków czy zabrudzeń. Wysoka ocena wymaga również, aby forma naczynia była spójna z koncepcją napoju, walorami ekologicznymi (nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych) i nie utrudniała jego konsumpcji.

Punktacja w tym zakresie jest następująca:

- 0 - użycie nieprzezroczystego naczynia lub plastikowego naczynia – brak możliwości oceny wizualnej napoju, niezgodne z zasadami estetyki i standardami konkursowymi.
- 1 - użycie szklanego standardowego naczynia o odpowiedniej pojemności dla przygotowanego napoju – poprawne, ale bez elementu wyjątkowości.

2 - użycie unikatowego szklanego naczynia o odpowiedniej pojemności dla przygotowanego napoju – estetyczne, kreatywne i podkreślające koncepcję napoju.

- **Dostarczenie akcesoriów (słomka, mieszadełko) i wyjaśnienie techniki spożycia napoju**

Tonic espresso powinno być podane Sędziom w formie rozwarstwionej, a do napoju należy dostarczyć odpowiednie akcesorium do zamieszania (np. mieszadełko lub słomkę). Konieczne jest również przekazanie jasnej, słownej instrukcji dotyczącej sposobu spożycia – np. czy napój należy zamieszać przed degustacją, czy spróbować warstwowo. Ponadto dostarczone akcesoria muszą być czyste, estetyczne i funkcjonalne – nie mogą utrudniać degustacji ani wprowadzać chaosu w odbiorze napoju. Ich obecność i jakość wpływają na komfort oraz zgodność z prezentowaną koncepcją serwisu.

Punktacja w tym zakresie jest binarna (0 lub 1 punktu):

0 – brak akcesoriów / akcesoria nieestetyczne / akcesoria dostarczone, ale nie zostało wyjaśnione jak ich użyć, co utrudnia prawidłową degustację

1 – akcesoria dostarczone, czyste, estetyczne i funkcjonalne, a instrukcja spożycia jest jasna.

- **Odpowiednia temperatura napoju**

Temperatura napoju musi być zgodna z jego charakterem i koncepcją Zawodnika. W przypadku tonic espresso oczekuje się temperatury chłodnej, która podkreśla świeżość toniku i balans z kawą. Napój nie może być zbyt ciepły (utrata gazowania, nieprzyjemne wrażenie) ani zbyt zimny, jeśli wpływa to negatywnie na smak lub aromat. Dopuszcza się do oceny również napoje konkursowe na ciepło, jednak powinno być to określone przez Zawodnika w trakcie występu konkursowego. Wysoka ocena wymaga, aby temperatura była idealnie dopasowana do zamierzonego profilu smakowego i komfortu konsumpcji.

Punktacja w tym zakresie wygląda następująco:

0 - w przypadku deklaracji przyrządzenia zimnego napoju: brak lodu lub brak schłodzonego szkła / w przypadku deklaracji przyrządzenia ciepłego napoju: napój zbyt gorący, lub zimny / temperatura wpływająca negatywnie na smak i aromat.

1 - w przypadku deklaracji przyrządzenia zimnego napoju: prawidłowe proporcje użycia lodu lub odpowiednie schłodzenie szkła, napój jest zimny / w przypadku deklaracji przyrządzenia ciepłego napoju: napój jest ciepły / temperatura odpowiadająca komfortowi konsumpcji

- **Ocena wystąpienia Konkursowego**

Ta kategoria ocenia sposób, w jaki Uczestnik komunikuje się z sędziami i prezentuje swoją koncepcję napoju. Pod uwagę brane są umiejętności komunikacyjne, dbałość o szczegóły, wiedza o składnikach oraz ogólna jakość wystąpienia.

- **Wyjaśnienie sposobu spożycia napoju**

Ocenia się czy Zawodnik jasno i jednoznacznie poinformował sędziów, w jaki sposób należy spożyć napój, aby w pełni doświadczyć jego zamierzonego smaku i koncepcji. Instrukcja powinna być zrozumiała, krótka i spójna z prezentowaną ideą (np. „Proszę zamieszać przed pierwszym łykiem” lub „Proszę spróbować warstwowo, bez mieszania”).

Punktacja w tym zakresie wygląda następująco:

0 – brak instrukcji bądź instrukcja nieczytelna, wprowadzająca w błąd

1 – instrukcja jasna, logiczna i przekazana w odpowiednim momencie

- **Dbłość o detale**

Kompleksowa ocena w jakim stopniu Zawodnik zadbał o każdy element prezentacji - zaczynając od estetyki stanowiska, koncepcji prezentacji po sposób podania napoju. Sędziowie przyznają oceny subiektywne w sali od 0 do 3 punktów, gdzie:

0 – Nieakceptowalne – Chaos, brak podstawowej estetyki, zaniedbania w czystości.

1 – Akceptowalne – Minimalna dbałość, widoczne niedociągnięcia.

2 – Dobre – Większość elementów dopracowana, prezentacja spójna.

3 – Bardzo dobre – Perfekcyjna organizacja, wysoka estetyka, każdy detal przemyślany.

- **Klarowność, spójność i jasność wypowiedzi**

Podczas wystąpienia konkursowego zadaniem Zawodnika jest nie tylko przygotowanie napoju, ale również zainteresowanie Sędziów całym procesem jego tworzenia. Wypowiedź powinna być zrozumiała, logiczna, płynna i uporządkowana. Przekaz musi być jasny, bez zbędnych dygresji, tak aby sędziowie mogli bez trudu śledzić tok myślenia Zawodnika i zrozumieć koncepcję napoju. Ocenie podlega sposób komunikacji – czy informacje są przekazywane w sposób klarowny, czy prezentacja jest spójna i czy Zawodnik potrafi utrzymać uwagę sędziów poprzez logiczne i przemyślane wypowiedzi.

Skala ocen:

- 0 – Nieakceptowalne – Wypowiedź chaotyczna, trudna do zrozumienia, brak spójności.
- 1 – Akceptowalne – Ogólne zrozumienie możliwe, ale występują braki w płynności i logice.
- 2 – Dobre – Wypowiedź w większości klarowna i spójna, drobne niedociągnięcia.
- 3 – Bardzo dobre – Wypowiedź bardzo jasna, logiczna, profesjonalna i w pełni zrozumiała.

• **Ekspresja i pasja wypowiedzi**

Zadaniem Zawodnika jest nie tylko przekazanie informacji, ale również stworzenie angażującej i inspirującej atmosfery. Ocenie podlega poziom energii, zaangażowania i pasji w trakcie prezentacji. Zawodnik powinien mówić z entuzjazmem, pokazując swoje zamiłowanie do kawy i koncepcji napoju. Ważne jest, aby prezentacja była żywa, dynamiczna i budowała pozytywne wrażenie – tak, aby sędziowie czuli, że uczestniczą w czymś wyjątkowym.

Ekspresja nie oznacza przesady – chodzi o naturalne, autentyczne zaangażowanie, które podkreśla profesjonalizm i pasję.

Skala ocen:

- 0 – Nieakceptowalne – Brak energii, monotonna prezentacja, brak kontaktu z sędziami.
- 1 – Akceptowalne – Minimalna ekspresja, ograniczona dynamika, prezentacja poprawna, ale bez emocji.
- 2 – Dobre – Widoczna pasja i zaangażowanie, prezentacja ciekawa i przyjemna w odbiorze.
- 3 – Bardzo dobre – Wysoki poziom energii, inspirująca prezentacja, pełne zaangażowanie i autentyczna pasja.

• **Znajomość składników i wyjaśnienie wszystkich połączeń**

Ocena obejmuje poziom wiedzy Zawodnika na temat wszystkich użytych składników oraz umiejętność logicznego, spójnego i merytorycznego wyjaśnienia połączeń między nimi. Ocenia się czy Zawodnik potrafi świadomie uzasadnić wybór każdego elementu napoju, przedstawić jego rolę w kompozycji oraz pokazać, w jaki sposób składniki wzajemnie na siebie wpływają. Wysoka ocena wymaga zarówno kompetencji merytorycznych, jak i umiejętności komunikacyjnych – składniki muszą być opisane w sposób zrozumiały, profesjonalny i powiązany z deklarowaną koncepcją.

Skala ocen:

- 0 – Nieakceptowalne: Zawodnik nie wykazuje wiedzy o użytych składnikach; nie potrafi wyjaśnić ich roli ani zasadności połączeń. Wyjaśnienia są błędne, sprzeczne lub całkowicie nieobecne.
- 1 – Akceptowalne: Podstawowa znajomość składników, ale wyjaśnienia są powierzchowne, fragmentaryczne lub nie w pełni trafne. Połączenia opisane ogólnikowo, bez głębszego uzasadnienia.
- 2 – Dobre: Zawodnik poprawnie opisuje większość składników i ich funkcję w kompozycji. Wyjaśnia sens połączeń w sposób logiczny, choć nie wszystkie elementy są rozwinięte szczegółowo.
- 3 – Bardzo dobre: Zawodnik wykazuje pełną, szczegółową i świadomą znajomość wszystkich składników oraz ich roli. Każde połączenie jest jasno uzasadnione, spójne z koncepcją i wskazuje na przemyślane budowanie profilu smakowego.

• **Kreatywność**

Ocenie podlega pomysłowość i oryginalność koncepcji napoju oraz wkład pracy w jego przygotowanie. Ta kategoria ma na celu wyróżnienie Zawodników, którzy wychodzą poza standardowe rozwiązania i prezentują napój w sposób innowacyjny, zaskakujący i przemyślany.

Wszystkie poniższe aspekty oceniane są w tej samej skali:

- 0 – Nieakceptowalne – Brak elementów wyróżniających, brak kreatywności lub przygotowania.
- 1 – Akceptowalne – Minimalna kreatywność lub przygotowanie, koncepcja przewidywalna, bez głębszego uzasadnienia.
- 2 – Dobre – Widoczna pomysłowość, ciekawe rozwiązania
- 3 – Bardzo dobre – Wysoki poziom kreatywności, wyjątkowa koncepcja, nietypowość

- **Pomysłowość**

Pomysłowość oznacza zdolność Zawodnika do stworzenia oryginalnej, przemyślanej i spójnej koncepcji napoju, która wykracza poza standardowe interpretacje tonic espresso, przy jednoczesnym zachowaniu sensu smakowego i technicznego. Pomysłowość nie polega na przypadkowym łączeniu składników ani wyłącznie na efekcie wizualnym, lecz na świadomym zastosowaniu nietypowych rozwiązań, które mają uzasadnienie w smaku, koncepcji i sposobie przygotowania.

- **Wyjątkowość napoju (nietypowe i nieoczywiste połączenia)**

Ocenie podlega oryginalność i innowacyjność zastosowanych połączeń smakowych oraz ogólnej koncepcji napoju. Sędziowie próbują w tym zakresie odpowiedzieć na pytania - Czy napój wyróżnia się na tle klasycznych interpretacji tonic espresso? Czy zastosowane składniki są nietypowe lub nieoczywiste? Czy koncepcja jest świeża, kreatywna?

- **Ocena pracy poświęconej na wcześniejsze przygotowanie**

Tutaj oceniana jest nie dokładna ilość zadeklarowanych minut poświęconych na przygotowanie, a subiektywna ocena czy wystąpienie konkursowe, jak i sam napój konkursowy jest efektem przemyślanego procesu twórczego, a nie przypadkowego zestawienia elementów, oraz czy samo przygotowanie wymagało dodatkowych działań Zawodnika (np. Infuzji, przygotowania syropów), które podnoszą wartość prezentacji.

Dodatkowo w tej kategorii zostanie oceniona również:

- **Spójność koncepcji napoju**

Ocena obejmuje stopień, w jakim wszystkie elementy napoju – smak, wygląd, garnish, sposób podania oraz prezentacja – tworzą logiczną, harmonijną całość zgodną z ideą przedstawioną przez Zawodnika. Sędzia sensoryczny ocenia, czy koncepcja jest spójna, profesjonalna i konsekwentnie realizowana. Skala ocen:

0 – Nieakceptowalne: brak spójności, elementy napoju są przypadkowe, brak powiązania z prezentowaną ideą.

1 – Akceptowalne: częściowa spójność, występują istotne niespójności pomiędzy koncepcją a wykonaniem.

2 – Dobre: większość elementów jest logicznie powiązana z koncepcją, drobne niedociągnięcia nie wpływają na odbiór całości.

3 – Bardzo dobre: wszystkie elementy tworzą spójną całość, zgodną z ideą Zawodnika, z minimalnymi niedociągnięciami.

4 – Doskonałe: perfekcyjna spójność – smak, wygląd, garnish, sposób podania i prezentacja są w pełni zgodne z koncepcją, tworząc profesjonalne i inspirujące doświadczenie.

7. Sędziowie, niezależnie od pełnionej funkcji, są zobowiązani do zachowania pełnej bezstronności podczas procesu oceny oraz do oceniania Napojów Konkursowych wyłącznie w oparciu o obowiązujące kryteria oceny, z wyłączeniem prywatnych preferencji smakowych.
8. Napój Konkursowy nie może zostać odrzucony ani nie może stanowić podstawy odmowy degustacji z powodu indywidualnych upodobań lub niechęci sędziego do określonych smaków, aromatów, składników lub stylów sensorycznych.
9. Wszystkie używane składniki, dodatki oraz garnish do przygotowania Napoju Konkursowego powinny być używane zgodnie z ich przeznaczeniem oraz nie powinny stanowić zagrożenia dla Sędziów podczas ich próbowania. Sędziowie w razie wątpliwości mogą odmówić spróbowania Napoju lub nawet **zdyskwalifikować** uczestnika, a Zawodnik ponosi pełną odpowiedzialność za jakość, bezpieczeństwo, pochodzenie oraz sposób przygotowania wszystkich używanych składników, a także za wszelkie możliwe skutki ich spożycia, w tym potencjalne zagrożenia zdrowotne oraz wpływ na przebieg procesu oceny.
10. Sędzia sensoryczny ma prawo odmówić spróbowania Napoju Konkursowego wyłącznie w przypadku wystąpienia uzasadnionych obaw dotyczących bezpieczeństwa, higieny lub zdrowia, w szczególności, gdy:
 - użyte składniki nie spełniają podstawowych zasad bezpieczeństwa żywności (np. surowe jajka, produkty niepasteryzowane, dodanie suchego lodu bezpośrednio do napoju itp.),
 - zastosowane składniki mogą w istotny sposób zaburzyć percepcję sensoryczną w dalszej części oceny (np. bardzo ostre przyprawy, składniki o wyjątkowo intensywnym i długotrwałym aromacie).UWAGA: Jeśli jakikolwiek składnik / dodatek / garnish, posiada charakterystyczny, specyficzny i dominujący aromat, który może zaburzyć sensorykę Sędziów podczas próbowania kolejnych napojów konkursowych, Zawodnik powinien uprzedzić skład sędziowski o tej ewentualności w czasie swojego

występu konkursowego lub jeszcze przed rozpoczęciem Mistrzostw podczas spotkania organizacyjnego w celu dokonania zmiany w harmonogramie występów.

11. W przypadku odmowy degustacji Napoju Konkursowego sędzia sensoryczny jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania sędziego głównego, który dokonuje oceny zasadności decyzji oraz podejmuje ostateczne rozstrzygnięcie, mając na uwadze bezpieczeństwo uczestników oraz spójność i bezstronność procesu oceniania.

§10

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 § 11 Regulaminu. Organizator zastrzega sobie prawo do wykorzystania ww. w celach promocyjnych, każdorazowo oznaczając jego autora (imię i nazwisko).

§11

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:
 - o 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,
 - o 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,
 - o 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,
 - o w zakresie rozpowszechniania Utworów - korzystanie z Utworów do reklamy i promocji Mistrzostw oraz Organizatora Mistrzostw, w tym za pośrednictwem Internetu, 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 2036 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.

7. Organizator zapewnia, że w przypadku wykorzystania Utworu, a w szczególności wykazywania jego receptury, będzie oznaczał zawsze autora (imię i nazwisko).

§12 NAGRODY

1. W konkursie przewidziano następujące nagrody:
 - za zdobycie 1. MIEJSCA:
Nagrodą główną są środki pieniężne o wartości 4.000 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 2.000 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 czeki, 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.

§13 UWAGI I KWESTIE SPORNE

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

§14 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.

§15 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.

§16 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:
 - o osób zgłaszających się do Konkursu – imię, nazwisko, data urodzenia, numer telefonu, adres poczty e-mail, adres miejsca zatrudnienia,
 - o uczestników Konkursu – imię, nazwisko, wiek, wizerunek utrwalony na zdjęciu, doświadczenie zawodowe,
 - o 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:
 - o wyłonienia przez komisję uczestników Konkursu,
 - o organizacji i przeprowadzenia Konkursu,
 - o wyłonienia zwycięzców Konkursów i przyznania im nagród pieniężnych oraz rzeczowych,
 - o promocji Mistrzostw w Internecie oraz prasie,
 - o 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:
 - o sprostowania danych,
 - o usunięcia danych,
 - o ograniczenia przetwarzania danych,
 - o przenoszenia danych,
 - o wniesienia sprzeciwu,
 - o cofnięcia zgody w dowolnym momencie.
8. Zgłoszenie udziału w Mistrzostwach jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na:

- przetwarzanie i publikowanie przez Organizatora danych osobowych zgodnie z przepisami RODO dla potrzeb związanych z przeprowadzeniem Mistrzostw;
 - wykorzystanie adresu e-mail i numeru telefonu na potrzeby kontaktu z uczestnikami Mistrzostw;
 - 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.

§17 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 nie 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**KARTA OCENY KANDYDATA**
ocena formularzy zamieszczonych na <https://mistrzostwa.to-nic.pl/formularz-zapisu/>

| | 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 |
| Napisz nam na jakim levelu zajawki kawowej jesteś - im kreatywniej, tym lepiej. | 0 – Nieakceptowalne 1 – Akceptowalne 2 – Przeciętne 3 – Dobre 4 – Bardzo dobre 5 – Doskonale 6 – Wybitne [max 24 punktów; 4 sędziów x 6 punktów] |
| Wpadnij z minutowym self-pitchem - tak po swojemu. | 0 – Nieakceptowalne 1 – Akceptowalne 2 – Przeciętne 3 – Dobre 4 – Bardzo dobre 5 – Doskonale 6 – Wybitne [max 24 punktów; 4 sędziów x 6 punktów] |

OŚWIADCZENIE ZAWODNIKA – DANE OSOBOWE

| DANE OSOBOWE | |
|-------------------------|--|
| Imię i Nazwisko | |
| Numer dowodu osobistego | |
| Numer PESEL | |
| Data urodzenia | |
| DANE KONTAKTOWE | |
| Adres e-mail | |
| Numer telefonu | |

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 IV 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.

Warszawa, 07.02.2026 r.

Podpis osoby składającej oświadczenie.....

**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 IV Mistrzostw Polski TO NIC Espresso,
- c) a sponsorów IV Mistrzostw Polski TO NIC Espresso,

mojego wizerunku utrwalonego na zdjęciu lub zdjęciach wykonanych podczas IV Mistrzostw Polski TO NIC Espresso organizowanych w dniu 07.02.2026 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, 07.02.2026 r.

(czytelny podpis osoby wyrażającej zgodę)



SĘDZIA

ZAWODNIK

| KOMPOZYCJA SMAKOWA NAPOJU | | |
|--|--|--|
| Zachowanie balansu między dobraną kawą a tonikiem | | 0 = Nieakceptowalne 1 = Akceptowalne 2 = Przeciętne 3 = Dobre 4 = Bardzo dobre 5 = Doskonałe 6 = Wybitne |
| Ogólne wrażenia smakowe | | |
| Ogólne wrażenia związane z aromatem napoju konkursowego | | |
| Kreatywność zastosowanych dodatków i ich wpływu na smak napoju | | |
| Kreatywność zastosowania garinshu i jego wpływu na smak | | |

| WYGLĄD NAPOJU | | |
|--|--|--|
| Prawidłowe rozwarstwienie napoju | | 0 = Brak 1 = Słabo widoczne 2 = Wyraźnie widoczne |
| Wygląd serwowanego napoju | | 0 = Nieakceptowalne 1 = Akceptowalne 2 = Przeciętne 3 = Dobre 4 = Bardzo dobre 5 = Doskonałe 6 = Wybitne |
| Estetyka i praktyczność zastosowanego garnishu | | |
| Ogólne wrażenia wizualne | | |
| | | |

| TECHNIKA PRZYGOTOWANIA NAPOJU | | |
|--|--|---|
| Użycie odpowiedniego naczynia | | 0 = Nieprawidłowe 1 = Standardowe 2 = Unikatowe |
| Dostarczenie akcesoriów (słomka, mieszadło) i wyjaśnienie techniki spożycia napoju | | 0 = Brak, Nie wyjaśniono 1 = Podano, Wyjaśniono |
| Odpowiednia temperatura napoju | | 0 = Nie 1 = Tak |

| OCENA PREZENTACJI | | |
|--|--|--|
| Wyjaśnienie sposobu spożycia napoju | | 0 = Nie wyjaśniono 1 = Wyjaśniono |
| Dbłość o detale | | 0 = Nieakceptowalne 1 = Akceptowalne 2 = Dobre 3 = Bardzo dobre |
| Klarowność, spójność i jasność wypowiedzi | | |
| Ekspresja i pasja wypowiedzi | | |
| Znajomość składników i wyjaśnienie wszystkich połączeń | | |

| KREATYWNOŚĆ | | |
|--|--|---|
| Pomysłowość | | 0 = Nieakceptowalne 1 = Akceptowalne 2 = Dobre 3 = Bardzo dobre |
| Wyjątkowość napoju (nietypowe i nieoczywiste połączenie) | | |
| Ocena pracy poświęconej na wcześniejsze przygotowanie | | |
| Ocena spójności koncepcji napoju | | 0 = Nieakceptowalne 1 = Akceptowalne 2 = Dobre 3 = Bardzo dobre 4 = Doskonałe |

80 PKT. (MAX)



SĘDZIA

ZAWODNIK

OPIS PRZYGOTOWYWANEGO NAPOJU

| | |
|---|--|
| CZAS PRZYGOTOWANIA NAPOJU | |
| PUNKTY UJEMNE ZA PRZEKROCZENIE CZASU 1 min = -5 pkt | |

TECHNIKA PRACY PRZY EKSPRESIE (POPRAWNOŚĆ PRZYGOTOWANIA ESPRESSO)

| | | | | | |
|--|--|--------------------|--|----|----|
| Wyczyszczenie portafiltera przed przyrządzeniem każdego espresso | | | | | |
| Równa dystrybucja i ubicie kawy w portafiltrze przed przyrządzeniem każdego espresso | | | | | |
| Przeczyszczenie górnej części portafiltera przed podpięciem pod grupę | | 0 = Nie 1 = Tak | | | |
| Przepłukanie grupy przed podpięciem kolby | | | | | |
| Odpowiedni czas parzenia espresso | | | | | |
| Identyczny czas parzenia espresso (różnica max 3 sekundy) | | | | | |
| | | | | e1 | e2 |

HIGIENA I ORGANIZACJA PRACY

| | | |
|---|--|--|
| Dbłość o czystość w trakcie występu konkursowego | | 0 = Nieakceptowalne 1 = Akceptowalne 2 = Dobre 3 = Bardzo dobre |
| Zachowanie higieny własnej i dbłość o podstawowe praktyki sanitarne | | |
| Zarządzanie stanowiskiem konkursowym | | |
| Pozostawienie czystego stanowiska konkursowego po występie | | |

TECHNIKA PRZYGOTOWANIA NAPOJU

| | | |
|---|--|------------------------------|
| Użycie toniku zgodne z zasadą zero waste | | 0 = Nie 1 = Tak |
| Zachowanie powtarzalności w przygotowaniu wszystkich napoi konkursowych | | |
| | | 20 PKT. (MAX) |
| | | WYNIK PRZEMNOŻONY x 2 |