



Всероссийский онлайн Конкурс безалкогольных коктейлей

«Рождественский взвар 2024»

проводится Барменской Ассоциацией России (Б.А.Р.)
при поддержке ООО "Пивоваренная компания "Балтика"

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ

Конкурс пройдет в период с 21.11.2024 по 30.11.2024 года в два этапа

I этап - ОТБОРОЧНЫЙ

В период с 21 ноября по 26 ноября (включительно) 2024 года
Участник заполняет «Заявку», соответствующую Правилам Конкурса
и отправляет на почту b.a.r-regions@bk.ru или через онлайн форму
<https://forms.yandex.ru/u/673e74bb2530c2b6ad163bf4/>

Важно! Если Участник прислал свою заявку на Конкурс, то считается, что он внимательно прочитал и согласен со всеми пунктами настоящих Правил и Условий Конкурса.

До 29 ноября 2024 года из всех присланных заявок
профессиональное жюри Б.А.Р. отберёт 20 лучших рецептов.

Критерии оценки коктейля:

- соответствие Правилам Конкурса
- безопасность для здоровья
- технологичность
- внешний вид
- вкус
- подробная и понятная инструкция приготовления коктейля
- описание (слоган, история, идея или эссе коктейля)

Победители I-го отборочного этапа будут объявлены 29 ноября 2024
года на интернет ресурсах Барменской Ассоциации России:

https://t.me/bartenders_dialogues

<https://vk.com/barclassinfo>

II этап – ВСЕРОССИЙСКИЙ ФИНАЛ

30 ноября 2024 года с 12.00 до 15.00 (время Московское), будет проходить онлайн трансляция финала Конкурса из Школы Барменов Петербургской Ассоциации Барменов, г. Санкт-Петербург.

Трансляция будет проводиться на ресурсах:

<https://bartenders.pro/live>

<https://vk.com/barclassinfo>

Во время прямого эфира, профессиональные сотрудники Б.А.Р. приготовят 20 коктейлей, согласно заявкам Участников победителей I-го отборочного этапа.

Коктейли участников II-го этапа будет оценивать профессиональное дегустационное жюри по оценочному листу.

ФИНАЛЬНЫЕ результаты Конкурса «**Рождественский взвар 2024**» будут объявлены 30 ноября 2024 года, а до 4 декабря 2024 года размещены на интернет ресурсах Барменской Ассоциации России:

https://t.me/bartenders_dialogues

<https://barnews.press>

<https://bartenders.pro>

<https://vk.com/barclassinfo>

НАГРАДЫ авторам-победителям всероссийского финала:

1-е место – 150 000 рублей

6-е место – 10 000 рублей

2-е место – 100 000 рублей

7-е место – 10 000 рублей

3-е место – 50 000 рублей

8-е место – 10 000 рублей

4-е место – 30 000 рублей

9-е место – 10 000 рублей

5-е место – 20 000 рублей

10-е место – 10 000 рублей

+ специальный приз от компании Балтика*

** 3 декабря Компания Балтика проведет корпоративную оценку рецептур финалистов для выбора победителя специального приза от компании.*

Компания Балтика оставляет за собой право установить размер специального приза за рецепт, который выберут ее представители.

ЦЕЛЬ КОНКУРСА

Создать оригинальные согревающие безалкогольные рецептуры коктейлей на основе безалкогольного пива Балтика с возможностью приготовления в домашних условиях.

ПРАВИЛА КОНКУРСА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЦЕПТУРАМ

1. Каждый участник должен внимательно ознакомиться с правилами, условиями и оценочным листом Конкурса.
2. Коктейль должен быть авторским, рецептура которого ранее не использовалась.
3. **Один Участник может участвовать с одной или двумя рецептурами, при этом, письмо с заявкой отправляется только одно.**

До 26 ноября 2024 года 23.59 (время московское) Участник должен отправить на почту b.a.r-regions@bk.ru или через онлайн форму <https://forms.yandex.ru/u/673e74bb2530c2b6ad163bf4/>:

- a. одну или две «Заявки» в формате word с заполненной рецептурой
- b. фото портрета Участника (не менее 2 Мб.)
- c. фото своего коктейля вместе с украшением или гарниром (если есть) (не менее 2 Мб.)

*** Важно!** Названия всех файлов должны начинаться с Фамилии и Имени Участника, например, для заявки №1 – **ИвановВиталий1.docx**, для заявки №2 – **ИвановВиталий2.docx**

4. Приветствуется слоган, небольшая история, идея или эссе коктейля (не более 250 знаков).
5. **Доступность** – все используемые ингредиенты для коктейля, включая украшение и гарнир должны продаваться в одном из федеральных продуктовых магазинах компаний **Х5 Групп, Магнит, Лента, Вкусвилл, Ашан.**

6. Коктейль должен быть **«Технологичным»** – возможность повторения коктейля в домашних условиях в течение семи минут без учёта подготовки украшения.
7. Обязательное использование в рецептуре **не менее 100 мл** одного или несколько напитков компании «Балтика», а именно:
- а. «Балтика 0 Светлое»
 - б. «Балтика 0 Пшеничное»
 - в. «Горьковская» IPA б/а
 - г. «Балтика 0 Вишня»
 - е. «Балтика 0 Малина»
 - ф. «Балтика 0 Грейпфрут»
 - г. «Балтика 0 Гранат»
8. Температура подачи коктейля должна быть в диапазоне от +40°С до +95°С. Нагрев производится только на плите.
9. Объём коктейля должен составлять 200 мл. Подача в одном из бокалов «Айриш кофе глас» на выбор.



10. Количество ингредиентов **не более 6-ти**, включая капли и твёрдые компоненты (ягоды, кусочки фруктов, специи, травы и т.п.)
11. Можно использовать украшение или гарнир, состоящий **не более, чем из 5-ти** компонентов, и которые можно приготовить в течение 5 минут. Они могут размещаться на коктейле или рядом на блюдце.
12. Не допускается использование заготовок для коктейля.
13. Заявка должна содержать **подробную пошаговую инструкцию приготовления коктейля и украшения/гарнира (если есть) «с нуля», а также особенности подачи (если есть).**

** Можно предоставить видео, как именно необходимо приготовить и подать коктейль.*

УСЛОВИЯ КОНКУРСА

- 1. Принять участие в Конкурсе может любой гражданин Российской Федерации и республики Беларусь с опытом работы в баре или прошедший профессиональное обучение.**
- 2. Из двух рецептур Участника победить может только одна рецептура**, которая наберёт большее количество баллов.
- 3. Во время II тура, сотрудники Б.А.Р. при приготовлении коктейлей будут использовать всю информацию, предоставленную автором рецептуры (описание, инструкция, фото и видеоматериалы).**
- 4. При приготовлении коктейля сотрудниками Б.А.Р. на Конкурсе допускается погрешность температуры $\pm 6^{\circ}\text{C}$ от указанной в заявке.**
- 5. Организатор Конкурса оставляет за собой право по своему усмотрению использовать рецепты Участников, в том числе в маркетинговых целях: готовить рецепты, публиковать рецептуры, фотографии напитков и Участников в течение неограниченного времени.**

Правовая оговорка:

Направляя заявку, Участник соглашается с тем, что ООО «Пивоваренная компания «Балтика» является обладателем исключительных прав на рецепты коктейлей, созданных для Конкурса и может использовать рецепты в течение срока действия исключительных прав на территории всего мира без указания авторства в рамках всей деятельности ООО «Пивоваренная компания «Балтика», в том числе в творческих материалах, включая рекламные материалы, коктейльные меню, буклеты, веб-сайты и мероприятия, проводимые ООО «Пивоваренная компания «Балтика». ООО «Пивоваренная компания «Балтика» оставляет за собой право изменить название коктейля, если посчитает его неуместным, а также, если оно противоречит политике социальной ответственности или сущности бренда без запроса предварительного разрешения автора.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Вкус - хорошо сбалансированный, а послевкусие – ровное и приятное	1-30 баллов	
Технологичность - простота приготовления	1-15 баллов	
Аромат - приятный, сбалансированный	1-15 баллов	
Креативность рецептуры, технологии приготовления, украшения и гарнира (нестандартные методы и сочетания)	1-15 баллов	
Внешний вид - выразительность, глубина цвета, гармония с украшением или гарниром	1-20 баллов	
Слоган, история, идея или эссе коктейля	1-5 баллов	
Максимальный балл –100		

Профессиональное жюри Конкурса

Самашка Павел – вице-президент Б.А.Р. по стратегическому развитию

Поздняков Александр - вице-президент Б.А.Р. направления HoReCa

Фетисов Александр - вице-президент развития регионов Б.А.Р.

Бабарайка Григорий - представитель Б.А.Р. в г. Санкт-Петербург

Панов Ярослав – вице-президент Б.А.Р.

Представитель компании «Балтика»

Удачи и креативности!! Ждём Ваши заявки!

Организационный комитет Б.А.Р. +7 921 6579294 (Самашка Павел)

**<https://t.me/+t5rLsPrzMaM1MDRi> – чат для участников Конкурса,
где можно задать интересующие вопросы**