



JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026

PRAVILA I PRIVATNOST

PODATAKA

1 OPĆE INFORMACIJE I PRIMJENA

- 1.1 Julius Meinl Austria GmbH (u daljnjem tekstu: **ORGANIZATOR**) održat će Julius Meinl Barista Cup 2026 (u daljnjem tekstu: **NATJECANJE**). Ako se faze natjecanja (1. FAZA, 2.FAZA i/ili 3. FAZA) odvijaju u različitim zemljama, lokalno ih organiziraju isključivo lokalni organizatori navedeni u Prilogu 1.
- 1.2 NATJECANJE se organizira i provodi u svrhu promocije ORGANIZATORA, društava iz njegove grupe i njihovih djelatnosti, stručnog imidža, proizvoda i ponuda.
- 1.3 NATJECANJE se provodi u tri faze: prva (*online*) faza natjecanja (u daljnjem tekstu: **1. FAZA**), druga (nacionalna) faza natjecanja (u daljnjem tekstu: **2. FAZA**), i treća (završna) faza (u daljnjem tekstu: **3. FAZA**). Sudjelovanje u NATJECANJU je besplatno.
- 1.4 Ova Pravila i njihovi Prilozi (u daljnjem tekstu: **PRAVILA**) odnose se na NATJECANJE te su pravno obvezujuća za svakog sudionika NATJECANJA (u daljnjem tekstu: **SUDIONIK**). Prijavom na NATJECANJE SUDIONIK izražava suglasnost s PRAVILIMA i jamči da ima pravnu sposobnost za prihvaćanje PRAVILA i obveza koje iz njih proizlaze.
- 1.5 ORGANIZATOR zadržava pravo da prema vlastitom nahođenju izmijeni, obustavi ili otkaže NATJECANJE, ili pak da dopuni PRAVILA. Sve promjene pravovremeno će se priopćiti SUDIONICIMA. Na pojedine faze NATJECANJA mogu se primjenjivati dodatna pravila. To konkretno uključuje i uvjete sudjelovanja.
- 1.6 Izjava o privatnosti podataka (Prilog 6.) sastavni je dio PRAVILA i mora se prihvatiti u vezi s ovim PRAVILIMA.

2 UVJETI SUDJELOVANJA I POVLAČENJE SUDJELOVANJA

- 2.1 NATJECANJE je otvoreno za sve zaposlenike na mjestu bariste u kafiću, restoranu, hotelu ili baru koji službeno posluhuje Julius Meinl kavu. Radni odnos mora postojati tijekom sve 3 faze trajanja NATJECANJA.
- 2.2 NATJECANJE nije otvoreno za zaposlenike ORGANIZATORA ili bilo koje treće strane koje su u NATJECANJE uključene kao savjetnici ili konzultanti, članovi žirija, itd., ili, u svakom od tih slučajeva, članovi njihovih uži obitelji (uključujući supružnike, roditelje, bake i djedove, djecu, braću, sestre, ujake, tete i rođake).
- 2.3 U trenutku predaje obrasca za prijavu SUDIONIK mora imati najmanje 18 godina.
- 2.4 SUDIONIK mora biti rezident države u kojoj SUDIONIK sudjeluje u NATJECANJU.
- 2.5 SUDIONIK ima pravo sudjelovati u 1. FAZI (vidi odjeljak 5.1) i 2. FAZI (vidi odjeljak 5.3.4) NATJECANJA samo u zemlji prebivališta.
- 2.6 ORGANIZATOR ima izričito pravo odbiti prijavu SUDIONIKA bez navođenja razloga. ORGANIZATOR osobito zadržava pravo diskvalifikacije i/ili isključivanja SUDIONIKA iz NATJECANJA u bilo kojem trenutku, posebice ako:
 - 2.6.1 je SUDIONIK u obrascu za prijavu naveo netočne (osobne) podatke (vidi odjeljak 3.1)
 - 2.6.2 ORGANIZATOR ima razloga vjerovati da je SUDIONIK možda prekršio ili krši ova PRAVILA ili neke druge obvezujuće propise.



More than a moment

- 2.7 Sudjelovanje u NATJECANJU isključivo je individualno i nije prenosivo. SUDIONIK mora osobno sudjelovati u svim fazama NATJECANJA te mu ne smije pomagati nijedna treća strana.
- 2.8 ORGANIZATOR zadržava pravo traženja dokaza da SUDIONIK ispunjava uvjete za sudjelovanje u NATJECANJU (vidi odjeljke 2.1 – 2.4). Nepružanje dokaza o ispunjavanju uvjeta za sudjelovanje može dovesti i do diskvalifikacije s NATJECANJA i gubitka svih dodijeljenih nagrada. Sve odluke organizatora konačne su i obvezujuće te nisu podložne žalbi.
- 2.9 Opći kriteriji ocjene za sve FAZE NATJECANJA navedeni su u Prilogu A.

3 ONLINE PRIJAVA

- 3.1 SUDIONIK mora završiti proces prijave *online* na internetskoj stranici lokalnog društva prije krajnjeg roka (vidi Prilog 1) unošenjem sljedećih (osobnih) podataka:
- ime i adresa poslodavca
 - ime i prezime
 - adresa e-pošte
 - zemlja boravišta
 - broj telefona za kontakt.
- 3.2 Odgovornost je SUDIONIKA da zajamči da je prijava potpuna i točna te da poštuje svaki traženi format ili smjernice. Nepotpune ili nepravilno formatirane prijave mogu biti diskvalificirane ili isključene iz NATJECANJA, ovisno o procjeni ORGANIZATORA.
- 3.3 Podnošenjem prijave SUDIONIK potvrđuje da je pročitao i razumio PRAVILA te da pristaje na to da ga se ocjenjuje na temelju u njima navedenih kriterija te prema procjeni žirija koji imenuje ORGANIZATOR.

4 ODJEĆA

- 4.1 ORGANIZATOR SUDIONIKU može osigurati odjeću (majice i pregače) za NATJECANJE.
- 4.2 SUDIONIK je obvezan nositi tu odjeću u skladu s usmenim i pisanim uputama ORGANIZATORA.
- 4.3 SUDIONICI tijekom NATJECANJA smiju nositi samo logotip Juliusa Meinla i logotipe drugih sponzora, uz izričitu dozvolu ORGANIZATORA.

5 PRVA FAZA NATJECANJA - 1. FAZA

- 5.1 PRVA FAZA odvija se nakon procesa prijave *online* (vidi odjeljak 3), i to zasebno za svaku od zemalja navedenih u Prilogu 1., na internetskoj stranici lokalnog društva, prije krajnjeg roka (vidi Prilog 1.).
- 5.2 SUDIONIKE procjenjuje i ocjenjuje žiri (vidi odjeljak 5.3) u jednoj kategoriji: (i) Latte Art i vještine bariste. Svi koraci moraju biti dovršeni ispunjavanjem *online* obrasca na internetskoj stranici lokalnog društva, prije krajnjeg roka (vidi Prilog 1.).
- 5.2.1 Latte art i vještine bariste:



More than a moment

SUDIONIK je obvezan priložiti jedan kratki videozapis dobre kvalitete (maksimalno trajanje videozapisa: 3 minute) u kojem pokazuje svoje vještine u sljedećim zadacima:

- priprema espressa na profesionalnom aparatu
- priprema mlijeka
- ručno izlivanje mlijeka u šalicu s ciljem stvaranja *latte arta*.

Espresso i Latte art moraju biti usklađeni s definicijama navedenim u Prilogu 3.

Dopušteno je priložiti samo jedan video. SUDIONIK mora zajamčiti da videozapis bude oštar i dobro osvijetljen te da omogućuje detaljnu procjenu vještine u svakom od zadataka.

Svrha toga je pružiti sveobuhvatan pregled SUDIONIKOVIH vještina pripreme kave, od početne šalice espressa do konačne prezentacije *latte arta*.

Detaljni kriteriji ocjenjivanja *Latte Art* i vještina bariste navedeni su u ocjenjivačkom listu za 1. FAZU (Prilog 2).

5.3 ŽIRI 1. FAZE

- 5.3.1 Žiri 1. FAZE sastoji se od najviše petero kvalificiranih članova s iskustvom u području kave (u daljnjem tekstu: **ŽIRI 1. FAZE**). Sve članove žirija, uključujući glavnog suca, ORGANIZATOR je slobodan odabrati prema vlastitom nahođenju. U slučaju odsutnosti jednog od članova žirija, ORGANIZATOR tog člana može zamijeniti bilo kojom drugom prikladnom osobom.
- 5.3.2 ŽIRIJEM 1. FAZE predsjedava jedan glavni sudac koji upravlja procesom suđenja. ŽIRI 1. FAZE svaku prijavu procjenjuje isključivo na temelju kvalitete.
- 5.3.3 ŽIRI 1. FAZE na temelju nastupa u 1. FAZI i ispunjenja obveze iz odjeljka 3.2 sastavlja popis od najviše deset (10) SUDIONIKA za svaku od zemalja navedenih u Prilogu 1., u kojem je najuspješniji SUDIONIK na prvom mjestu, drugi najuspješniji na drugome i tako dalje (u daljnjem tekstu: **POBJEDNICI 1. FAZE**). U slučaju izjednačenja između SUDIONIKA, ŽIRI 1. FAZE zajednički odlučuje o SUDIONIKU čiji rad najbolje pokazuje iskustvo u radu s kavom i napredne vještine bariste. U slučaju izjednačenja u odluci članova žirija, glavni sudac ima odlučujući glas.
- 5.3.4 Sve odluke ŽIRIJA 1. FAZE konačne su i obvezujuće te nisu podložne žalbi. ŽIRI 1. FAZE ne opravdava niti objašnjava svoju odluku te SUDIONIK uopće nema pravo na povratnu informaciju.
- 5.4 POBJEDNICI 1. FAZE o odluci se pravovremeno obavještavaju e-poštom.
- 5.5 Ako POBJEDNIK 1. FAZE prihvati poziv, ali kasnije bude spriječen u sudjelovanju u ostatku NATJECANJA, o tome odmah mora obavijestiti ORGANIZATORA. U tom slučaju ORGANIZATOR zadržava pravo pozvati SUDIONIKA iz iste zemlje sa sljedećim najvišim postignutim rezultatom na sudjelovanje u NATJECANJU.

6 INFORMATIVNI SASTANAK I ŽDRIJEB

- 6.1 Prije početka 2. FAZE održavaju se informativni sastanci s POBJEDNICIMA 1. FAZE. Datum i lokacije sastanaka sudionicima se pojedinačno unaprijed priopćuju. U njima je moguće sudjelovati *online* i uživo. Ti su sastanci obvezni za POBJEDNIKE 1. FAZE. Nesudjelovanje u informativnom sastanku bez dobrog opravdanja može dovesti do diskvalifikacije.



More than a moment

- 6.2 Svrha informativnog sastanka je pružanje POBJEDNICIMA 1. FAZE informacija potrebnih za 2. FAZU. Konkretno, ORGANIZATOR će objasniti pravila i detaljan postupak 2. FAZE.
- 6.3 Tijekom informativnog sastanka, o redoslijedu nastupa u 2. FAZI odlučuje se ždrijeбом.

7 DRUGA (NACIONALNA) FAZA NATJECANJA – 2. FAZA

- 7.1 2. FAZA održava se kao lokalni događaj u svakoj od zemalja navedenih u Prilogu 1, u vremenskim okvirima navedenim u Prilogu 1. ORGANIZATOR zadržava pravo spojiti dvije ili više zemalja u istoj regiji (npr. na Arapskom ili Pirenejskom poluotoku) kako bi stvorio jedinstveni lokalni događaj 2. FAZE.
- 7.2 U 2. FAZI mogu se natjecati samo POBJEDNICI 1. FAZE (u daljnjem tekstu: **SUDIONICI 2. FAZE**).
- 7.3 ORGANIZATOR zadržava pravo, prema vlastitom nahođenju, podijeliti 2. FAZU na dvije uzastopne razine natjecanja unutar zemlje ili regije. U tom slučaju, 2. FAZA može se sastojati od (i) jednog ili više preliminarnih ili regionalnih natjecanja i (ii) jednog finalnog natjecanja.
- 7.3.1 Format, kategorije natjecanja, kriteriji ocjenjivanja, sastav žirija i metodologija bodovanja koji se primjenjuju na svakoj razini natjecanja ostat će identični onima definiranim za 2. FAZU, osim ako ORGANIZATOR izričito ne priopći drugačije.
- 7.4 Samo pobjednici preliminarnih ili regionalnih natjecanja imaju pravo sudjelovanja u završnom natjecanju 2. FAZE. ORGANIZATOR će odrediti broj, strukturu, vrijeme i geografski opseg takvih preliminarnih ili regionalnih natjecanja.
- 7.5 SUDIONIKE 2. FAZE procjenjuje i ocjenjuje žiri (vidi odjeljak 7.10) u tri natjecateljske kategorije: „Espresso“, „Latte Art“ i „Autorski napitak (Signature Drink)“, u skladu s definicijama navedenim u Prilogu 3.
- 7.6 SUDIONICI 2. FAZE svakom osjetilnom sucu poslužiti će po jedan napitak iz svake od navedenih kategorija. SUDIONICI 2. FAZE smiju pripremiti onoliko napitaka koliko žele. Ocjenjuju se samo napici posluženi osjetilnim sucima (vidi odjeljak 7.10.1.10.1).
- 7.7 Detaljni kriteriji ocjenjivanja, uključujući tehničke i osjetilne kriterije, navedeni su u ocjenjivačkom listu za 2. FAZU (Prilog 4.).
- 7.8 Detaljne upute o opremi i alatima te zrnima kave koje SUDIONICI 2. FAZE moraju koristiti pobliže su opisane u Prilogu 4.
- 7.9 Vremenska ograničenja i kazne:
- 7.9.1 Svaki SUDIONIK 2. FAZE na raspolaganju ima 31 minutu za dodijeljenom natjecateljskom stanicom, a to se vrijeme raspoređuje na sljedeći način:
- priprema nastupa: 12 minuta
 - natjecanje/nastup: 12 minuta
 - pospremanje: 7 minuta
- 7.9.2 Članovima žirija i SUDIONICIMA 2. FAZE jasno će biti vidljiv sat na kojem će biti prikazano vrijeme nastupa. Osoba zadužena za mjerenje vremena SUDIONIKE 2. FAZE obavijestit će o završetku svakog od definiranih segmenata (vidi odjeljak 7.9.1).
- 7.9.3 Ako SUDIONIK 2. FAZE ne dovrši korake unutar navedenih vremenskih okvira (vidi odjeljak 7.9.1), nastup može završiti uz odbijanje po jednog boda za svaku sekundu kojom prelazi gore navedena vremenska ograničenja, do maksimalne kazne od 60 bodova odbitka (1 minute).



SUDIONICI 2. FAZE kojima za završetak zadatka bude trebalo više od 60 dodatnih sekundi bit će diskvalificirani iz 2. FAZE.

7.10 ŽIRI 2. FAZE

- 7.10.1 Žiri 2. FAZE sastoji se od 4 (četvero) članova, poslovnih partnera i/ili zaposlenika ORGANIZATORA / poslovnih partnera iz određene zemlje navedene u Prilogu 1. (u daljnjem tekstu: **ŽIRI 2. FAZE**). Sastoji se od dvoje osjetilnih sudaca, jednog tehničkog suca i jednog glavnog suca. Sve članove žirija, uključujući glavnog suca, ORGANIZATOR je slobodan odabrati prema vlastitom nahođenju. U slučaju odsutnosti jednog od članova žirija, ORGANIZATOR tog člana može zamijeniti bilo kojom drugom prikladnom osobom.
- 7.10.2 ŽIRIJEM 2. FAZE predsjedava jedan glavni sudac koji upravlja procesom suđenja. ŽIRI 2. FAZE svaki nastup procjenjuje isključivo na temelju kvalitete.
- 7.10.3 ŽIRI 2. FAZE ocjenjuje SUDIONIKE 2. FAZE na temelju ocjenjivačkog lista za 2. FAZU (Prilog 4).
- 7.10.4 U slučaju izjednačenja između dvoje ili više SUDIONIKA 2. FAZE, osjetilni rezultat za kategoriju „Espresso“ (pobliže opisano u Prilogu 4.) bit će odlučujući faktor. SUDIONIK 2. FAZE s najvišim osjetilnim rezultatom u kategoriji „Espresso“ osvaja prvo mjesto u poretku i nalazi se ispred svakog drugog SUDIONIKA 2. FAZE s jednakim ukupnim rezultatom. Ako izjednačeni SUDIONICI 2. FAZE imaju isti osjetilni rezultat u kategoriji „Espresso“, SUDIONIK 2. FAZE s višim ukupnim osjetilnim rezultatom u kategoriji „Latte Art“ (pobliže opisano u Prilogu 4.) nalazi se ispred drugih SUDIONIKA 2. FAZE. Ako izjednačeni SUDIONICI 2. FAZE imaju isti osjetilni rezultat u kategoriji „Espresso“ i isti osjetilni rezultat u kategoriji „Latte Art“, sudionik s višim rezultatom glavnog suca (pobliže opisano u Prilogu 4.) bit će prvi u poretku. U slučaju konačnog izjednačenja između SUDIONIKA, ŽIRI 2. FAZE zajednički odlučuje o SUDIONIKU čiji rad najbolje pokazuje iskustvo u radu s kavom i napredne vještine bariste. U slučaju izjednačenja u odluci članova žirija, glavni sudac ima odlučujući glas.
- 7.10.5 ŽIRI 2. FAZE proglašava jednog pobjednika (u daljnjem tekstu: **POBJEDNIK 2. FAZE**) i jednog drugoplasiranog na temelju najvišeg ukupnog rezultata u ocjeni svih triju kategorija. Svaki lokalni događaj 2. FAZE ima jednog POBJEDNIKA 2. FAZE i jednog drugoplasiranog.
- 7.10.6 Sve odluke ŽIRIJA 2. FAZE konačne su i obvezujuće te nisu podložne žalbi. ŽIRI 2. FAZE može opravdati ili objasniti svoju odluku, a SUDIONIK uopće nema pravo na povratnu informaciju.
- 7.10.7 Informacije o datumu i rasporedu 3. FAZE POBJEDNICIMA 2. FAZE ORGANIZATOR pravovremeno priopćava nakon završetka 2. FAZE u svakoj zemlji, unutar vremenskog okvira navedenog u Prilogu 1.
- 7.10.8 Ako POBJEDNIK 2. FAZE prihvati poziv, ali kasnije bude spriječen u sudjelovanju u ostatku NATJECANJA, o tome odmah mora obavijestiti ORGANIZATORA. U tom slučaju ORGANIZATOR zadržava pravo pozvati SUDIONIKA iz iste zemlje sa sljedećim najvišim postignutim rezultatom na sudjelovanje u NATJECANJU.

8 INFORMATIVNI SASTANAK I ŽDRIJEB

- 8.1 Prije početka 3. FAZE održavaju se informativni sastanci s POBJEDNICIMA 2. FAZE. Datum i lokacije sastanaka sudionicima se pojedinačno unaprijed priopćuju. Ti su sastanci obvezni za sve POBJEDNIKE 2. FAZE. U njima je moguće sudjelovati *online* i uživo. Nesudjelovanje na informativnom sastanku bez pravog opravdanja može dovesti do diskvalifikacije.



More than a moment

- 8.2 Svrha informativnog sastanka je pružanje informacija POBJEDNICIMA 2. FAZE potrebnih za 3. FAZU. Konkretno, ORGANIZATOR će objasniti pravila, konačne uvjete i detaljan postupak 3. FAZE.
- 8.3 Tijekom informativnog sastanka, o redoslijedu nastupa u 3. FAZI odlučuje se ždrijeбом.

9 GRAND FINALE – 3. FAZA

- 9.1 3. FAZA održat će se u Beču, Austrija, 04. rujna 2026. ili na drugi datum koji će po vlastitom nahođenju odrediti ORGANIZATOR.
- 9.2 U 3. FAZI mogu se natjecati samo POBJEDNICI 2. FAZE (u daljnjem tekstu: **SUDIONICI 3. FAZE**).
- 9.3 SUDIONIKE 3. FAZE procjenjuje i ocjenjuje žiri (vidi odjeljak 9.7) u tri natjecateljske kategorije: „Espresso“, „Latte Art“ i „Autorski napitak (Signature Drink)“, u skladu s definicijama navedenim u Prilogu 3. SUDIONICI 3. FAZE svakom osjetilnom sucu poslužuju po jedan napitak iz svake od navedenih kategorija. SUDIONICI 3. FAZE smiju pripremiti onoliko napitaka koliko žele. Ocjenjuju se samo napici posluženi osjetilnim sucima (vidi odjeljak 7.10.1).
- 9.4 Detaljni kriteriji ocjenjivanja, uključujući tehničke i osjetilne kriterije, navedeni su u ocjenjivačkom listu za 3. FAZU (Prilog 5).
- 9.5 Detaljne upute o opremi i alatima te zrnima kave koje SUDIONICI 3. FAZE moraju koristiti pobliže su opisani u Prilogu 5.
- 9.6 Vremenska ograničenja i kazne:
- 9.6.1 Svaki SUDIONIK 3. FAZE na raspolaganju ima 31 minutu za dodijeljenom natjecateljskom stanicom, a to se vrijeme raspoređuje na sljedeći način:
- Priprema nastupa: 12 minuta
 - Natjecanje/nastup: 12 minuta
 - Pospremanje: 7 minuta
- 9.6.2 Članovima žirija i SUDIONICIMA 3. FAZE jasno će biti vidljiv sat na kojem će biti prikazano vrijeme. Osoba zadužena za mjerenje vremena SUDIONIKE 3. FAZE obavještava o završetku svakog od definiranih segmenata (vidi odjeljak 9.6.1).
- 9.6.3 Ako SUDIONIK 3. FAZE ne dovrši korake unutar navedenih vremenskih okvira (vidi odjeljak 9.6.1), nastup može završiti uz odbijanje po jednog boda za svaku sekundu kojom prelazi gore navedena vremenska ograničenja, do maksimalne kazne od 60 bodova odbitka (1 minute). SUDIONICI 3. FAZE kojima za završetak zadatka bude trebalo više od 60 dodatnih sekundi bit će diskvalificirani iz 3. FAZE.
- 9.7 ŽIRI 3. FAZE
- 9.7.1 Žiri 3. FAZE sastoji se od 4 (četiri) člana s iskustvom u području kave (u daljnjem tekstu: ŽIRI 3. FAZE) koje je odabrao ORGANIZATOR. Sastoji se od dvoje osjetilnih sudaca, jednog tehničkog suca i jednog glavnog suca. Sve članove žirija, uključujući glavnog suca, ORGANIZATOR je slobodan odabrati prema vlastitom nahođenju. U slučaju odsutnosti jednog od članova žirija, ORGANIZATOR tog člana može zamijeniti bilo kojom drugom prikladnom osobom.



More than a moment

- 9.7.2 ŽIRIJEM 3. FAZE predsjedava jedan glavni sudac koji upravlja procesom suđenja. ŽIRI 3. FAZE će svaki nastup procjenjivati isključivo na temelju kvalitete.
- 9.7.3 ŽIRI 3. FAZE ocjenjuje SUDIONIKE 3. FAZE na temelju ocjenjivačkog lista za 3. FAZU (Prilog 5.).
- 9.7.4 U slučaju izjednačenja između dvoje ili više SUDIONIKA 3. FAZE u kategoriji „Espresso“, odlučujući faktor jest rezultat za kategoriju „Latte Art“ (pobliže opisano u Prilogu 5.). SUDIONIK 3. FAZE s najvišim rezultatom u kategoriji „Espresso“ osvaja prvo mjesto u poretku i nalazi se ispred svakog drugog SUDIONIKA 3. FAZE s jednakim ukupnim rezultatom. U slučaju izjednačenja između dvoje ili više SUDIONIKA 3. FAZE u kategoriji „Latte Art“, odlučujući je faktor rezultat za kategoriju „Espresso“ (pobliže opisano u Prilogu 5.). SUDIONIK 3. FAZE s najvišim osjetilnim rezultatom u kategoriji „Espresso“ osvaja prvo mjesto u poretku i nalazi se ispred svakog drugog SUDIONIKA 3. FAZE s jednakim ukupnim rezultatom. Ako izjednačeni SUDIONICI 3. FAZE imaju isti rezultat u kategoriji „Espresso“ i isti rezultat u kategoriji „Latte Art“, sudionik s višim rezultatom za dojam glavnog suca (pobliže opisano u Prilogu 5.) prvi je u poretku. U slučaju konačnog izjednačenja između SUDIONIKA, ŽIRI 2. FAZE zajednički odlučuje o SUDIONIKU čiji rad najbolje pokazuje iskustvo u radu s kavom i napredne vještine bariste. U slučaju izjednačenja u odluci članova žirija, glavni sudac ima odlučujući glas.
- 9.7.5 ŽIRI 3. FAZE proglašava jednog pobjednika („**POBJEDNIK 3. FAZE**“) na temelju najvišeg postignutog rezultata u ocjenjivanjima u sve tri kategorije (detaljnije opisano u Prilogu 5), te po jednog pobjednika kategorije za kategorije „Espresso“, „Cappuccino“ i „Autorski napitak (Signature Drink)“ na temelju najvećeg rezultata u ocjenjivanjima u odgovarajućoj kategoriji („**POBJEDNICI KATEGORIJA**“). ŽIRI 3. FAZE također će proglasiti drugoplasiranog i trećeplasiranog prema ukupnom rezultatu u ocjenjivanjima u sve tri kategorije, te kategorijama „Espresso“, „Cappuccino“ i „Autorski napitak (Signature Drink)“.
- 9.7.6 Sve odluke ŽIRIJA 3. FAZE konačne su i obvezujuće te nisu podložne žalbi. ŽIRI 3. FAZE može opravdati ili objasniti svoju odluku, a SUDIONIK nema pravo na povratnu informaciju.

10 NAGRADE

- 10.1 Nagrade se ne dodjeljuju u slučaju povrede ovih PRAVILA ili ako SUDIONICI povrijede interese ORGANIZATORA. Odjeljak 7.10.8 primjenjuje se *mutatis mutandis*.
- 10.2 NAGRADA U 2. FAZI
- 10.2.1 Nagrada za POBJEDNIKE 2. FAZE u svakoj zemlji navedenoj u Prilogu 1 je sudjelovanje u 3. FAZI te putovanje i boravak u Beču u trajanju od dvije do tri noći (2 do 3) o trošku ORGANIZATORA, kako bi mogli sudjelovati u 3. FAZI. NAGRADA 2. FAZE dodjeljuje se i članu upravljačkog tima kafića, restorana, hotela ili bara u kojem je POBJEDNIK 2. FAZE zaposlen (u daljnjem tekstu: **SUPUTNIK**).
- 10.2.2 Detalje (prijevoz, vrsta smještaja itd.) određuje ORGANIZATOR prema vlastitom nahođenju. ORGANIZATOR će informacije o putovanju i boravku u Beču (npr. datume putovanja, raspored) objaviti pravovremeno nakon 2. FAZE.
- 10.2.3 POBJEDNICI 2. FAZE i njihovi SUPUTNICI surađuju s ORGANIZATOROM kako bi propisno organizirao NAGRADU 2. FAZE.
- 10.2.4 Ako POBJEDNIK 2. FAZE ne preuzme NAGRADU 2. FAZE na datum i prema rasporedu koje određuje ORGANIZATOR, NAGRADA 2. FAZE smatra se iskorištenom i dodijeljenom. U tom



More than a moment

slučaju, drugoplasirani (vidi odjeljak 7.10.5) se smatra novim POBJEDNIKOM 2. FAZE te će ga ORGANIZATOR pravovremeno kontaktirati kako bi primio NAGRADU 2. FAZE.

10.3 NAGRADE U 3. FAZI

10.3.1 Nagrada za 3. FAZU bit će dodijeljena POBJEDNIKU 3. FAZE, POBJEDNICIMA KATEGORIJA.

10.3.2 NAGRADA 3. FAZE je putovanje u zemlju podrijetla kave o trošku ORGANIZATORA. Destinacija se može promijeniti, ovisno o odluci ORGANIZATORA. Detalje (zemlja, letovi, vrsta smještaja itd.) isključivo određuje ORGANIZATOR. ORGANIZATOR će informacije o putovanju i boravku u zemlji podrijetla ORGANIZATOROVE kave (npr. datume putovanja, raspored) objaviti pravovremeno nakon 3. FAZE.

10.3.3 POBJEDNIK 3. FAZE, POBJEDNICI KATEGORIJE i GOST POBJEDNIK surađuju s ORGANIZATOROM kako bi propisno organizirali NAGRADU 3. FAZE.

10.3.4 U slučaju da jedan SUDIONIK osvoji više titula u 3. FAZI (npr. SUDIONIK je istovremeno POBJEDNIK KATEGORIJE u kategorijama „Espresso“ i „Latte Art“), taj POBJEDNIK smije primiti NAGRADU 3. FAZE samo jednom.

10.3.5 Ako POBJEDNIK KATEGORIJE ili POBJEDNIK GOSTIJU ne preuzme NAGRADU 3. FAZE na datum i prema rasporedu koje određuje ORGANIZATOR, NAGRADA 3. FAZE smatra se iskorištenom i dodijeljenom. U tom slučaju, drugoplasirani u odgovarajućoj kategoriji (vidi odjeljak 9.7.4, 9.7.5) smatra se novim POBJEDNIKOM 3. FAZE, POBJEDNIKOM KATEGORIJE ili GOSTUJUĆIM POBJEDNIKOM te će ga ORGANIZATOR pravovremeno kontaktirati radi primanja NAGRADE 3. FAZE. Nagrade se ne mogu zamijeniti za novčani iznos jednake vrijednosti.

10.4 Nagrade se ne mogu zamijeniti za novčani iznos jednake vrijednosti.

11 AUTORSKO PRAVO I INTELEKTUALNO VLASNIŠTVO

11.1 Svojim sudjelovanjem svaki sudionik NATJECANJA prenosi na ORGANIZATORA i lokalna društva navedena u Prilogu 1. prava vlasništva i korištenja videorada i/ili fotografija, odnosno svog sadržaja bez ikakvih ograničenja (npr. u pogledu vremena i teritorijalne namjene) i s pravom davanja podlicencija trećim stranama. To uključuje fotografije i videozapise koje je snimio sam SUDIONIK, kao i fotografije i videozapise koje je snimio ORGANIZATOR i/ili lokalna društva (Prilog 1.) tijekom NATJECANJA ili u vezi s njim. Korištenje uključuje pravo objavljivanja, kopiranja, obrade, prilagodbe i distribucije objavljenoga sadržaja u cijelosti ili u dijelovima, kao i pravo objedinjavanja cjelokupnog videorada ili njegovih dijelova ili fotografija u jedinstveni video (film) u organizaciji ORGANIZATORA i lokalnih društava navedenih u Prilogu 1., a sve u promotivne svrhe prema nahođenju ORGANIZATORA i lokalnih društava navedenih u Prilogu 1. Sudionik je dužan paziti i odgovoran je za to da na videu ili fotografiji koju snima nema drugih osoba, ili da, ako su druge osobe prisutne, ima njihovu pisanu suglasnost za snimanje, sudjelovanje u ovom NATJECANJU i za sva prava identična onima koja ORGANIZATOR i lokalne tvrtke navedene u Prilogu 1 u bilo kojem obliku primaju od SUDIONIKA. Maloljetnici se ne smiju snimati niti biti prisutni na videozapisu.

11.2 Prilaganjem svih vrsta sadržaja, uključujući, ali ne ograničavajući se na recepte za napitke, prezentacijske materijale i slike, sudionik daje ORGANIZATORU i lokalnim društvima navedenim u Prilogu 1. trajnu, neisključivu, prenosivu, podlicenciranu širom svijeta i besplatnu licencu za korištenje, reproduciranje, prikazivanje i distribuciju priloženog sadržaja u svrhu organizacije, promocije i izvještavanja o NATJECANJU. To uključuje, ali nije ograničeno na, prikazivanje sadržaja na internetskoj stranici NATJECANJA, kanalima



More than a moment

društvenih medija, promotivnim materijalima i povezanim medijima te također u drugim marketinškim aktivnostima ORGANIZATORA i lokalnih društava (Prilog 1.).

- 11.3 Prilaganjem recepta za kategoriju "Autorski napitak (Signature Drink)" (vidi odjeljak **Error! Reference source not found.**), svaki sudionik je suglasan s time da ORGANIZATOR i njegova povezana društva mogu koristiti, reproducirati i prikazivati priložene recepte u promotivne i marketinške svrhe. Ime sudionika bit će vidljivo, a pri svakom korištenju recepata za promotivne aktivnosti izvan NATJECANJA navest će se također njegovo ime kao ime autora kreacije. SUDIONIK ovime daje ORGANIZATORU i lokalnim društvima (Prilog 1.) neograničeno pravo korištenja recepta bez naknade.

12 ODGOVORNOST

- 12.1 Od SUDIONIKA se očekuje da oprezno i razumno sudjeluju u NATJECANJU te da poštuju i jamče sigurnost sebi i drugima.
- 12.2 ORGANIZATORI ne daju nikakve izjave niti jamstva u vezi s prirodom ili kvalitetom bilo koje osigurane nagrade. Sve se nagrade dodjeljuju u „viđenom stanju“ i „stanju u kojem su dostupne“, a svi uvjeti, jamstva ili druge odredbe koji se podrazumijevaju zakonom ovime su isključeni u najvećoj zakonom dozvoljenoj mjeri.
- 12.3 ORGANIZATORI ne prihvaćaju odgovornost ni za kakvu štetu, gubitak ili ozljedu koju bilo koji SUDIONIK pretrpi zbog prijavljivanja na ili sudjelovanja u NATJECANJU ili prihvaćanja bilo koje nagrade za koju odgovornost u potpunosti snosi SUDIONIK, pod uvjetom da ništa iz ovih PRAVILA ne isključuje odgovornost ORGANIZATORA za:
- 12.3.1 smrt ili osobne ozljede uzrokovane nemarom
- 12.3.2 prijevaru ili lažno predstavljanje ili
- 12.3.3 bilo koju drugu odgovornost koja se ne može isključiti zakonom.
- 12.4 SUDIONICI su suglasni s time da nadoknade štetu, brane i oslobode od odgovornosti ORGANIZATORA i njegove zaposlenike, volontere, službenike i druge predstavnike, čije usluge ORGANIZATOR koristi u vezi s NATJECANJEM ili s kojima ORGANIZATOR ima ugovorne odnose zbog sudionikovog sudjelovanja u NATJECANJU, u odnosu na sva potraživanja, obveze, gubitke ili štete bilo koje vrste, bilo fizičke ili osobne (uključujući odvjetničke nagrade) koji proizlaze iz, povezani su s, ili su nastali zbog NATJECANJA ili nepridržavanja ovih uvjeta ili drugih zakonskih odredbi od strane SUDIONIKA.

13 TROŠKOVI

Svaki SUDIONIK snosi vlastite troškove i izdatke vezane uz NATJECANJE, osim ako u PRAVILIMA nije izričito navedeno drugačije.

14 MJERODAVNO PRAVO

U mjeri u kojoj je to zakonski dopušteno PRAVILA su uređena i tumače se u skladu sa zakonima Republike Austrije, a da pritom na snagu ne stupaju njezina pravila o nesuglasju između zakona i UN-ova Konvencija o prodaji.



More than a moment

15 RAZNO

- 15.1 Ako se utvrdi da je neka od odredbi ovih PRAVILA u cijelosti ili djelomično ništavna, neučinkovita ili neprovediva, to ne utječe na valjanost i provedivost svih ostalih odredbi. Ništavna, neučinkovita ili neprovediva odredba zamijenit će se, u mjeri dopuštenoj zakonom, valjanom, učinkovitom i provedivom odredbom koja je najbliža postizanju gospodarske svrhe koju je imala ništavna, neučinkovita ili neprovediva odredba u smislu mjere, vremena, mjesta ili opsega. Isto se odnosi na sve odredbe koje nisu navedene u ovim PRAVILIMA.
- 15.2 Prijenos prava i obveza
- Prava i obveze vezane uz NATJECANJE ostvaruje isključivo SUDIONIK i ne mogu se prenijeti na treću osobu bez prethodne pisane suglasnosti ORGANIZATORA.

PRILOZI:

- Prilog A Skala ocjenjivanja i postupci
- Prilog 1. Popis zemalja sudionica, lokalnih organizatora, internetskih stranica, vremenskih okvira
- Prilog 2. Ocjenjivački list 1. FAZA
- Prilog 3. Definicije napitaka od kave
- Prilog 4. Ocjenjivački list 2. FAZA (uključujući tehničke kriterije ocjenjivanja, osjetilne kriterije ocjenjivanja, kriteriji ocjenjivanja glavnog suca za opći dojam), kao i Oprema i alati, Zrna kave
- Prilog 5. Ocjenjivački list 3. FAZA (uključujući tehničke kriterije ocjenjivanja, osjetilne kriterije ocjenjivanja, kriteriji ocjenjivanja glavnog suca za opći dojam), kao i Oprema i alati, Zrna kave
- Prilog 6. Izjava o privatnosti podataka



More than a moment

Skala ocjenjivanja i postupci

SKALA OCJENJIVANJA

Kandidati i sudionici ocjenjivat će se na temelju sljedećih skala:

Da/Ne

Sudionik ostvaruje 1 bod za odgovor „Da“ te nula bodova za odgovor „Ne“.

Brojčano (*Latte Art*) 0. – 3.

Sudionici ostvaruju ocjene od 0 do 3 za svaki od faktora *Kontrast*, *Sklad*, *veličina i položaj u šalici*, *Kvaliteta pjene* i *Prepoznavanje uzorka* prema kriterijima navedenima u tablici koja slijedi. Nije dopušteno dodjeljivanje polovičnih bodova.

	Kontrast	Sklad, veličina i položaj u šalici	Kvaliteta pjene	Prepoznavanje uzorka
0	Nema temelja za ocjenjivanje.	Nema temelja za ocjenjivanje.	Nema temelja za ocjenjivanje.	Nema temelja za ocjenjivanje.
1	Loš kontrast, prepreka jasnom ocrtavanju uzorka. Izgleda da je znatan dio bijele pjene pomiješan s dijelom kreme.	Kad je uho šalice postavljeno u položaju koji odgovara položaju kazaljke na 3 sata, desnorukom klijentu čini se da je uzorak postavljen naopako.	Razina 4-5 prema SCA standardima kvalitete pjene.	Uzorak se ne može jasno razaznati.
2	Nešto miješanja bijele pjene i smeđe kreme, iako se uzorak jasno razaznaje. U područjima u kojima je došlo do miješanja kreme i pjene vidljiva su bez područja.	Desnoruki klijent uzorak vidi s dnom na položaju između 4 i 8 sati u šalici. Veličina uzorka malo je premalena ili prevelika u odnosu na dostupan prostor. Uzorak nije dobro postavljen unutar šalice (npr. dodiruje rub). Ako je izliveno više uzoraka, neuravnoteženi su, ali jasno se razaznaju.	Razina 2-3 prema SCA standardima kvalitete pjene.	Uzorak se jasno razaznaje.
3	Čista, bijela pjena u oštrom kontrastu s bogatom bojom kreme. Taj se oštar kontrast očituje gotovo cijelim uzorkom.	Desnoruki klijent uzorak vidi s dnom na 6 sati (tolerira se između 5 i 7 sati), dok se uho šalice nalazi u položaju 3 sata. Veličina uzorka odgovara veličini šalice, dovoljno je velik da ispuni prostor, ali i ostavi mjesta za okvir od kreme. Ako je izliveno više uzoraka, trebaju se nadopunjavati i biti privlačni.	Razina 1-2 prema SCA standardima kvalitete pjene.	Uzorak se jasno razaznaje i privlačan je.



SCA STANDARDI KVALITETE PJENE

Razina 1	• Mikropjena je prisutna. • Glatka, sjajna i vlažna. • Bez vidljivih mjehurića.
Razina 2	• Mikropjena je prisutna. • Glatka i vlažna. • Vrlo malo malenih mjehurića (promjera <0.5 mm).
Razina 3	• Mikropjena je prisutna. • Glatka i vlažna. • Tekstura mikropjene s puno malih (promjera <1 mm) i vrlo malo većih (promjera <1-2 mm) mjehurića.
Razina 4	• Puno velikih (promjera >1 mm +) mjehurića. • Tekstura je nejednaka/ustajala/suha.
Razina 5	• Puno velikih (promjera >1 mm +) mjehurića. • Izgleda vrlo suho i nejednako, kao da je, umjesto izlijevanja, stavljena na vrh standardnom žlicom/lopaticom.

Brojčano (kvaliteta): 0. – 6.

Nastup sudionika ocjenjuje se na ljestvici od 0 do 6. Niži rezultati ukazuju na lošiji nastup, a viši na bolji; svaki bod odgovara razini kvalitete navedenoj u tablici u nastavku. Dodjeljivanje polovičnih bodova dopušteno je u rasponu od 1 do 6.

0	Nema temelja za ocjenjivanje
1	Nedostatno
2	Prosječno
3	Dobro
4	Vrlo dobro
5	Odlično
6	Izvanredno

Brojčano (opći dojam): 0. – 3.

Brojčanu ljestvicu (opći dojam) koristi glavni sudac kako bi ocijenio opći dojam koji je sudionik ostavio u svakoj kategoriji. Glavni sudac u obzir uzima kriterije koje su osjetilni i tehnički suci koristili za vlastite ocjene. Nije dopušteno dodjeljivanje polovičnih bodova.

0	Nema temelja za ocjenjivanje
1	Opći dojam u rasponu od prihvatljivog do dobrog.
2	Opći dojam u rasponu od dobrog do vrlo dobrog.
3	Opći dojam u rasponu od odlično do izvanrednog.



More than a moment

POSTUPCI PROCJENJIVANJA

LIST ZA BODOVANJE KANDIDATA

Ocjena *Latte Art-a*

Suci dodjeljuju bodove na ljestvici između 0 i 3 prema brojčanoj ljestvici (*Latte Art*).

Ocjena vještina bariste

Suci traže kandidate koji pokazuju potpuno vladanje tehnikom i umijećem pripreme *espressa* i *latte arta*. Suci ocjenjuju općenito kretanje i opuštenost kandidata za stanicom te uporabu alata, opreme i dodataka.

Spretnost kandidata u *upravljanju radnim zadacima i stanicom* ocijenit će se bodovima između 0 i 6 prema brojčanoj ljestvici (kvaliteta).

LIST ZA BODOVANJE OSJETILNOG REZULTATA

Ocjena *espressa*

a) Vizualna privlačnost

Suci će ocijeniti prisutnost kreme u šalici. Kako bi dobila ocjenu „Da“, krema mora prekrivati čitavu površinu *espressa*, bez ikakvih rupa ili praznina.

b) Kvaliteta iskustva okusa

Suci će ocijeniti kvalitetu iskustva okusa korištenjem brojčane skale (kvaliteta) u odnosu na referentnu točku ustanovljenu prije početka natjecanja te dodijeliti bodove od 0 do 6.

Ocjena *Latte Art-a*

a) Vizualna privlačnost *Latte Art-a*

Suci će dodjeljivati bodove na skali između 0 i 3 prema brojčanoj skali (*Latte Art*).

b) Kvaliteta iskustva okusa

Suci će ocijeniti kvalitetu iskustva okusa korištenjem brojčane skale (kvaliteta) u odnosu na referentnu točku ustanovljenu prije početka natjecanja te dodijeliti bodove od 0 do 6.

Ocjena Autorskog napitka (*Signature Drink*)

Suci će ocijeniti Autorski napitak korištenjem brojčane skale (kvaliteta) i dodijeliti bodove od 0 do 6.

- Dobro objašnjeno i predstavljeno: Sudionik svoj autorski napitak mora objasniti sucima. Kako bi dobio visoku ocjenu, objašnjenje mora sadržavati sastojke, načine pripreme te okuse i arome u napitku. Ako želi, sudionik smije sucima dati upute o tome kako trebaju piti napitak (npr. pijuckajući, miješajući). Ako sudionik ne da upute, suci će pojedinačno odabrati na koji će način ocijeniti piće s potpisom.
- Prezentacija i točnost: Suci će ocijeniti prezentaciju napitka s naglaskom na kreativnosti i vizualnoj privlačnosti. Također će ocijeniti okus napitka i usporediti ga s opisom i objašnjenjem napitka kako bi utvrdili točnost.
- Iskustvo okusa: Suci će ocijeniti koliko se dobro sastavnice okusa nadopunjuju u cjelokupnom iskustvu konzumacije. Autorski napitak koji stvaraju nova i/ili jedinstvena iskustva može dobiti više bodova. Autorski napitak koji oponašaju okus *espressa* neće nužno dobiti više bodova. Ako piće nije uravnoteženo ili ako jedna od sastavnica okusa umanjuje iskustvo ispijanja pića, broj bodova će se umanjiti.



More than a moment

LIST ZA BODOVANJE TEHNIČKIH VJEŠTINA

Svi kriteriji uključeni u listu za bodovanje tehničkih vještina ocijenit će se skalom ocjenjivanja s odgovorima da ili ne. Sudionik ostvaruje 1 bod za odgovor „Da“ te nula bodova za odgovor „Ne“. Kriteriji koje svaki od sudionika mora ispuniti kako bi dobio ocjenu „Da“ navedeni su u nastavku.

Ocjena espresso

- Ispiranje grupe: mora se izvršiti nakon uklanjanja portafiltra i prije svake ekstrakcije.
- Suho/čisto filter sito prije doziranja: filter sito mora biti potpuno suho i čisto prije doziranja.
- Prihvatljivo prolijevanje/otpad prilikom doziranja/mljevenja: odnosi se na mljevenu kavu koja ostane neiskorištena tijekom natjecanja/nastupa. Prolijevanje/gubljenje više od 5 grama neiskorištene kave po kategoriji napitka ocjenjuje se ocjenom 0.
- Dosljedno doziranje i tampiranje: sudionik treba ravnomjerno rasporediti mljevenu kavu, čemu slijedi ravnomjerno tampiranje ujednačenog pritiska.
- Čišćenje portafiltra (prije umetanja): sudionik mora očistiti rub sita i bočnog dijela portafiltra prije umetanja u aparat.
- Umetanje i neposredan početak kuhanja: sudionik mora započeti s ekstrakcijom neposredno nakon umetanja portafiltra u aparat, bez ikakvog kašnjenja.
- Duljina ekstrakcije (20-30 sekundi): trajanje ekstrakcije mora biti unutar raspona od 20 do 30 sekundi.

Ocjena Latte Art-a

Tehničke vještine: jednake kao prethodno navedeni tehnički kriteriji za ocjenu espresso.

Mlijeko:

- Prazan/čist lončić na početku: lončić se ne smije puniti tijekom vremena predviđenog za pripremu. Sudionik treba u čisti lončić uliti hladno, svježe mlijeko.
- Pročišćavanje cijevi za paru prije pripreme mlijeka: sudionik treba pročititi cijev za paru prije umetanja u lončić s mlijekom.
- Čišćenje cijevi za paru nakon pripreme mlijeka: cijev za paru treba biti očišćena posebnim ručnikom za cijev za paru.
- Pročišćavanje cijevi za paru nakon pripreme mlijeka: sudionik treba pročititi cijev za paru nakon pripreme mlijeka na pari.
- Prihvatljivi mliječni otpad na kraju (manje od 60 ml): nakon pripreme mliječnog napitka, lončić treba biti prazan. Prihvatljiv je mliječni otpad manji od 60 ml.

Ocjena Autorskog napitka (Signature Drink)

Za kategoriju Autorski napitak (Signature Drink) ne primjenjuje se tehnička ocjena jer sudionici mogu koristiti kavu pripremljenu i ne neki drugi način osim espresso.

Tehnička ocjena

- a) Upravljanje stanicom/čista radna površina na kraju nastupa: tehnički sudac ocjenjuje je li sudionik ispunio sljedeće kriterije prema prihvatljivom standardu:
 - Opće odvijanje radnih zadataka pokazuje vještinu i stručnost.
 - Ispravna uporaba i upravljanje aparatom za espresso i mlincem za kavu.
 - Čista i dobro održavana stanica (oprema, stolovi, ručnici i lončići) i uredan rad s kavom i sastojcima (mlijeko, autorski napitak).
 - Ako sudionik nešto prolije, to treba očistiti tijekom vremena predviđenog za natjecanje.
 - Na vrh aparata ne smiju se stavljati tekućine ni sastojci.
- b) Čišćenje sadržaja portafiltra:



More than a moment

- Sudionik čišćenjem treba ukloniti svu vodu ili talog na izljevima portafiltra. To se može učiniti ispiranjem, uporabom ručnika i/ili brisanjem prstima.
- c) Opća higijena tijekom prezentacije: Suci će ocijeniti higijenske postupke sudionika tijekom čitave prezentacije. Primjeri neprihvatljivih postupaka uključuju diranje lica, usta ili poda rukama i zatim korištenje ruku za pripremu napitka.
- d) Ispravna uporaba krpa: Suci će ocijeniti točnu i higijensku uporabu krpa. Sudionik treba koristiti posebne krpe za cijev za paru, stanicu i za čišćenje filter sita. Primjeri nehigijenskih praksi uključuju korištenje krpe koja je pala na pod, miješanje krpa za različite uporabe, diranje lica ili usta krpom.

BODOVI GLAVNOG SUCA

Ocjena Espresso

Brojčanu ljestvicu (opći dojam) koristi glavni sudac kako bi procijenio opći dojam koji je sudionik ostavio u kategoriji „Espresso“ i dodjeljuje bodove između 0 i 3.

Ocjena Latte Art-a

Brojčanu skalu (opći dojam) koristi glavni sudac kako bi procijenio opći dojam koji je sudionik ostavio u kategoriji „Latte Art“ i dodijelio ocjenu između 0 i 3.

Ocjena Autorskog napitka (Signature Drink)

Brojčanu skalu (opći dojam) koristi glavni sudac kako bi procijenio opći dojam koji je sudionik ostavio u kategoriji „Autorski napitak (Signature Drink)“ i dodijelio ocjenu između 0 i 3.

Tehnička ocjena/upravljanje stanicom

Brojčanu ljestvicu (opći dojam) koristi glavni sudac kako bi procijenio sudionikove tehničke vještine i upravljanje stanicom. Sudac razmatra kriterije korištene za *Tehničku ocjenu* s liste za bodovanje tehničkih vještina pri dodjeljivanju od 0 do 6 bodova.

Unutar vremenskog okvira

Ako sudionik ne bude gotov unutar navedenih vremenskih okvira, ima pravo dovršiti nastup uz odbitak od jednog boda za svaku sekundu kojom prelazi gore navedena vremenska ograničenja, do maksimalne kazne od 60 odbijenih bodova (1 minute). Sudionici kojima za završetak zadatka bude trebalo više od 60 dodatnih sekundi bit će diskvalificirani.



More than a moment

Prilog 1

Popis zemalja sudionica

Rok za prijavu *online* smije odrediti lokalno društvo; međutim, on ne može biti kasniji od 31.05.2026.

Razdoblje sudjelovanja u 1. FAZI smije odrediti lokalno društvo; međutim, ono ne može biti duže od 30.06.2026.

Razdoblje sudjelovanja u 2. FAZI smije odrediti lokalno društvo; međutim, ono ne može biti duže od 31.07.2026.

Austrija	Julius Meinl Austria GmbH, Vienna
Bosna i Hercegovina	Julius Meinl BH d.o.o.
Kina	Julius Meinl Coffee Shanghai LLC
Hrvatska	Julius Meinl Croatia d.o.o., Samoborski Otok
Češka	Julius Meinl Meinl Coffee Intl., a.s., org.sl., Prague
Gruzija	Premium Trading Ltd.
Njemačka	Julius Meinl Deutschland GmbH, Ratingen
Mađarska	Julius Meinl Hungary Kft, Budapest
Italija	Julius Meinl Italia S.P.A.
Moldavija	SC "Provitus Grup" SRL
Poljska	Julius Meinl Polska Sp. z o. o, Piotrkówek Mały
Rumunjska	S.C. Julius Meinl România S.R.L.
Srbija	Julius Meinl doo Beograd
Slovačka	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Bratislava
Slovenija	Julius Meinl d.o.o.
UAE	Julius Meinl General Trading LLC
USA	Julius Meinl North America LLC



More than a moment

OCJENJIVAČKI LIST 1. FAZA

Ime kandidata:

Datum:

Ime(na) suca/sudaca:

LIST ZA BODOVANJE KANDIDATA

OCJENA VIDEOZAPISA PIĆA

Ocjena *Latte Art-a*

Kontrast	/3
Sklad, veličina i položaj	/3
Kvaliteta pjene	/3
Prepoznavanje uzorka	/3

Ocjena vještina bariste

Odvijanje radnih zadataka i upravljanje stanicom	/6
--	----

**UKUPNI
REZULTAT**

/ 18



More than a moment

PROCES OCJENE PRIJAVA

Ocjena *Latte Art-a*

Suci dodjeljuju bodove između 0 i 3 prema brojčanoj ljestvici (*Latte Art*). Ako nema temelja za ocjenjivanje, može se dodijeliti 0 bodova. Ocjena *Latte Art-a* ovisi o ukupnoj kvaliteti i vizualnoj privlačnosti, ne o kreativnosti. Sudionici neće dobiti bodove na temelju kompliciranih i/ili kompleksnih *latte art* dizajna, već je težište na njihovoj vještini u izvođenju odabranog uzorka.

Ocjena vještina bariste

Suci traže kandidate koji pokazuju potpuno vladanje tehnikom i umijećem pripreme *espressa* i *latte arta*. Suci ocjenjuju opće odvijanje radnih zadataka kandidata te uporabu alata, opreme i dodataka, kao i kretanje i opuštenost u radu za stanicom.

Spretnost kandidata u *upravljanju radnim zadacima i stanicom* ocjenjuje se bodovima između 0 i 6 prema brojčanoj ljestvici (kvaliteta). Dopušteno je dodjeljivanje polovičnih bodova.



More than a moment

Definicije napitaka od espresso

Espresso

Espresso je napitak volumena 1 tekuće unce (30 ml +/- 5 ml, uključujući kremu) napravljen od mljevene kave, izliven s jedne strane dvostrukog portafiltra u jednoj neprekidnoj ekstrakciji.

Kava je nakupina prženog proizvoda sjemena ploda biljke iz roda *Coffea*.

Svim sucima mora se poslužiti cijeli espresso. Ako piće ne odgovara definiciji espresso, osjetilni i/ili dodirni rezultati odražava osjetilno iskustvo koje iz te činjenice proizlazi. Espresso se smije pripremati s različitim količinama kave.

Espresso se priprema pomoću sponzoriranog aparata, a temperatura kuhanja mora biti između 90,5 i 96 stupnjeva Celzija (195-200 stupnjeva Fahrenheita). Pojedinačne ručke aparata mogu biti postavljene na različite temperature unutar tog raspona. Međutim, temperatura svakog posluženog napitka treba biti dosljedna. Natjecatelji moraju koristiti samo jednu temperaturu ručaka aparata.

Tlak aparata za espresso bit će postavljen na vrijednost između 8,5 i 9,5 bara.

Potrebna je duljina ekstrakcije od 20 do 30 sekundi.

Posluženi espresso mora sadržavati kremu bez ikakvih prekida u sloju.

Espresso se mora poslužiti u šalici za espresso Julius Meinl iz koje suci moraju moći piti, a da to ni na koji način funkcionalno ne ugrožava njihovu mogućnost primjerenog bodovanja pića; to uključuje, ali nije ograničeno na: prevruću šalicu, nemogućnost sigurnog držanja i pijenja iz šalice, nemogućnost sudaca da provedu protokol ocjenjivanja espresso. Espresso se sucima mora poslužiti uz prikladnu žlicu, ubrus i vodu bez okusa.

U portafilte se ne smije stavljati ništa osim mljevene kave i vode; u suprotnom napitak dobiva 0 bodova u svim komponentama tehničkih i osjetilnih listova za bodovanje u kategoriji „Espresso“.

Latte Art

Mliječno piće koje predstavlja kombinaciju 1 espresso (prema definiciji espresso u odjeljku „Espresso“) i mlijeka grijanog na pari, što bi trebalo proizvesti skladnu ravnotežu bogatog, slatkog mlijeka i espresso.

Preporučuje se da sudionici za mliječne napitke koriste kravlje mlijeko. U slučaju da sudionik namjerava koristiti drugi mliječni proizvod, o tome mora formalno obavijestiti organizatora i zatražiti odobrenje znatno prije datuma održavanja natjecanja. Posluženi napitak mora sadržavati *latte art*. *Latte art* definira se kao uzorak proizveden lijevanjem mlijeka grijanog na pari u šalicu za kavu sa mlijekom. *Latte art* može biti bilo kojeg oblika koji natjecatelj odabere. Sudionici su dužni obavijestiti suce o uzorku koji namjeravaju kreirati (npr. srce, tulipan) na početku vremena predviđenog za njihov nastup.

Latte Art se mora poslužiti u šalici za kavu s mlijekom Julius Meinl iz koje suci moraju moći piti, a da to ni na koji način funkcionalno ne ugrožava njihovu mogućnost primjerenog bodovanja pića; to uključuje, ali nije ograničeno na prevruću šalicu i nemogućnost sigurnog držanja i pijenja iz šalice. Ako se funkcionalno ugrozi mogućnost suca da boduje piće, to može utjecati na bodove za pažnju pridanu detaljima.



More than a moment

Nije dopuštena uporaba dodatnih sastojaka ili preljeva, uključujući, ali ne i ograničeno na, šećer, začine ili arome u prahu. To se odnosi i na sastojke koji su već prisutni u mlijeku, ako postoje. Ne smije biti nikakvih dodataka. U slučaju dodataka, sudionik dobiva 0 bodova u kategoriji „Okus“.

Mliječni napitci se sucima moraju poslužiti na salveti i uz vodu bez okusa.

U portafilte se ne smije stavljati ništa osim mljevene kave i vode; u suprotnom, mliječni napitak dobiva 0 bodova u svim komponentama tehničkih i osjetilnih listova za bodovanje u kategoriji „Latte Art“.

Autorski napitak (Signature Drink)

Autorski napitak pokazuje kreativnost sudionika i vještinu stvaranja privlačnog i jedinstvenog pića na bazi kave.

Autorski napitak mora biti tekući napitak; suci ga moraju moći popiti.

Autorski napitak mora sadržavati kavu. Dopuštene su kreativne i alternativne metode pripreme kave i nisu ograničene na tradicionalne metode ekstrakcije ili infuzije (poput ekstrakcije espressa ili vrućeg namakanja), pod uvjetom da je prisutnost i okus komponente kave jasno prepoznatljiv u konačnom napitku.

Priprema određenih sastojaka prije natjecanja potrebna je (npr. 24-satna infuzija) i prihvaćena je. Konačno sastavljanje i kombiniranje svih sastojaka u napitak po narudžbi mora se odvijati na pozornici tijekom natjecateljskog vremena dodijeljenog natjecatelju. Priprema napitka po narudžbi bilježi se u kategoriji „Dobro objašnjeno, predstavljeno i pripremljeno“ na listi senzornih bodova. Mora biti prisutan prevladavajući okus kave, inače će rezultat „Doživljaja okusa“ odražavati rezultirajuće senzorno iskustvo.

Autorski napitak može se poslužiti na bilo kojoj temperaturi prikladnoj za konzumaciju.

U kategoriji „Autorski napitak (Signature Drink)“ dopušteno je korištenje sastojaka koji sadrže alkohol. Sudionicima se savjetuje da paze da prisutnost alkohola u pićima ne nadjačava sveukupni okus i da održavaju uravnoteženi profil okusa.

Svi sastojci moraju se navesti na zahtjev. Sudionici sa sobom moraju ponijeti originalnu ambalažu svih sastojaka korištenih u autorskom napitku kako bi suci mogli utvrditi sastojke koje sadrže. Ako sudionik ne preda originalnu ambalažu kad se to od njega zatraži, autorski napitak dobiva 0 bodova u svim kategorijama na listovima za bodovanje osjetilnog rezultata u kategoriji „Autorski napitak“.

U portafilte se ne smije staviti ništa osim mljevene kave i vode; u suprotnom autorski napitak dobiva 0 bodova u svim komponentama tehničkih i osjetilnih listova za bodovanje u kategoriji „Autorski napitak“.



More than a moment

OCJENJIVAČKI LIST 2. FAZA

Ime natjecatelja:	Datum:
Ime suca:	

LIST ZA BODOVANJE OSJETILNOG REZULTATA**OCJENA ESPRESSA**

Vizualna privlačnost

	DA	NE
Krema		
		/1

Kvaliteta iskustva okusa

Okus	/6
Ravnoteža	/6
Tijelo (struktura)	/6
Okus koji ostaje u ustima	/6
	/ 24

OCJENA LATTE ART-AVizualna privlačnost *Latte Art*

Kontrast	/3
Sklad, veličina i položaj	/3
Kvaliteta pjene	/3
Prepoznavanje uzorka	/3
	/ 12

Kvaliteta iskustva okusa

Okus	/6
Ravnoteža	/6
Tijelo	/6
Okus koji ostaje u ustima	/6
	/ 24

OCJENA AUTORSKOG NAPITKA (SIGNATURE DRINK)

Dobro objašnjeno i predstavljeno	/6
Prezentacija i točnost	/6
Iskustvo okusa	/6
	/ 18

**OSJETILNI
REZULTAT****/ 79**

More than a moment

Ime natjecatelja:	Datum:
Ime suca:	

TEHNIČKI REZULTAT

Ocjena espresso

	DA	NE
Ispiranje ručke		
Suho/čisto sito prije doziranja		
Prihvatljivo prolijevanje/otpad prilikom doziranja/mljevenja		
Dosljedno doziranje i tampiranje		
Čišćenje portafiltera (prije umetanja)		
Umetanje i neposredan početak kuhanja		
Duljina ekstrakcije (20-30 sekundi)		
	/7	

Duljina
ekstrakcije

sekunde

Ocjena Latte Art-a

Tehničke vještine

	DA	NE
Ispiranje ručke		
Suho/čisto sito prije doziranja		
Prihvatljivo prolijevanje/otpad prilikom doziranja/mljevenja		
Dosljedno doziranje i tampiranje		
Čišćenje portafiltera (prije umetanja)		
Umetanje i neposredan početak kuhanja		
Duljina ekstrakcije (20-30 sekundi)		
	/7	

Duljina
ekstrakcije

sekunde

Mlijeko

	DA	NE
Pražnjenje/čišćenje lončića na početku		
Pročišćavanje cijevi za paru prije pripreme mlijeka na pari		
Čišćenje cijevi za paru nakon pripreme mlijeka na pari		
Pročišćavanje cijevi za paru nakon pripreme mlijeka na pari		
Prihvatljivi mliječni otpad na kraju (manje od 60 ml)		
	/5	



More than a moment

Ocjena Autorskog napitka

Zbog fleksibilne upotrebe kave tehnička evaluacija se ne primjenjuje.

Ukupna tehnička ocjena

	DA	NE
Upravljanje stanicom/čista radna površina na kraju nastupa		
Čišćenje izljeva portafiltera		
Općenita higijena tijekom prezentacije		
Ispravna uporaba krpa		
		/4

**TEHNIČKI
REZULTAT**

/ 23



More than a moment

Ime natjecatelja:	Datum:
Ime suca:	

LIST ZA BODOVANJE – GLAVNI SUDAC

Ocjena Espresso

/3

Ocjena Latte Art-a

/3

Ocjena Autorskog napitka (Signature Drink)

/3

Tehnička ocjena/upravljanje stanicom

/6

Unutar zadanog vremenskog okvira od 12 minuta: DA / NE

Ukupno

vrijeme:

Ako „Ne“, ukupne sekunde tijekom vremena: _____ sekundi.

Kazneni bodovi: _____ (maks. 60)

**BODOVI
GLAVNOG
SUCA**

/ 15

TEHNIČKI REZULTAT 1	OSJETILNI REZULTAT 1	OSJETILNI REZULTAT 2	BODOVI GLAVNOG SUCA	ODUZETI BODOVI	UKUPNI REZULTAT
/23	/79	/79	/15		



More than a moment

Oprema i alati, zrna kave

Oprema i alati

Sudionici smiju koristiti isključivo aparat za espresso i mlinac/mlince za kavu koje osigurava organizator.

Sudionici ne smiju mijenjati, prilagođavati ili zamijeniti nijedan dio aparata za espresso bez prethodnog dopuštenja organizatora.

Sudionici ni na koji način ne smiju mijenjati tehničku konfiguraciju mlinca za kavu, osim veličine čestica mljevenja i doze pomoću vanjskih kontrola.

Stanica svakog sudionika opremljena je sljedećim: aparat za espresso, 1 mlinac za kavu, 1 *knock box*, mlijeko (pojednostosti dostupne prije početka natjecanja), kanta za smeće, 1 konobarska kolica (za uporabu tijekom pripreme i pospremanja), šalice za espresso Julius Meinl, šalice za cappuccino Julius Meinl, čaše Julius Meinl za vodu, zrna kave Julius Meinl, ubrusi, pladanj za posluživanje i stol Julius Meinl.

Natjecatelji moraju koristiti zrna kave koje im osigurava Organizator.

Od sudionika se očekuje da donesu sav dodatan pribor koji im je potreban za prezentaciju. Sudionici su tijekom natjecanja odgovorni i zaduženi za vlastitu opremu i dodatke.

Popis pribora koji sudionik smije donijeti uključuje sljedeće:

- dodatnu električnu opremu (maksimalno dva predmeta)
- dodatnu opremu na baterije (ako to ne krši druga spomenuta ograničenja)
- tamper
- čašice
- Lončići
- mlijeko (mogućnost korištenja mlijeka koje osigurava ORGANIZATOR)
- šalicu/čaše za Autorski napitak (Signature Drink)
- žlice
- sve posebne kuhinjske alate koji su potrebni
- svu opremu/dodatke i potrebne za Autorski napitak (Signature Drink)
- vodu (za 2 osjetilnih sudaca)
- barske ručnike/čiste krpe (za vježbu i natjecanje)
- sredstva za čišćenje (četka za stanicu, četka za mlinac, itd.)
- sve dodatke za stol za prezentaciju sucima
- konobarska kolica (mogućnost korištenja ORGANIZATOROVIH kolica).

Zrna kave

Sudionici na natjecanju moraju koristiti ista zrna kave Julius Meinl u sve 3 kategorije. ORGANIZATOR sudionike prije početka natjecanja pravovremeno obavještava o zrnima kave Julius Meinl koja će se koristiti.



More than a moment

OCJENJIVAČKI LIST 3. FAZA

Ime natjecatelja:	Datum:
Ime suca:	

LIST ZA BODOVANJE OSJETILNOG REZULTATA**OCJENA ESPRESSA**

Vizualna privlačnost

	DA	NE
Krema		
		/1

Kvaliteta iskustva okusa

Okus	/6
Ravnoteža	/6
Tijelo (struktura)	/6
Okus koji ostaje u ustima	/6
	/ 24

OCJENA LATTE ART-AVizualna privlačnost *Latte Art*

Kontrast	/3
Sklad, veličina i položaj	/3
Kvaliteta pjene	/3
Prepoznavanje uzorka	/3
	/ 12

Kvaliteta iskustva okusa

Okus	/6
Ravnoteža	/6
Tijelo	/6
Okus koji ostaje u ustima	/6
	/ 24

OCJENA AUTORSKOG NAPITKA (SIGNATURE DRINK)

Dobro objašnjeno i predstavljeno	/6
Prezentacija i točnost	/6
Iskustvo okusa	/6
	/ 18

**OSJETILNI
REZULTAT****/ 79**

More than a moment

ESPRESSO
OSJETILNI
REZULTAT

LATTE ART
OSJETILNI
REZULTAT

SIG. DRINK
OSJETILNI
REZULTAT

/25

/36

/18



More than a moment

Ime natjecatelja:	Datum:
Ime suca:	

LIST ZA BODOVANJE TEHNIČKOG REZULTATA

Ocjena espresso

	DA	NE
Ispiranje ručke		
Suho/čisto sito prije doziranja		
Prihvatljivo prolijevanje/otpad prilikom doziranja/mljevenja		
Dosljedno doziranje i tampiranje		
Čišćenje portafiltera (prije umetanja)		
Umetanje i neposredan početak kuhanja		
Duljina ekstrakcije (20-30 sekundi)		
	/7	

Duljina
ekstrakcije

sekunde

Ocjena Latte Art-a

Tehničke vještine

	DA	NE
Ispiranje ručke		
Suho/čisto sito prije doziranja		
Prihvatljivo prolijevanje/otpad prilikom doziranja/mljevenja		
Dosljedno doziranje i tampiranje		
Čišćenje portafiltera (prije umetanja)		
Umetanje i neposredan početak kuhanja		
Duljina ekstrakcije (20-30 sekundi)		
	/7	

Duljina
ekstrakcije

sekunde

Mlijeko

	DA	NE
Pražnjenje/čišćenje lončića na početku		
Pročišćavanje cijevi za paru prije pripreme mlijeka na pari		
Čišćenje cijevi za paru nakon pripreme mlijeka na pari		
Pročišćavanje cijevi za paru nakon pripreme mlijeka na pari		
Prihvatljivi mliječni otpad na kraju (manje od 60 ml)		
	/5	



More than a moment

Ocjena Autorskog napitka

Zbog fleksibilne upotrebe kave tehnička evaluacija se ne primjenjuje.

Ukupna tehnička ocjena

	DA	NE
Upravljanje stanicom/čista radna površina na kraju nastupa		
Čišćenje izljeva portafiltera		
Općenita higijena tijekom prezentacije		
Ispravna uporaba krpa		
		/4

TEHNIČKI REZULTAT

/ 23

ESPRESSO TEHNIČKI REZULTAT

/7

LATTE ART TEHNIČKI REZULTAT

/12



More than a moment

Ime natjecatelja:	Datum:
Ime suca:	

LIST ZA BODOVANJE – GLAVNI SUDAC

Ocjena Espresso

/3

Ocjena Latte Art-a

/3

Ocjena Autorskog napitka (Signature Drink)

/3

Tehnička ocjena/upravljanje stanicom

/6

Unutar zadanog vremenskog okvira od 12 minuta: DA / NE

Ukupno

vrijeme:

Ako „Ne“, ukupne sekunde tijekom vremena: _____ sekundi.

Kazneni bodovi: _____ (maks. 60)

**BODOVI
GLAVNOG
SUCA**

/ 15

TEHNIČKI REZULTAT 1	OSJETILNI REZULTAT 1	OSJETILNI REZULTAT 2	BODOVI GLAVNOG SUCA	ODUZETI BODOVI	UKUPNI REZULTAT
/23	/79	/79	/15		



More than a moment

UKUPNO

OCJENE ESPRESSA

ESPRESSO OSJETILNA OCJENA 1	ESPRESSO OSJETILNA OCJENA 2	ESPRESSO TEHNIČKA OCJENA	UKUPNA TEHNIČKA OCJENA	ESPRESSO GLAVNI SUDAC OCJENA	TEHNIČKA OCJENA- UPRAVLJANJE STANICOM GLAVNI SUDAC	ODUZETI BODOVI	UKUPNI REZ. ESPRESSO
/25	/25	/7	/4	/3	/6		

OCJENE LATTE ART-A

LATTE ART OSJETILNA OCJENA 1	LATTE ART OSJETILNA OCJENA 2	LATTE ART TEHNIČKA OCJENA	UKUPNA TEHNIČKA OCJENA	LATTE ART GLAVNI SUDAC OCJENA	TEHNIČKA OCJENA- UPRAVLJANJE STANICOM GLAVNI SUDAC	ODUZETI BODOVI	UKUPNI REZ. LATTE ART
/36	/36	/12	/4	/3	/6		

OCJENE AUTORSKOG NAPITKA (SIGNATURE DRINK)

AUTORSKI NAPITAK OSJETILNA OCJENA 1	AUTORSKI NAPITAK OSJETILNA OCJENA 2	UKUPNA TEHNIČKA OCJENA	AUTORSKI NAPITAK GLAVNI SUDAC OCJENA	TEHNIČKA OCJENA- UPRAVLJANJE STANICOM GLAVNI SUDAC	ODUZETI BODOVI	UKUPNI REZ. AUT. NAPITAK
/36	/36	/4	/3	/6		



More than a moment

Oprema i alati, zrna kave

Oprema i alati

Sudionici smiju koristiti isključivo Rancilio aparat za espresso i Fiorenzato mlinac/mlince za kavu koje osigurava organizator.

Sudionici ne smiju mijenjati, prilagođavati ili zamijeniti nijedan dio aparata za espresso bez prethodnog dopuštenja organizatora.

Sudionici ni na koji način ne smiju mijenjati tehničku konfiguraciju mlinca za kavu, osim veličine čestica mljevenja i doze pomoću vanjskih kontrola.

Stanica svakog sudionika opremljena je sljedećim: aparat za espresso, 1 mlinac za kavu, 1 *knock box*, mlijeko (pojednost dostupne prije početka natjecanja), kanta za smeće, 1 konobarska kolica (za uporabu tijekom pripreme i pospremanja), šalice za espresso Julius Meinl, šalice za cappuccino Julius Meinl, čaše Julius Meinl za vodu, zrna kave Julius Meinl, ubrusi Julius Meinl, pladanj za posluživanje i stol Julius Meinl.

Sudionici moraju koristiti zrna kave koja im osigurava Organizator.

Od sudionika se očekuje da donesu sav dodatan pribor koji im je potreban za prezentaciju. Sudionici su tijekom natjecanja odgovorni i zaduženi za vlastitu opremu i dodatke.

Popis pribora koji sudionik smije donijeti uključuje sljedeće:

- dodatnu električnu opremu (maksimalno dva predmeta)
- dodatnu opremu na baterije (ako to ne krši druga spomenuta ograničenja)
- tamper
- čašice
- lončići
- mlijeko (mogućnost korištenja mlijeka koje osigurava ORGANIZATOR)
- šalicu/čaše za Autorski napitak (Signature Drink)
- žlice
- sve posebne kuhinjske alate koji su potrebni
- svu opremu/dodatke i potrebne za Autorski napitak (Signature Drink)
- vodu (za 2 osjetilnih sudaca)
- barske ručnike/čiste krpe (za vježbu i natjecanje)
- sredstva za čišćenje (četka za stanicu, četka za mlinac itd.)
- sve dodatke za stol za prezentaciju sucima
- konobarska kolica (mogućnost korištenja ORGANIZATOROVIH kolica).

Zrna kave

Sudionici na natjecanju moraju koristiti ista zrna kave Julius Meinl u sve 3 kategorije. ORGANIZATOR sudionike prije početka natjecanja pravovremeno obavještava o zrnima kave Julius Meinl koja će se koristiti.



More than a moment

IZJAVA O PRIVATNOSTI

UVODNE ODREDBE

Prilikom obrade vaših osobnih podataka poštujemo sve propise o zaštiti podataka, osobito sve odredbe Opće uredbe EU-a o zaštiti podataka (u daljnjem tekstu: OUZP) i sve ostale primjenjive propise. Ovom izjavom određujemo vaše osobne podatke koje ćemo obrađivati i otkrivati u svrhe zbog kojih se osobni podaci obrađuju; utvrđujemo također zakonsku osnovu na temelju koje se vaši osobni podaci obrađuju te kako možete ostvariti svoja prava koja proizlaze iz OUZP-a, kada je to primjenljivo.

1 VODITELJI OBRADE OSOBNIH PODATAKA

Voditelji obrade osobnih podataka u smislu OUZP-a su:

Julius Meinl Austria GmbH
Julius Meinl Gasse 3-7
1160 Beč
Austrija
e-pošta: privacy@meinl.group

i

lokalno društvo u vašoj zemlji navedeno u Prilogu 1.

2 SVRHA I PRAVNA OSNOVA OBRADE

Ako ste sudionik natjecanja JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026, kao što je to opisano u Pravilima, vaše osobne podatke ćemo obrađivati. Vaši osobni podaci potrebni su za sudjelovanje u natjecanju JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Mi obrađujemo sljedeće osobne podatke koje nam pružite tijekom procesa registracije/prijave:

- ime i adresu lokalnog društva
- ime i prezime
- adresu e-pošte i detalje za kontakt
- fotografije/videozapise koji vas prikazuju tijekom natjecanja JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026.
- naziv, recept i sastojke pića s potpisom.

Ako ste sudac u natjecanju JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026, kao što je to opisano u Pravilima, vaše osobne podatke ćemo obrađivati. Vaši osobni podaci potrebni su radi vašeg doprinosa u ulozi suca u natjecanju JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Mi obrađujemo sljedeće osobne podatke koje nam pružite tijekom procesa prijave:

- ime i prezime
- adresu e-pošte i kontakt broj



- fotografije/videozapise koji vas prikazuju tijekom JULIUS MEINL BARISTA CUPA 2026.
- životopis.

Zakonska osnova za obradu tih osobnih podataka je vaša privola (članak 6. stavak 1. točka (a) OUZP-a) koju ovim putem dajete, i naš legitimni interes (članak 6. stavak 1. točka (f) OUZP-a) za organizaciju i provedbu natjecanja JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 (npr. pobjednici pojedinih faza, nagrade itd.) te upravljanje sudionicima (uključujući kontaktiranje sa sudionicima). Pored navedenoga, osobni se podaci obrađuju i pohranjuju u marketinške svrhe kako bi služili promidžbi natjecanja JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 i sudionika putem tiskanih i *online* medija te drugih oglasnih kanala.

3 PRIJENOS PODATAKA TREĆIM STRANAMA

Općenito, mi prenosimo vaše osobne podatke trećim stranama samo ako postoji valjana zakonska osnova za taj prijenos i u onoj mjeri u kojoj ona postoji.

Ako je nužno, vaši će se osobni podaci prenijeti sljedećim (kategorijama) primatelja, na primjer:

- trećim stranama – dobavljačima (npr. sucima-vanjskim suradnicima, agencijama za organizaciju događanja)
- distribucijskim partnerima društva Julius Meinl Austria GmbH i drugim društvima u izravnom i neizravnom vlasništvu društva JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Beč
- organizacijskim partnerima za dodijeljene nagrade (putničke agencije, hoteli itd.)
- marketinškim agencijama povezanim s društvom Julius Meinl Austria GmbH i drugim lokalnim društvima (vidjeti Prilog 1.) te drugim društvima u izravnom i neizravnom vlasništvu društva JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Beč.

4 TRAJANJE PREDLOŽENE OBRADE

Mi svakako obrađujemo vaše osobne podatke tijekom natjecanja JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Pored navedenoga, vaši osobni podaci pohranjuju se tri (3) godine za pripadajuće svrhe (navedene u članku 2.) vezane za natjecanje JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Ako smo obvezni zadržati vaše osobne podatke tijekom dužeg razdoblja zbog zakonskih obveza zadržavanja, oni će se također pohraniti na razdoblje koje je propisano obvezama zadržavanja. Osobni podaci mogu se također pohraniti onoliko dugo koliko je to potrebno radi podnošenja, provedbe ili obrane zakonskih zahtjeva.

Ako više ne trebamo vaše osobne podatke, brišemo ih ili ih anonimiziramo kako bismo zajamčili da vas se više ne može identificirati.

5 VAŠA PRAVA POVEZANA S VAŠIM OSOBNIM PODACIMA

Svoja prava možete ostvarivati u odnosu na svakog pojedinog voditelja obrade podataka.

Imate pravo na informacije o svojim osobnim podacima koje mi obrađujemo (članak 15. OUZP-a). Ako obrađujemo netočne ili nepotpune osobne podatke, imate pravo na ispravak ili dopunu takvih podataka (članak 16. OUZP-a).

Od nas također možete zatražiti brisanje svojih osobnih podataka koji su nezakonito obrađeni. Molimo da uzmete u obzir da ovo pravo možete ostvarivati samo kada je riječ o netočnim,



More than a moment

nepotpunim ili nezakonito obrađenim osobnim podacima ili u drugim slučajevima u kojima su ispunjeni zakonski uvjeti za ostvarivanje tog prava (članak 17. OUZP-a).

Također imate pravo na to da od voditelja obrade podataka ishodite ograničenje obrade osobnih podataka koji se na vas odnose (članak 18. OUZP-a).

Imate pravo na zaprimanje osobnih podataka koji se na vas odnose, koje ste nam pružili, u strukturiranom, uobičajeno upotrebljavanom i strojno čitljivom formatu te imate pravo te podatke prenijeti drugom voditelju obrade bez ometanja od strane voditelja obrade kojem su osobni podaci pruženi (članak 20. OUZP-a).

Konkretno, u svakom trenutku imate pravo na prigovor, na temelju svoje osobne situacije, vezano za obradu osobnih podataka koji se odnose na vas, a koja se temelji na našim legitimnim interesima. Ako naši legitimni interesi ne prevladavaju ili obrada služi za podnošenje, provedbu ili obranu zakonskih zahtjeva, vaše osobne podatke više nećemo obrađivati (članak 21. OUZP-a).

Svoju privolu imate pravo povući u svakom trenutku. Povlačenje privole ne utječe na zakonitost obrade na temelju privole prije njezina povlačenja (članak 7. OUZP-a).

6 PRUŽANJE OSOBNIH PODATAKA

Pružanje osobnih podataka potrebno je u svrhe navedene u članku 3. Ako se osobni podaci ne pruže ili se ne pruže u traženoj mjeri, sudjelovanje u natjecanju JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 nije moguće.

7 AUTOMATIZIRANO DONOŠENJE ODLUKA/PROFILIRANJE

Ne koristimo se automatskim donošenjem odluka/profiliranjem.

8 PRAVO ULAGANJA PRITUŽBE NADZORNOM TIJELU

Ako smatrate da smo se nezakonito služili vašim osobnim podacima, možete uložiti pritužbu nadzornom tijelu u svojoj zemlji u skladu s podacima sadržanim u Prilogu 1.

9 RAZNO

Zadržavamo pravo povremenog ažuriranja ove izjave o privatnosti podataka kako bi se u njoj odražavale izmjene zakonskih i/ili tehničkih promjena i/ili zahtjeva ili bilo koje druge promjene u našem poslovanju (djelatnosti). U razumnoj ćemo se mjeri potruditi da vas odmah obavijestimo o takvim ažuriranjima.



More than a moment

Izjava o privatnosti Prilog 1 - Tijela za zaštitu podataka

Država	Tvrtka	Tijelo za zaštitu podataka
Austrija	Julius Meinl Austria GmbH, Vienna	Österreichische Datenschutzbehörde Barichgasse 40-42 1030 Vienna Austria Phone: + 43 1 52 152 0 E-Mail: dsb@dsb.gv.at
Hrvatska	Julius Meinl Croatia d.o.o., Samoborski Otok	Agencija za zaštitu osobnih podataka Ul. Metela Ožegovića 16 10000 Zagreb Hrvatska Telefon: + 385 1 4609 000 E-Mail: azop@azop.hr
Češka	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Prague	The Office for Personal Data Protection Pplk. Sochora 27 170 00 Praha 7 Czech Republic Phone: +420 234 665 111 E-Mail: posta@uouu.cz
Njemačka	Julius Meinl Deutschland GmbH, Ratingen	Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein- Westfalen Postfach 20 04 44 40102 Düsseldorf Germany Phone: +49 211 / 38424 0 E-Mail: poststelle@ldi.nrw.de
Mađarska	Julius Meinl Hungary Kft, Budapest	National Authority for Data Protection and Freedom of Information Falk Miksa utca 9-11 H-1055 Budapest Hungary Phone: + 36 1 391 1400 E-Mail: ugyfelszolgalat@naih.hu
Italija	Julius Meinl Italia SpA, Altavilla Vicentina	Garante per la Protezione dei Dati Personali



More than a moment

		Piazza Venezia n. 11 I - 00187 Roma Italy Phone: + 39 06 69 6771 E-Mail: protocollo@gdpd.it
Poljska	Julius Meinl Polska Sp. z o. o, Piotrkówek Mały	Urząd Ochrony Danych Osobowych ul. Stawki 2 PL 00-193 Warszawa Poland Phone: + 48 22 53 10 300 E-Mail: kancelaria@uodo.gov.pl
Rumunjska	Julius Meinl Romania SRL, Tg Secuiesc Jud. Covasna	The National Supervisory Authority For Personal Data Processing 28-30 G-ral Gheorghe Magheru Bld., District 1, post code 010336 Bucharest Romania Phone: +40 318 059 211 E-Mail: ansdpdcp@dataprotection.ro
Slovačka	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Bratislava	Office for Personal Data Protection of the Slovak Republik Hraničná 12 820 07, Bratislava 27 Slovak Republic Phone: +421 2 323 132 14 E-Mail: statny.dozor@pdp.gov.sk



More than a moment