



Julius Meinl

BARISTA

20 *Cup* **26**

JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026

SPLOŠNI POGOJI IN PRAVILA SODELOVANJA



More than a moment

1 SPLOŠNE INFORMACIJE IN UPORABA PRAVIL

- 1.1 Družba Julius Meinl Austria GmbH (v nadaljevanju: »ORGANIZATOR«) organizira tekmovanje Julius Meinl Barista Cup 2026 (v nadaljevanju: »TEKMOVANJE«). Kolikor posamezni tekmovalni krogi (1. KROG, 2. KROG in/ali 3. KROG) potekajo v različnih državah, so ti na lokalni ravni organizirani izključno s strani ustreznih lokalnih organizatorjev, navedenih v Prilogi 1.
- 1.2 TEKMOVANJE je organizirano in se izvaja z namenom promocije ORGANIZATORJA, njegovih povezanih družb ter njihovih dejavnosti, strokovnega vtisa, izdelkov in ponudbe.
- 1.3 TEKMOVANJE poteka v treh krogih: prvi (spletni) tekmovalni krog (»1. KROG«), drugi (lokalni) tekmovalni krog (»2. KROG«) ter tretji (finalni) tekmovalni krog (»3. KROG«). Udeležba na TEKMOVANJU je brezplačna.
- 1.4 Ti Splošni pogoji sodelovanja skupaj s prilogami (v nadaljevanju: »POGOJI«) veljajo za TEKMOVANJE in so pravno zavezujoči za vsakega udeleženca TEKMOVANJA (v nadaljevanju: »UDELEŽENEC«). Z oddajo prijave na TEKMOVANJE UDELEŽENEC potrjuje, da se s temi POGOJI strinja, ter jamči, da ima potrebno poslovno sposobnost za sklenitev in zavezujoče sprejetje teh POGOJEV.
- 1.5 ORGANIZATOR si pridržuje pravico, da po lastni presoji spremeni, začasno prekine ali zaključi TEKMOVANJE, oziroma spremeni te POGOJE. O vseh spremembah bodo UDELEŽENCI pravočasno obveščeni. Za posamezne kroge TEKMOVANJA lahko veljajo dodatni pogoji in določila, zlasti pogoji glede sodelovanja.
- 1.6 Izjava o varstvu osebnih podatkov (Priloga 6) je sestavni del teh POGOJEV in jo je treba sprejeti skupaj s temi POGOJI.

2 POGOJI SODELOVANJA IN ODSTOP OD SODELOVANJA

- 2.1 TEKMOVANJE je odprto za vse zaposlene, ki opravljajo delo barista v kavarni, restavraciji, hotelu ali baru, ki uradno ponuja in streže kavo Julius Meinl. Delovno razmerje mora trajati ves čas trajanja TEKMOVANJA.
- 2.2 Na TEKMOVANJU ne smejo sodelovati zaposleni pri ORGANIZATORJU niti tretje osebe, ki pri TEKMOVANJU sodelujejo kot svetovalci, člani žirije ipd., prav tako pa ne njihovi ožji družinski člani (vključno z zakoncem oziroma partnerjem, starši, starimi starši, otroki, brati, sestrami, strici, tetami in bratranci oziroma sestričnami).
- 2.3 UDELEŽENEC mora biti ob oddaji prijavnega obrazca star najmanj 18 let.
- 2.4 UDELEŽENEC mora imeti stalno ali začasno prebivališče v državi, v kateri sodeluje na TEKMOVANJU.
- 2.5 UDELEŽENEC lahko v 1. KROGU (glej točko 5.1) in 2. KROGU (glej točko 5.3.4) TEKMOVANJA sodeluje izključno v državi svojega prebivališča.
- 2.6 ORGANIZATOR je izrecno upravičen, da prijavo UDELEŽENCA zavrne brez navedbe razloga. ORGANIZATOR si pridržuje pravico, da UDELEŽENCA kadar koli diskvalificira in/ali izključi iz TEKMOVANJA, zlasti če:
 - 2.6.1 je v prijavnem obrazcu (glej točko 3.1) navedel napačne (osebne) podatke;
 - 2.6.2 obstajajo utemeljeni razlogi za domnevo, da je UDELEŽENEC kršil ali krši te POGOJE ali druga zavezujoča pravila ali predpise.



More than a moment

- 2.7 Sodelovanje na TEKMOVANJU je strogo osebne narave in zato udeležba ni prenosljiva. UDELEŽENEC mora v vseh fazah TEKMOVANJA sodelovati osebno in si ne sme pomagati s pomočjo tretjih oseb.
- 2.8 ORGANIZATOR si pridržuje pravico, da od UDELEŽENCA zahteva dokazila o izpolnjevanju pogojev za sodelovanje na TEKMOVANJU (glej točke 2.1–2.4). Neizpolnitev zahteve po predložitvi dokazil lahko povzroči diskvalifikacijo iz TEKMOVANJA ter izgubo morebitno podeljenih nagrad. Vse odločitve ORGANIZATORJA so dokončne, zavezujoče in nanje ni pritožbe.
- 2.9 Splošna merila ocenjevanja za vse FAZE TEKMOVANJA so navedena v Prilogi A.

3 SPLETNA PRIJAVA

- 3.1 UDELEŽENEC mora postopek prijave opraviti prek spleta na spletni strani lokalne družbe pred iztekom prijavnega roka (glej Prilogo 1), pri čemer mora zlasti posredovati naslednje (osebne) podatke:
- naziv in naslov delodajalca,
 - ime in priimek,
 - elektronski naslov,
 - državo prebivališča,
 - kontaktno telefonsko številko.
- 3.2 UDELEŽENEC je odgovoren za to, da je oddana prijava popolna, točna ter skladna z zahtevano obliko ali smernicami. Nepopolne ali nepravilno oblikovane prijave so lahko po prosti presoji ORGANIZATORJA diskvalificirane oziroma izključene iz TEKMOVANJA.
- 3.3 Z oddajo prijave UDELEŽENEC potrjuje, da je te POGOJE prebral, jih razume ter soglaša, da bo ocenjen na podlagi meril, določenih v teh POGOJIH, ter po presoji žirije, ki jo imenuje ORGANIZATOR.

4 OBLAČILA

- 4.1 ORGANIZATOR lahko UDELEŽENCU za potrebe TEKMOVANJA zagotovi oblačila (majice in predpasnike).
- 4.2 UDELEŽENEC je dolžan nositi zagotovljena oblačila v skladu z ustnimi in pisnimi navodili ORGANIZATORJA.
- 4.3 Med potekom TEKMOVANJA smejo UDELEŽENCI nositi izključno logotipe Julius Meinl ter druge logotipe sponzorjev, ki jih ORGANIZATOR izrecno dovoli.

5 PRVI TEKMOVALNI KROG – 1. KROG

- 5.1 1. KROG poteka prek spleta po zaključku postopka spletne prijave (glej 3. točko) in ločeno za vsako državo, navedeno v Prilogi 1, na spletni strani lokalne družbe ter pred iztekom prijavnega roka (glej Prilogo 1).
- 5.2 UDELEŽENCE ocenjuje in točkuje žirija (glej točko 5.3) v dveh kategorijah: (i) *Latte Art & Barista Sposobnosti* ter (ii) *Napitek s podpisom*. Vsi koraki morajo biti opravljeni z izpolnitvijo



More than a moment

spletnega obrazca na spletni strani lokalne družbe pred iztekom prijavnega roka (glej Prilogo 1).

5.2.1 »Latte Art & Barista sposobnosti«

UDELEŽENEC mora oddati en kratek in kakovosten videoposnetek (maksimalna dolžina: 3 minute), ki prikazuje njegove spretnosti pri naslednjih opravilih:

- priprava espressa na kavnem aparatu z ročko,
- penjenje mleka,
- prosto vlivanje mleka v espresso z namenom ustvarjanja latte art vzorca.

Espresso in kava z mlekom morata biti pripravljena v skladu z definicijami napitkov, navedenimi v Prilogi 3.

Oddati je mogoče samo en videoposnetek. UDELEŽENEC mora zagotoviti, da je videoposnetek jasen, ustrezno osvetljen in omogoča podrobno oceno pri vsakem posameznem opravilu.

Namen je zagotoviti celovit vpogled v spretnosti UDELEŽENCA pri pripravi kave, od začetnega espressa do končne predstavitve latte art vzorca.

Podrobna merila ocenjevanja za kategorijo »Latte Art & Barista sposobnosti« so navedena v ocenjevalnem listu za 1. KROG (Priloga 2).

5.3 ŽIRIJA 1. KROGA

5.3.1 Žirijo 1. KROGA sestavlja največ pet (5) strokovno usposobljenih članov s področja kave (v nadaljevanju: »**ŽIRIJA 1. KROGA**«). ORGANIZATOR po lastni presoji imenuje vse člane žirije, vključno z glavnim sodnikom. V primeru odsotnosti posameznega člana lahko ORGANIZATOR tega nadomesti s katero koli drugo primerno osebo.

5.3.2 ŽIRIJI 1. KROGA predseduje glavni sodnik, ki vodi postopek ocenjevanja. ŽIRIJA 1. KROGA vsako prijavo ocenjuje izključno na podlagi meril kakovosti.

5.3.3 ŽIRIJA 1. KROGA na podlagi doseženih rezultatov v 1. KROGU ter izpolnitve obveznosti iz točke 3.2 pripravi seznam največ desetih (10) UDELEŽENCEV za vsako državo iz Priloge 1, pri čemer je najboljši UDELEŽENEC uvrščen na prvo mesto, drugi najboljši na drugo mesto in tako naprej (v nadaljevanju: »**ZMAGOVALEC/-CI 1. KROGA**«). V primeru izenačenega rezultata med UDELEŽENCI ŽIRIJA 1. KROGA skupno odloči, kateri UDELEŽENEC najboljše izkazuje strokovno znanje o kavi in napredne baristične veščine. V primeru neodločenega rezultata ima odločilni glas glavni sodnik.

5.3.4 Vse odločitve ŽIRIJE 1. KROGA so dokončne, zavezujoče in zoper njih ni pritožbe. ŽIRIJA 1. KROGA svoje odločitve ni dolžna utemeljevati ali pojasnjevati, UDELEŽENEC pa nima pravice do prejema povratnih informacij.

5.4 ZMAGOVALCI 1. KROGA bodo o rezultatu pravočasno obveščeni po elektronski pošti.

5.5 Če ZMAGOVALEC 1. KROGA sprejme povabilo, vendar se naknadno izkaže, da se preostalih faz TEKMOVANJA ne more udeležiti, mora o tem nemudoma obvestiti ORGANIZATORJA. V takem primeru si ORGANIZATOR pridržuje pravico, da k sodelovanju povabi naslednjega najvišje uvrščenega UDELEŽENCA iz iste države.

6 INFORMATIVNI SESTANEK IN ŽREBANJE VRSTNEGA REDA

6.1 Pred začetkom 2. KROGA bodo za ZMAGOVALCE 1. KROGA organizirani informativni sestanki. Datum in kraj sestanka bosta posameznim UDELEŽENCEM sporočena vnaprej.



More than a moment

Udeležba bo mogoča prek spleta ali osebno. Udeležba na teh sestankih je za vse ZMAGOVALCE 1. KROGA obvezna. Neudeležba na informativnem sestanku brez utemeljenega razloga lahko privede do diskvalifikacije.

6.2 Namen informativnega sestanka je ZMAGOVALCEM 1. KROGA posredovati vse potrebne informacije za 2. KROG. ORGANIZATOR bo zlasti pojasnil pravila in podroben potek 2. KROGA.

6.3 Med informativnim sestankom se z žrebom določi vrstni red nastopov v 2. KROGU.

7 DRUGI (LOKALNI) TEKMOVALNI KROG – 2. KROG

7.1 2. KROG poteka kot lokalni dogodek v vsaki državi, navedeni v Prilogi 1, in v časovnih obdobjih, določenih v Prilogi 1. ORGANIZATOR si pridržuje pravico, da dve ali več držav v isti regiji (npr. Arabski polotok ali Iberski polotok) združi v en sam lokalni dogodek 2. KROGA.

7.2 Pravico do sodelovanja v 2. KROGU imajo izključno ZMAGOVALCI 1. KROGA (v nadaljevanju: »UDELEŽENCI 2. KROGA«).

7.3 ORGANIZATOR si pridržuje pravico, da po lastni presoji 2. KROG znotraj posamezne države ali regije razdeli na dve zaporedni tekmovalni ravni. V takem primeru lahko 2. KROG obsega: (i) eno ali več predtekmovanj oziroma regionalnih tekmovanj in (ii) eno finalno tekmovanje.

7.3.1 Oblika tekmovanja, tekmovalne kategorije, merila ocenjevanja, sestava žirije ter metodologija točkovanja na vsaki tekmovalni ravni ostanejo enaki kot za 2. KROG, razen če ORGANIZATOR izrecno ne določi drugače.

7.4 Pravico do sodelovanja v finalnem tekmovanju 2. KROGA imajo izključno zmagovalci predtekmovanj oziroma regionalnih tekmovanj. ORGANIZATOR določi število, strukturo, časovni razpored in geografski obseg takih predtekmovanj oziroma regionalnih tekmovanj.

7.5 UDELEŽENCE 2. KROGA ocenjuje in točkuje žirija (glej točko 7.10) v treh tekmovalnih kategorijah: »Espresso«, »Kava z mlekom« in »Napitek s podpisom«, v skladu z definicijami napitkov, navedenimi v Prilogi 3.

7.6 UDELEŽENCI 2. KROGA vsakemu senzoričnemu sodniku postrežejo po en napitek iz vsake navedene tekmovalne kategorije. UDELEŽENCI 2. KROGA lahko pripravijo poljubno število napitkov, vendar se ocenjujejo izključno napitki, postreženi senzoričnim sodnikom (glej točko 7.8.1).

7.7 Podrobna merila ocenjevanja, vključno s tehničnimi in senzoričnimi merili, so navedena v ocenjevalnih listih za 2. KROG (Priloga 4).

7.8 Podrobna določila glede opreme, pripomočkov in kavnih zrn, ki jih morajo uporabljati UDELEŽENCI 2. KROGA, so dodatno opredeljena v Prilogi 4.

7.9 Čas na voljo in časovne kazni

7.9.1 Vsakemu UDELEŽENCU 2. KROGA je na dodeljeni tekmovalni postaji na voljo skupno 31 minut, razdeljenih v naslednje sklope:

- čas priprave: 12 minut,
- čas tekmovanja/nastopa: 12 minut,
- čas čiščenja: 7 minut.



More than a moment

- 7.9.2 Merilnik časa bo jasno viden članom žirije in UDELEŽENCEM 2. KROGA. Časomerilec bo UDELEŽENCA 2. KROGA opozoril ob izteku posameznega časovnega sklopa (glej točko 7.9.1).
- 7.9.3 Če UDELEŽENEC 2. KROGA posameznih korakov ne zaključi v predpisanih časovnih okvirih (glej točko 7.9.1), lahko nastop nadaljuje ob odbitku ene (1) točke za vsako sekundo prekoračitve časovne omejitve, do največje kazni minus 60 točk (1 minuta). UDELEŽENEC 2. KROGA, ki prekorači čas za več kot šestdeset (60) sekund, se diskvalificira iz 2. KROGA.
- 7.10 ŽIRIJA 2. KROGA
- 7.10.1 Žirijo 2. KROGA sestavljajo štirje (4) člani, ki so poslovni partnerji in/ali zaposleni pri ORGANIZATORJU oziroma njegovi poslovni partnerji v posamezni državi, navedeni v Prilogi 1 (v nadaljevanju: »**ŽIRIJA 2. KROGA**«). Žirijo sestavljata dva senzorična sodnika, en tehnični sodnik in en glavni sodnik. ORGANIZATOR po lastni presoji imenuje vse člane žirije, vključno z glavnim sodnikom. V primeru odsotnosti posameznega člana lahko ORGANIZATOR tega nadomesti s katero koli drugo primerno osebo.
- 7.10.2 ŽIRIJI 2. KROGA predseduje glavni sodnik, ki vodi postopek ocenjevanja. ŽIRIJA 2. KROGA vsak nastop ocenjuje izključno na podlagi meril kakovosti.
- 7.10.3 ŽIRIJA 2. KROGA ocenjuje UDELEŽENCE 2. KROGA na podlagi ocenjevalnih listov za 2. KROG (Priloga 4).
- 7.10.4 V primeru izenačenega skupnega rezultata dveh ali več UDELEŽENCEV 2. KROGA je odločilen senzorični rezultat v kategoriji »Espresso« (podrobneje opredeljen v Prilogi 4). UDELEŽENEC 2. KROGA z višjim senzoričnim rezultatom v kategoriji »Espresso« se uvrsti pred druge UDELEŽENCE z enakim skupnim številom točk. Če imajo izenačeni UDELEŽENCI enak senzorični rezultat v kategoriji »Espresso«, je odločilen skupni senzorični rezultat v kategoriji »Kava z mlekom« (podrobneje opredeljen v Prilogi 4). Če imajo izenačeni UDELEŽENCI enak senzorični rezultat tako v kategoriji »Espresso« kot tudi v kategoriji »Kava z mlekom«, se kot prvi uvrsti tisti z višjim rezultatom glavnega sodnika (»Head Judge«), kot je podrobneje opredeljen v Prilogi 4. V primeru izenačenih dokončnih rezultatov med UDELEŽENCI ŽIRIJA 2. KROGA skupno odloči, kateri UDELEŽENEC najbolje izkazuje strokovno znanje o kavi in napredne baristične veščine. Če pride do izenačenja glasov med člani žirije, ima odločilni glas glavni sodnik.
- 7.10.5 ŽIRIJA 2. KROGA na podlagi najvišjega skupnega števila točk v vseh treh kategorijah razglasi enega zmagovalca (v nadaljevanju: »**ZMAGOVALEC 2. KROGA**«) in enega drugouvrščenega. Vsak lokalni dogodek 2. KROGA ima enega ZMAGOVALCA 2. KROGA in enega drugouvrščenega.
- 7.10.6 Vse odločitve ŽIRIJE 2. KROGA so dokončne, zavezujoče in zoper njih ni pritožbe. ŽIRIJA 2. KROGA lahko svojo odločitev utemelji ali pojasni, UDELEŽENEC pa nima pravice do prejema povratnih informacij.
- 7.10.7 ZMAGOVALCI 2. KROGA bodo s strani ORGANIZATORJA pravočasno obveščeni o datumu in časovnem razporedu 3. KROGA po zaključku 2. KROGA v posamezni državi v časovnih obdobjih, navedenih v Prilogi 1.
- 7.10.8 Če ZMAGOVALEC 2. KROGA sprejme povabilo, vendar se naknadno izkaže, da se preostalih faz TEKMOVANJA ne more udeležiti, mora o tem nemudoma obvestiti ORGANIZATORJA. V takem primeru si ORGANIZATOR pridržuje pravico, da k sodelovanju povabi naslednjega najvišje uvrščenega UDELEŽENCA iz zadevne države.



More than a moment

8 INFORMATIVNI SESTANEK IN ŽREBANJE VRSTNEGA REDA

- 8.1 Pred začetkom 3. KROGA bodo za ZMAGOVALCE 2. KROGA organizirani informativni sestanki. Datum in kraj sestanka bosta posameznim UDELEŽENCEM sporočena vnaprej. Udeležba je mogoča prek spleta ali osebno. Udeležba na teh sestankih je za vse ZMAGOVALCE 2. KROGA obvezna. Neudeležba na informativnem sestanku brez utemeljenega razloga lahko privede do diskvalifikacije.
- 8.2 Namen informativnega sestanka je ZMAGOVALCEM 2. KROGA posredovati vse potrebne informacije za 3. KROG. ORGANIZATOR bo zlasti pojasnil pravila ter končne pogoje 3. KROGA, kakor tudi podroben potek 3. KROGA.
- 8.3 Med informativnim sestankom se z žrebom določi vrstni red nastopov v 3. KROGU.

9 VELIKI FINALE – 3. KROG

- 9.1 3. KROG bo potekal na Dunaju v Avstriji dne 4. septembra 2026 oziroma na drug datum, ki ga po lastni presoji določi ORGANIZATOR.
- 9.2 Pravico do sodelovanja v 3. KROGU imajo izključno ZMAGOVALCI 2. KROGA (v nadaljevanju: »UDELEŽENCI 3. KROGA«).
- 9.3 UDELEŽENCE 3. KROGA ocenjuje in točkuje žirija (glej točko 9.7) v treh tekmovalnih kategorijah: »Espresso«, »Kava z mlekom« in »Napitek s podpisom«, v skladu z definicijami kavnih napitkov, navedenimi v Prilogi 3. UDELEŽENCI 3. KROGA vsakemu senzoričnemu sodniku postrežejo po en napitek iz vsake navedene tekmovalne kategorije. UDELEŽENCI 3. KROGA lahko pripravijo poljubno število napitkov, vendar se ocenjujejo izključno napitki, postreženi senzoričnim sodnikom (glej točko 9.7.1).
- 9.4 Podrobna merila ocenjevanja, vključno s tehničnimi in senzoričnimi merili, so navedena v ocenjevalnih listih za 3. KROG (Priloga 5).
- 9.5 Podrobna določila glede opreme, pripomočkov in kavnih zrn, ki jih morajo uporabljati UDELEŽENCI 3. KROGA, so dodatno opredeljene v Prilogi 5.
- 9.6 Čas na voljo in časovne kazni
 - 9.6.1 Vsakemu UDELEŽENCU 3. KROGA je na dodeljeni tekmovalni postaji na voljo skupno 31 minut, razdeljenih na naslednje sklope:
 - čas priprave: 12 minut,
 - čas tekmovanja/nastopa: 12 minut,
 - čas čiščenja: 7 minut.
 - 9.6.2 Merilnik časa bo jasno viden članom žirije in UDELEŽENCEM 3. KROGA. Časomerilec bo UDELEŽENCA 3. KROGA opozoril ob izteku posameznega časovnega sklopa (glej točko 9.6.1).
 - 9.6.3 Če UDELEŽENEC 3. KROGA posameznih korakov ne zaključi v predpisanih časovnih okvirih (glej točko 9.6.1), lahko nastop nadaljuje ob odbitku ene (1) točke za vsako sekundo prekoračitve časovne omejitve, do največje kazni minus 60 točk (1 minuta). UDELEŽENEC 3. KROGA, ki prekorači čas za več kot šestdeset (60) sekund, se diskvalificira iz 3. KROGA.
- 9.7 ŽIRIJA 3. KROGA



More than a moment

- 9.7.1 Žirijo 3. KROGA sestavljajo štirje (4) člani s strokovnim znanjem s področja kave, ki jih izbere ORGANIZATOR (v nadaljevanju: »**ŽIRIJA 3. KROGA**«). Žirijo sestavljata dva senzorična sodnika, en tehnični sodnik in en glavni sodnik. ORGANIZATOR po lastni presoji imenuje vse člane žirije, vključno z glavnim sodnikom. V primeru odsotnosti posameznega člana lahko ORGANIZATOR tega nadomesti s katero koli drugo primerno osebo.
- 9.7.2 ŽIRIJI 3. KROGA predseduje glavni sodnik, ki vodi postopek ocenjevanja. ŽIRIJA 3. KROGA vsak nastop ocenjuje izključno na podlagi meril kakovosti.
- 9.7.3 ŽIRIJA 3. KROGA ocenjuje UDELEŽENCE 3. KROGA na podlagi ocenjevalnih listov za 3. KROG (Priloga 5).
- 9.7.4 V primeru izenačenega rezultata dveh ali več UDELEŽENCEV 3. KROGA v kategoriji »Espresso« je odločilen rezultat v kategoriji »Kava z mlekom« (podrobneje opredeljen v Prilogi 5). UDELEŽENEC 3. KROGA z višjim rezultatom v kategoriji »Espresso« se uvrsti pred druge UDELEŽENCE z enakim skupnim številom točk. V primeru izenačenega rezultata dveh ali več UDELEŽENCEV 3. KROGA v kategoriji »Kava z mlekom« je odločilen rezultat v kategoriji »Espresso« (podrobneje opredeljen v Prilogi 5). UDELEŽENEC 3. KROGA z višjim senzoričnim rezultatom v kategoriji »Kava z mlekom« se uvrsti pred druge UDELEŽENCE z enakim skupnim številom točk. Če imajo izenačeni UDELEŽENCI 3. KROGA enak rezultat v kategorijah »Espresso« in »Kava z mlekom«, se kot prvi uvrsti tisti z višjim skupnim rezultatom glavnega sodnika za splošni vtis (»Head Judge Total Impression«), kot je podrobneje opredeljen v Prilogi 5. V primeru izenačenja dokončnih rezultatov med UDELEŽENCI ŽIRIJA 3. KROGA skupno odloči, kateri UDELEŽENEC najbolje izkazuje strokovno znanje o kavi in napredne baristične veščine. Če pride do izenačenja glasov med člani žirije, ima odločilni glas glavni sodnik.
- 9.7.5 ŽIRIJA 3. KROGA na podlagi najvišjega skupnega števila točk v vseh treh kategorijah (podrobneje opredeljeno v Prilogi 5) razglasi enega zmagovalca (v nadaljevanju: »**ZMAGOVALEC 3. KROGA**«) ter po enega zmagovalca posamezne kategorije »Espresso«, »Kava z mlekom« in »Napitek s podpisom« (v nadaljevanju: »**ZMAGOVALCI KATEGORIJ**«) na podlagi najvišjega števila točk v posamezni kategoriji. ŽIRIJA 3. KROGA razglasi tudi drugouvrščenega in tretjeouvrščenega tako za skupni rezultat vseh treh kategorij kot tudi za posamezne kategorije »Espresso«, »Kava z mlekom« in »Napitek s podpisom«.
- 9.7.6 Vse odločitve ŽIRIJE 3. KROGA so dokončne, zavezujoče in zoper njih ni pritožbe. ŽIRIJA 3. KROGA lahko svojo odločitev utemelji ali pojasni, UDELEŽENEC pa nima pravice do prejema povratnih informacij.

10 NAGRADE

- 10.1 Nagrade se ne podelijo v primeru kršitve teh POGOJEV ali če UDELEŽENEC ravna v nasprotju z interesi ORGANIZATORJA. Smiselno se uporablja določba točke 2.6.2.
- 10.2 NAGRADE 2. KROGA
- 10.2.1 Nagrada za ZMAGOVALCE 2. KROGA v vsaki državi, navedeni v Prilogi 1, obsega udeležbo v 3. KROGU ter potovanje in bivanje na Dunaju v trajanju od dveh (2) do treh (3) nočitev na stroške ORGANIZATORJA z namenom sodelovanja v 3. KROGU. Del nagrade 2. KROGA potovanje, bivanje na Dunaju) se podeli tudi enemu članu vodstva kavarne, restavracije, hotela ali bara, kjer je ZMAGOVALEC 2. KROGA zaposlen (v nadaljevanju: »**SPREMLJEVALEC**«).



More than a moment

- 10.2.2 Podrobnosti (letalska povezava, vrsta nastanitve ipd.) določi ORGANIZATOR po lastni presoji. ORGANIZATOR bo ustrezne informacije o potovanju in bivanju na Dunaju (npr. datumi potovanja, časovni razpored) posredoval pravočasno po zaključku 2. KROGA.
- 10.2.3 ZMAGOVALCI 2. KROGA in njihovi SPREMLJEVALCI so zavezani sodelovati z ORGANIZATORJEM pri ustrezni organizaciji nagrade 2. KROGA, kar vključuje posredovanje osebnih podatkov SPREMLJEVALCA in soglašanje SPREMLJEVALCA Izjavo o varovanju osebnih podatkov.
- 10.2.4 Če ZMAGOVALEC 2. KROGA nagrade 2. KROGA ne uveljavi na datum in v skladu s časovnim razporedom, ki ga določi ORGANIZATOR, se šteje, da je bila nagrada porabljena in izpolnjena. V takem primeru se drugouvrščeni (glej točko 7.10.5) šteje za novega ZMAGOVALCA 2. KROGA, ki ga ORGANIZATOR pravočasno kontaktira zaradi prevzema nagrade 2. KROGA.
- 10.3 NAGRADE 3. KROGA
- 10.3.1 Nagrada 3. KROGA se podeli ZMAGOVALCU 3. KROGA ter ZMAGOVALCEM POSAMEZNIH KATEGORIJ.
- 10.3.2 Nagrada 3. KROGA je potovanje v državo izvora kave na stroške ORGANIZATORJA. Ciljna destinacija se lahko spremeni po presoji ORGANIZATORJA. Podrobnosti (država, letalske povezave, vrsta nastanitve ipd.) določi ORGANIZATOR po lastni presoji. ORGANIZATOR bo ustrezne informacije o potovanju in bivanju v državi izvora kave ORGANIZATORJA (npr. datumi potovanja, časovni razpored) posredoval pravočasno po zaključku 3. KROGA.
- 10.3.3 ZMAGOVALEC 3. KROGA, ZMAGOVALCI POSAMEZNIH KATEGORIJ ter ZMAGOVALEC GOSTOV so dolžni sodelovati z ORGANIZATORJEM pri ustrezni organizaciji nagrade 3. KROGA.
- 10.3.4 Če posamezni UDELEŽENEC v 3. KROGU doseže več naslovov (npr. je hkrati zmagovalec kategorije »Espresso« in zmagovalec kategorije »Kava z mlekom«), mu pripada le ena (1) nagrada 3. KROGA.
- 10.3.5 Če ZMAGOVALEC 3. KROGA, ZMAGOVALEC POSAMEZNE KATEGORIJE ali ZMAGOVALEC GOSTOV nagrade 3. KROGA ne uveljavi na datum in v skladu s časovnim razporedom, ki ga določi ORGANIZATOR, se šteje, da je bila nagrada porabljena in izpolnjena. V takem primeru se drugouvrščeni v zadevni kategoriji (glej točki 9.7.5 in 9.7.6) šteje za novega ZMAGOVALCA 3. KROGA, ZMAGOVALCA POSAMEZNE KATEGORIJE ali ZMAGOVALCA GOSTOV, ki ga ORGANIZATOR pravočasno kontaktira zaradi prevzema nagrade 3. KROGA.
- 10.4 Nagrad ni mogoče zamenjati za njihovo denarno protivrednost.

11 AVTORSKE PRAVICE IN INTELEKTUALNA LASTNINA

- 11.1 Z udeležbo na TEKMOVANJU vsak UDELEŽENEC na ORGANIZATORJA in lokalne družbe, navedene v Prilogi 1, brez kakršnih koli omejitev (zlasti glede časovne ali teritorialne veljavnosti) prenaša materialne avtorske pravice, kar vključuje pravico do uporabe in objave videoposnetkov in/ali fotografij oziroma lastnih vsebin, skupaj s pravico prenosa pravic tretjim osebam. To vključuje fotografije in videoposnetke, ki jih posname UDELEŽENEC sam, kot tudi fotografije in videoposnetke, ki jih med ali v zvezi s TEKMOVANJEM posname ORGANIZATOR in/ali lokalne družbe (Priloga 1). Pravica uporabe obsega zlasti pravico do objave, razmnoževanja, obdelave, prilagoditve in razširjanja vsebine v celoti ali po



More than a moment

posameznih delih ter pravico do združevanja celotnega videoposnetka ali njegovih delov oziroma fotografij v enoten video posnetek, ki ga organizirata ORGANIZATOR in lokalne družbe iz Priloge 1, vse za promocijske namene po lastni presoji ORGANIZATORJA in lokalnih družb iz Priloge 1. UDELEŽENEC je dolžan zagotoviti in odgovarja za to, da na videoposnetkih ali fotografijah, ki jih posname, niso prisotne druge prepoznavne osebe oziroma da ima v primeru njihove prisotnosti njihovo pisno soglasje za snemanje, sodelovanje na TEKMOVANJU ter za prenos pravic, ki so vsebinsko enake pravicam, ki jih ORGANIZATOR in lokalne družbe iz Priloge 1 pridobijo od UDELEŽENCA. Na videoposnetkih ne smejo biti mladoletne osebe.

- 11.2 Z oddajo kakršne koli vsebine, vključno, vendar ne omejeno na recepte napitkov, predstavljena gradiva in slike, UDELEŽENEC ORGANIZATORJU in lokalnim družbam, navedenim v Prilogi 1, podeljuje trajno, neizključno, prenosljivo, svetovno veljavno in brezplačno pravico do objave, uporabe, razmnoževanja, prikazovanja in razširjanja oddane vsebine za namene organizacije, promocije in poročanja o TEKMOVANJU. To med drugim vključuje prikazovanje vsebine na spletni strani TEKMOVANJA, družbenih omrežjih, v promocijskih materialih, povezanih medijih ter drugih marketinških dejavnostih ORGANIZATORJA in lokalnih družb (Priloga 1).
- 11.3 Z oddajo recepta za kategorijo »Napitek s podpisom« (glej točko 5.2.2) vsak UDELEŽENEC soglaša, da lahko ORGANIZATOR in njegove povezane družbe prijavljene recepte uporabljajo, razmnožujejo in prikazujejo v promocijske in marketinške namene. UDELEŽENEC bo ob uporabi recepta za promocijske dejavnosti izven TEKMOVANJA naveden kot avtor. UDELEŽENEC s tem ORGANIZATORJU in lokalnim družbam (Priloga 1) podeljuje neomejeno in brezplačno pravico do uporabe recepta.

12 ODGOVORNOST

- 12.1 UDELEŽENCI morajo pri sodelovanju na TEKMOVANJU ravnati previdno, razumno ter spoštovati in zagotavljati varnost sebe in drugih oseb.
- 12.2 ORGANIZATOR ne daje nobenih zagotovil ali jamstev glede narave ali kakovosti nagrad. Vse nagrade se zagotavljajo po načelu »kot so« in »glede na razpoložljivost«, pri čemer so v največjem obsegu, ki ga dopušča veljavna zakonodaja, izključeni vsi pogoji, jamstva ali drugi pogoji, ki bi sicer lahko izhajali iz zakona.
- 12.3 ORGANIZATOR ne prevzema nobene odgovornosti za kakršno koli škodo, izgubo ali poškodbo, ki bi jo katerikoli UDELEŽENEC utrpel zaradi prijave na TEKMOVANJE, sodelovanja na TEKMOVANJU ali sprejema nagrade, kar UDELEŽENEC sprejema na lastno odgovornost, pri čemer pa nič v teh POGOJIH ne izključuje odgovornosti ORGANIZATORJA za:
- 12.3.1 smrt ali telesno poškodbo, povzročeno iz malomarnosti;
- 12.3.2 goljufijo ali goljufivo zavajanje; ali
- 12.3.3 katero koli drugo odgovornost, ki je po veljavni zakonodaji ni mogoče izključiti.
- 12.4 UDELEŽENCI soglašajo, da bodo ORGANIZATORJA ter njegove zaposlene, prostovoljce, uradne osebe in druge predstavnike, katerih storitve ORGANIZATOR uporablja v zvezi s TEKMOVANJEM ali s katerimi je ORGANIZATOR v pogodbenem razmerju zaradi sodelovanja UDELEŽENCA na TEKMOVANJU, razbremenili odgovornosti, jih branili in jim povrnili škodo za vse zahtevke, obveznosti, izgube ali škode kakršne koli narave, bodisi



More than a moment

materialne bodisi osebne (vključno z odvetniškimi stroški), ki izhajajo iz TEKMOVANJA, so z njim povezane ali so njegova posledica, oziroma so posledica neskladnosti ravnanja UDELEŽENCA s temi POGOJI ali drugimi veljavnimi predpisi.

13 STROŠKI

Vsak UDELEŽENEC nosi lastne stroške in izdatke, povezane s TEKMOVANJEM, razen če je v teh POGOJIH izrecno določeno drugače.

14 VELJAVNO PRAVO

Ti POGOJI se – v obsegu, ki ga dopušča veljavna zakonodaja – presojujejo, razlagajo in uporabljajo v skladu s pravom Republike Avstrije, brez uporabe pravil o koliziji zakonov in brez uporabe Konvencije Združenih narodov o mednarodni prodaji blaga.

15 KONČNE DOLOČBE

- 15.1 Če se katera koli določba teh POGOJEV izkaže za v celoti ali delno nično, neučinkovito ali neizvršljivo, to ne vpliva na veljavnost in izvršljivost preostalih določb. Nična, neučinkovita ali neizvršljiva določba se v obsegu, ki ga dopušča zakon, nadomesti z veljavno, učinkovito in izvršljivo določbo, ki je po vsebini, času, kraju ali obsegu najbližja gospodarskemu namenu prvotne določbe. Enako velja za morebitne pravne praznine v teh POGOJIH.

- 15.2 Prenos pravic in obveznosti

Pravice in obveznosti v zvezi s TEKMOVANJEM lahko uveljavlja izključno UDELEŽENEC in jih brez predhodnega pisnega soglasja ORGANIZATORJA ni dovoljeno prenesti na tretjo osebo.

PRILOGE

Priloga A – Ocenjevalne lestvice in postopki

Priloga 1 – Seznam sodelujočih držav, lokalnih organizatorjev, spletnih strani in časovnic

Priloga 2 – Ocenjevalni list 1. KROGA

Priloga 3 – Definicije napitkov

Priloga 4 – Ocenjevalni list 2. KROGA (vključno s tehničnimi merili ocenjevanja, senzoričnimi merili ocenjevanja, merili skupnega vtisa glavnega sodnika) ter oprema, pripomočki in kavna zrna

Priloga 5 – Ocenjevalni list 3. KROGA (vključno s tehničnimi merili ocenjevanja, senzoričnimi merili ocenjevanja, merili skupnega vtisa glavnega sodnika) ter oprema, pripomočki in kavna zrna

Priloga 6 – Izjava o varstvu osebnih podatkov



More than a moment

Priloga A

Ocenjevalne lestvice in postopki **LESTVICE OCENJEVANJA**

Kandidate in tekmovalce se ocenjuje po naslednjih lestvicah:

Da/Ne

Tekmovalec prejme **1 točko** za oceno »Da« in **0 točk** za oceno »Ne«.

Numerična lestvica (Latte Art): 0–3

Tekmovalci prejmejo oceno od **0 do 3** za vsak od naslednjih dejavnikov, kontrast, harmonija, velikost in položaj v skodelici, kakovost pene, prepoznavnost vzorca. Ocene se dodeljujejo v skladu s kriteriji, navedenimi v spodnji tabeli. **Polovične točke niso dovoljene.**

	Kontrast	Harmonija, velikost & položaj v skodelici	Kakovost pene	Prepoznavnost vzorca
0	Nič za oceniti	Nič za oceniti	Nič za oceniti	Nič za oceniti
1	Kontrast je slab, kar ovira jasno razločevanje vzorca. Velik del bele pene je videti pomešan s kremo.	S perspektive desničarskega ocenjevalca in na pozicijo ročaja skodelice v položaju 3.00 na urinem kazalcu, izgleda vzorec obrnjen na glavo.	Stopnja 4–5 po SCA standardih kakovosti pene.	Vzorca ni mogoče jasno prepoznati.
2	Prisotno je nekaj prelivanja med belo peno in rjavo kremo, vendar je vzorec jasno prepoznaven. Vidna so bež področja, kjer sta se krema in pena pomešali.	S perspektive desničarskega ocenjevalca je vzorec s svojo osnovo v skodelici v položaju med 4.00 in 8.00 uro. Velikost vzorca je nekoliko premajhna ali prevelika za razpoložljivi prostor. Vzorec je slabo postavljen v skodelico (npr. dotika se roba). Če je vlitih več vzorcev, so	Stopnja 2–3 po SCA standardih kakovosti pene.	Vzorec je mogoče jasno prepoznati.



More than a moment

		neuravnoteženi, vendar še vedno jasno prepoznavni.		
3	Clean white foam sharply contrasts against the rich colour of the crema. This sharp contrast is demonstrated throughout most of the pattern.	Za desničarskega ocenjevalca z ročajem skodelice v poziciji 03.00 kot bi gledal na uro, je osnova vzorca pozicionirana v položaju 6.00 na uri (dopustno med 5.00 in 7.00). Velikost vzorca ustreza velikosti skodelice — dovolj velik je, da zapolni prostor, hkrati pa pusti prostor za okvir kreme. Če je vlitih več vzorcev, morajo biti skladni in estetsko privlačni.	Stopnja 1–2 po SCA standardih kakovosti pene.	Vzorec je mogoče jasno prepoznati in je privlačen.

SCA standardi kakovosti pene

Nivo 1	• Ustvarjena je mikropena. • Pena je gladka, sijoča in vlažna. • Ni vidnih mehurčkov.
Nivo 2	• Ustvarjena je mikropena. • Pena je gladka in vlažna. • Zelo malo majhnih mehurčkov (premera manj kot 0,5 mm).
Nivo 3	• Ustvarjena je mikropena. • Pena je gladka in vlažna. • Mikropenasta tekstura z veliko majhnimi mehurčki (premer manj kot 1 mm) ter zelo malo večjimi mehurčki (1–2 mm).
Nivo 4	• Prisotnih je veliko velikih mehurčkov (premera več kot 1 mm). • Tekstura je neenakomerna / dolgočasna / suha.
Nivo 5	• Prisotnih je veliko velikih mehurčkov (premera več kot 1 mm). • Pena je zelo suha in neenakomerna, videti je, kot da je bila nanesena z žlico ali lopatico, namesto da bi bila vlita.

Numerična lestvica (Kakovost): 0–6

Tekmovalčeva izvedba bo ocenjena na lestvici od 0 do 6.

Nižje številke označujejo slabšo izvedbo, višje ocene pa boljšo kakovost izvedbe, pri čemer vsaka točka ustreza ravni kakovosti, opisani v spodnji tabeli.



More than a moment

0	Nič za oceniti
1	Nezadostno
2	Povprečno
3	Dobro
4	Zelo dobro
5	Odlično
6	Izjemno

Numerična lestvica (Splošni vtis): 0–3

Glavni sodnik uporablja numerična lestvica (Splošni vtis) za ocenjevanje tekmovalčevega splošnega vtisa v posamezni kategoriji. Sodnik pri svoji oceni upošteva kriterije, ki jih uporabljajo senzorični in tehnični sodniki. Polovične točke niso dovoljene.

0	Nič za oceniti
1	Splošni vtis v razponu od sprejemljivega do povprečnega.
2	Splošni vtis v razponu od dobrega do zelo dobrega.
3	Splošni vtis v razponu od odličnega do izjemnega.



More than a moment

POSTOPKI OCENJEVANJA

OCENJEVALNI OBRAZEC ZA PRIJAVLJENE PREKO APLIKACIJE

Ocenjevanje Latte Art

Sodniki bodo podelili ocene od **0 do 3** v skladu s **numerično lestvico (Latte Art)**.

Ocenjevanje barističnih veščin

Sodniki iščejo kandidate, ki izkazujejo **obvladovanje tehnik in spretnosti** pri pripravi kave in latte arta. Ocenjevali bodo **gibanje kandidata, tok dela na delovni postaji ter uporabo orodij, opreme in pripomočkov**.

Kandidatova usposobljenost na področju **delovnega toka in upravljanja delovne postaje** bo ocenjena z oceno od **0 do 6** po numerični lestvici (**Kakovost**).

SENZORIČNI OCENJEVALNI OBRAZEC

Ocena Espresso

a) Vizualna privlačnost

Sodniki bodo ocenili prisotnost kreme v posodi. Za oceno »Da«, mora krema prekriti celotno površino espresso, brez lukenj ali prekinjenih delov.

b) Kvaliteta okusa

Sodniki bodo ocenili kakovost izkušnje okusa z uporabo **numerične lestvice (Kakovost)**, primerjane z referenčnim standardom, določenim pred začetkom tekmovanja, in podelili ocene od **0 do 6**.

Ocena kave z mlekom

a) Vizualna privlačnost latte arta

Sodniki bodo podelili ocene od **0 do 3** v skladu s **numerično lestvico (Latte Art)**.

b) Kvaliteta okusa

Sodniki bodo ocenili kakovost izkušnje okusa z uporabo **številčne lestvice (Kakovost)**, primerjane z referenčnim standardom, določenim pred začetkom tekmovanja, in podelili ocene od **0 do 6**.

Ocena napitka s podpisom

Sodniki bodo ocenili napitek s podpisom z uporabo **numerične lestvice (Kakovost)** in podelili ocene od **0 do 6**.

→ **Dobro razloženo in predstavljeno:** Tekmovalec mora sodnikom razložiti svoj podpisni napitek. Za visoko oceno mora razlaga vključevati sestavine, metode priprave ter okuse in arome napitka. Tekmovalec lahko sodnikom poda navodila, kako naj napitek degustirajo (npr. srkajo, premešajo). Če navodila niso podana, sodniki sami izberejo način ocenjevanja napitka.



More than a moment

- **Izgled in natančnost:** Sodniki bodo ocenili pripravo napitka glede na kreativnost in vizualne privlačnost. Poleg tega bodo ocenili skladnost okusa napitka z opisom in razlago, ki jo je podal tekmovalec.
- **Izkušnja okusa:** Sodniki bodo ocenili, kako dobro se posamezne komponente okusa povezujejo in dopolnjujejo v celotni izkušnji pitja. Napitki s podpisom, ki ustvarijo nove in/ali edinstvene izkušnje, lahko prejmejo višje ocene. Napitki s podpisom, ki posnemajo okus espressa, ne prejmejo nujno višjih ocen. Če je napitek neuravnotežen ali katera koli komponenta okusa zmanjšuje kakovost izkušnje, se ocena zniža.

TEHNIČNI OCENJEVALNI OBRAZEC

Vsa merila, vključena v tehnični ocenjevalni list, bodo ocenjena z lestvico Da/Ne. Tekmovalec prejme 1 točko za oceno »Da« in 0 točk za oceno »Ne«. Merila, ki jih mora vsak tekmovalec izpolniti, da prejme oceno »Da«, so opisana spodaj.

Ocena espressa

- **Izpiranje grupe:** to mora potekati po odstranitvi ročke (portafilterja) in pred vsako ekstrakcijo.
- **Posuši/očisti ročko (portafilter) pred doziranje:** ročka mora biti popolnoma suha in čista pred doziranje kave.
- **Dopusten razsip/odpad pri mletju/doziranju:** nanaša se na mleto kavno, ki ostane neuporabljena med tekmovanjem. Razsip/odpad več kot 5 gramov neuporabljene kave na kategorijo napitka pomeni oceno 0.
- **Konsistentno doziranje in tampiranje:** tekmovalec mora enakomerno razporediti mleto kavo in nato izvesti ravno tampiranje z ustreznim pritiskom.
- **Čiščenje ročke (pred vstavljanjem):** tekmovalec mora očistiti rob ročke in stranske robove portafilterja, preden ga vstavi v aparat.
- **Vstavi in takoj začni z ekstrakcijo:** tekmovalec mora začeti ekstrakcijo takoj po vstavljanju ročke v aparat, brez odlašanja.
- **Čas ekstrakcije (20 – 30 sekund):** čas ekstrakcije mora biti v razponu med 20 in 30 sekundami

Ocena kave z mlekom

Tehnične sposobnosti: enak kriterij za ocenjevanje kot za espresso.

Mleko:

- **Prazen/očiščen vrčček na začetku:** vrčček ne sme biti napolnjen med pripravljalnimi časom. Tekmovalec mora v čist vrčček naliti hladno, sveže mleko.
- **Izpust pare pred penjanjem:** tekmovalec mora preden cevko za vstavi v vrčček z mlekom iz nje izpustiti paro.
- **Čiščenje cevi za paro po penjanju:** cev za paro je potrebno po uporabi obrisati z namensko krpo.
- **Izpust pare po penjanju:** tekmovalec mora po končanem penjanju mleka ponovno izpustiti paro iz cevi za paro.



More than a moment

→ **Sprejemljiv ostanek mleka na koncu (manj kot 60 ml):** vrček mora biti po pripravi mlečnega napitka prazen. Ostanek mleka, manjši od 60 ml, je sprejemljiv.

Ocena napitka s podpisom

Kategorijo napitek s podpisom se ne ocenjuje s tehničnega vidika, saj lahko udeleženci uporabijo kavo na kakršen koli način ne samo espresso.

Tehnična ocena

- a) **Upravljanje postaje / Čist delovni prostor ob koncu:** Tehnični sodnik bo ocenil, ali tekmovalec izpolnjuje naslednja merila na sprejemljivi ravni:
- Celoten potek dela izkazuje znanje in strokovnost.
 - Pravilna uporaba in upravljanje espresso aparata ter mlinčka.
 - Čista in dobro vzdrževana delovna postaja (oprema, pulti, krpe in vrčki) ter urejeno ravnanje s kavo in sestavinami (mleko, sestavine za podpisno pijačo).
 - Vse razlite tekočine so med tekmovalnim časom očiščene.
 - Na vrh aparata ne smejo biti postavljene nobene tekočine ali sestavine.
- b) **Čiščenje izlivkov portafiltra:**
- Tekmovalec mora odstraniti vodo ali ostanke kave z izlivkov portafiltra. To lahko stori z izpiranjem, uporabo krpe ali brisanjem s prsti.
 -
- c) **Splošna higiena med celotno predstavitvijo:** Sodniki bodo ocenjevali tekmovalčeve higienske prakse skozi celotno predstavitev. Primeri nesprejemljivega vedenja vključujejo dotikanje obraza, ust ali tal ter nato nadaljevanje s pripravo napitkov brez umivanja rok.
- d) **Pravilna uporaba krp:** Sodniki bodo ocenjevali pravilno in higiensko uporabo krp. Tekmovalec naj uporablja eno krpo za paro (steam wand), eno za čiščenje filtra in eno za delovno površino. Primeri nehigienskih praks vključujejo uporabo krpe, ki je padla na tla, mešanje krp za različne namene ali dotikanje krpe z obrazom ali usti.

OCENJEVALNI OBRAZEC GLAVNEGA SODNIKA

Ocena Espresso

Glavni sodnik za oceno tekmovalčevega splošnega vtisa v kategoriji „Espresso“ uporablja numerično lestvico (splošni vtis) in na njeni podlagi dodeli oceno od 0 do 3.

Ocena kave z mlekom

Glavni sodnik za oceno tekmovalčevega splošnega vtisa v kategoriji „Kava z mlekom“ uporablja numerično lestvico (splošni vtis) in na njeni podlagi dodeli oceno od 0 do 3.

Ocena napitka s podpisom

Glavni sodnik za oceno tekmovalčevega splošnega vtisa v kategoriji „Napitek s podpisom“ uporablja numerično lestvico (splošni vtis) in na njeni podlagi dodeli oceno od 0 do 3.

Tehnična ocena/Upravljanje postaje



More than a moment

Glavni sodnik za oceno tekmovalčevih tehničnih veščin in upravljanja postaje uporablja numerično lestvico (kakovost). Sodnik bo upošteval kriterije tehničnega ocene in na tehničnem obrazcu dodelil oceno od 0 do 6.

Časovni okvir

Če tekmovalec ne zaključi znotraj določenega časovnega okvira, lahko nadaljuje nastop, vendar se mu za vsako sekundo prekoračitve odšteje ena točka, do največ 60 točk (1 minuta). Tekmovalci, ki prekoračijo čas za več kot 60 sekund, so diskvalificirani.



More than a moment

Priloga št.1

Seznam sodelujočih držav

Rok za spletno registracijo lahko določi lokalno podjetje, vendar ne sme biti poznejši od 31. 05. 2026.

Obdobje sodelovanja za 1. STOPNJO (STAGE 1) lahko določi lokalno podjetje, vendar ne sme biti poznejše od 30. 06. 2026.

Obdobje sodelovanja za 2. STOPNJO (STAGE 2) lahko določi lokalno podjetje, vendar ne sme biti poznejše od 31. 07. 2026.

Country	Local Organiser	Registration Link	Cut-off Date Online Registration	STAGE 1 participation time period	STAGE 2 participation time period
Slovenia	Julius Meinl d.o.o. Orleška cesta 14, 6210 Sežana	https://juliusmeinl.com/si/barista-cup-2026	10.4.2026	22.2.2026 – 10.4.2026	13.5.2026



More than a moment

Sodniški Obrazci 1. KROG (STAGE 1)

Ime prijavitelja:	Datum:
Sodnikovo ime:	

OCENJEVALNI LIST ZA PRIJAVITELJA

OCENA VIDEO Z NAPITKI

Latte Art Ocena

Kontrast	/3
Harmonija, velikost in pozicija	/3
Kvaliteta pene	/3
Jasnost vzorca	/3

Ocena Barističnih sposobnosti

Potek dela in upravljanje postaje	/6
-----------------------------------	----

SKUPNA OCENA / 18



More than a moment

Postopek ocenjevanja prijave POSTOPEK OCENJEVANJA PRIJAVE

Latte Art ocean

Sodniki bodo dodelili od 0 do 3 točke v skladu z numerično (latte art) lestvico.

Ocena 0 se lahko dodeli, če ni ničesar za oceniti. Latte art je opredeljen kot vzorec, ustvarjen s vlivanjem spenjenega mleka v espresso. Ocenjevanje latte arta se osredotoča na **skupno kakovost in vizualno privlačnost**, ne na ustvarjalnost.

Udeleženci **ne prejema**jo točk za zapletene ali kompleksne vzorce; poudarek je na njihovi spretnosti pri izvedbi izbranega vzorca.

Ocena barističnih sposobnosti

Sodniki iščejo prijavitelje, ki izkazujejo mojstrstvo tehnike in spretnosti pri pripravi kave ter latte arta.

Sodniki bodo ocenjevali celoten potek dela prijavitelja ter njegovo uporabo orodij, opreme in dodatkov, pa tudi gibanje in potek dela na delovni postaji.

Prijaviteljeva usposobljenost v poteku dela in upravljanju postaje bo ocenjena z 0–6 točkami v skladu z numerično lestvico (kakovost). Lahko se dodelijo tudi polovične točke.

Priloga št. 3

Definicija napitkov

Espresso

Espresso je napitek 1 fl. oz. (30 mL ± 5 mL, vključno s kremo), pripravljena iz mlete kave in pritče z ene strani dvojnega portafiltera (ročke) v eni neprekinjeni ekstrakciji.

Kava je definirana kot pražen in ustrezno predelan botanični produkt semena (koščičastega jedra) plodu rastline iz rodu *Coffea*.

Vsi sodniki morajo biti postreženi s **polnim espressom**. Če pripravek ne ustreza definiciji espressa, se bodo ocene okusa in/ali teksture odražale glede na dejansko senzorično izkušnjo. Espresso se lahko pripravi z različnimi količinami kave.

Espresso bo pripravljen na sponzoriranem kavnem aparatu, pri čemer bo temperatura priprave nastavljena med **90,5 in 96 °C (195–205 °F)**. Posamezne grupe aparata se lahko nastavijo na različne temperature v okviru tega razpona. Vendar morajo biti vsi napitki ene kategorije **postrežena pri enaki temperaturi**. Organizatorji tekmovanja morajo za vse grupe aparata uporabljati **eno samo temperaturo**.



More than a moment

Tlak črpalke pri pripravi espressa bo nastavljen med **8,5 in 9,5 barov**.

Zahtevani čas ekstrakcije je 20–30 sekund.

Na postreženem espresso mora biti prisotna neprekinjena krema

Espresso mora biti postrežen v **Julius Meinl skodelici za espresso**, iz katere morajo biti sodniki sposobni piti, ne da bi to na kakršen koli način poslabšalo njihovo sposobnost natančnega ocenjevanja. To vključuje, vendar ni omejeno na: prevročo posodo, posode ni mogoče varno držati ali iz nje piti, sodnikom ni mogoče izvesti ustreznega postopka za oceno espressa. Espresso mora biti sodnikom postrežen z ustrezno žličko, servieto in vodo brez dodanih okusov.

V portafiltre (ročke) se razen mlete kave in vode **ne sme dodati ničesar**. Če je dodano karkoli drugega, bo pripravek v **kategoriji Espresso** prejel **0 točk** na vseh tehničnih in senzoričnih ocenjevalnih obrazcih.

Kava z mlekom

Kava z mlekom je kombinacija **ene doze espressa** (v skladu z definicijo espressa v razdelku “Espresso”) in **spenjenega mleka**, ki mora ustvariti **harmonično ravnovesje med bogatim, sladkim mlekom in espressom**.

Priporočeno je, da tekmovalci za mlečne napitke uporabljajo **kravje mleko**. V primeru, da namerava tekmovalec uporabiti **alternativni mlečni izdelek**, mora o tem **uradno obvestiti organizatorja** in **pravočasno pred datumom tekmovanja** zaprositi za odobritev. Kave z mlekom morajo biti postreženi z **latte artom**. Latte art je definiran kot **vzorec, ustvarjen s prelivanjem spenjenega mleka v shot espressa**. Izraz latte arta je lahko **katerikoli vzorec**, ki ga izbere tekmovalec. Tekmovalci morajo na začetku svojega tekmovalnega časa **sodnike obvestiti o izbranem vzorcu** (npr. srček, tulipan).

Kave z mlekom morajo biti postreženi v **Julius Meinl skodelici za kapučino**, iz katere morajo sodniki lahko piti brez kakršne koli **funkcionalne ovire**, ki bi lahko vplivala na njihovo sposobnost natančnega ocenjevanja.; To vključuje, vendar ni omejeno na prevročo skodelico, skodelice ni mogoče varno držati ali iz nje piti. Če pride do **funkcionalne ovire**, ki vpliva na sodnikovo sposobnost ocenjevanja, bo to **negativno vplivalo na oceno “Pozornost do podrobnosti”**

Nobenih dodatnih sestavin ali prelivov — vključno, vendar ne omejeno, na **sladkor, začimbe ali aromatizirane praške** — **ni dovoljeno dodajati**. To velja tudi za **sestavine**, ki so lahko prisotne v posameznih vrstah mleka, če so te komercialno dostopne. **Nobenih dodatkov ni**



More than a moment

dovoljeno dodati.. Če so dodatki vseeno uporabljeni, bo tekmovalec v kategoriji “okus” prejel **0 točk**.

Mlečni napitki morajo biti sodnikom postreženi z **ustrezno servieto** in **vodo brez dodanih okusov**.

V portafiltre (ročke) se razen mlete kave in vode **ne sme dodati ničesar**. Če je dodano karkoli drugega, bo pripravek v **kategoriji Kava z mlekom** prejel **0 točk** na vseh tehničnih in senzoričnih ocenjevalnih obrazcih.

Napitek s podpisom

Napitek s podpisom predstavlja tekmovalčevo **ustvarjalnost in spretnost** pri oblikovanju **privlačne in individualne pijače** na osnovi **kave**.

Napitek s podpisom mora biti **tekoč**; sodniki jo morajo biti sposobni popiti.

Vsak napitek s podpisom mora vsebovati **kavo**. Dovoljene so **ustvarjalne in alternativne metode priprave kave**, ki niso omejene na tradicionalne ekstrakcijske ali infuzijske postopke (npr. espresso ekstrakcija ali vroče namakanje), če sta **prisotnost in okus kavne komponente jasno prepoznavna** v končnem napitku.

Za določene sestavine je potrebna **priprava pred tekmovalnim časom** (npr. 24-urna infuzija) — to je dovoljeno. Prav tako je dovoljeno **predhodno pripraviti kavne komponente**, vendar morajo biti **vse posamezne komponente na oder prinesene ločeno**, v svojih primarnih oblikah. Končna priprava in sestavljanje napitka s podpisom morata potekati **na odru**, znotraj tekmovalcu dodeljenega časa. Priprava napitka s podpisom se ocenjuje v senzorični kategoriji »dobro razloženo, predstavljeni in pripravljeno« na ocenjevalnem obrazcu

V napitku s podpisom mora biti **prevladujoč okus kave**. Če to ni doseženo, se bo to odražalo v oceni “**Izkušnja okusa**”.

Napitke s podpisom je dovoljeno postreči pri **katerikoli temperaturi, primerni za uživanje**.

Sestavine, ki vsebujejo **alkohol**, so dovoljene v kategoriji napitek s podpisom. Tekmovalcem se priporoča, da alkohol v napitku **ne preglasi celotnega okusa**, temveč ohrani **uravnotežen aromatski profil**.

Vse sestavine morajo biti **razkrite na zahtevo sodnikov**. Tekmovalci morajo prinesiti **originalno embalažo** vseh sestavin, uporabljenih v napitku s podpisom, da jih sodniki lahko pregledajo in potrdijo njihove sestavine. Če tekmovalec ob zahtevi **ne predloži originalne embalaže**, bo napitek s podpisom prejel **0 točk** v vseh kategorijah senzoričnega ocenjevalnega lista.



More than a moment

V portafiltre (ročke) se razen mlete kave in vode **ne sme dodati ničesar**. Če je dodano karkoli drugega, bo pripravek v **kategoriji Napitek s podpisom** prejel **0 točk** na vseh tehničnih in senzoričnih ocenjevalnih obrazcih.

Priloga št.4



More than a moment

Sodniški Obrazci 2. KROG (STAGE 2)

SENZORIČEN OCENJEVALNI OBRAZEC

OCENA ESPRESSA

Vizualna privlačnost

	DA	NE
Krema		
		/1

Kakovost okusne izkušnje

Okus	/6
Ravnotežje	/6
Telo	/6
Pookus	/6
	/ 24

OCENA KAVE Z MLEKOM

Vizualna privlačnost Latte Art

Kontrast	/3
Harmonija, velikost & pozicija	/3
Kvaliteta pene	/3
Prepoznavost vzorca	/3
	/ 12

Kakovost okusne izkušnje

Okus	/6
Ravnotežje	/6
Telo	/6
Pookus	/6
	/ 24

OCENA NAPITKA S PODPISOM

Dobro razložen & predstavljen	/6
Prezentacija & natančnost	/6
Izkušnja okusa	/6
	/ 18

**SENZORIČNA
OCENA**

/ 79



More than a moment

TEHNIČNI OCENJEVALNI OBRAZEC

Ocena Espresso

	DA	NE
Spiranje grupe		
Posuši/očisti filter filter v ročki pred doziranjem		
Sprejemljivo razsutje/izguba pri doziranju in mletju		
Dosledno doziranje in tampiranje		
Čiščenje portafiltera (pred vstavljanjem)		
Vstavljanje in takojšnja priprava		
Čas ekstrakcije (20–30 sekund)		
	/7	

Čas ekstrakcije

sekund

Ocena kave z mlekom

Tehnične sposobnosti

	DA	NE
Spiranje grupe		
Posuši/očisti filter filter v ročki pred doziranjem		
Sprejemljivo razsutje/izguba pri doziranju in mletju		
Dosledno doziranje in tampiranje		
Čiščenje portafiltera (pred vstavljanjem)		
Vstavljanje in takojšnja priprava		
Čas ekstrakcije (20–30 sekund)		
	/7	

Čas ekstrakcije

sekund

Mleko

	DA	NE
Izprazni/očisti lonček za mleko na začetku		
Izpust pare skozi parno šobo pred penjenjem		
Čiščenje parne šobe po penjenju		
Izpust pare skozi parno šobo po penjenju		
Sprejemljiva količina ostanka mleka ob koncu (manj kot 60 ml)		
	/5	



More than a moment

Ocena napitka s podpisom

Pripravo Napitka s podpisom se tehnično ne ocenjuje saj priprava espressa ni nujno potrebna.

Skupna tehnična ocena

	DA	NE
Upravljanje postaje / Čista delovna površina ob koncu		
Čiščenje iztokov portafiltra		
Splošna higiena skozi celotno predstavitev		
Pravilna uporaba čistilnih krp		
		/4

**TEHNIČNA
OCENA**

/ 23



More than a moment

OCENJEVALNI OBRAZEC GLAVNEGA SODNIKA

Ocena Espresso

 /3

Ocena Kave z mlekom

 /3

Ocena Napitka s podpisom

 /3

Tehnična ocena/Upravljanje postaje

 /6

Znotraj 12-minutnega časovnega okvira: DA / NE

Čas

Če "Ne" skupne sekunde čez časovni okvir: _____ sekund.

Negativne točke: _____ (60 maksimalno.)

OCENA
GLAVNEGA
SODNIKA

 / 15

TEHNIČNA OCENA 1	SENZORIČNA OCENA 1	SENZORIČNA OCENA 2	OCENA GLAVNEGA SODNIKA	MINUS TOČKE	SKUPNA OCENA
/23	/79	/79	/15		



More than a moment

Oprema in orodja, kavna zrna

Oprema in orodja

Tekmovalci lahko uporabljajo **izključno** espresso aparat in mlinček(-e), ki jih zagotovi organizator.

Tekmovalci **ne smejo spreminjati, prilagajati ali zamenjati** nobenega dela espresso aparata **brez dovoljenja organizatorja**.

Tekmovalci **ne smejo spreminjati tehničnih nastavitev mlinčka**, z izjemo granulacije **mletja** in **količino kave**.

Vsaka tekmovalna postaja bo opremljena z naslednjim: Espresso aparat, 1 mlinček, 1 knock box, Mleko (podrobnosti so na voljo pred tekmovanjem), Koš za odpadke, 1 servirni voziček (za uporabo med pripravo in čiščenjem), Julius Meinl skodelice za espresso, Julius Meinl skodelice za kavo z mlekom, Julius Meinl kozarci za vodo, Julius Meinl kavna zrna, Julius.

Tekmovalci morajo tekmovati izključno z **kavnimi zrni**, ki ju zagotovi organizator.

Tekmovalci morajo prinesiti **vse dodatne potrebne pripomočke** za svojo predstavitev.

Tekmovalci so **odgovorni** za svojo opremo in dodatke med celotnim tekmovanjem.

Tekmovalec lahko prinese naslednje:

- • Dodatna električna oprema (največ **dva** kosa)
- • Dodatna baterijska oprema (če ne krši drugih omejitev)
- • Tamper
- • Shot kozarce
- • Vrčke za spenjanje mleka
- • Mleko (z možnostjo uporabe mleka, ki ga zagotovi organizator)
- • Skodelice/kozarce za napitek s podpisom
- • Žličke
- • Specifične pripomočke po potrebi
- • Vso opremo/dodatke za pripravo napitka s podpisom
- • Vodo (za 2 senzorična sodnika)
- • Bar krpe/čiste krpe (za trening in tekmovanje)
- • Čistilne pripomočke (krtača za pult, krtača za mlinček ipd.)
- • Vse dodatke za predstavitev na sodniški servirni mizi
- • Servirni voziček (z možnostjo uporabe vozička, ki ga zagotovi organizator)



More than a moment

Kavna zrna

Tekmovalci morajo v vseh **treh kategorijah** uporabljati **enak izdelek kavnih zrnih Julius Meinl**. Organizator bo tekmovalce pravočasno obvestil, kateri izdelek kavnih zrnj Julius Meinl bo uporabljen na tekmovanju.



More than a moment

Ocenjevalni obrazec 3. KROG (STAGE 3)

SENSORY SCORE SHEET

ESPRESSO EVALUATION

Visual Appeal

	YES	NO
Crema		
		/1

Quality of Taste Experience

Taste	/6
Balance	/6
Body	/6
Aftertaste	/6
	/ 24

CAPPUCCINO EVALUATION

Visual Appeal of Latte Art

Contrast	/3
Harmony, Size & Position	/3
Foam Quality	/3
Identification of Pattern	/3
	/ 12

Quality of Taste Experience

Taste	/6
Balance	/6
Body	/6
Aftertaste	/6
	/ 24

SIGNATURE DRINK EVALUATION

Well explained & introduced	/6
Presentation & accuracy	/6
Taste Experience	/6
	/ 18

**SENSORY
SCORE**

/ 79



More than a moment

**ESPRESSO SENSORY
SCORE**

**CAPPUCCINO SENSORY
SCORE**

**SIG. DRINK SENSORY
SCORE**

/25	/36	/18



More than a moment

TECHNICAL SCORE SHEET

Espresso Evaluation

	YES	NO
Flushes the grouphead		
Dry/clean filter basket before dosing		
Acceptable spill/waste when dosing/grinding		
Consistent dosing & tamping		
Cleans portafilters (before insert)		
Insert & immediate brew		
Extraction time (20-30 seconds)		
		/7

Extraction Time

seconds

Cappuccino Evaluation

Technical Skills

	YES	NO
Flushes the grouphead		
Dry/clean filter basket before dosing		
Acceptable spill/waste when dosing/grinding		
Consistent dosing & tamping		
Cleans portafilters (before insert)		
Insert & immediate brew		
Extraction time (20-30 seconds)		
		/7

Extraction Time

seconds

Milk

	YES	NO
Empty/clean pitcher at start		
Purges the steam wand before steaming		
Cleans steam wand after steaming		
Purges the steam wand after steaming		
Acceptable milk waste at end (less than 60ml)		
		/5



More than a moment

Signature Drink Evaluation

No technical evaluation applies due to the flexible use of coffee.

Overall Technical Evaluation

	YES	NO
Station Management/Clean working area at end		
Cleans portafilter spouts		
General hygiene throughout presentation		
Proper usage of cloths		
		/4

**TECHNICAL
SCORE****/ 23****ESPRESSO TECH.
SCORE****CAPPUCCINO TECH.
SCORE****/7****/12****More than a moment**

HEAD JUDGE SCORE SHEET

Espresso Evaluation

/3

Cappuccino Evaluation

/3

Signature Drink Evaluation

/3

Technical Evaluation/Station Management

/6

Within Timeframe of 12 Minutes: YES / NO

Total time:

If "No" total seconds over time: _____ seconds.

Negative Points: _____ (60 max.)

HEAD JUDGE SCORE

/ 15

TECHNICAL SCORE 1	SENSORY SCORE 1	SENSORY SCORE 2	HEAD JUDGE SCORE	MINUS POINTS	TOTAL SCORE
/23	/79	/79	/15		



More than a moment

TOTALS

ESPRESSO CATEGORY SCORE

ESPRESSO SENSORY SCORE 1	ESPRESSO SENSORY SCORE 2	ESPRESSO TECHNICAL SCORE	OVERALL TECHNICAL SCORE	ESPRESSO HEAD JUDGE SCORE	TECH EV: & ST. MGMT HEAD JUDGE SCORE	MINUS POINTS	TOTAL ESPRESSO SCORE
/25	/25	/7	/4	/3	/6		

CAPPUCCINO CATEGORY SCORE

CAPPUCCINO SENSORY SCORE 1	CAPPUCCINO SENSORY SCORE 2	CAPPUCCINO TECHNICAL SCORE	OVERALL TECHNICAL SCORE	CAPPUCCINO HEAD JUDGE SCORE	TECH EV: & ST. MGMT HEAD JUDGE SCORE	MINUS POINTS	TOTAL CAPPUCCINO SCORE
/36	/36	/12	/4	/3	/6		

SIGNATURE DRINK CATEGORY SCORE

SIG. DRINK SENSORY SCORE 1	SIG. DRINK SENSORY SCORE 2	OVERALL TECHNICAL SCORE	SIG. DRINK HEAD JUDGE SCORE	TECH EV: & ST. MGMT HEAD JUDGE SCORE	MINUS POINTS	TOTAL CAPPUCCINO SCORE
/36	/36	/4	/3	/6		



More than a moment

Oprema in orodja, kavna zrna

Oprema in orodja

Tekmovalci lahko uporabljajo **izključno** aparat Rancilio in mlinček(-e) Fiorenzato, ki jih zagotovi organizator.

Tekmovalci **ne smejo spreminjati, prilagajati ali zamenjati** nobenega dela espresso aparata **brez predhodnega dovoljenja organizatorja**.

Tekmovalci **ne smejo spreminjati tehničnih nastavitev mlinčka**, z izjemo granulacije **mletja** in **količino kave**.

Tekmovalec lahko prinese naslednje:

- • Dodatna električna oprema (največ **dva** kosa)
- • Dodatna baterijska oprema (če ne krši drugih omejitev)
- • Tamper
- • Shot kozarce
- • Vrčke za spenjanje mleka
- • Mleko (z možnostjo uporabe mleka, ki ga zagotovi organizator)
- • Skodelice/kozarce za napitek s podpisom
- • Žličke
- • Specifične pripomočke po potrebi
- • Vso opremo/dodatke za pripravo napitka s podpisom
- • Vodo (za 2 senzorična sodnika)
- • Bar krpe/čiste krpe (za trening in tekmovanje)
- • Čistilne pripomočke (krtača za pult, krtača za mlinček ipd.)
- • Vse dodatke za predstavitev na sodniški servirni mizi
- • Servirni voziček (z možnostjo uporabe vozička, ki ga zagotovi organizator)

Kavna zrna

Tekmovalci morajo v vseh **treh kategorijah** uporabljati **enak izdelek kavnih zrn Julius Meinl**. Organizator bo tekmovalce pravočasno obvestil, kateri tip kavnih zrn Julius Meinl bo uporabljen na tekmovanju.



More than a moment