



JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024

ZASADY I WARUNKI

1 Informacje ogólne i zastosowanie

1.1 Julius Meinl Austria GmbH ("organizator") będzie gospodarzem ("**KONKURSU**") Julius Meinl Barista Cup 2024. Poszczególne rundy konkursu (ETAP 1, ETAP 2 i/lub ETAP 3) odbywają się w różnych krajach i są organizowane wyłącznie lokalnie przez odpowiednich lokalnych organizatorów wymienionych w Załączniku 1.

1.2 **KONKURS** jest organizowany i przeprowadzany w celu promowania organizatora, spółek należących do jego grupy oraz ich działalności, a także wizerunku ekspertów, produktów i ofert.

1.3 **KONKURS** przebiega w trzech etapach: pierwsza runda konkursowa online ("**ETAP 1**"), druga runda konkursowa, lokalna, ("**ETAP 2**") oraz trzecia runda konkursowa, finałowa ("**ETAP 3**"). Udział w **KONKURSIE** jest bezpłatny.

1.4 Niniejszy regulamin wraz z załącznikami ("**REGULAMIN**") ma zastosowanie do konkursu i jest prawnie wiążący dla każdego uczestnika konkursu ("**UCZESTNIKA**"). Przesyłając zgłoszenie do **KONKURSU**, uczestnik wyraża zgodę na niniejsze warunki i gwarantuje, że posiada zdolność prawną do zawarcia niniejszej umowy i przestrzegania jej warunków.

1.5 ORGANIZATOR zastrzega sobie prawo do modyfikacji, zawieszenia lub zakończenia **KONKURSU** lub zmiany niniejszego **REGULAMINU** według własnego uznania. O wszelkich zmianach **UCZESTNICY** zostaną poinformowani w odpowiednim czasie. Do poszczególnych etapów **KONKURSU** mogą mieć zastosowanie dodatkowe warunki. Obejmuje to w szczególności warunki uczestnictwa.

1.6 Oświadczenie o ochronie danych osobowych (Załącznik 6) stanowi integralną część niniejszego **REGULAMINU** i musi zostać zaakceptowane w związku z niniejszym **REGULAMINEM**.

2 WARUNKI UCZESTNICTWA I WYCOFANIE UCZESTNICTWA

- 2.1 **KONKURS** jest otwarty dla wszystkich pracowników, którzy są baristami w kawiarni, restauracji, hotelu lub barze, oficjalnie oferujących i serwujących kawę Julius Meinl. Przy czym stosunek pracy musi istnieć przez cały czas trwania **KONKURSU**.
- 2.2 W **KONKURSIE** nie mogą brać udziału pracownicy ORGANIZATORA ani osoby trzecie zaangażowane w **KONKURS** w charakterze doradców lub konsultantów, członków Jury itp. ani, w żadnym przypadku, członkowie ich najbliższych rodzin (w tym małżonkowie, rodzice, dziadkowie, dzieci, bracia, siostry, wujkowie, ciotki i kuzyni).
- 2.3 **UCZESTNIK** musi mieć ukończone 18 lat w momencie składania formularza zgłoszeniowego.
- 2.4 **UCZESTNIK** musi być rezydentem kraju, w którym bierze udział w **KONKURSIE**.
- 2.5 **UCZESTNIK** może wziąć udział w ETAPIE 1 (patrz punkt 5.1) i ETAPIE 2 (patrz punkt 5.3.4) **KONKURSU** wyłącznie w swoim kraju zamieszkania.
- 2.6 ORGANIZATOR ma bezwzględne prawo do odrzucenia zgłoszenia **UCZESTNIKA** bez podania przyczyny. W szczególności ORGANIZATOR zastrzega sobie prawo do



More than a moment

dyskwalifikacji i/lub wykluczenia UCZESTNIKA z KONKURSU w dowolnym momencie, zwłaszcza gdy:

- 2.6.1 UCZESTNIK / UCZESTNICZKA podał(a) nieprawidłowe dane (osobowe) w formularzu zgłoszeniowym (zob. sekcja 3.1);
- 2.6.2 Istnieją istotne powody, dla których ORGANIZATOR uważa, że UCZESTNIK mógł naruszyć lub narusza niniejszy REGULAMIN lub jakiegokolwiek inne wiążące regulacje.
- 2.7 Udział w KONKURSIE ma charakter ściśle osobisty i nie podlega przeniesieniu. UCZESTNIK musi samodzielnie uczestniczyć we wszystkich etapach KONKURSU i nie może korzystać z pomocy osób trzecich.
- 2.8 ORGANIZATOR zastrzega sobie prawo do zażądania dowodu, że UCZESTNIK spełnia warunki uczestnictwa w KONKURSIE (patrz punkt 2.1 - 2.4). Niedostarczenie dowodu spełnienia wymogów kwalifikacyjnych może skutkować dyskwalifikacją z KONKURSU i utratą wszelkich przyznanych nagród. Wszystkie decyzje ORGANIZATORÓW są ostateczne i wiążące i nie można się od nich odwołać.
- 2.9 Ogólne kryteria oceny dla wszystkich ETAPÓW KONKURSU są wymienione w Załączniku A.

3 REJESTRACJA ONLINE

UCZESTNIK musi zakończyć proces rejestracji online na stronie internetowej lokalnej spółki przed podaną datą (patrz Załącznik 1) i podać następujące dane (osobowe):

- nazwę i adres pracodawcy,
 - imię i nazwisko,
 - adres e-mail,
 - kraj zamieszkania,
 - kontaktowy numer telefonu.
- 3.1 UCZESTNIK ponosi odpowiedzialność za złożenie kompletnego, dokładnego i zgodnego z określonym formatem lub wytycznymi zgłoszenia. Niekompletne lub nieprawidłowo sformatowane zgłoszenia mogą zostać zdyskwalifikowane i wykluczone z KONKURSU zgodnie z uznaniem ORGANIZATORA.
 - 3.2 Przesyłając zgłoszenie, UCZESTNIK potwierdza, że przeczytał, zrozumiał i wyraża zgodę na to, by podlegać ocenie na podstawie kryteriów wymienionych w niniejszym REGULAMINIE oraz decyzji komisji powołanej przez ORGANIZATORA.

4 ODZIEŻ

- 4.1 UCZESTNIK może otrzymać od ORGANIZATORA odzież (koszulki i fartuchy) do wykorzystania w czasie KONKURSU.
- 4.2 UCZESTNIK jest zobowiązany do noszenia dostarczonej odzieży zgodnie z ustnymi i pisemnymi instrukcjami ORGANIZATORA.
- 4.3 W czasie KONKURSU UCZESTNICZY mogą nosić wyłącznie logo Julius Meinl i innych sponsorów dopuszczonych przez ORGANIZATORA.



More than a moment

5 PIERWSZA RUNDA ZAWODÓW - ETAP 1

- 5.1 ETAP 1 odbywa się online po zakończeniu procesu rejestracji online (zob. sekcja 33) oddzielnie dla każdego kraju wymienionego w załączniku 1 na stronie internetowej lokalnej firmy i przed wyznaczoną datą końcową (zob. załącznik 1).
- 5.2 Komisja ocenia i przydziela punkty UCZESTNIKOM (patrz punkt 5.35.3) w dwóch kategoriach: (i) Latte Art & Barista Skills oraz (ii) Napój Sygnowany (Signature Drink). Należy ukończyć wszystkie etapy poprzez wypełnienie formularza online na stronie internetowej lokalnej firmy. Musi to nastąpić przed upływem podanej daty końcowej (patrz Załącznik 1).

5.2.1 Latte Art & Barista Skills:

UCZESTNIK jest zobowiązany do przesłania jednego, krótkiego, dobrej jakości filmu wideo (maksymalna długość filmu: 3 minuty) demonstrującego jego/jej umiejętności podczas wykonywania następujących zadań:

- przygotowanie espresso w ekspresie kolbowym;
- spienianie mleka;
- swobodne wlewanie mleka do porcji espresso w celu stworzenia Latte Art

Espresso i Latte Art muszą być zgodne z definicjami napojów kawowych przedstawionymi w Załączniku 3.

UCZESTNIK może przesłać tylko jeden film. UCZESTNIK musi upewnić się, że wideo jest wyraźne, dobrze oświetlone i pozwala na szczegółową ocenę umiejętności prezentowanych w każdym zadaniu.

Celem jest uzyskanie pełnego wglądu w umiejętności UCZESTNIKA w zakresie przygotowywania kawy, począwszy od pierwszego espresso, na finałowej prezentacji Latte Art skończywszy.

Szczegółowe kryteria oceny dotyczące Latte Art & Barista Skills przedstawiono w Karcie Oceny ETAPU 1 (Załącznik 2).

5.2.2 Napój Sygnowany-Signature Drink

UCZESTNIK jest zobowiązany do złożenia następujących dokumentów:

- przepis na napój zawierający espresso (w tym nazwa napoju, składniki, ilości i instrukcje przygotowania
- zdjęcie napoju opisanego w przepisie

Można przesłać tylko jeden przepis i jedno zdjęcie.

Napój Sygnowany -Signature Drink powinien pokazywać kreatywność i umiejętności UCZESTNIKA w tworzeniu indywidualnego napoju na bazie espresso, który jest atrakcyjny ze względu na wygląd i harmonię składników.

Szczegółowe kryteria oceny dotyczące Signature Drink są opisane w karcie oceny ETAPU 1 (Załącznik 2).

5.3 ETAP 1 KOMISJA



More than a moment

- 5.3.1 KOMISJA w ETAPIE 1 składa się z maksymalnie pięciu wykwalifikowanych członków posiadających doświadczenie w dziedzinie kawy ("**JURY ETAPU 1**"). ORGANIZATOR może wybrać wszystkich członków Jury, w tym sędziego głównego, według własnego uznania. W przypadku nieobecności członka Jury, ORGANIZATOR może zastąpić go inną odpowiednią osobą.
- 5.3.2 JURY ETAPU 1 będzie kierowane przez jednego sędziego głównego prowadzącego proces oceny. JURY ETAPU 1 oceni każde zgłoszenie wyłącznie na podstawie jego wartości merytorycznej.
- 5.3.3 JURY ETAPU 1 sporządzi listę maksymalnie dziesięciu (10) UCZESTNIKÓW dla każdego kraju wymienionego w Załączniku 1 w oparciu o wyniki w ETAPIE 1 i spełnienie obowiązku wynikającego z sekcji 3.2, przy czym najlepszy UCZESTNIK zajmie pierwsze miejsce, drugi najlepszy zajmie drugie miejsce i tak dalej ("**ZWYCIĘZCA(-Y) ETAPU 1**"). W przypadku remisu między UCZESTNIKAMI, JURY ETAPU 1 wspólnie zadecyduje, który UCZESTNIK najlepiej prezentuje wiedzę na temat kawy i zaawansowane umiejętności baristy. W przypadku równej liczby głosów pomiędzy członkami Jury, głos decydujący należy do sędziego głównego.
- 5.3.4 Wszystkie decyzje JURY ETAPU 1 są ostateczne i wiążące i nie przysługuje od nich odwołanie. JURY ETAPU 1 nie uzasadnia ani nie wyjaśnia swojej decyzji, a UCZESTNIKOWI nie przysługuje prawo do otrzymania jakiegokolwiek informacji zwrotnej.
- 5.4 ZWYCIĘZCY ETAPU 1 zostaną powiadomieni pocztą elektroniczną w odpowiednim czasie.
- 5.5 W przypadku, gdy ZWYCIĘZCA ETAPU 1 przyjmie zaproszenie, ale nie będzie w stanie uczestniczyć w pozostałej części KONKURSU, musi niezwłocznie powiadomić o tym ORGANIZATORA. W takim przypadku ORGANIZATOR zastrzega sobie prawo do przekazania zaproszenia do udziału w KONKURSIE kolejnemu najwyższej punktowanemu UCZESTNIKOWI z danego kraju.

6 SPOTKANIE INFORMACYJNE I LOSOWANIE

- 6.1 Przed rozpoczęciem ETAPU 2 odbędą się spotkania informacyjne ze ZWYCIĘZCAMI ETAPU 1. Data i miejsce spotkania zostaną zakomunikowane właściwym UCZESTNIKOM z wyprzedzeniem. Uczestnictwo będzie możliwe online lub osobiście. Spotkania te są obowiązkowe dla wszystkich ZWYCIĘZCÓW ETAPU 1. Nieuczestniczenie w spotkaniu informacyjnym bez racjonalnego uzasadnienia może prowadzić do dyskwalifikacji.
- 6.2 Celem spotkania informacyjnego jest przekazanie ZWYCIĘZCOM ETAPU 1 niezbędnych informacji dotyczących ETAPU 2. ORGANIZATOR objaśni zasady i przedstawi szczegółowy przebieg ETAPU 2.
- 6.3 Podczas spotkania informacyjnego kolejność występów w ETAPIE 2 zostanie ustalona w drodze losowania.

7 DRUGA (LOKALNA) RUNDA KONKURSU - ETAP 2

- 7.1 ETAP 2 odbywa się jako impreza lokalna w każdym kraju wymienionym w Załączniku 1 i w terminach określonych w Załączniku 1. ORGANIZATOR zastrzega sobie prawo do połączenia dwóch lub więcej krajów w tym samym regionie (np. Półwysep Arabski lub Półwysep Iberyjski) w jedno wydarzenie lokalne ETAPU 2.
- 7.2 Do udziału w ETAPIE 2 uprawnieni są wyłącznie ZWYCIĘZCY ETAPU 1 ("**UCZESTNICZY ETAPU 2**").



- 7.3 UCZESTNICY ETAPU 2 są oceniani przez Jury (patrz Sekcja 7.8) w trzech kategoriach konkursowych: "Espresso", "Latte Art" i "Signature Drink" zgodnie z definicjami napojów kawowych wymienionymi w Załączniku 3.
- 7.4 UCZESTNICY ETAPU 2 będą serwować każdemu sędziemu sensorycznemu po jednym napoju ze wszystkich wymienionych kategorii konkursowych. UCZESTNICY ETAPU 2 mogą przygotować dowolną liczbę napojów. Oceniane będą tylko napoje serwowane sędziom sensorycznym (patrz Sekcja 7.8.1).
- 7.5 Szczegółowe kryteria oceny, w tym kryteria oceny technicznej i sensorycznej, są wymienione w Kartach Oceny ETAPU 2 (Załącznik 4).
- 7.6 Szczegółowe postanowienia dotyczące sprzętu i narzędzi oraz ziaren kawy, które muszą być używane przez UCZESTNIKÓW ETAPU 2, zostały opisane w Załączniku 4.
- 7.7 Czas i kary czasowe:
- 7.7.1 Każdy UCZESTNIK ETAPU 2 będzie miał do dyspozycji na swoim stanowisku 40 minut w ramach następujących segmentów:
- Czas przygotowania stołu: 5 min.
 - Czas przygotowania: 15 min.
 - Czas konkursu : 15 min.
 - Czas na sprzątnięcie: 5 min.
- 7.7.2 Zegar wyświetlający czas będzie widoczny dla członków Jury i UCZESTNIKÓW ETAPU 2. Sędzia mierzący czas powiadomi UCZESTNIKA ETAPU 2 o zakończeniu każdego przydzielonego przedziału czasowego (patrz Sekcja 7.7.1).
- 7.7.3 Jeśli UCZESTNIK ETAPU 2 nie ukończy pojedynczych segmentów w wyznaczonym czasie (patrz Sekcja 7.7.1), może ukończyć występ po odjęciu jednego punktu za każdą sekundę przekroczenia limitu czasu określonego powyżej, aż do maksymalnej kary minus 60 punktów (1 minuta). UCZESTNICY ETAPU 2 przekraczający sześćdziesiąt dodatkowych sekund zostaną zdyskwalifikowani z ETAPU 2.
- 7.8 JURY ETAPU 2
- 7.8.1 Jury ETAPU 2 liczy z 4 (czterech) członków, którzy są partnerami biznesowymi i/lub pracownikami ORGANIZATORA/partnerów biznesowych w danym kraju wymienionym w Załączniku 1 ("**JURY ETAPU 2**"). Będzie dwóch sędziów sensorycznych, jeden sędzia techniczny i jeden sędzia główny. ORGANIZATOR może wybrać wszystkich członków Jury, w tym sędziego głównego, według własnego uznania. W przypadku nieobecności członka Jury, ORGANIZATOR może zastąpić go inną odpowiednią osobą.
- 7.8.2 JURY ETAPU 2 będzie kierowane przez jednego sędziego głównego prowadzącego proces oceniania. JURY ETAPU 2 będzie oceniać każdy występ wyłącznie na podstawie osiągnięć.
- 7.8.3 JURY ETAPU 2 będzie oceniać UCZESTNIKÓW ETAPU 2 na podstawie Kart Sędziowskich ETAPU 2 (Załącznik 4).
- 7.8.4 W przypadku remisu pomiędzy dwoma lub większą liczbą UCZESTNIKÓW ETAPU 2, decydująca będzie ocena sensoryczna "Espresso" (szerzej opisana w Załączniku 4) UCZESTNIKÓW ETAPU 2. UCZESTNIK ETAPU 2 z najwyższą punktacją "Espresso" wygrywa ranking i wyprzedza każdego innego UCZESTNIKA ETAPU 2 z taką samą łączną punktacją. Jeśli remisujący UCZESTNICY ETAPU 2 mają taki sam wynik sensoryczny "Espresso", UCZESTNIK ETAPU 2 z wyższym łącznym wynikiem sensorycznym "Latte Art" (szerzej



More than a moment

opisanym w Załączniku 4) wyprzedza każdego innego UCZESTNIKA ETAPU 2. Jeśli remisujący UCZESTNICY ETAPU 2 mają taką samą ocenę sensoryczną "Espresso" i taką samą ocenę sensoryczną "Latte Art", ten z wyższą oceną "Sędziego Głównego" (dalej opisaną w Załączniku 4) zostanie sklasyfikowany jako pierwszy. W przypadku ostatecznego remisu między UCZESTNIKAMI, JURY ETAPU 2 wspólnie zadecyduje, który UCZESTNIK najlepiej prezentuje wiedzę na temat kawy i zaawansowane umiejętności baristy. W przypadku remisu między członkami Jury, głos decydujący ma sędzia główny.

- 7.8.5 JURY ETAPU 2 ogłosi jednego zwycięzcę ("**ZWYCIĘZCA ETAPU 2**") i jednego zdobywcę drugiego miejsca na podstawie najwyższej łącznej liczby punktów w ocenach we wszystkich trzech kategoriach. Każde lokalne wydarzenie ETAPU 2 będzie miało jednego ZWYCIĘZCĘ ETAPU 2 i jedno drugie miejsce.
- 7.8.6 Wszystkie decyzje JURY ETAPU 2 są ostateczne i wiążące i nie przysługuje od nich odwołanie. JURY ETAPU 2 może uzasadnić lub wyjaśnić swoją decyzję, jednakże UCZESTNIKOWI nie przysługuje prawo do otrzymania jakiegokolwiek informacji zwrotnej.
- 7.8.7 ZWYCIĘZCY ETAPU 2 w każdym kraju otrzymają informacje o dacie i harmonogramie ETAPU 3 od ORGANIZATORA w odpowiednim czasie po zakończeniu ETAPU 2 w terminach określonych w Załączniku 1.
- 7.8.8 Jeśli ZWYCIĘZCA ETAPU 2 przyjmie zaproszenie, ale następnie nie będzie w stanie uczestniczyć w pozostałej części KONKURSU, musi niezwłocznie powiadomić o tym ORGANIZATORA. W takim przypadku ORGANIZATOR zastrzega sobie prawo do przekazania zaproszenia do udziału w KONKURSIE kolejnemu najwyżej punktowanemu UCZESTNIKOWI z danego kraju.

8 SPOTKANIE INFORMACYJNE I LOSOWANIE

- 8.1 Przed rozpoczęciem ETAPU 3 odbędą się spotkania informacyjne ze ZWYCIĘZCAMI ETAPU 2. Data i miejsce spotkania zostaną ogłoszone odpowiednim UCZESTNIKOM z wyprzedzeniem. Spotkania te są obowiązkowe dla wszystkich ZWYCIĘZCÓW ETAPU 2. Uczestnictwo będzie jednak możliwe zarówno online, jak i osobiście. Nieuczestniczenie w spotkaniu informacyjnym bez racjonalnego uzasadnienia może prowadzić do dyskwalifikacji.
- 8.2 Celem spotkania informacyjnego jest przekazanie ZWYCIĘZCOM ETAPU 2 niezbędnych informacji dotyczących ETAPU 3. W szczególności ORGANIZATOR wyjaśni zasady i warunki końcowe ETAPU 3, jak również szczegółowy proces ETAPU 3.
- 8.3 Kolejność występów w ETAPIE 3 zostanie ustalona podczas spotkania informacyjnego w drodze losowania.

9 WIELKI FINAŁ - ETAP 3

- 9.1 ETAP 3 odbędzie się w Wiedniu, w Austrii, 19 września 2024 r. lub w innym terminie, który zostanie ustalony wyłącznie przez ORGANIZATORA.
- 9.2 Jedynie ZWYCIĘZCY ETAPU 2 mogą wziąć udział w ETAPIE 3 ("**UCZESTNICY ETAPU 3**").
- 9.3 UCZESTNICY ETAPU 3 są oceniani i punktowani przez Jury (patrz Sekcja 9.7) w dwóch kategoriach konkursowych: "Espresso", "Latte Art" zgodnie z definicjami napojów kawowych wymienionymi w Załączniku 3. UCZESTNICY ETAPU 3 zaserwują każdemu sędziemu sensorycznemu po jednym napoju ze wszystkich wymienionych kategorii



konkursowych. UCZESTNICY ETAPU 3 mogą przygotować dowolną liczbę napojów. Oceniane będą wyłącznie napoje serwowane sędziom sensorycznym (patrz punkt 7.8.1).

- 9.4 Szczegółowe kryteria oceny, w tym kryteria oceny technicznej i sensorycznej, są wymienione w karcie oceny ETAPU 3 ([Załącznik 5](#)).
- 9.5 Szczegółowe postanowienia dotyczące sprzętu i narzędzi oraz ziaren kawy, które będą musieli wykorzystać UCZESTNICY ETAPU 3, zostały opisane w [Załączniku 5](#).
- 9.6 Pomiar czasu i kary czasowe:
- 9.6.1 Każdy UCZESTNIK ETAPU 3 będzie miał do dyspozycji na swoim stanowisku 26 minut w ramach następujących segmentów:
- Czas przygotowania stołu: 5 min.
 - Czas przygotowania: 10 min.
 - Czas konkursu: 6 min.
 - Czas na sprzątanie: 5 min.
- 9.6.2 Zegar wyświetlający czas będzie w miejscu widocznym dla członków Jury i UCZESTNIKÓW ETAPU 3. Sędzia mierzący czas powiadomi UCZESTNIKA ETAPU 3 o zakończeniu każdego przydzielonego przedziału czasowego (patrz Sekcja 9.6.1).
- 9.6.3 Jeśli UCZESTNIK ETAPU 3 nie ukończy pojedynczych etapów (segmentów) w wyznaczonym czasie (patrz Sekcja 9.6.1), może ukończyć występ z odjęciem jednego punktu za każdą sekundę przekroczenia limitu czasu określonego powyżej, aż do maksymalnej kary minus 60 punktów (1 minuta). UCZESTNICY ETAPU 3, którzy przekroczą sześćdziesiąt dodatkowych sekund, zostaną zdyskwalifikowani z ETAPU 3.

9.7 JURY ETAPU 3

- 9.7.1 Jury ETAPU 3 liczy 4 (czterech) członków posiadających doświadczenie w dziedzinie kawy wybranych przez ORGANIZATORA ("**JURY ETAPU 3**"). W skład Jury wchodzi dwóch sędziów sensorycznych, jeden sędzia techniczny i jeden sędzia główny. ORGANIZATOR może wybrać wszystkich członków Jury, w tym sędziego głównego zgodnie ze swoim uznaniem. W przypadku nieobecności członka Jury, ORGANIZATOR może zastąpić go inną odpowiednią osobą.
- 9.7.2 JURY ETAPU 3 będzie przewodniczył jeden sędzia główny prowadzący proces oceniania. JURY ETAPU 3 będzie oceniać każdy występ wyłącznie na podstawie wartości merytorycznych.
- 9.7.3 Jury ETAPU 3 będzie oceniać UCZESTNIKÓW ETAPU 3 w oparciu o KARTY Sędziowskie ETAPU 3 ([Załącznik 5](#)).
- 9.7.4 W przypadku remisu pomiędzy dwoma lub więcej UCZESTNIKAMI ETAPU 3 w kategorii "Espresso", decydujący będzie wynik "Latte Art" (opisany bardziej szczegółowo w [Załączniku 5](#)). UCZESTNIK ETAPU 3 z najwyższą liczbą punktów w kategorii "Espresso" wygrywa ranking i wyprzedza każdego innego UCZESTNIKA ETAPU 3 z taką samą łączną liczbą punktów. W przypadku remisu pomiędzy dwoma lub więcej UCZESTNIKAMI ETAPU 3 w kategorii "Latte Art", wynik "Espresso" (opisany w [Załączniku 5](#)) UCZESTNIKÓW ETAPU 3 będzie decydujący. UCZESTNIK ETAPU 3 z najwyższą oceną sensoryczną "Espresso" wygrywa ranking i wyprzedza każdego innego UCZESTNIKA ETAPU 3 z taką samą łączną oceną. Jeśli remisujący UCZESTNICY ETAPU 3 mają taki sam wynik "Espresso" i taki sam wynik "Latte Art", ten z wyższym wynikiem "Łącznego wrażenia sędziego głównego" (opisanego w [Załączniku 5](#)) zostanie sklasyfikowany jako pierwszy. W przypadku ostatecznego remisu



między UCZESTNIKAMI, JURY ETAPU 2 wspólnie zadecyduje, który UCZESTNIK najlepiej prezentuje wiedzę na temat kawy i zaawansowane umiejętności baristyczne. W przypadku remisu między członkami jury, głos decydujący ma sędzia główny.

- 9.7.5 JURY ETAPU 3 ogłosi jednego zwycięzcę kategorii "Espresso" i "Latte Art" na podstawie najwyższego wyniku w ocenach w danej kategorii ("**ZWYCIĘZCY KATEGORII**"). JURY ETAPU 3 ogłosi również drugie i trzecie miejsce w kategoriach "Espresso" i "Latte Art".
- 9.7.6 Zwycięzca kategorii oraz zdobywca drugiego i trzeciego miejsca w kategorii "Signature Drink" zostanie wybrany przez wszystkich gości obecnych w ETAPIE 3 poprzez głosowanie za pomocą kodu QR w wyznaczonym obszarze ETAPU 3. Każdy "Signature Drink" będzie wystawiony w widocznym miejscu wraz ze zdjęciem i towarzyszącym mu opisem w wyznaczonym obszarze ETAPU 3. Nazwiska i kraj pochodzenia zawodników nie będą prezentowane obok ich napojów sygnowanych. Zwycięzcą zostanie osoba z największą liczbą głosów oddanych w kategorii "Signature Drink" ("**ZWYCIĘZCA GOŚCI**"). Każdy gość ma jeden głos.
- 9.7.7 Wszystkie decyzje JURY ETAPU 3 są ostateczne i wiążące i nie przysługuje od nich odwołanie. JURY ETAPU 3 może uzasadnić lub wyjaśnić swoją decyzję, jednakże UCZESTNIKOWI nie przysługuje prawo do otrzymania jakiegokolwiek informacji zwrotnej.

10 NAGRODY

- 10.1 Nagrody nie zostaną przyznane w przypadku naruszenia przez UCZESTNIKA niniejszego REGULAMINU lub naruszenia przez UCZESTNIKA interesów ORGANIZATORA. Punkt 7.8.8 stosuje się odpowiednio.
- 10.2 NAGRODA ZA ETAP 2
- 10.2.1 Nagrodą dla ZWYCIĘZCÓW ETAPU 2 w każdym kraju wymienionym w Załączniku 1 jest udział w ETAPIE 3 oraz podróż i pobyt w Wiedniu przez dwie do trzech nocy (2 do 3) na koszt ORGANIZATORA w celu udziału w ETAPIE 3.
- 10.2.2 Szczegóły (połączenie lotnicze, rodzaj zakwaterowania itp.) określa ORGANIZATOR według własnego uznania. ORGANIZATOR przekaze odpowiednie informacje dotyczące podróży i pobytu w Wiedniu (np. daty podróży, harmonogram) w odpowiednim czasie po ETAPIE 2.
- 10.2.3 ZWYCIĘZCY ETAPU 2 i ich będą współpracować z ORGANIZATOREM w celu należytego zorganizowania wyjazdu stanowiącego NAGRODĘ ZA ETAP 2.
- 10.2.4 W przypadku, gdy ZWYCIĘZCA ETAPU 2 nie odbierze NAGRODY ZA ETAP 2 w terminie i zgodnie z harmonogramem ustalonym przez ORGANIZATORA, NAGRODA ZA ETAP 2 zostanie uznana za wykorzystaną i zrealizowaną. W takim przypadku osoba, która zajęła drugie miejsce (patrz punkt 7.8.5) zostanie uznana za nowego ZWYCIĘZCĘ ETAPU 2 i ORGANIZATOR skontaktuje się z nią w odpowiednim czasie w celu odbioru NAGRODY ZA ETAP 2.
- 10.3 NAGRODY ZA ETAP 3
- 10.3.1 Nagroda za ETAP 3 zostanie przyznana ZWYCIĘZCOM KATEGORII oraz ZWYCIĘZCY WYBRANYM PRZEZ GOŚCI.
- 10.3.2 NAGRODĄ W ETAPIE 3 jest wycieczka do Hondurasu na koszt ORGANIZATORA. Miejsce docelowe może zostać zmienione według uznania ORGANIZATORA. Szczegóły (kraj, połączenia lotnicze, rodzaj zakwaterowania itp.) określa ORGANIZATOR według własnego



More than a moment

uznania. ORGANIZATOR przekaze odpowiednie informacje dotyczące podróży i pobytu w kraju pochodzenia kawy ORGANIZATORA (np. terminy podróży, harmonogram) w odpowiednim czasie po zakończeniu ETAPU 3.

- 10.3.3 ZWYCIĘZCY ETAPU 3 będą współpracować z ORGANIZATOREM w celu odpowiedniego zorganizowania WYJAZDU-NAGRODY ETAPU 3.
- 10.3.4 W przypadku, gdy jeden UCZESTNIK zdobędzie kilka tytułów w ETAPIE 3 (np. UCZESTNIK jest jednocześnie ZWYCIĘZCĄ KATEGORII "Espresso" i ZWYCIĘZCĄ KATEGORII "Latte Art"), dany ZWYCIĘZCA może odebrać NAGRODĘ w ETAPIE 3 tylko raz.
- 10.3.5 Jeśli ZWYCIĘZCA KATEGORII lub ZWYCIĘZCA GOŚCIA nie odbierze NAGRODY ZA 3 ETAP w terminie i zgodnie z harmonogramem ustalonym przez ORGANIZATORA, NAGRODĘ ZA 3 ETAP uznaje się za wykorzystaną i zrealizowaną. W takim przypadku osoba, która zajęła drugie miejsce w danej kategorii (patrz punkt 9.7.5, 9.7.6, 0) zostanie uznana za nowego ZWYCIĘZCĘ danej kategorii i ORGANIZATOR skontaktuje się z nią w odpowiednim czasie w celu odebrania NAGRODY ZA ETAP 3.
- 10.4 Nagrody nie mogą zostać wymienione na ich wartość pieniężną.

11 PRAWO AUTORSKIE I WŁASNOŚĆ INTELEKTUALNA

- 11.1 Biorąc udział w KONKURSIE, każdy UCZESTNIK przenosi na ORGANIZATORA i lokalne firmy wymienione w Załączniku 1 prawa własności i prawa do korzystania z materiałów wideo i/lub zdjęć, tj. jego treści bez żadnych ograniczeń (np. dotyczących czasu i terytorialnego wykorzystania) oraz z prawem do udzielania sublicencji osobom trzecim. Obejmuje to zdjęcia i filmy wykonane przez samego UCZESTNIKA, a także zdjęcia i filmy wykonane przez ORGANIZATORA i/lub lokalne firmy (Załącznik 1) podczas lub w związku z KONKURSEM. Użytkowanie obejmuje prawo do publikowania, kopiowania, przetwarzania, adaptacji i dystrybucji opublikowanych treści w całości lub w poszczególnych częściach, a także prawo do kompilacji całego utworu wideo lub jego części lub zdjęć w unikalne wideo (film) stworzone przez ORGANIZATORA i lokalne firmy wymienione w Załączniku 1, wszystko w celach promocyjnych zgodnie z uznaniem ORGANIZATORA i lokalnych firm wymienionych w Załączniku 1. UCZESTNIK odpowiada za to, aby w nagrywanym przez niego filmie lub na wykonywanym zdjęciu nie było innych osób. Jeśli osoby trzecie są obecne, UCZESTNIK musi posiadać ich pisemną zgodę na nagrywanie i udział w niniejszym KONKURSIE oraz zgodę na przeniesienie wszystkich praw, które są identyczne z tymi, które ORGANIZATOR i lokalne firmy wymienione w Załączniku 1 otrzymują w odpowiedniej formie od UCZESTNIKA. Osoby niepełnoletnie nie mogą być nagrywane ani obecne w materiałach video.
- 11.2 Przesyłając jakiegokolwiek treści, w tym między innymi przepisy na napoje, materiały prezentacyjne i zdjęcia, UCZESTNIK udziela ORGANIZATOROWI i lokalnym spółkom wymienionym w Załączniku 1 bezterminowej, niewyłącznej, zbywalnej, podlegającej sublicencjonowaniu, ogólnosiwiatowej i nieodpłatnej licencji na wykorzystywanie, powielanie, wyświetlanie i rozpowszechnianie przesłanych treści w celach związanych z organizacją, promocją i relacjonowaniem KONKURSU. Obejmuje to między innymi prezentację treści na stronie internetowej KONKURSU, w kanałach mediów społecznościowych, materiałach promocyjnych i powiązanych mediach, a także inne działania marketingowe ORGANIZATORA i lokalnych firm (Załącznik 1).
- 11.3 Przesyłając przepis w kategorii "Signature Drink" (patrz punkt 5.2.2), każdy UCZESTNIK wyraża zgodę na wykorzystywanie, powielanie i wyświetlanie przez ORGANIZATORA i jego



More than a moment

spółki powiązane przesłanych przepisów w celach promocyjnych i marketingowych. UCZESTNIK zostanie wymieniony z imienia i nazwiska oraz będzie cytowany w odniesieniu do swoich dzieł za każdym razem, gdy przepisy będą wykorzystywane do działań promocyjnych poza KONKURSEM. UCZESTNIK niniejszym przyznaje ORGANIZATOROWI i lokalnym firmom (Załącznik 1) nieograniczone prawo do bezpłatnego korzystania z przepisu.

12 ODPOWIEDZIALNOŚĆ

- 12.1 UCZESTNICY są zobowiązani do zachowania ostrożności i rozważa podczas udziału w KONKURSIE oraz do poszanowania i zapewnienia bezpieczeństwa sobie i innym.
- 12.2 ORGANIZATORZY nie składają żadnych oświadczeń ani nie udzielają żadnych gwarancji dotyczących charakteru lub jakości jakichkolwiek nagród, które są dostarczane. Wszystkie nagrody są dostarczane na zasadzie "tak jak jest" i "w miarę dostępności", a wszelkie warunki, gwarancje lub inne warunki dorozumiane przez prawo są niniejszym wyłączone w najszerszym zakresie dozwolonym przez prawo.
- 12.3 ORGANIZATORZY nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, straty lub obrażenia poniesione przez UCZESTNIKA w wyniku przystąpienia lub udziału w KONKURSIE lub przyjęcia jakiegokolwiek nagrody, co odbywa się wyłącznie na własne ryzyko UCZESTNIKA, z zastrzeżeniem, że żadne z postanowień niniejszych WARUNKÓW nie wyłącza odpowiedzialności ORGANIZATORA za:
- 12.3.1 śmierć lub obrażenia ciała spowodowane zaniedbaniem;
- 12.3.2 oszustwo lub świadome wprowadzenie w błąd; lub
- 12.3.3 wszelkiej innej odpowiedzialności, która nie może zostać wyłączona przez prawo.
- 12.4 UCZESTNICY zgadzają się zabezpieczyć, bronić i chronić ORGANIZATORA, a także jego pracowników, wolontariuszy, urzędników i innych przedstawicieli, z których usług ORGANIZATOR korzysta w związku z KONKURSEM lub z którymi ORGANIZATOR ma stosunki umowne w wyniku udziału UCZESTNIKA w KONKURSIE, od i przeciwko wszelkim roszczeniom, zobowiązaniom, stratom lub szkodom jakiegokolwiek rodzaju, zarówno fizycznym, jak i osobistym (w tym honoraria adwokackie) w wyniku lub związku z KONKURSEM, lub w wyniku nieprzestrzegania przez UCZESTNIKA niniejszych WARUNKÓW lub innych przepisów ustawowych.

13 KOSZTY

Każdy UCZESTNIK ponosi własne koszty i wydatki związane z KONKURSEM, chyba że niniejszy REGULAMIN wyraźnie stanowi inaczej.

14 OBOWIĄZUJĄCE PRAWO

Niniejsze WARUNKI - w zakresie prawnie dopuszczalnym - podlegają prawu [Republiki Austrii] i będą interpretowane zgodnie z nim, bez uwzględniania norm kolizyjnych i Konwencji Narodów Zjednoczonych o Sprzedaży.

15 INNE

- 15.1 Jeżeli którekolwiek z postanowień niniejszych WARUNKÓW zostanie uznane za całkowicie lub częściowo nieważne, nieskuteczne lub niewykonalne, nie będzie to miało wpływu na



More than a moment

ważność i wykonalność wszystkich pozostałych postanowień. Nieważne, nieskuteczne lub niewykonalne postanowienie zostanie zastąpione, w zakresie dozwolonym przez prawo, ważnym, skutecznym i wykonalnym postanowieniem, które jest najbardziej zbliżone do osiągnięcia celu gospodarczego zamierzonego przez nieważne, nieskuteczne lub niewykonalne postanowienie pod względem środka, czasu, miejsca lub zakresu. To samo dotyczy wszelkich luk w niniejszych WARUNKACH.

15.2 Przeniesienie praw i obowiązków

Prawa i obowiązki związane z KONKURSEM będą wykonywane wyłącznie przez UCZESTNIKA i nie mogą zostać przeniesione na osobę trzecią bez uprzedniej pisemnej zgody ORGANIZATORA.

ZAŁĄCZNIKI:

- Załącznik A Skale oceny i procedury
- Załącznik 1 Lista uczestniczących krajów, lokalni organizatorzy, strony internetowe, harmonogramy
- Załącznik 2 Karta Sędziowska ETAP 1
- Załącznik 3 Definicje napojów kawowych
- Załącznik 4 Karta Sędziowska ETAP 2 (w tym Kryteria Oceny Technicznej, Kryteria Oceny Sensorycznej, Kryteria Oceny Łącznego Wrażenia Sędziego Głównego) oraz Sprzęt i Narzędzia, Ziarna Kawy
- Załącznik 5 Karta Sędziowska ETAP 3 (w tym Kryteria Oceny Technicznej, Kryteria Oceny Sensorycznej, Kryteria Oceny Łącznego Wrażenia Sędziego Głównego) oraz Sprzęt i Narzędzia, Ziarna Kawy
- Załącznik 6 Oświadczenie o ochronie danych osobowych



More than a moment

Skale oceny i procedury

SKALE OCENY

Kandydaci i Uczestnicy będą oceniani przy pomocy następujących skal:

Tak/Nie

Uczestnik otrzymuje 1 punkt za wynik "Tak" i zero punktów za wynik "Nie".

Skala Numeryczna (Latte Art): 0-3

Uczestnicy otrzymują od 0 do 3 punktów za każdy z czynników: kontrast, harmonia, rozmiar i pozycja w filiżance, jakość pianki i identyfikacja wzoru, zgodnie z kryteriami przedstawionymi w poniższej tabeli. Połówki punktów są niedozwolone.

	Kontrast	Harmonia i pozycja w filiżance	Jakość pianki	Identyfikacja wzoru
0	Nie do oceny	Nie do oceny	Nie do oceny	Nie do oceny
1	Kontrast jest słaby, co utrudnia wyraźne zarysowanie wzoru. Znaczna część białej piany wydaje się być zintegrowana z cremą.	W przypadku osób praworęcznych, gdy uchwyt jest ustawiony na godzinie 3, wzór jest odwrócony.	Poziom 4-5 zgodnie ze standardami jakości pianki SCA.	Wzór nie może być wyraźnie zidentyfikowany.
2	Pomiędzy białą pianką i brązową cremą występuje marmurkowatość, choć wzór można wyraźnie zidentyfikować. Tam, gdzie crema i piana zmieszały się, widoczne są obszary beżu.	W przypadku osób praworęcznych, wzór jest prezentowany z podstawą między godziną 4 a 8 w filiżance. Rozmiar wzoru jest nieco za mały lub za duży w stosunku do dostępnej przestrzeni. Wzór jest źle umieszczony w filiżance (np. dotyka brzegu). Jeśli wylewane są wzory wielopłytkowe, są one niezrównoważone, aczkolwiek wyraźnie rozpoznawalne.	Poziom 2-3 zgodnie ze standardami jakości pianki SCA.	Wzór można wyraźnie zidentyfikować.
3	Czysta biała piana ostro kontrastuje z bogatym kolorem cremy. Ten ostry kontrast jest widoczny w większości wzoru.	W przypadku osób praworęcznych wzór jest przedstawiony z podstawą na godzinie 6 (tolerancja między godziną 5 a 7) i uchwytem na godzinie 3. Rozmiar wzoru odpowiada rozmiarowi filiżanki, wystarczająco duży, aby wypełnić przestrzeń, pozostawiając jednocześnie miejsce na ramkę cremy. Jeśli wylewanych jest kilka wzorów, powinny się one uzupełniać i być atrakcyjne.	Poziom 1-2 zgodnie ze standardami jakości pianki SCA.	Wzór może być wyraźnie zidentyfikowany i jest atrakcyjny.



STANDARY JAKOŚCI PIANKI SCA

Level 1	<ul style="list-style-type: none">• Wytworzono mikropiankę.• Gładka, błyszcząca i wilgotna.• Brak widocznych pęcherzyków powietrza.
Level 2	<ul style="list-style-type: none">• Wytworzono mikropiankę.• Gładka i wilgotna.• Bardzo mało małych pęcherzyków (<0,5 mm średnicy).
Level 3	<ul style="list-style-type: none">• Wytworzono mikropiankę.• Gładka i wilgotna.• Tekstura mikropianki z wieloma małymi (<1 mm średnicy) i bardzo nielicznymi większymi (1-2 mm średnicy) pęcherzykami.
Level 4	<ul style="list-style-type: none">• Obecność wielu dużych (>1 mm + średnica) pęcherzyków.• Tekstura jest nierówna/mętna/sucha.
Level 5	<ul style="list-style-type: none">• Obecność wielu dużych (>1 mm + średnica) pęcherzyków powietrza.• Bardzo sucha i nierówna, wygląda jakby była nakładana standardową łyżką/szpatułką, a nie wylewana.

Skala Numeryczna (Jakość): 0-6

Wyniki uczestnika będą oceniane w skali od 0 do 6. Niższe liczby oznaczają słabsze wyniki, a wyższe- oznaczają lepsze wyniki, przy czym każdy punkt odpowiada poziomowi jakości przedstawionemu w poniższej tabeli. Połowa punktu jest dopuszczalna w zakresie od 1 do 6.

0	Nie do oceny
1	Niewystarczające
2	Średni
3	Dobry
4	Bardzo dobry
5	Doskonały
6	Znakomity

Skala Numeryczna (ogólne wrażenie): 0-3

Sędzia główny posługuje się skalą numeryczną przy ocenie ogólnego wrażenia uczestnika w każdej kategorii. Sędzia bierze pod uwagę kryteria stosowane przez sędziów sensorycznych i technicznych. Połówki punktów są niedozwolone.

0	Nie do oceny
1	Ogólne wrażenie w zakresie od akceptowalnego do przeciętnego.
2	Ogólne wrażenie w przedziale od dobrego do bardzo dobrego.
3	Ogólne wrażenie w zakresie od doskonałego do nadzwyczajnego.



More than a moment

PROCEDURY OCENY

KARTA WYNIKÓW APLIKACJI

Ocena Latte Art

Sędziowie będą przyznawać punkty od 0 do 3 zgodnie ze skalą numeryczną (Latte Art).

Ocena Umiejętności Baristy

Sędziowie poszukują kandydatów, którzy zademonstrują mistrzostwo techniki i rzemiosła w przygotowywaniu kawy i Latte Art. Sędziowie ocenią ogólny ruch i płynność pracy uczestnika na stanowisku pracy oraz wykorzystanie narzędzi, sprzętu i akcesoriów.

Biegłość uczestnika w zakresie organizacji pracy i zarządzania stanowiskiem będą ocenione w skali numerycznej (jakościowej) od 0 do 6 punktów.

Ocena Napoju Sygnowanego (Signature Drink)

Napój powinien obrazować kreatywność i umiejętności kandydata w zakresie tworzenia napojów na bazie kawy, które są atrakcyjne wizualnie i mają wyjątkowy smak. Napój musi być płynny i zawierać co najmniej jedną porcję espresso (30 ml +/- 5 ml). Smak espresso musi być obecny w napoju. Dozwolone jest użycie alkoholu w napoju sygnowanym.

Biegłość uczestnika w 3 obszarach: prezentacji, kreatywności przepisu i harmonii składników zostaną ocenione w skali numerycznej (jakościowej) od 0 do 6 punktów. Możliwe jest przyznanie połowy punktów.

KARTA WYNIKÓW SENSORYCZNYCH

Ocena Kawy Espresso

a) Atrakcyjność wizualna

Sędziowie ocenią obecność cremy w naczyniu. Aby otrzymać "Tak", crema musi pokrywać całą powierzchnię espresso, bez żadnych ubytków lub obszarów niepokrytych cremą.

b) Jakość Doznań Smakowych

Sędziowie ocenią jakość Doświadczeń Smakowych (Taste Experience) za pomocą Skali Numerycznej (Skali Jakości) w odniesieniu do poziomu odniesienia ustalonego przed rozpoczęciem konkursu i przyznają punkty od 0 do 6.

Ocena Kawy Latte Art

a) Atrakcyjność wizualna Latte Art

Sędziowie będą przyznawać punkty od 0 do 3 zgodnie ze Skalą Numeryczną (Latte Art).

b) Jakość Doznań Smakowych

Sędziowie ocenią jakość Doświadczeń Smakowych (Taste Experience) za pomocą Skali Numerycznej (Skali Jakościowej) w odniesieniu do poziomu odniesienia ustalonego przed rozpoczęciem konkursu i przyznają punkty od 0 do 6.

Ocena Napoju Sygnowanego (Signature Drink)

Sędziowie ocenią Napój Sygnowany-Signature Drink za pomocą Skali Numerycznej (Skali Jakościowej) i przyznają punkty od 0 do 6.

→ Dobra Prezentacja i Opis: Uczestnik musi opisać szczegóły swojego Napoju Sygnowanego sędziom. Wysoka ocena będzie przyznana uczestnikom, którzy wyczerpująco opiszą składniki, metody przygotowania oraz smaki i aromaty napoju. Uczestnik, jeśli uważa to za stosowne, może poinstruować sędziów, jak należy pić



More than a moment

napój (np. popijać, mieszać). Jeśli nie zostaną podane żadne instrukcje, sędziowie indywidualnie wybiorą sposób oceny charakterystycznego napoju.

- Prezentacja i precyzja: Sędziowie ocenią prezentację napoju pod kątem kreatywności i atrakcyjności wizualnej. Ponadto, ocenią smak napoju w porównaniu z opisem napoju pod kątem dokładności.
- Wrażenia smakowe: Sędziowie ocenią, jak dobrze komponenty smakowe napoju pasują do siebie i uzupełniają się nawzajem w ramach całkowitego doświadczenia degustacyjnego. Napoje sygnowane, które tworzą nowe i/lub unikalne doznania, mogą otrzymać więcej punktów. Napoje Sygnowane, które naśladują smak espresso, niekoniecznie otrzymają większą liczbę punktów. Jeśli napój jest niezrównoważony lub dany składnik smakowy umniejsza doznania płynące z napoju, punktacja zostanie obniżona.

KARTA WYNIKÓW TECHNICZNYCH

Wszystkie kryteria zawarte w karcie wyników technicznych będą oceniane przy użyciu skali ocen Tak/Nie. Zawodnik otrzymuje 1 punkt za wynik "Tak" i zero punktów za wynik "Nie". Kryteria, które każdy zawodnik musi spełnić, aby otrzymać "Tak", przedstawiono poniżej.

Ocena Espresso

- Płukanie grupy: musi być wykonywane po wyjęciu kolby i przed każdą ekstrakcją.
- Wysuszenie/wyczyszczenie kosza kolby przed dozowaniem: kosz kolby musi być całkowicie suchy i czysty przed dozowaniem.
- Dopuszczalne rozsypanie/odpady podczas dozowania/mielenia: odnosi się do zmielonej kawy niewykorzystanej podczas konkursu/zadania. Rozsypanie/zmarnowanie więcej niż 5 gramów niewykorzystanej kawy na kategorię napoju skutkuje wynikiem 0 punktów.
- Odpowiednie dozowanie i ubijanie: uczestnik powinien równomiernie rozprowadzać zmieloną kawę, a następnie równomiernie ją ubijać z odpowiednim naciskiem.
- Czyszczenie kolb (przed włożeniem): uczestnik musi wyczyścić obręcz kosza i boczne kołnierze kolby przed zamocowaniem jej w ekspresie.
- Umieszczenie kolby i natychmiastowe parzenie: uczestnik musi rozpocząć ekstrakcję natychmiast po umieszczeniu kolby w ekspresie, bez żadnych opóźnień.
- Czas ekstrakcji (20-30 sekund): czas ekstrakcji musi mieścić się w zakresie od 20 do 30 sekund.

Ocena Latte Art

Umiejętności techniczne: takie same jak kryteria oceny Espresso powyżej.

Mleko:

- Pusty/czysty dzbanek na starcie: dzbanek nie może być napełniony w czasie przygotowań. Uczestnik powinien wlać zimne, świeże mleko do czystego dzbanka.
- Czyszczenie dyszy parowej przed spienianiem: uczestnik powinien oczyścić dyszę parową przed umieszczeniem jej w dzbanku na mleko.
- Czyszczenie dyszy parowej po zakończeniu spieniania mleka: dyszę parową należy wyczyścić specjalnym ręcznikiem do dysz parowych.
- Czyszczenie dyszy parowej po zakończeniu spieniania mleka: uczestnik powinien oczyścić dyszę parową po spienieniu mleka.
- Dopuszczalna strata mleka (mniej niż 60 ml): dzbanek powinien być pusty po przygotowaniu napoju mlecznego. Strata mleka po wykonaniu zadania musi być mniejsza niż 60ml.

Ocena Napoju Sygnowanego (Signature Drink)

Takie same jak kryteria oceny technicznej Espresso powyżej.

Ocena Techniczna



More than a moment

- a) Zarządzanie stanowiskiem/ czysty obszar roboczy na koniec: sędzia techniczny oceni, czy uczestnik spełnia następujące kryteria :
- o W czasie wykonywania zadania uczestnik wykazuje biegłość i doświadczenie.
 - o Prawidłowe użytkowanie i obsługa ekspresu do kawy i młynka.
 - o Czyste i dobrze utrzymane stanowisko pracy (sprzęt, lady, ręczniki i dzbanki) oraz właściwe wykorzystanie kawy i innych składników (mleko, składniki napojów).
 - o Wszelkie rozlane płyny są usuwane w czasie trwania konkursu.
 - o Nie należy umieszczać żadnych płynów ani innych składników na obudowie ekspresu.
- b) Czyszczenie wylewek kolby:
- o Uczestnik powinien usunąć wodę ze zmielonej kawy z wylewek kolby poprzez wyczyszczenie wylewek. Można to wykonać poprzez płukanie, użycie ręcznika i/lub przetarcie palcami.
- c) Ogólna higiena podczas prezentacji: Sędziowie będą oceniać praktyki higieniczne uczestników podczas całej prezentacji. Przykłady niedopuszczalnych praktyk obejmują dotykanie twarzy dłońmi, ust lub podłogi, a następnie używanie rąk do przygotowywania napojów.
- d) Prawidłowe używanie ściereczek: Sędziowie będą oceniać prawidłowe i higieniczne używanie ściereczek przez uczestników. Uczestnik powinien używać jednej ściereczki do dyszy parowej, innej do czyszczenia kosza kolby i kolejnej do sprzątania stanowiska. Przykłady niehigienicznych praktyk obejmują używanie ściereczki, która została upuszczona na ziemię, używanie tej samej ściereczki do różnych zastosowań, dotykanie twarzy lub ust ściereczką.

KARTA WYNIKÓW SĘDZIEGO GŁÓWNEGO

Ocena Espresso

Sędzia Główny stosuje Skalę Numeryczną (Ogólnego Wrażenia) do oceny ogólnego wrażenia uczestnika w kategorii espresso i przyznaje punkty od 0 do 3.

Ocena Latte Art

Sędzia Główny stosuje Skalę Numeryczną (Ogólnego Wrażenia) do oceny ogólnego wrażenia uczestnika w kategorii Latte Art i przyznaje punkty od 0 do 3.

Ocena Napoju Sygnowanego (Signature Drink)

Sędzia Główny stosuje Skalę Numeryczną (Ogólnego Wrażenia) do oceny ogólnego wrażenia uczestnika w kategorii Napój Sygnowany (Signature Drink) i przyznaje punkty od 0 do 3.

Ocena techniczna/zarządzanie stanowiskiem

Skala Numeryczna (Jakościowa) jest stosowana przez sędziego głównego do oceny umiejętności technicznych zawodnika i zarządzania stanowiskiem. Przy przyznawaniu punktów w skali od 0 do 6 sędzia bierze pod uwagę kryteria oceny technicznej zawarte w Karcie Wyników Technicznych.

Ramy Czasowe

Jeśli uczestnik nie ukończy występu w wyznaczonym limicie czasu, może dokończyć występ po odjęciu jednego punktu za każdą sekundę przekroczenia limitu czasu określonego powyżej, aż do maksymalnej kary minus 60 punktów (1 minuta). Uczestnicy, którzy przekroczą sześćdziesiąt dodatkowych sekund, zostaną zdyskwalifikowani.



More than a moment

Załącznik 1

Lista uczestniczących krajów

Termin rejestracji online może zostać ustalony przez spółkę lokalną, jednak nie może być późniejszy niż 31.05.2024.

Czas trwania ETAPU 1 może zostać ustalony przez spółkę lokalną, jednak nie może trwać dłużej niż do 30.06.2024.

Czas trwania ETAPU 2 może zostać ustalony przez spółkę lokalną, jednak nie może trwać dłużej niż do 31.07.2024.

Kraj	Lokalny Organizator	Link do rejestracji	Data graniczna rejestracji online	Czas trwania ETAPU 1	Czas trwania ETAPU 2
Austria	Julius Meinl Austria GmbH, Vienna	https://juliusmeinl.com/at/barista-cup	14.04.2024	15.04.2024 - 21.04.2024	10.06.2024 - 14.06.2024
Bośnia	Julius Meinl BH d.o.o., Ljubuški	https://juliusmeinl.com/ba/barista-cup	05.05.2024	06.05.2024 - 10.05.2024	27.05.2024 - 07.06.2024
Chorwacja	Julius Meinl Bonfanti d.o.o., Samobor	https://juliusmeinl.com/hr/barista-cup	03.04.2024	04.04.2024 - 06.04.2024	20.04.2024
Republika Czeska	Julius Meinl Coffee Intl., a.s., org. sl.	https://juliusmeinl.com/cz/barista-cup	30.04.2024	1.5.2024 - 15.5.2024	10.06.2024 - 14.06.2024
Gruzja	Premium Trading Ltd.	https://juliusmeinl.ge/barista-cup	31.05.2024	01.06.2024 - 15.06.2024	16.06.2024 - 31.07.2024
Niemcy	Julius Meinl Deutschland GmbH, Ratingen	https://juliusmeinl.com/de/barista-cup	15.05.2024	15.05.2024 - 22.05.2024	17.06.2024 - 30.06.2024



More than a moment

Węgry	Julius Meinl Hungary Kft, Budapest	https://juliusmeinl.com/hu/barista-cup	30.04.24	01.05.2024 - 15.05.2024	15.05.24 - 30.06.2024
Włochy	Julius Meinl Italia SpA, Altavilla Vicentina	https://juliusmeinl.com/it/barista-cup	30.04.2024	01.05.2024 - 08.05.2024	30.05.2024 - 06.06.2024
Moldawia	SC "Provitus Grup" SRL	https://juliusmeinl.com/md/barista-cup	31.05.2024	01.06.2024 - 15.06.2024	16.06.2024 - 31.07.2024
Polska	Julius Meinl Polska Sp. z o. o, Piotrkówek Mały	https://juliusmeinl.com/pl/barista-cup	30.04.2024	01.05.2024 - 31.05.2024	17.05.2024 - 14.06.2024
Rumunia	Julius Meinl Romania SRL, Tg. Secuiesc Jud. Covasna	https://juliusmeinl.com/ro/barista-cup	30.04.2024	01.05.2024 - 30.06.2024	01.07.2024 - 15.07.2024
Słowacja	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Bratislava	https://juliusmeinl.com/sk/barista-cup	01.05.2024	02.05.24 - 09.05.24	07.06.2024
ZJEDNOCZ ONE EMIRATY ARABSKIE	Julius Meinl General Trading LLC, Dubai	https://juliusmeinl.com/ae/barista-cup	20.04.2024	22.04.2024 - 04.05.2024	20.05.2024 - 08.06.2024
USA	Julius Meinl North America LLC, Pompano Beach	https://juliusmeinl.com/us/barista-cup	19.05.2024	20.05.2024 - 01.06.2024	17.06.2024 - 21.06.2024



More than a moment

Arkusz Sędziowski ETAP 1

Aplikujący:	Data:
Nazwisko sędziego (sędziów):	

ARKUSZ WYNIKÓW APLIKUJĄCEGO

OCENA NAPOJU WIDEO

Ocena Latte Art

Kontrast	/3
Harmonia, wielkość i położenie	/3
Jakość pianki	/3
Identyfikacja wzoru	/3

Ocena Umiejętności Baristy

Obieg pracy i zarządzanie stanowiskiem	/6
--	----

OCENA NAPOJU SYGNOWANEGO (SIGNATURE DRINK)

Prezentacja	/6
Kreatywność receptury	/6
Harmonia składników	/6

ŁĄCZNY WYNIK

/ 36



PROCEDURA OCENY APLIKACJI

PROCEDURA OCENY APLIKACJI

Ocena Latte Art

Sędziowie będą przyznawać punkty od 0 do 3 zgodnie ze Skalą Numeryczną (Latte Art). Wynik 0 może zostać przyznany, jeśli nie ma nic do oceny. Latte Art definiuje się jako wzór utworzony przez wlanie spienionego mleka do kawy espresso. Ocena Latte Art koncentruje się na ogólnej jakości i atrakcyjności wizualnej, a nie na kreatywności. Uczestnikom nie przyznaje się punktów za skomplikowane i/lub złożone projekty Latte Art; nacisk kładzie się raczej na biegłość w wykonywaniu wybranego wzoru.

Ocena Umiejętności Baristy

Sędziowie szukają kandydatów, którzy zademonstrują mistrzostwo techniki i rzemiosła w przygotowywaniu kawy i Latte Art. Sędziowie ocenią ogólny przebieg pracy kandydata i wykorzystanie narzędzi, sprzętu i akcesoriów, a także jego ruch i przebieg pracy na stanowisku.

Biegłość kandydata w zakresie organizacji pracy i zarządzania stanowiskiem będą ocenione od 0 do 6 punktów w Skali Numerycznej (Jakościowej). Możliwe jest przyznanie połówek punktów.

Ocena Napoju Sygnowanego (Signature Drink)

Napój powinien wykazywać kreatywność i umiejętności kandydata w zakresie tworzenia napojów na bazie kawy, które są atrakcyjne wizualnie i mają wyjątkowy smak. Napój musi mieć formę płynną i zawierać co najmniej jedną porcję espresso (30 ml +/- 5 ml). Smak espresso musi być obecny w napoju. Dozwolone jest użycie alkoholu w napoju sygnowanym.

Biegłość kandydata w 3 obszarach: prezentacji, *kreatywności przepisu i harmonii składników* zostanie oceniona w Skali Numerycznej (Jakościowej) od 0 do 6 punktów. Możliwe jest przyznanie połówek punktów.



More than a moment

Definicje Napojów Kawowych

Espresso

Espresso to napój o objętości 1 fl. oz. (30 ml +/- 5 ml, w tym crema) przygotowany ze zmielonej kawy, nalewany z jednej strony podwójnej kolby w jednym ciągłym cyklu.

Kawa to produkt wypalany z nasion owoców rośliny z rodzaju Coffea.

Wszyscy sędziowie muszą otrzymać pełne espresso. Jeśli shot nie jest zgodny z definicją espresso, wówczas ocena smakowa i/lub dotykowa będzie odzwierciedlać doznania sensoryczne. Espresso może być przygotowane z różnych ilości kawy.

Espresso będzie parzone w sponsorowanym ekspresie z temperaturą parzenia ustawioną w zakresie 90,5-96 stopni Celsjusza (195-205 stopni Fahrenheita). Poszczególne grupy mogą być ustawione na różne temperatury w tym zakresie. Jednakże każdy napój powinien być serwowany w tej samej temperaturze. Organizatorzy zawodów są zobowiązani do stosowania tylko jednej temperatury we wszystkich grupach.

Ciśnienie parzenia ekspresu do kawy zostanie ustawione w zakresie od 8,5 do 9,5 barów.

Wymagany jest 20-30 sekundowy czas ekstrakcji.

Crema powinna być obecna podczas serwowania espresso, crema nie może mieć żadnych ubytków.

Espresso musi być podawane w filiżance do espresso Julius Meinl. Ważne jest to, by sędziowie mogli degustować kawę zgodnie z wymaganiami bez przeszkód technicznych utrudniających ich zdolność do dokładnej oceny. Dotyczy to między innymi takich kwestii jak: zbyt gorące naczynie, brak możliwości bezpiecznego trzymania i picia z naczynia, sędziowie nie są w stanie sporządzić protokołu oceny espresso. Espresso musi być podawane sędziom z odpowiednią łyżeczką, serwetką i niearomatyzowaną wodą.

W kolbach nie można umieszczać niczego poza zmieloną kawą i wodą, w przeciwnym razie napój otrzyma 0 punktów we wszystkich punktacjach dostępnych w kartach wyników technicznych i sensorycznych w kategorii Espresso.

Latte Art

Napój mleczny to połączenie 1 pojedynczej porcji espresso (zgodnie z definicją espresso podaną w sekcji "Espresso") i spienionego mleka, co powinno zapewnić harmonijną równowagę bogatego, słodkiego mleka i espresso.

Zaleca się, aby uczestnicy używali mleka krowiego do napojów mlecznych. W przypadku, gdy uczestnik zamierza użyć alternatywnego produktu mlecznego, musi oficjalnie powiadomić o tym organizatora i poprosić o zgodę z odpowiednim wyprzedzeniem przed datą konkursu. Latte Art definiuje się jako wzór utworzony przez wlanie spienionego mleka do porcji espresso. Ekspresja Latte Art może przybrać dowolny wzór wybrany przez zawodnika. Uczestnicy są zobowiązani do poinformowania sędziów o planowanym wzorze (np. serce, tulipan) na początku konkursu.

Latte Art musi być podawane w filiżance Julius Meinl. Ważne jest to by sędziowie mogli degustować kawę zgodnie z wymaganiami bez żadnych funkcjonalnych przeszkód utrudniających ich zdolność do



dokładnej oceny. Dotyczy to między innymi takich kwestii jak: zbyt gorące naczynie, brak możliwości bezpiecznego trzymania i picia z naczynia. W przypadku zaistnienia okoliczności, które mogą wpłynąć negatywnie na zdolność sędziów do oceniania, wpłynie to na wynik "Dbłość o szczegóły".

Żadne dodatkowe składniki ani dodatki, w tym między innymi cukier, przyprawy lub aromaty w proszku, nie są dozwolone. Dotyczy to również składników, które są już obecne w mleku, ponieważ są one dostępne. Nie wolno dodawać żadnych dodatków. W przypadku ich dodania uczestnik otrzyma 0 punktów w kategorii "Smak".

Napoje mleczne muszą być podawane sędziom z serwetką i niearomatyzowaną wodą.

W kolbach nie można umieszczać niczego poza zmieloną kawą i wodą, w przeciwnym razie napój mleczny otrzyma 0 punktów we wszystkich punktacjach dostępnych w kartach wyników technicznych i sensorycznych w kategorii Latte Art.

Napój Sygnowany (Signature Beverage)

Napój sygnowany świadczy o kreatywności i umiejętnościach uczestnika w zakresie tworzenia atrakcyjnych i indywidualnych napojów na bazie espresso.

Napój sygnowany powinien mieć formę płynną; sędziowie muszą być w stanie go wypić.

Każdy napój sygnowany musi zawierać co najmniej 1 porcję espresso (zgodnie z definicją espresso w sekcji "Espresso"), w przeciwnym razie zawodnik otrzyma 0 punktów za "Wrażenia smakowe" w karcie wyników sensorycznych w kategorii napoju sygnowanego.

Espresso użyte w Napoju Sygnowanym musi być przygotowane w czasie występu uczestnika, w przeciwnym razie napój ten otrzyma 0 punktów za "Wrażenia smakowe" w kartach wyników sensorycznych w kategorii Napój Sygnowany.

Dominujący smak espresso musi być obecny, w przeciwnym razie wynik "Wrażenia smakowe" będzie odzwierciedlał wynikowe wrażenia sensoryczne.

Napój sygnowany może być podawany w dowolnej temperaturze.

Składniki zawierające alkohol są dozwolone w kategorii Napój Sygnowany (Signature Drink). Zaleca się jednak, aby obecność alkoholu w napojach przygotowanych przez uczestników nie przytłaczała ogólnego smaku, zachowując zrównoważony profil smakowy.

Uczestnicy muszą podać nazwy wszystkich składników na żądanie. Zawodnicy muszą przynieść oryginalne opakowania wszystkich składników użytych w ich Napojach Sygnowanych do wglądu sędziów w celu weryfikacji składników. Jeśli zawodnik nie dostarczy oryginalnego opakowania na żądanie, Napój Sygnowany otrzyma 0 punktów we wszystkich kategoriach w kartach wyników sensorycznych w kategorii Napojów Sygnowanych.

Składniki Napoju Sygnowanego powinny być przygotowane i wykorzystane na miejscu w czasie trwania konkursu. Przygotowanie Napoju Sygnowanego jest uwzględniane w kategorii "Dobrze wyjaśnione, przedstawione i przygotowane" w karcie wyników sensorycznych. W przypadku niektórych składników (np. 24-godzinny napar) konieczne jest przygotowanie ich przed konkursem i jest to akceptowane.



More than a moment

W kolbach nie można umieszczać niczego poza mieloną kawą i wodą, w przeciwnym razie Napój Sygnowany otrzyma 0 punktów we wszystkich kategoriach dostępnych w kartach wyników technicznych i sensorycznych w kategorii Napojów Sygnowanych.



More than a moment

Karta Sędziowska ETAP 2

Nazwisko uczestnika:	Data:
Nazwisko sędziego:	

KARTA WYNIKÓW SENSORYCZNYCH**OCENA ESPRESSO**

Atrakcyjność wizualna

	TAK	NIE
Crema		
		/1

Jakość wrażeń smakowych

Smak	/6
Zrównoważenie	/6
Konsystencja (Body)	/6
Posmak	/6
	/ 24

OCENA LATTE ART

Atrakcyjność wizualna Latte Art

Kontrast	/3
Harmonia, wielkość i położenie	/3
Jakość pianki	/3
Identyfikacja wzoru	/3
	/ 12

Jakość wrażeń smakowych

Smak	/6
Zrównoważenie	/6
Konsystencja (Body)	/6
Posmak	/6
	/ 24

OCENA NAPOJU SYGNOWANEGO (SIGNATURE DRINK EVALUATION)

Dobrze wyjaśnione i przedstawione	/6
Prezentacja i precyzja	/6
Wrażenia smakowe	/6
	/ 18

**OCENA
SENSORYCZNA****/ 79**

Nazwisko uczestnika:	Data:
Nazwisko sędziego:	

KARTA WYNIKÓW TECHNICZNYCH

Ocena Espresso

	TAK	NIE
Płukanie grupy		
Czyszczenie/osuszenie kosza kolby przed dozowaniem		
Dopuszczalne rozlanie/straty podczas dozowania/mielenia		
Odpowiednie dozowanie i ubijanie		
Czyszczenie kolb (przed ich włożeniem)		
Włożenie kolby i natychmiastowe parzenie		
Czas ekstrakcji (20-30 sekund)		
	/7	

Czas ekstrakcji

_____ sekundy

Ocena Latte Art

Umiejętności Techniczne

	TAK	NIE
Płukanie grupy		
Czyszczenie/osuszenie kosza kolby przed dozowaniem		
Dopuszczalne rozlanie/straty podczas dozowania/mielenia		
Odpowiednie dozowanie i ubijanie		
Czyszczenie kolb (przed ich włożeniem)		
Włożenie kolby i natychmiastowe parzenie		
Czas ekstrakcji (20-30 sekund)		
	/7	

Czas ekstrakcji

_____ sekundy

Mleko

	TAK	NIE
Opróżnianie/czyszczenie dzbanka na początku		
Czyszczenie dyszy parowej przed rozpoczęciem spieniania		
Wytarcie dyszy parowej po zakończeniu spieniania		
Usunięcie resztek mleka z dyszy parowej po zakończeniu spieniania		
Dopuszczalne rozlanie mleka na końcu (mniej niż 60ml)		
	/5	



More than a moment

Ocena Napoju Sygnowanego (Signature Drink)

	YES	NO
Płukanie grupy		
Czyszczenie/osuszenie kosza kolby przed dozowaniem		
Dopuszczalne rozlanie/straty podczas dozowania/mielenia		
Odpowiednie dozowanie i ubijanie		
Czyszczenie kolb (przed ich włożeniem)		
Włożenie kolby i natychmiastowe parzenie		
Czas ekstrakcji (20-30 sekund)		
		/7

Czas ekstrakcji

sekundy

Ogólna ocena techniczna

	YES	NO
Zarządzanie stanowiskiem / czysty obszar roboczy na końcu		
Czyszczenie wylewek kolb		
Ogólna higiena w trakcie prezentacji		
Właściwe użycie ściereczek		
		/4

**OCENA
TECHNICZNA****/ 30**

More than a moment

Nazwisko Uczestnika:	Data:
Nazwisko Sędziego:	

KARTA WYNIKÓW SĘDZIEGO GŁÓWNEGO

Ocena Espresso

 /3

Ocena Latte Art

 /3

Ocena Napoju Sygnowanego (Signature Drink)

 /3

Ocena Techniczna/Zarządzanie Stanowiskiem

 /6

W ciągu 12 minut: TAK / NIE

Całkowity

czas

**OCENA
SĘDZIEGO
GŁÓWNEGO**

Jeśli "Nie", łączna liczba sekund powyżej limitu: _____ sekund.

Punkty Ujemne: _____ (60 max.)

/ 15

OCENA TECHNICZNA 1	OCENA SENSORYCZNA 1	OCENA SENSORYCZNA 2	OCENA SĘDZIEGO GŁÓWNEGO	PUNKTY UJEMNE	ŁĄCZNY WYNIK
/30	/79	/79	/15		



More than a moment

Sprzęt, narzędzia i ziarna kawy

Sprzęt i narzędzia

Uczestnicy mogą korzystać wyłącznie z ekspresów do kawy i młynków dostarczonych przez organizatora.

Uczestnicy nie mogą zmieniać, regulować ani wymieniać żadnych elementów ekspresu do kawy bez zgody organizatora.

Uczestnicy nie mogą zmieniać żadnej konfiguracji technicznej młynka, z wyjątkiem wielkości cząstek mielenia i dawki z zewnętrznych elementów sterujących.

Wszystkie stanowiska uczestników będą wyposażone w następujące elementy: Ekspres do Espresso, 1 Młynek, 1 Knock Box, Mleko (szczegóły dostępne przed zawodami), Kosz na śmieci, 1 Wózek kelnerski (do wykorzystania w czasie przygotowania i sprzątnięcia), Filiżanki do espresso Julius Meinl, Filiżanki do cappuccino Julius Meinl, Szklanki do wody Julius Meinl, Ziarna kawy Julius Meinl, Serwetki Julius Meinl, Tacę do serwowania Julius Meinl oraz Stolik.

Uczestnicy muszą rywalizować przy użyciu ziaren kawy dostarczonych przez Organizatora.

Uczestnicy są zobowiązani do zabrania ze sobą wszystkich dodatkowych materiałów niezbędnych do prezentacji. Uczestnicy są odpowiedzialni za swój własny sprzęt i akcesoria podczas konkursu.

Lista materiałów, które uczestnik może zabrać ze sobą, obejmuje następujące elementy:

- Dodatkowy sprzęt elektryczny (maksymalnie dwie sztuki)
- Dodatkowy sprzęt na baterie (o ile nie narusza żadnych innych określonych ograniczeń)
- Tamper do ubijania kawy
- Kieliszki do shotów
- Dzbanki do spieniania mleka
- Mleko (możliwość korzystania z mleka dostarczonego przez ORGANIZATORA)
- Filiżanki/szklanki do napoju sygnowanego
- Łyżeczki
- Wszelkie wymagane przybory kuchenne
- Sprzęt/akcesoria potrzebne do przygotowania napoju sygnowanego
- Woda (dla 2 sędziów sensorycznych)
- Ręczniki barowe/czyste ściereczki (do wykorzystania w czasie konkursu)
- Środki czyszczące (do czyszczenia blatu, do czyszczenia młynka itp.)
- Wszystkie akcesoria przeznaczone dla stołu sędziowskiego
- Wózek kelnerski (możliwość użycia wózka zapewnionego przez ORGANIZATORA)

Ziarna Kawy

W trakcie konkursu uczestnicy muszą używać tych samych ziaren kawy Julius Meinl we wszystkich 3 kategoriach. ORGANIZATOR powiadomi uczestników z odpowiednim wyprzedzeniem o rodzaju ziarna kawy Julius Meinl, które będzie używane w konkursie.



More than a moment

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

**ESPRESSO
SENSORY
SCORE**

**CAPPUCCINO
SENSORY
SCORE**

/25	/36
------------	------------



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)		
		<i>17</i>

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)		
		<i>17</i>

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)		
		<i>15</i>



More than a moment

Overall Technical Evaluation

	YES	NO
Station Management/Clean working area at end		
Cleans portafilter spouts		
General hygiene throughout presentation		
Proper usage of cloths		
		<i>14</i>

ESPRESSO
TECH.
SCORE

CAPPUCCINO
TECH.
SCORE

OVERALL
TECH.
SCORE

<i>17</i>	<i>12</i>	<i>14</i>
-----------	-----------	-----------



More than a moment

HEAD JUDGE SCORE SHEET

Espresso Evaluation

/3

Cappuccino 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: _____ (0.5pt per second, 30 max.)

ESPRESSO HEAD JUDGE. SCORE	CAPPUCCINO HEAD JUDGE. SCORE	TECH EV. & ST. MGMT HEAD JUDGE. SCORE
/3	/3	/8



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	/15	/3	/6		



More than a moment

Sprzęt i Narzędzia, Ziarna kawy

Sprzęt i narzędzia

Uczestnicy mogą korzystać wyłącznie z ekspresów do kawy Rancillio i młynków Fiorenzato dostarczonych przez organizatora.

Uczestnicy nie mogą zmieniać, regulować ani wymieniać żadnych elementów ekspresu do kawy bez zgody organizatora.

Uczestnicy nie mogą zmieniać żadnej konfiguracji technicznej młynka, z wyjątkiem wielkości cząstek mielenia i dawki z zewnętrznych elementów sterujących.

Wszystkie stanowiska uczestników będą wyposażone w następujące elementy: Ekspres do Espresso, 1 Młynek, 1 Knock Box, Mleko (szczegóły dostępne przed zawodami), Kosz na śmieci, 1 Wózek kelnerski (do wykorzystania w czasie przygotowania i sprzątnięcia), Filiżanki do espresso Julius Meinl, Filiżanki do cappuccino Julius Meinl, Szklanki do wody Julius Meinl, Ziarna kawy Julius Meinl, Serwetki Julius Meinl, Tacę do serwowania Julius Meinl oraz Stolik.

Uczestnicy muszą rywalizować przy użyciu ziaren kawy dostarczonych przez Organizatora.

Uczestnicy są zobowiązani do zabrania ze sobą wszystkich dodatkowych materiałów niezbędnych do prezentacji. Uczestnicy są odpowiedzialni za swój własny sprzęt i akcesoria podczas konkursu.

Lista materiałów, które uczestnik może zabrać ze sobą, obejmuje:

- Dodatkowy sprzęt elektryczny (maksymalnie dwie sztuki)
- Dodatkowy sprzęt na baterie (o ile nie narusza żadnych innych określonych ograniczeń)
- Tamper do ubijania kawy
- Kieliszki do shotów
- Dzbanki do spieniania mleka
- Mleko (możliwość korzystania z mleka dostarczonego przez ORGANIZATORA)
- Filiżanki/szklanki do napoju sygnowanego
- Łyżeczki
- Wszelkie wymagane przybory kuchenne
- Sprzęt/akcesoria potrzebne do przygotowania napoju sygnowanego
- Woda (dla 2 sędziów sensorycznych)
- Ręczniki barowe/czyste ściereczki (do wykorzystania w czasie konkursu)
- Środki czyszczące (do czyszczenia blatu, do czyszczenia młynka itp.)
- Wszystkie akcesoria przeznaczone dla stołu sędziowskiego
- Wózek kelnerski (możliwość użycia wózka zapewnionego przez ORGANIZATORA)

Ziarna Kawy

W trakcie konkursu uczestnicy muszą używać tych samych ziaren kawy Julius Meinl we wszystkich 3 kategoriach. ORGANIZATOR powiadomi uczestników z odpowiednim wyprzedzeniem o rodzaju ziarna kawy Julius Meinl, które będzie używane w konkursie.



More than a moment

OŚWIADCZENIE O OCHRONIE PRYWATNOŚCI

PREAMBUŁA

Przetwarzając Twoje dane osobowe przestrzegamy wszelkich przepisów o ochronie danych, w szczególności wszystkich przepisów ogólnego rozporządzenia UE o ochronie danych („RODO”) oraz wszelkich innych obowiązujących przepisów. W tym oświadczeniu określamy, jakie Twoje dane osobowe będą przez nas przetwarzane, ujawniamy cele, w jakich dane osobowe są przetwarzane, podstawę prawną przetwarzania Twoich danych osobowych oraz, w stosownych przypadkach, w jaki sposób możesz skorzystać ze swoich praw wynikających z RODO .

16 ADMINISTRATORZY PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

Administratorami przetwarzania danych osobowych w rozumieniu RODO są:

Julius Meinl Austria GmbH
Julius Meinl Gasse 3-7
1160 Wiedeń
Austria
e-mail : Privacy@meinl.group

I

Polski Urząd Ochrona Danych Osobowych wymieniona w Załączniku 1.

17 CELE I PODSTAWY PRAWNE PRZETWARZANIA

Jeśli jesteś uczestnikiem JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 zgodnie z opisem w Regulaminie, będziemy przetwarzać Twoje dane osobowe. Twoje dane osobowe są niezbędne do Twojego udziału w JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024. Przetwarzamy następujące dane osobowe, które przekazujesz w procesie rejestracji/aplikacji:

- nazwa i adres lokalnej firmy,
- imię i nazwisko,
- adres e-mail i dane kontaktowe
- zdjęcia/filmy przedstawiające Was podczas JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 ,
- nazwa, przepis i składniki popisowych drinków

Jeżeli jesteś sędzią JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 w rozumieniu Regulaminu, będziemy przetwarzać Twoje dane osobowe. Twoje dane osobowe są nam potrzebne do wzięcia udziału w roli sędziego w JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024. Przetwarzamy następujące dane osobowe, które podajesz w trakcie procesu aplikacyjnego:

- imię i nazwisko,
- adres e-mail i numer kontaktowy
- zdjęcia/filmy przedstawiające Was podczas JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 ,



Podstawą prawną przetwarzania tych danych osobowych jest Twoja zgoda (art. 6 ust. 1 lit. a RODO), którą wyrażasz oraz nasz prawnie uzasadniony interes (art. 6 ust. 1 lit. f RODO) w zakresie organizacji i realizacji JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 (m.in. zwycięzcy etapów, nagrody itp.) oraz administracja uczestnikami (w tym kontakt z uczestnikami). Ponadto dane osobowe są przetwarzane i przechowywane w celach marketingowych, aby promować JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 i uczestników za pośrednictwem mediów drukowanych, mediów internetowych i innych kanałów reklamowych.

18 PRZEKAZYWANIE DANYCH PODMIOTOM TRZECIM

Co do zasady przekazujemy Twoje dane osobowe wyłącznie podmiotom trzecim, jeżeli i w zakresie, w jakim istnieje ważna podstawa prawna do tego przekazania.

W razie potrzeby Twoje dane osobowe będą przekazywane m.in. następującym (kategoriom) odbiorców:

- Dostawcy zewnętrzni (np. sędziowie zewnętrzni, agencje eventowe)
- Partnerzy dystrybucyjni Julius Meinl Austria GmbH oraz inne bezpośrednio i pośrednio spółki zależne JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Wiedeń
- Partnerzy organizacyjni nagród (biura podróży, hotele itp.),
- Agencje marketingowe powiązane z Julius Meinl Austria GmbH i innymi lokalnymi spółkami (patrz Załącznik 1) oraz innymi bezpośrednio i pośrednio spółkami zależnymi JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Wiedeń

19 CZAS TRWANIA PROPONOWANEJ OPERACJI PRZETWARZANIA

W każdym przypadku Twoje dane osobowe przetwarzamy przez okres trwania JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024. Ponadto Twoje dane osobowe będą przechowywane przez 3 lata dla odpowiednich celów (o których mowa w ust. 2) związanych z JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024. Jeżeli ze względu na ustawowe obowiązki w zakresie przechowywania jesteśmy zobowiązani do dłuższego przechowywania Twoich danych osobowych, Twoje dane osobowe mogą być również przechowywane przez okres wynikający z obowiązków w zakresie przechowywania. Dane osobowe mogą być również przechowywane tak długo, jak jest to konieczne do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń prawnych.

Jeśli nie potrzebujemy już Twoich danych osobowych, usuwamy je lub czynimy anonimowymi, aby uniemożliwić Twoją identyfikację.

20 TWOJE PRAWA W ZWIĄZKU Z TWOIMI DANymi OSOBOWYMI

Możesz dochodzić swoich praw wobec każdego indywidualnego administratora.

Masz prawo do informacji o przetwarzanych przez nas Twoich danych osobowych (art. 15 RODO). Jeżeli przetwarzamy nieprawidłowe lub niekompletne dane osobowe, mają Państwo prawo do ich sprostowania lub uzupełnienia (art. 16 RODO).

Możesz także żądać od nas usunięcia danych osobowych, które były przetwarzane niezgodnie z prawem. Pamiętaj, że z tego prawa możesz skorzystać wyłącznie w przypadku, gdy dane osobowe są nieprawidłowe, niekompletne lub przetwarzane niezgodnie z prawem lub w innych przypadkach, w których spełnione są wymogi prawne umożliwiające skorzystanie z tego prawa (art. 17 RODO).

Masz także prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania dotyczących Ciebie danych osobowych (art. 18 RODO).



More than a moment

Masz prawo otrzymać dotyczące Ciebie dane osobowe, które nam przekazałeś, w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego oraz masz prawo przesłać te dane osobowe innemu administratorowi bez przeszkód ze strony administratora, któremu zostały podane dane osobowe (art. 20 RODO).

W szczególności masz prawo w dowolnym momencie wnieść sprzeciw, z przyczyn związanych z Twoją szczególną sytuacją, wobec przetwarzania dotyczących Ciebie danych osobowych, które odbywa się na podstawie naszych prawnie uzasadnionych interesów. Jeżeli nasze prawnie uzasadnione interesy nie przeważą lub przetwarzanie służy dochodzeniu, dochodzeniu lub obronie roszczeń prawnych, nie będziemy już przetwarzać Twoich danych osobowych (art. 21 RODO).

Jeśli chodzi o Twoją zgodę, masz prawo ją wycofać w dowolnym momencie. Wycofanie zgody nie ma wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej wycofaniem (art. 7 RODO).

21 PODANIE DANYCH OSOBOWYCH

Podanie danych osobowych jest niezbędne dla celów, o których mowa w ust. 3. W przypadku niepodania danych osobowych lub niepodania ich w niezbędnym zakresie udział w JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 nie będzie możliwy.

22 ZAUTOMATYZOWANE PODEJMOWANIE DECYZJI/PROFILOWANIE

Nie stosujemy zautomatyzowanego podejmowania decyzji ani profilowania.

23 PRAWO DO WNIESIENIA SKARGI DO ORGANU NADZORCZEGO

Jeśli uważasz, że wykorzystujemy Twoje dane osobowe niezgodnie z prawem, możesz złożyć skargę do organu ochrony danych w swoim kraju zgodnie z Załącznikiem 1.

24 RÓŻNORODNY

Zastrzegamy sobie prawo do okresowej aktualizacji niniejszego oświadczenia o ochronie danych w celu uwzględnienia zmian prawnych i/lub technicznych i/lub wymagań lub wszelkich zmian w naszej działalności (działalności). Podejmiemy uzasadnione wysiłki, aby natychmiast poinformować Cię o takich aktualizacjach.



More than a moment

Załącznik 1 – Ochrona danych Władze

Kraj	Lokalna firma	Organ Ochrony Danych
Austria	Julius Meinl Austria GmbH, Wiedeń	Österreichische Datenschutzbehörde Barichgasse 40-42 1030 Wiedeń Austria Telefon: + 43 1 52 152 0E-Mail: dsb@dsb.gv.at
Chorwacja	Juliusa Meinla Bonfantiego doo ., Sveta Nedelja	Chorwacka Agencja Ochrony Danych Osobowych Selska cesta 136 10000 ZagrebCroatiaTelefon: + 385 1 4609 000E-Mail: azop@azop.hr
Republika Czeska	Julius Meinl Coffee Intl . jak Praga	Urząd Ochrony Danych Osobowych Pplk . Sochora 27 170 00 Praha 7 Czechy Telefon : +420 234 665 111 E-mail: posta@uouu.cz
Niemcy (Nadrenia Północna i e- Westfalia)	Julius Meinl Deutschland GmbH, Ratingen	Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein- Westfalen Postfach 20 04 44 40102 Düsseldorf Niemcy Telefon: +49 211 / 38424 0E-Mail: poststelle@ldi.nrw.de
Węgry	Julius Meinl Węgry Kft , Budapeszt	Krajowy Urząd ds. Ochrony Danych i Wolności Informacji Falk Miksa utca 9-11 H-1055 BudapestWęgry Telefon: + 36 1 391 1400 E-Mail: ugyfelszolgalat@naih.hu
Włochy	Julius Meinl Italia SpA , Altavilla Vicentina	Gwarancja dla protezy dei Dati Personali Piazza Venezia n. 11 I - 00187 Romaltaly Telefon: + 39 06 69 6771 E-mail: protokollo@gpdp.it



More than a moment

Polska	Julius Meinl Polska Sp. z o.o., Piotrkówek Mały	Urząd Ochrona Danych Osobowych ul . Stawki 2 PL 00-193 WarszawaPolandTelefon: +48 22 53 10 300E-Mail: kancelaria@uodo.gov.pl
Rumunia	Julius Meinl Rumunia SRL, Tg Secuiesc Jud. Covasna	Krajowy Organ Nadzoru Przetwarzania Danych Osobowych 28-30 G- ral Gheorghe Magheru Bld., District 1, kod pocztowy 010336 Bukareszt, Rumunia Telefon: +40 318 059 211 E-Mail: anspdc@dataprotection.ro
Słowacja	Julius Meinl Coffee Intl . jak Bratysława	Urząd Ochrony Danych Osobowych Republiki Słowackiej Hraničná 12 820 07, Bratislava 27 Republika SłowackaTelefon: +421 2 323 132 14E-Mail: statny.dozor@pdp.gov.sk



More than a moment