

DUPLICAT



JULIUS MEINL

BARISTA CUP 2025

REGULAMENT



More than a moment

1. INFORMAȚII GENERALE ȘI APLICABILITATE

1.1. Cupa Julius Meinl Barista Cup 2025, denumit în continuare „COMPETIȚIA”, este organizat și desfășurat de societatea Julius Meinl România S.R.L cu sediul social în Tg. Secuiesc, str. Fabricii, nr. 1/A, Jud. Covasna, înmatriculată la Oficiul Registrul Comerțului sub nr. J14/533/1991, având CUI RO558580, telefon 0267.360.729, e-mail: office@meinl.ro (denumita în continuare „Organizatorul” sau „Julius Meinl”).

1.2. Concursul este organizat de Julius Meinl prin intermediul agentiei:

SmartPoint Consulting S.R.L., cu sediul în Bd. Splaiul Unirii nr. 33, bl. M4, sc. 1, et. 4, ap. 18, București, România, înregistrată la Registrul Comerțului cu nr. J40/3792/2005, CUI 17290596, atribut fiscal RO, telefon +4 031 805 3911, denumită în continuare „Agenția Smartpoint” sau „Agenția”.

1.3. COMPETIȚIA se organizează și se desfășoară pe teritoriul României, în scopul promovării ORGANIZATORULUI, a societăților din grupul său și a activităților, imaginii, experienței, produselor și ofertelor respective ale acestora.

1.4. COMPETIȚIA se desfășoară în două etape: prima etapă de concurs - online (denumită „**ETAPA 1**”), a doua etapă de concurs – finală (denumită „**ETAPA 2**”) - Participarea la COMPETIȚIE este gratuită.

1.5. Presentul Regulament, împreună cu anexele sale (denumite în continuare împreună „**REGULAMENTUL**”), este aplicabil COMPETIȚIEI și este obligatoriu din punct de vedere juridic pentru fiecare participant la COMPETIȚIE (denumit în continuare „**PARTICIPANTUL**”). Prin înregistrarea la COMPETIȚIE, PARTICIPANTUL este implicit de acord cu acest REGULAMENT și garantează că are capacitatea juridică de a încheia și de a accepta să fie obligat de acest REGULAMENT.

1.6. REGULAMENTUL este disponibil în mod gratuit oricărui solicitant și stă la dispoziția oricărui PARTICIPANT din locațiile parteneri Julius Meinl România pentru consultare, la adresa <https://juliusmeinl.com/ro/regulamente-campanii>. Orice persoană interesată va putea descărca REGULAMENTUL de la adresa mai sus menționată, acceptarea acestuia fiind o condiție preliminară pentru înscrierea în COMPETIȚIE. Înscrierea în COMPETIȚIE presupune acceptarea implicită, integrală, expresă și neechivocă a prevederilor prezentului REGULAMENT.

1.7. ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a modifica, suspenda sau încheia COMPETIȚIA sau de a modifica prezentul REGULAMENT, după cum va considera de cuviință. Orice modificare va fi comunicată PARTICIPANȚILOR în timp util, la aceeași adresă menționată în art. 1.6. Se pot stabili termeni și condiții suplimentare etapelor individuale ale COMPETIȚIEI. Aceștia vor include, în special, condițiile de participare la respectivele etape.

1.8. Nota de informare cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal (Anexa 6) face parte integrantă din prezentul REGULAMENT și trebuie să fie acceptată de fiecare PARTICIPANT la înscrierea în COMPETIȚIE.

2. CONDIȚII DE PARTICIPARE ȘI RETRAGERE DIN COMPETIȚIE

2.1 Pot participa la COMPETIȚIE persoanele care sunt barista într-o unitate parteneră Julius Meinl Romania. (de exemplu, cafenea, restaurant, hotel sau bar) în care este listată și în care se servește cafea Julius Meinl, având calitatea de angajați/colaboratori/reprezentanți al unei astfel de unități.

Raportul de muncă dintre PARTICIPANT și unitatea în care este listată și se servește cafea Julius Meinl trebuie să existe pe toată durata desfășurării COMPETIȚIEI, inclusiv în data desfășurării finalei competiției.



More than a moment

2.2 Nu pot participa la COMPETIȚIE angajații ORGANIZATORULUI sau ai oricăror terți implicați în organizarea COMPETIȚIEI, în calitate de consilieri sau consultanți, membrii ai juriului, etc. sau, în fiecare caz, niciun membru al familiei lor apropiate (inclusiv soțul/soția, părinții, bunicii, copiii, frații, surorile, unchii, mătușile și verișorii).

2.3. PARTICIPANTUL trebuie să aibă cel puțin 18 ani împliniți în momentul completării și transmiterii formularului de înscriere.

2.4 PARTICIPANTUL trebuie să fie rezident al țării în care ia parte la COMPETIȚIE.

2.5 PARTICIPANTUL poate participa la competiție doar pe teritoriul României a ETAPA 1 (a se vedea secțiunea 5.1) și ETAPA 2 (a se vedea secțiunea 5.3.4) a COMPETIȚIEI doar în țara sa de reședință.

2.6 ORGANIZATORUL are dreptul expres de a respinge cererea unui PARTICIPANT fără a oferi o motivare. În special, ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a descalifica și/sau de a exclude PARTICIPANTUL din COMPETIȚIE în orice moment, în special dacă:

2.6.1 acesta a furnizat date (personale) greșite în formularul de înscriere (a se vedea secțiunea 3.1);

2.6.2 există motive întemeiate pentru ca ORGANIZATORUL să creadă că PARTICIPANTUL ar fi încălcat sau încalcă acest REGULAMENT sau orice alte reglementări obligatorii.

2.7. Participarea la COMPETIȚIE este strict personală și nu este transferabilă. PARTICIPANTUL trebuie să participe singur la toate etapele COMPETIȚIEI și nu are voie să se folosească de ajutorul unei terțe părți.

2.8 ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a solicita dovada că PARTICIPANTUL îndeplinește cerințele de eligibilitate pentru COMPETIȚIE (a se vedea secțiunea 2.1 - 2.4). Neprezentarea unor dovezi privind îndeplinirea cerințelor de eligibilitate poate determina descalificarea de la COMPETIȚIE și pierderea oricăror premii acordate. Toate deciziile ORGANIZATORULUI sunt definitive și obligatorii și nu pot face obiectul unei căi de atac.

2.9 Criteriile generale de evaluare pentru toate ETAPELE COMPETIȚIEI sunt enumerate în Anexa A.

3. ÎNSCRIEREA IN COMPETITIE

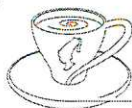
3.1 PARTICIPANTUL trebuie să finalizeze procesul de înscriere online pe pagina web a ORGANIZATORULUI, în perioada 17 februarie 2025 – 30 iunie 2025, prin completarea pe formularul de înscriere și transmiterea, în special, a următoarelor informații (personale):

- denumirea și adresa angajatorului,
- numele și prenumele,
- adresa de e-mail,
- țara de domiciliu/reședință,
- numărul de telefon de contact.

3.2. Este responsabilitatea PARTICIPANTULUI să se asigure că datele transmise sunt complete, exacte și respectă formatul sau instrucțiunile specificate. Formularele de înscriere incomplete sau formate necorespunzător pot fi descalificate și excluse din COMPETIȚIE la discreția ORGANIZATORULUI.

3.3. La înscrierea în COMPETIȚIE, PARTICIPANTUL trebuie să se înscrie în concurs și cu un material video, prin care demonstrează prepararea unui cappuccino, folosind tehnica latte art.

Acest video trebuie urcat în același formular de înscriere în care sunt furnizate datele personale menționate la secțiunea 3.1.3.4. Pentru încărcarea videoului demonstrativ, PARTICIPANTUL poate alege



More than a moment

Încărca un fișier video și a furniza o adresă web/un link unde videoclipul de înscriere cu demonstrația menționată în secțiunea 3.3. este disponibil.

La această adresă, PARTICIPANTUL trebuie să se asigure că videoul este public și poate fi vizionat sau descărcat de către ORGANIZATOR. În caz contrar, înscrierea PARTICIPANTULUI în competiție poate fi invalidată.

3.5. Prin trimiterea unei cereri de înscriere în COMPETIȚIE, PARTICIPANTUL recunoaște că a citit, a înțeles și este de acord să fie evaluat/jurizat pe baza criteriilor enumerate în prezentul REGULAMENT și la discreția unui juriu numit de ORGANIZATORUL LOCAL.

4 ȚINUTA

4.1 PARTICIPANTUL poate primi din partea ORGANIZATORULUI ținuta (cămăși și șorțuri) pentru COMPETIȚIE.

4.2 PARTICIPANTUL este obligat să poarte îmbrăcămintea furnizată în conformitate cu instrucțiunile verbale și scrise ale ORGANIZATORULUI.

4.3 Doar logo-urile Julius Meinl și orice alte logo-uri ale sponsorilor admise în mod expres de către ORGANIZATOR pot fi purtate de către PARTICIPANT în timpul COMPETIȚIEI.

5. PRIMA ETAPĂ DE CONCURS - ETAPA 1

5.1 ETAPA 1 reprezintă procesul de înscriere online (a se vedea secțiunea 3), în perioada declarată oficial (a se vedea secțiunea 3.1) și se finalizează cu selecția a 12 finaliști.

5.2. PARTICIPANȚII sunt evaluați și punctați de un juriu (a se vedea secțiunea 5.3) pentru preparatul Cappuccino, urmărindu-se tehnica de latte art. Pentru completarea formularului online de înscriere în COMPETIȚIE vor trebui urmați toți pașii și completate toate informațiile solicitate pe pagina web a ORGANIZATORULUI, înainte de data-limită (a se vedea secțiunea 3.1).

5.2 JURIUL ETAPEI 1

5.2.1 Juriul este format din membri calificați cu experiență în domeniul cafelei („**JURIUL ETAPEI 1**”). ORGANIZATORUL LOCAL este liber să aleagă toți membrii juriului, după cum va considera de cuviință. În cazul în care un membru al juriului lipsește, ORGANIZATORUL LOCAL poate înlocui membrul respectiv cu orice altă persoană potrivită.

5.2.2 JURIUL ETAPEI 1 va întocmi o listă de până la doisprezece (12) PARTICIPANȚI, pe baza performanțelor din ETAPA 1 și a îndeplinirii obligației prevăzute la punctul 3.2, cel mai bun PARTICIPANT fiind clasat pe primul loc, al doilea cel mai bun pe locul al doilea și așa mai departe („**CÂȘTIGĂTORUL/CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1**”). În caz de egalitate între PARTICIPANȚI, JURIUL ETAPEI 1 decide de comun acord care PARTICIPANT demonstrează cele mai bune aptitudini în prepararea cafelei și cele mai avansate abilități de barista. În caz de egalitate de voturi între membrii juriului, președintele juriului are votul decisiv.

5.2.3. Toate deciziile JURIULUI ETAPEI 1 sunt definitive și obligatorii și nu pot fi atacate. JURIUL ETAPEI 1 nu va trebui să justifice sau să explice decizia sa, iar ORGANIZATORUL nu este obligat să ofere feedback participanților.

5.3 CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1 vor fi notificați prin e-mail în data de 3 Iulie 2025

5.4 În cazul în care un CÂȘTIGĂTOR din ETAPA 1 acceptă să participe la etapa subsecventa, dar ulterior nu mai poate participa la restul COMPETIȚIEI, acesta trebuie să anunțe imediat ORGANIZATORUL.



More than a moment

Într-un astfel de caz, ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a adresa o nouă invitație de participare la COMPETIȚIE PARTICIPANTULUI cu cel mai mare punctaj următor din România.

6. ÎNTÂLNIREA INFORMATIVĂ ȘI TRAGEREA LA SORTI

6.1 Înainte de începerea ETAPEI 2, vor avea loc întâlniri informative cu CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1. Data și locul întâlnirilor vor fi anunțate în prealabil PARTICIPANȚILOR respectivi. Participarea va fi posibilă fie online, fie personal. Aceste întâlniri sunt obligatorii pentru toți CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1. Neparticiparea la întâlnirile informative fără nicio justificare rezonabilă poate duce la descalificare.

6.2. Scopul întâlnirilor informative este de a furniza câștigătorilor ETAPEI 1 informațiile necesare pentru ETAPA 2. În special, ORGANIZATORUL va explica regulile și procedura detaliată a ETAPEI 2.

6.3 În timpul întâlnirilor informative, se va stabili ordinea participării din ETAPA 2 prin tragere la sorti.

7. A DOUA ETAPĂ DE CONCURS - finală

7.1 ETAPA 2 se desfășoară ca eveniment local și în perioadele prevăzute în Anexa 1.

7.2 Numai câștigătorii ETAPEI 1 sunt calificați pentru a participa la ETAPA 2 („PARTICIPANȚII LA ETAPA 2”).

7.3. PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 sunt evaluați și punctați de un juriu (a se vedea secțiunea 7.8) în trei categorii de concurs: „Espresso”, „Cappuccino” și „Signature Drink”, în conformitate cu definițiile băuturilor de cafea enumerate în Anexa 3.

7.4. Signature Drink

PARTICIPANȚILOR din finala ETAPA 2, pe lângă prepararea de Espresso și Cappuccino, li se solicită să prezinte și o rețetă de băutură lichidă care să conțină espresso (inclusiv denumirea băuturii, descrierea completă, ingredientele, cantitățile și instrucțiunile de preparare)

Signature Drink-ul trebuie să demonstreze creativitatea și abilitatea PARTICIPANTULUI în crearea unei băuturi individuale pe bază de espresso, care să fie atât atrăgătoare din punct de vedere vizual, cât și armonioasă din punct de vedere al combinării ingredientelor.

Criteriile de evaluare detaliate privind Signature Drink sunt enumerate în Fișa de jurizare a ETAPEI 1 (Anexa 2).

7.5. PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 vor prepara câte o băutură din toate categoriile de concurs numite fiecăruia jurat senzorial. PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 pot prepara oricâte băuturi doresc, însă vor fi evaluate doar băuturile servite juraților senzoriali (a se vedea secțiunea 7.8.1).

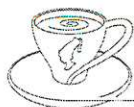
7.6. Criteriile de evaluare detaliate, inclusiv criteriile de evaluare tehnică și senzorială, sunt enumerate în Fișele de jurizare ale ETAPEI 2 (Anexa 4).

7.7 Prevederile detaliate privind echipamentele, instrumentele și boabele de cafea care trebuie utilizate de către PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 sunt descrise în continuare în Anexa 4.

7.8 Durata probelor și penalizări:

7.8.1. Fiecare dintre PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 va avea la dispoziție 31 de minute la postul de lucru care le-a fost atribuit, după cum urmează:

- Timp de pregătire: 12 min.
- Timp de participare la probă: 12 min.



More than a moment

- Timp de curățare: 7 min.

7.8.2 Un cronometru/ceas care afișează timpul va fi clar vizibil pentru membrii juriului și pentru PARTICIPANȚII LA ETAPA 2. PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 vor fi avertizați când se termină fiecare interval de timp acordat (a se vedea secțiunea 7.7.1).

7.8.3. Dacă un PARTICIPANT LA ETAPA 2 nu termină oricare dintre pașii individuali stabiliți în intervalul de timp acordat (a se vedea secțiunea 7.7.1), acesta poate finaliza etapele stabilite cu o penalizare de un punct pentru fiecare secundă de depășire a limitelor de timp menționate mai sus, până la o penalizare maximă de minus 60 de puncte (1 minut). PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 care au nevoie de mai mult de șaiszeci de secunde în plus vor fi descalificați din ETAPA 2.

7.8 JURIUL ETAPEI 2

7.8.1 Juriul ETAPEI 2 este format din 4 (patru) membri, care sunt parteneri de afaceri și/sau angajați ai ORGANIZATORULUI (denumit „**JURIUL ETAPEI 2**”). Sunt doi jurați senzoriali, un jurat tehnic și un președinte al juriului. ORGANIZATORUL este liber să aleagă toți membrii juriului, inclusiv președintele juriului, după cum va considera de cuviință. În cazul în care un membru al juriului lipsește, ORGANIZATORUL poate înlocui membrul respectiv cu orice altă persoană potrivită.

7.8.2 JURIUL ETAPEI 2 va fi condus de un președinte al juriului care va pre. JURIUL ETAPEI 2 va evalua fiecare prestație doar pe baza meritelor/abilităților PARTICIPANȚILOR LA ETAPA 2.

7.8.3 JURIUL ETAPEI 2 va evalua PARTICIPANȚII ETAPEI 2 pe baza Fișelor de jurizare ale ETAPEI 2 (Anexa 4).

7.8.4 În caz de egalitate de puncte între doi sau mai mulți PARTICIPANȚI DIN ETAPA 2, punctajul obținut de aceștia din partea juraților senzoriali la categoria „Espresso” (descriș mai detaliat în Anexa 4) va fi decisiv. PARTICIPANTUL LA ETAPA 2 cu cel mai mare punctaj din partea juraților senzoriali la categoria „Espresso” câștigă clasamentul și trece înaintea oricărui alt PARTICIPANT din ETAPA 2 cu același punctaj total. În cazul în care PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 aflați la egalitate au același punctaj din partea juraților senzoriali la categoria „Espresso”, PARTICIPANTUL LA ETAPA 2 cu cel mai mare punctaj total din partea juraților senzoriali la categoria „Cappuccino” (în conformitate cu Anexa 4) va avea prioritate.

În cazul în care PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 aflați la egalitate au același punctaj din partea juraților senzoriali atât la categoria „Espresso” cât și la categoria „Cappuccino”, acela cu un punctaj mai mare din partea președintelui juriului (în conformitate cu Anexa 4) se clasează pe primul loc. În cazul în care există în continuare egalitate între PARTICIPANȚII LA ETAPA 2, JURIUL ETAPEI 2 va decide de comun acord care dintre aceștia are cele mai bune aptitudini în prepararea cafelei și cele mai bune abilități de barista. În caz de egalitate de voturi, votul este decisiv este cel al președintelui juriului.

7.8.5. JURIUL ETAPEI 2 va declara un câștigător („**CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 2**”), un ocupant al locului al doilea și un ocupant al locului al treilea pe baza celui mai mare punctaj total al evaluărilor la toate cele trei categorii.

7.8.6. Toate deciziile JURIULUI ETAPEI 2 sunt definitive și irevocabile și nu pot fi contestate. PARTICIPANTUL LA ETAPA 2 nu este îndreptățit la vreun feedback, însă JURIUL ETAPEI 2 poate da o justificare și/sau explicații cu privire la decizia sa.

10. PREMII

10.1 Premiile nu se acordă în cazul încălcării prezentului REGULAMENT sau în cazul în care PARTICIPANTUL încalcă interesele ORGANIZATORULUI.



More than a moment

10.2 PREMIUL ETAPEI 2 (Finala Națională)

Premiile	Numărul total al premiilor	Preț per buc./set [RON]	Valoare totală [RON]
Rancilio Silvia	1	7000	7000
Aparat Full-Automat Krups	1	2000	2000
Aparat capsule Pinta	1	600	600
Cafea Belvedere 1kg	3	225	675
Cești de cafea Modern Line x 2	3	46.74	140.22
			10,415.22

10.2.5. Dacă un CÂȘTIGĂTOR din ETAPA 2 nu ridică PREMIUL ETAPEI 2 în timp util, la data și conform programului stabilit de ORGANIZATOR, acesta nu va mai avea niciun drept asupra respectivului premiu.

În acest caz, concurentul plasat pe locul al doilea (a se vedea secțiunea 7.8.5) va fi considerat ca fiind noul CÂȘTIGĂTOR AL ETAPEI 2 și va fi contactat de ORGANIZATOR în timp util pentru a primi PREMIUL ETAPEI 2.

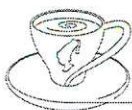
10.2.6. Castigatorilor premiilor li se va solicita codul numeric personal (CNP) în vederea indeplinirii de către Organizator a obligatiilor prevazute de Codul Fiscal, mai precis de completare a Declarației 205 - Declarația informativă privind impozitul reținut pe veniturile cu regim de reținere la sursa, pe beneficiari de venit.

11. DREPTURI DE AUTOR ȘI PROPRIETATE INTELECTUALĂ

11.1 Prin participare, fiecare PARTICIPANT la COMPETIȚIE transferă ORGANIZATORULUI și societăților locale enumerate în Anexa 1 drepturile de proprietate și de utilizare a videoclipurilor și/sau a fotografiilor, respectiv asupra conținutului acestora, fără nicio restricție (de exemplu, în ceea ce privește durata și/sau teritoriul), inclusiv dreptul de a acorda sublicențe unor terți. Sunt incluse fotografiile și videoclipurile realizate de către PARTICIPANT însuși, precum și fotografiile și videoclipurile realizate de către ORGANIZATOR și/sau societățile locale (Anexa 1) în timpul sau în legătură cu COMPETIȚIA.

Utilizarea include dreptul de a publica, copia, prelucra, modifica, procesa, adapta și distribui conținutul publicat în întregime sau în părți, precum și dreptul de a compila întreaga lucrare video sau părțile din aceasta, precum și fotografiile într-un videoclip unic de către ORGANIZATOR și societățile locale enumerate în Anexa 1, toate acestea în scopuri promoționale, la discreția ORGANIZATORULUI și a organizatorilor locali enumerați în Anexa 1. PARTICIPANTUL este obligat să aibă grijă și este responsabil să nu existe alte persoane în videoclipul sau fotografia pe care o realizează. În eventualitatea în care sunt prezente alte persoane, PARTICIPANTUL se va asigura că are consimțământul scris al acestora pentru fotografie/filmare, precum și pentru înscrierea respectivelor fotografii/filmări în cadrul COMPETIȚIEI și pentru toate drepturile identice cu cele pe care ORGANIZATORUL și organizatorii locali enumerați în Anexa 1 le primesc sub orice formă de la PARTICIPANT. Nu este permisă prezența minorilor în fotografii/videoclipuri.

11.2 Prin trimiterea oricărui conținut, inclusiv, dar fără a se limita la rețete de băuturi, materiale de prezentare și imagini, PARTICIPANTUL acordă ORGANIZATORULUI și organizatorilor locali enumerați în Anexa 1 o licență perpetuă, neexclusivă, transferabilă, sublicențabilă la nivel global, cu titlu gratuit, pentru utilizarea, reproducerea, afișarea și distribuirea conținutului trimis în scopul organizării, promovării și raportării acestei COMPETIȚII. Aceste drepturi includ, dar nu se limitează la prezentarea conținutului pe site-ul web al COMPETIȚIEI, pe platformele de social media, materiale promoționale și



More than a moment

media conexe, precum și alte activități de marketing ale ORGANIZATORULUI și ale organizatorilor locali menționați în Anexa 1.

11.3. Prin transmiterea/înscrisura unei rețete pentru categoria „Signature Drink” (a se vedea secțiunea 5.2.2), fiecare PARTICIPANT este de acord ca ORGANIZATORUL și societățile afiliate acestuia să folosească, să reproducă și să expună respectivele rețete în scopuri promoționale și de marketing. PARTICIPANTUL va fi numit și menționat pentru creațiile sale ori de câte ori rețetele sunt folosite pentru activități promoționale în afara COMPETIȚIEI. Prin prezenta, PARTICIPANTUL acordă ORGANIZATORULUI și organizatorilor locali (Anexa 1) dreptul nerestricționat de a utiliza rețeta în mod gratuit.

12. OBLIGAȚII

12.1 PARTICIPANȚII sunt obligați să dea dovadă de prudență și bun simț atunci când participă la COMPETIȚIE și să respecte și să asigure siguranța lor și a celorlalți.

12.2 ORGANIZATORUL nu garantează în niciun fel în ceea ce privește natura sau calitatea premiilor care sunt oferite. Toate premiile sunt oferite „ca atare”, iar orice condiții, garanții sau alte clauze implicite prin lege sunt excluse prin prezenta în măsura permisă de lege.

12.3. ORGANIZATORUL nu își asumă nicio răspundere pentru orice daune, pierderi sau vătămări suferite de orice PARTICIPANT ca urmare a înscrierii sau participării la COMPETIȚIE sau a acceptării oricărui premiu; acestea se vor face exclusiv pe propriul risc al PARTICIPANTULUI. Cu toate acestea prezentul REGULAMENT nu exclude răspunderea ORGANIZATORULUI pentru:

12.3.1 deces sau vătămare corporală cauzată de neglijența gravă a ORGANIZATORULUI;

12.3.2 fraudă sau înșelăciune săvârșită cu intenție; sau

12.3.3 orice altă răspundere care nu poate fi exclusă prin lege.

12.4 PARTICIPANȚII sunt de acord să despăgubească și să apere de răspundere ORGANIZATORUL, precum și pe angajații, voluntarii, colaboratorii și alți reprezentanți ai acestora, ale căror servicii sunt utilizate de către ORGANIZATOR în legătură cu COMPETIȚIA sau cu care ORGANIZATORUL are relații contractuale ca urmare a participării PARTICIPANTULUI la COMPETIȚIE, cu privire la toate pretențiile, responsabilitățile, pierderile sau daunele de orice fel, fizice sau personale (inclusiv onorariile avocaților) care decurg din, au legătură cu sau sunt rezultatul COMPETIȚIEI, sau sunt urmarea nerespectării de către PARTICIPANT a acestui REGULAMENT sau a altor dispoziții legale.

13. COSTURI

Fiecare PARTICIPANT își va suporta propriile costuri și cheltuieli legate de COMPETIȚIE, cu excepția cazului în care se prevede în mod expres altfel în prezentul REGULAMENT.

14. LEGEA APLICABILĂ

În măsura în care este permis din punct de vedere legal, acest REGULAMENT va fi guvernat și interpretat în conformitate cu legislația Republicii Austria, fără a se aplica normele privind conflictul de legi și Convenția ONU din 1980 privind vânzările internaționale de bunuri.

15. DIVERSE

15.1 În cazul în care se constată că oricare dintre dispozițiile prezentului REGULAMENT este nul în totalitate sau parțial, inaplicabilă sau ineficientă, valabilitatea și aplicabilitatea tuturor celorlalte dispoziții nu vor fi afectate. Dispoziția nulă, ineficace sau inaplicabilă va fi înlocuită, în măsura permisă de lege, cu o dispoziție valabilă, eficace și aplicabilă care se apropie cel mai mult de atingerea scopului economic urmărit de dispoziția inițială. Același lucru se aplică și în cazul oricăror lacune din prezentul REGULAMENT.



More than a moment

15.2 Cesiunea de drepturi și obligații

Drepturile și obligațiile referitoare la sau care decurg din COMPETIȚIE sunt exercitate exclusiv de către PARTICIPANT și nu pot fi cesionate unei terțe părți fără acordul prealabil scris al ORGANIZATORULUI.

ANEXE:

Anexa A Bareme și proceduri de evaluare

Anexa 2 Fișele de jurizare ale ETAPEI 1

Anexa 3 Definiții ale băuturilor pe bază de cafea

Anexa 4 Fișele de jurizare ale ETAPEI 2 (inclusiv criteriile de evaluare tehnică, criteriile de evaluare senzorială, criteriile de evaluare a impresiei generale a președintelui juriului), precum și echipamentele, instrumentele și boabele de cafea utilizate.

Anexa 6 Nota de informare cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal



More than a moment

Anexa A

Bareme și proceduri de evaluare

BAREME DE EVALUARE

Concurenții/participanții vor fi evaluați pe baza următoarelor bareme:

Da/Nu

Concurentul primește 1 punct pentru "Da" și 0 puncte pentru "Nu".

Punctaj Numeric (Latte Art): 0-3

Concurenții primesc un punctaj de la 0 la 3 pentru fiecare dintre factorii Contrast, Armonie, dimensiune și poziție în ceașcă, Calitatea spumei și Identificarea modelului, în conformitate cu criteriile prezentate în tabelul de mai jos. Nu sunt admise jumătățile de punct.

	Contrast	Armonie, dimensiune și poziție în ceașcă	Calitatea spumei	Identificarea modelului
0	Nu poate fi evaluat	Nu poate fi evaluat	Nu poate fi evaluat	Nu poate fi evaluat
1	Contrastul este slab, ceea ce împiedică delimitarea clară a modelului. O parte semnificativă din spuma albă pare să fie integrată în cremă.	Pentru un consumator dreptaci, atunci când toarta este poziționată la ora 3, modelul apare cu susul în jos.	Nivelul 4-5 în conformitate cu standardele de calitate a spumei SCA.	Modelul nu poate fi identificat în mod clar.
2	Există o anumită marmorare între spuma albă și crema maro, deși modelul poate fi identificat clar. Pot fi observate zone de bej acolo unde crema și spuma s-au amestecat.	Pentru consumatori dreptaci, modelul este prezentat cu baza între orele 4 și 8 în interiorul paharului. Dimensiunea modelului este ușor prea mică sau prea mare pentru spațiul disponibil. Modelul este poziționat greșit în pahar (de exemplu, atinge marginea). În cazul în care sunt turnate mai multe modele, acestea sunt lipsite de precizie, deși sunt clar identificabile.	Nivelul 2-3 în conformitate cu standardele de calitate a spumei SCA.	Modelul poate fi identificat în mod clar.
3	Spuma albă și curată contrastează puternic cu culoarea bogată a cremei. Acest contrast ascuțit este evidențiat în cea mai mare parte a modelului.	Pentru consumatori dreptaci, modelul este prezentat cu baza la ora 6 (toleranță între orele 5 și 7) și cu mânerul la ora 3. Dimensiunea modelului se potrivește cu cea a ceștii, suficient de mare pentru a umple spațiul, lăsând în același timp loc pentru un cadru de cremă. În cazul în care se toarnă mai multe modele, acestea trebuie să fie complementare și atractive.	Nivelul 1-2 în conformitate cu standardele de calitate a spumei SCA.	Modelul poate fi identificat în mod clar și este atractiv.

STANDARDE DE CALITATE A SPUMEI SCA



More than a moment



Nivelul 1	<ul style="list-style-type: none">• A fost produsă micro-spumă.• Netedă, lucioasă și umedă.• Fără bule vizibile.
Nivelul 2	<ul style="list-style-type: none">• A fost produsă micro-spumă.• Netedă și umedă.• Foarte puține bule mici (<0,5 mm diametru).
Nivelul 3	<ul style="list-style-type: none">• A fost produsă micro-spumă.• Netedă și umedă.• Textura micro-spumei cu multe bule mici (<1mm diametru) și foarte puține bule mai mari (1-2mm diametru).
Nivelul 4	<ul style="list-style-type: none">• Sunt prezente multe bule mari (>1 mm + diametru).• Textura este neuniformă/netedă/uscată.
Nivelul 5	<ul style="list-style-type: none">• Sunt prezente multe bule mari (>1 mm + diametru).• Foarte uscată și neuniformă, arătând ca și cum ar fi fost așezată cu o lingură/spatulă standard mai degrabă decât turnată.

Punctaj Numeric (calitate): 0-6

Performanța concurentului va fi evaluată pe o scară de la 0 la 6. Cifrele mici indică o performanță mai slabă, iar scorurile mai mari indică o performanță mai bună, fiecare punct corespunzând nivelului de calitate prezentat în tabelul de mai jos. Nu se admit jumătăți de puncte.

0	Nu poate fi evaluat
1	Insuficient
2	Mediu
3	Bun
4	Foarte bun
5	Excelent
6	Excepțional

Punctaj Numeric (impresie generală): 0-3

Scala numerică (impresia generală) este folosită de către președintele juriului pentru a evalua impresia generală a unui concurent în fiecare categorie. La evaluare, juratul ia în considerare criteriile utilizate de jurații senzoriali și juratul tehnic. Nu se admit jumătăți de puncte.

0	Nu poate fi evaluat
1	Impresia generală se încadrează între acceptabil și mediu.
2	Impresia generală se încadrează între bună și foarte bună.
3	Impresia generală se încadrează în intervalul de la excelent la extraordinar.



More than a moment

PROCEDURA DE EVALUARE

FIȘA DE JURIZARE ÎNSCRIERE

Evaluarea Latte Art

Membrii juriului vor acorda puncte de la 0 la 3, în conformitate cu scala numerică (Latte Art).

Evaluarea abilităților de barista

Juriul caută candidați care demonstrează că stăpânesc tehnica și meșteșugul în prepararea cafelei și în latte art. Membrii juriului vor evalua mișcarea și fluiditatea generală a candidatului la postul de lucru și utilizarea instrumentelor, echipamentelor și accesoriilor.

Competența candidatului în ceea ce privește organizarea fluxului de lucru și organizarea la postul de lucru va primi un punctaj de la 0 la 6 în conformitate cu scala numerică (de calitate).

FIȘA DE JURIZARE – CRITERIU SENZORIAL

Evaluarea Espresso

a) Aspectul vizual

Membrii juriului vor evalua prezența cremei în recipient. Pentru a primi un "Da", crema trebuie să acopere întreaga suprafață a espresso-ului, fără găuri sau zone neacoperite.

b) Calitatea experienței gustative

Membrii juriului vor evalua calitatea experienței gustative folosind scala numerică (Scala de calitate) în raport cu un punct de referință stabilit înainte de începerea concursului și vor acorda punctaje de la 0 la 6.

Evaluarea Cappuccino

a) Recunoașterea vizuală a Latte Art

Membrii juriului vor acorda punctaje de la 0 la 3 în conformitate cu scala numerică (Latte Art).

b) Calitatea experienței gustative

Membrii juriului vor evalua calitatea experienței gustative folosind scala numerică (de calitate) în raport cu un punct de referință stabilit înainte de începerea concursului și vor acorda punctaje de la 0-6

- **Prezentare și acuratețe:** Membrii juriului vor evalua prezentarea băuturii din punct de vedere al creativității și al atractivității vizuale. În plus, aceștia vor evalua gustul băuturii în comparație cu descrierea și explicațiile oferite cu privire la băutura furnizată pentru acuratețe.
- **Experiența gustului:** Membrii juriului vor evalua modul în care componentele gustative ale băuturii se potrivesc între ele și se completează reciproc în experiența totală de consum. Băuturile Signature Drink care creează experiențe noi și/sau unice vor primi un punctaj mai mare. Băuturile Signature Drink care imită aroma unui espresso vor primi un punctaj mai mic. În cazul în care băutura este dezechilibrată sau dacă o componentă scade experiența băuturii din punct de vedere gustativ, punctajul va fi redus.



More than a moment

FIȘA DE JURIZARE – CRITERIU TEHNIC

Toate criteriile incluse în fișa de jurizare tehnică vor fi evaluate folosind scala de evaluare Da/Nu. Concurentul primește 1 punct pentru "Da" și zero puncte pentru "Nu". Criteriile pe care fiecare concurent trebuie să le îndeplinească pentru a primi un "Da" sunt prezentate mai jos.

Evaluarea Espresso

- Flash la grup: trebuie să aibă loc după îndepărtarea portafiltrului și înainte de fiecare extracție.
- Curățarea portafiltrului înainte de dozare: sita trebuie să fie complet uscată și curată înainte de dozare.
- Vărsare/resturi acceptabile la dozare/măcinare: se referă la cafeaua măcinată lăsată nefolosită în timpul competiției/preparării. Vărsarea/depășirea a mai mult de 5 grame de cafea nefolosită per categorie de băutură va duce la un punctaj 0.
- Dozare și tampare adecvată: concurentul trebuie să distribuie uniform cafeaua măcinată, urmată de o tampare dreaptă, nivelată cu o presiune adecvată.
- Curățarea portafiltrului (înainte de a le introduce): concurentul trebuie să curețe marginea sitei și flanșele laterale ale portafiltrului înainte de a le introduce în aparat.
- Inserarea și prepararea imediată: concurentul trebuie să înceapă extracția imediat după ce introduce portafiltrul în aparat, fără nicio întârziere.
- Timpul de extracție (20 - 30 de secunde): timpul de extracție trebuie să se încadreze într-un interval de 20 - 30 de secunde.

Evaluarea Cappuccino

Competențe tehnice: aceleași criterii tehnice de evaluare pentru Espresso de mai sus.

Lapte:

- Latieră goală [pitcher] /curățat la început: Nu trebuie să se fi umplut pitcher-ul în timpul pregătirii. Concurentul trebuie să toarne lapte rece și proaspăt într-o latieră curată.
- Curățarea steamerului înainte de spumare: concurentul trebuie să curețe dispozitivul înainte de a-l introduce în pitcher [latieră]
- Ștergerea steamerului după spumare: steamer-ul trebuie curățat cu un prosop dedicat pentru acest dispozitiv.
- Curățarea steamerului după spumare: concurentul ar trebui să curețe dispozitivul după ce a spumat laptele.
- Resturi de lapte acceptabile la final (mai puțin de 60 ml): latiera trebuie să fie golită după ce a fost preparată băutura cu lapte. Sunt acceptate pierderi de lapte mai mici de 60 ml.

Evaluarea Signature Drink

Același criteriu ca și cel pentru evaluarea tehnică a espresso de mai sus. **Evaluare tehnică**

- a) Managementul postului de lucru/zona de lucru curată la sfârșit: Juratul tehnic va evalua dacă concurentul îndeplinește următoarele criterii la un standard acceptabil:



More than a moment

- o Fluxul general de lucru demonstrează competență și experiență.
 - o Utilizarea și operarea corectă a aparatului de espresso și a râșniței.
 - o Post de lucru curat și bine întreținut (echipament, blaturi, prosoape și latiere) și gestionarea ordonată a cafelei și a ingredientelor (lapte, ingrediente pentru Signature Drink).
 - o Orice ingrediente vărsate sunt curățate în timpul concursului.
 - o Nu trebuie să se pună lichide sau ingrediente deasupra aparatului de cafea.
- b) Curățarea sitelor portafiltrului:
- o Concurantul trebuie să îndepărteze orice resturi apă, zaț de pe sitele portafiltrului prin curățarea acestora. Acest lucru se poate realiza prin clătire, folosind un prosop și/sau ștergându-le cu degetele.
- c) Igiena generală pe tot parcursul prezentării: Jurații vor evalua respectarea regulilor de igienă ale concurenților pe parcursul întregii prezentări. Printre exemplele de practici inacceptabile se numără atingerea cu mâinile a feței, gurii sau podelei și apoi folosirea mâinilor pentru prepararea băuturii.
- d) Utilizarea corectă a lavetelor/prosoapelor: Membrii juriului vor evalua utilizarea corectă și igienică a lavetelor/prosoapelor de către concurenți. Concurantul trebuie să folosească o lavetă pentru steamer, una pentru curățarea portafiltrului și una pentru postul de lucru [grătar aparat traditional espresso]. Printre exemplele de practici neigienice se numără utilizarea unei lavete care a fost scăpată pe jos, amestecarea lavetelor pentru diferite utilizări, atingerea cu o lavetă a feței sau a gurii.

FIȘĂ DE JURIZARE PENTRU PREȘEDINTELE JURIIULUI

Evaluarea Espresso

Scala numerică (impresia generală) este utilizată de către președintele juriului pentru a evalua impresia generală cu privire la fiecare concurent în categoria Espresso și pentru a acorda un punctaj de la 0 la 3.

Evaluarea Cappuccino

Scala numerică (impresie generală) este utilizată de către președintele juriului pentru a evalua impresia generală cu privire la fiecare concurent în categoria Cappuccino Latte Art și pentru a acorda un punctaj de la 0 la 3.

Evaluare tehnică/managementul postului de lucru

Scala numerică (calitate) este utilizată de către președintele juriului pentru a evalua aptitudinile tehnice ale unui concurent și managementul postului de lucru. Juratul va lua în considerare criteriile utilizate pentru Evaluarea tehnică de pe fișa de jurizare tehnică atunci când acordă punctajul de la 0 la 6.

Încadrarea în timp

În cazul în care un concurent nu termină în intervalul de timp alocat, el/ea poate totuși continua proba cu acordarea unei penalizări de un punct pentru fiecare secundă care depășește limitele de timp menționate mai sus, până la o penalizare maximă de minus 60 de puncte (1 minut). Concurenții care au nevoie de mai mult de șazecei de secunde în plus vor fi descalificați.

Anexa 2

Fisa



de jurizare ETAPA 1



More than a moment

Numele concurentului:

Data:

Numele juratului:

FIȘA DE JURIZARE A PARTICIPANTULUI

EVALUARE CAPPUCCINO

Atractivitate vizuală Latte Art

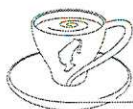
Contrast	/3
Armonie, dimensiune și poziție	/3
Calitatea spumei	/3
Identificarea motivului	/3
	/ 12

Evaluarea abilităților de barista

Fluxul de lucru și organizarea postului de lucru	/6
--	----

PUNCTAJ TOTAL

/ 66



More than a moment

PROCEDURA DE EVALUARE A CONCURRENTILOR

Evaluarea Latte Art

Juriul va acorda puncte de la 0 la 3, în conformitate cu scala numerică (Latte Art). Vor fi acordate 0 puncte dacă nu există nimic de evaluat. Latte Art este definit ca fiind un model produs prin turnarea laptelui spumat într-un shot de espresso. Evaluarea Latte Art se bazează pe calitatea generală și atractivitatea vizuală, nu pe creativitate. Participanților nu li se acordă puncte pentru modelele complexe și/sau complicate de Latte Art; mai degrabă, accentul se pune pe competența lor în executarea unui model selectat.

Evaluarea abilităților de barista

Juriul caută candidați care demonstrează stăpânirea tehnicii și a măiestriei în prepararea cafelei și a latte art. Juriul va evalua dinamica generală de lucru a candidatului și utilizarea instrumentelor, echipamentelor și accesoriilor, precum și organizarea acestuia la postul de lucru.

Competența concurentului în ceea ce privește fluxul de lucru și organizarea activităților la postul de lucru va fi punctată de la 0 la 6, în conformitate cu scala numerică (calitate). Nu se admit jumătăți de punct.

Evaluarea Signature Drink

Signature Drink trebuie să demonstreze creativitatea și abilitatea concurentului de a crea o băutură pe bază de cafea care să fie atrăgătoare din punct de vedere vizual și să aibă un gust excepțional. Signature Drink trebuie să fie lichidă și să conțină cel puțin o doză de espresso (30 ml +/- 5 ml). Aroma de espresso trebuie să fie prezentă în această băutură. Este permisă utilizarea alcoolului în Signature Drink.

Competența candidatului în cele 3 categorii: *prezentare, creativitate a preparatelor și armonie a ingredientelor* va fi punctată cu 0-6 puncte, conform scalei numerice (de calitate). Nu pot fi acordate jumătăți de punct.



More than a moment

Definiții ale băuturilor de cafea

Espresso

Espresso este o băutură de 1 fl. oz. (30 ml +/- 5 ml, inclusiv crema) preparată din cafea măcinată, turnată dintr-o parte a unui portafiltru dublu, într-o extracție continuă.

Cafeaua este o acumulare de produs prăjit din semințele fructului unei plante din genul Coffea.

Toți membrii juriului trebuie să fie serviți cu un espresso complet. În cazul în care cafeaua nu respectă definiția espresso, atunci punctajul gustativ și/sau tactil va reflecta experiența senzorială rezultată. Espresso poate fi preparat cu diferite cantități de cafea.

Espresso va fi preparat la aparatul sponsorizat, cu temperatura de preparare setată între 90,5-96 grade Celsius (195-205 grade Fahrenheit). Fiecare filtru de cafea poate fi setat la temperaturi diferite în acest interval. Cu toate acestea, fiecare băutură trebuie să fie servită la o temperatură constantă. Organizatorii competiției sunt obligați să folosească o singură temperatură pentru la toate distribuitorii de cafea.

Presiunea de preparare a espressorului va fi setată între 8,5 și 9,5 bari.

Este necesar un timp de extracție de 20-30 de secunde.

Crema trebuie să fie prezentă atunci când se servește espresso, cu acoperire integrală.

Espresso trebuie să fie servit într-o ceașcă de espresso Julius Meinl, din care membrii juriului trebuie să poată bea după cum este necesar, fără ca acest lucru să le afecteze capacitatea de a puncta cu precizie; ca atare, va fi necesar ca ceașca să nu fie prea fierbinte, să poată să fie ținută și să se poată bea din aceasta în condiții de siguranță, astfel încât jurații să poată evalua corespunzător această probă. Espresso-ul trebuie să fie servit membrilor juriului cu o linguriță adecvată, un șervețel și apă fără aromă. În portafiltru nu se poate pune nimic altceva decât cafea măcinată și apă, în caz contrar băutura va primi 0 puncte la toate categoriile disponibile pe fișele de jurizare la proba Espresso.

Cappuccino

Cappuccino este o combinație între o singură doză de espresso (conform definiției espresso din secțiunea „Espresso”) și spumă de lapte, care ar trebui să producă un echilibru armonios între laptele bogat și dulce și espresso.

Se recomandă concurenților să folosească lapte de vacă pentru băuturile cu lapte. În cazul în care un concurent intenționează să folosească un produs lactat alternativ, acesta trebuie să notifice în mod oficial organizatorul și să solicite aprobarea cu mult timp înainte de data concursului. Cappuccino trebuie să fie servit cu latte art. Latte art este definit ca fiind un model produs prin turnarea spumei de lapte într-un shot de espresso. Latte Art poate fi exprimat prin alegerea oricărui model ales de concurent. Concurenții trebuie să informeze juriul cu privire la modelul dorit (de exemplu, inimă, lălea) la începutul probei.

Cappuccino-ul trebuie să fie servit într-o ceașcă de cappuccino Julius Meinl, din care membrii juriului trebuie să poată bea după cum este necesar, fără ca acest lucru să le afecteze capacitatea de a puncta cu precizie; ca atare, va fi necesar ca ceașca să nu fie prea fierbinte, să poată să fie ținută și să se poată bea din aceasta în condiții de siguranță. În cazul în care există o problemă funcțională care să afecteze capacitatea unui jurat de a nota, punctajul "Atenție la detalii" va fi afectat.

Nu sunt permise ingrediente sau adaosuri suplimentare, inclusiv, dar fără a se limita la zahăr, condimente sau arome sub formă de pudră. Acest lucru este valabil și pentru ingredientele care sunt deja prezente în lapte, în măsura în care sunt disponibile. Nu se pot face completări. În cazul în care se vor face astfel de completări, concurentul va primi 0 puncte la categoria "Gust".

Băuturile din lapte trebuie să fie servite juriului cu un șervețel și apă fără aromă.

În portafiltru nu se poate pune nimic altceva decât cafea măcinată și apă, în caz contrar băutura cu lapte va primi 0 puncte la toate categoriile disponibile pe fișele de jurizare tehnică și senzorială la proba Cappuccino.

Signature Drink



More than a moment

O băutură Signature Drink demonstrează creativitatea și abilitatea unui concurent de a crea o băutură atractivă și unică pe bază de espresso.

Băutura Signature Drink trebuie să fie o băutură lichidă; membrii juriului trebuie să o poată bea. Fiecare Signature Drink trebuie să conțină cel puțin 1 shot de espresso (conform definiției espresso din secțiunea "Espresso"), în caz contrar concurentul va primi 0 puncte la "Experiența gustativă" pe fișa de jurizare senzorială în categoria Signature Drink pentru băutura respectivă.

Espresso-ul folosit în Signature Drink trebuie să fie preparat în timpul în care respectivul participant evoluează în cadrul probei, în caz contrar Signature Drink va primi 0 puncte pentru "Experiența gustativă" pe fișele de jurizare senzorială din categoria "Signature Drink".

Trebuie să fie prezent un gust predominant de espresso, în caz contrar punctajul pentru "Experiența gustativă" va reflecta experiența senzorială rezultată.

Băutura Signature Drink poate fi servită la orice temperatură de consum.

Ingredientele care conțin alcool pot fi utilizate la proba "Signature Drink". Concurenții sunt sfătuiți să se asigure că prezența alcoolului în băuturile lor nu acoperă gustul total, menținând un caracter echilibrat al aromei.

Toate ingredientele trebuie să fie comunicate la cerere. Concurenții trebuie să aducă ambalajul original al tuturor ingredientelor folosite în băutura lor Signature Drink pentru a fi examinate de juriu în vederea verificării ingredientelor. În cazul în care concurentul nu prezintă ambalajul original atunci când i se solicită, Signature Drink va primi 0 puncte la toate categoriile disponibile pe fișele de jurizare senzorială la proba Signature Drink.

Ingredientele Signature Drink trebuie să fie pregătite și combinate la fața locului în timpul concursului. Pregătirea unei băuturi Signature Drink este cuprinsă în categoria "Bine explicată și prezentată" de pe fișa de jurizare senzorială. Este acceptată pregătirea înainte de concurs a anumitor ingrediente (de exemplu, o infuzie de 24 de ore).

În portafiltre nu se poate introduce nimic altceva decât cafea măcinată și apă, în caz contrar Signature Drink va primi 0 puncte în toate categoriile disponibile pe fișele de jurizare tehnică și senzorială la proba Signature Drink.



More than a moment

Anexa 4

Fișa de jurizare pentru ETAPA 2

Nume concurent:	Data:
Nume jurat:	

FIȘA DE JURIZARE SENZORIALĂ

EVALUARE ESPRESSO

Atractivitate Vizuală

	DA	NU
Crema		
		/1

Calitatea experienței gustative

Gust	/6
Echilibru	/6
Forma	/6
Savoare	/6
	/ 24

EVALUARE CAPPUCCINO

Atractivitate vizuală Latte Art

Contrast	/3
Armonie, dimensiune și poziție	/3
Calitatea spumei	/3
Identificarea motivului	/3
	/ 12

Calitatea experienței gustative

Gust	/6
Echilibru	/6
Forma	/6
Savoare	/6
	/ 24

EVALUARE SIGNATURE DRINK

Bine explicat și prezentat	/6
Forma de prezentare și acuratețe	/6
Experiența gustului	/6
	/ 18

**PUNCTAJ
SENZORIAL**

/ 79



More than a moment

Nume concurent:	Data:
Nume jurat:	

FIȘA DE JURIZARE TEHNICĂ

Evaluare Espresso

	DA	NU
Curățarea portafiltrului		
Uscarea/curățarea portafiltrului/sitei înainte de dozare		
Pierderi acceptabile / risipă la dozare / măcinare		
Dozare și presare uniformă		
Curățarea portafiltrului (înainte de introducere)		
Cuplare portafiltru și extracție imediată		
Timp de extracție (20-30 secunde)		
		/7

Timp de extracție

secunde

Evaluarea Cappuccino

Abilități tehnice

	DA	NU
Curățarea portafiltrului		
Uscarea/curățarea portafiltrului/sitei înainte de dozare		
Pierderi acceptabile / risipă la dozare / măcinare		
Dozare și presare uniformă		
Curățarea portafiltrului (înainte de introducere)		
Cuplare portafiltru și extracție imediată		
Timp de extracție (20-30 secunde)		
		/7

Lapte

	DA	NU
Golirea/curățarea latiera/pitcher la pornire		
Curățarea steamer-ului înainte de prepararea spumare		
Ștergerea steamerului spumare, pe exterior		
Curățarea steamerului după spumare, pe interior		
Pierderi de lapte acceptabile la sfârșit (mai puțin de 60 ml)		
		/5

Evaluare Signature Drink

	DA	NU
Curățarea portafiltrului		

Timp de extracție

secunde



More than a moment

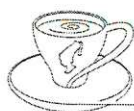
Uscarea/curățarea portafiltrului/sitei înainte de dozare		
Pierderi acceptabile / risipă la dozare / măcinare		
Dozare și presare uniformă		
Curățarea portafiltrului (înainte de introducere)		
Cuplare portafiltru și extracție imediată		
Timp de extracție (20-30 secunde)		
		/7

Evaluare tehnică generală

	DA	NU
Organizarea lapostul de lucru/ zona de lucru curată la final		
Curățarea sitelor / portafiltrelor		
Respectarea regulilor de igienă generală pe toată durata probelor		
Utilizarea corectă a prosoapelor/ lavetelor		
		/4

SCOR TEHNIC

/ 30



More than a moment

Nume concurent:	Data:
Nume jurat:	

FIȘA DE JURIZARE A PREȘEDINTELUI JURIULUI

Evaluarea Espresso

/3

Evaluarea Cappuccino

/3

Evaluarea Signature Drink

/3

Evaluare tehnică/organizarea postului de lucru

/6

Încadrarea în intervalul de timp de 12 minute: DA / NU

Timp total:

Pentru "Nu", numărul total de secunde suplimentare: _____
secunde.

Penalizare: _____ (60 max.)

**SCORUL
PREȘEDINTELUI
JURIULUI**

/ 15

PUNCTAJ TEHNIC 1	PUNCTAJ SENZORIAL 1	PUNCTAJ SENZORIAL 2	PUNCTAJ PREȘEDINTE JURIU	PUNCTE PENALIZARE	SCOR TOTAL
/30	/79	/79	/15		



More than a moment

Echipamente, instrumente și boabe de cafea

Echipamente și instrumente

Concurenții pot utiliza numai espressorul Rancilio și râșnițele Fiorenzato furnizate de organizator.

Concurenții nu au voie să modifice, să ajusteze sau să înlocuiască niciun element al espressorului fără permisiunea organizatorului.

Concurenții nu au voie să modifice configurația tehnică a râșniței, cu excepția dimensiunii și a dozei particulelor de măcinare de la comenzile externe.

Fiecare post de lucru al concurenților va fi dotat cu următoarele: Espressor, 1 râșniță, 1 Knock Box, lapte (detalii disponibile înainte de competiție), coș de gunoi, 1 cărucior pentru ospătari (pentru a fi folosit în timpul pregătirii și al curățeniei), cești de espresso Julius Meinl, cești de cappuccino Julius Meinl, pahare de apă Julius Meinl, cafea boabe Julius Meinl, șervețele Julius Meinl, tavă de servire Julius Meinl și masă.

Concurenții trebuie să concureze cu boabele de cafea furnizate de Organizator.

Concurenții sunt obligați să aducă toate consumabilele suplimentare necesare pentru prezentările lor.

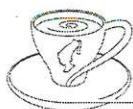
Concurenții sunt responsabili pentru echipamentul și accesoriile proprii pe durata concursului.

Lista de consumabile/accesorii pe care concurentul le poate aduce include următoarele:

- Aparat/echipament electric suplimentar (maximum două articole)
- Echipament suplimentar care funcționează cu baterii (atâta timp cât nu încalcă nici o altă restricție menționată)
- Tamper
- Pahare de shoturi
- Latiere
- Lapte (opțiunea de a folosi lapte furnizat de ORGANIZATOR)
- Cești/pahare pentru Signature Drink
- Linguri
- Orice ustensile specifice necesare
- Toate echipamentele/accesoriile necesare pentru Signature Drink
- Apă (pentru 2 jurați senzorial)
- Prosoape /lavete curate (pentru practică și pentru concurs)
- Materiale de curățenie (perie de bucătărie, perie pentru râșniță, etc.)
- Toate accesoriile pentru masa de prezentare a juraților
- Cărucior pentru ospătari (opțiunea de a folosi un cărucior furnizat de ORGANIZATOR)

Cafea boabe

Concurenții trebuie să concureze folosind același produs Julius Meinl de cafea boabe în toate cele 3 categorii. ORGANIZATORUL îi va informa pe concurenți cu privire la produsul Julius Meinl cafea boabe care urmează să fie utilizat în timp util înainte de concurs.



More than a moment

NOTĂ DE INFORMARE PRIVIND PRELUCRAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL

PREAMBUL

La prelucrarea datelor dumneavoastră cu caracter personal, respectăm toate reglementările privind protecția datelor, în special toate dispozițiile Regulamentului (UE) 679/2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE ("GDPR") și toate celelalte reglementări aplicabile, inclusiv, dar fără se limita la Legea nr. 190/2018 privind măsuri de punere în aplicare a GDPR. Prin această notă de informare vă informăm în legătură cu datele dvs. personale ce urmează să fie prelucrate de noi, cu scopurile în care sunt prelucrate datele personale și cu temeiul juridic pe baza căruia sunt prelucrate datele dvs. personale și modul în care vă puteți exercita drepturile în temeiul GDPR, în legătură cu participarea dvs. la Competiția JULIUS MEINL BARISTA CUP 2025.

1 OPERATORUL PENTRU PRELUCRAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL este JULIUS MEINL ROMANIA S.R.L. („JMR”)

Sediul: Târgu Secuiesc, Str. Fabricii nr. 1A, nr. 1/A, județul Covasna

Număr de înregistrare: J14/533/1991, Cod de identificare fiscală: RO558580

Date de contact pentru aspecte legate de protecția datelor cu caracter personal:

E-mail: office@meinl.group.

Denumită în continuare „Organizatorul”, persoană juridică română, în calitate de operator de date, prin intermediul următoarei agenții:

SMARTPOINT CONSULTING S.R.L., cu sediul în Bd. Splaiul Unirii nr. 33, bl. M4, sc. 1, et. 4, ap. 18, București, România, înregistrată la Registrul Comerțului cu nr. J40/3792/2005, CUI 17290596, atribut fiscal RO, telefon + 4 031 805 3911, fax + 4 031 805 3913, în calitate de împuternicit al Operatorului (denumită în continuare "Agenția" sau "Împuternicitul").

2 SCOPURI ȘI TEMEIUL JURIDIC AL PRELUCRĂRII

Dacă sunteți un participant la Competiția JULIUS MEINL BARISTA CUP 2025, așa cum este descris în Regulamentul Competiției, vom prelucra datele dvs. cu caracter personal conform celor menționate în prezenta notă de informare.

Pentru înscrierea dvs. la Competiția JULIUS MEINL BARISTA CUP 2025, prelucram următoarele date cu caracter personal pe care le furnizați în timpul procesului de înregistrare/înscriere:

- numele și adresa angajatorului dvs.,
- numele și prenumele,
- adresa de e-mail și datele de contact (numărul de telefon);

Temeiul legal pentru prelucrarea acestor date cu caracter personal este consimțământul dumneavoastră (articolul 6 alin. (1) litera a) din GDPR), exprimat la momentul completării formularului de înscriere în Competiție. Nu sunteți obligați să vă exprimați consimțământul în acest sens însă, dacă nu vă veți exprima consimțământul pentru participarea la Competiție, prin bifarea căsuței corespunzătoare, cererea dumneavoastră de înscriere în Competiție nu va putea fi admisă.

Pentru verificarea îndeplinirii condițiilor de participare și jurizare ETAPA 1, vom prelucra următoarele date cu caracter personal care vă privesc:

- fotografii/înregistrări video cu dumneavoastră (atât



More than a moment

fotografiile și videoclipurile încărcate/transmise de dvs. pentru participarea la Competiție, cât și cele din timpul desfășurării Competiției),

Vom prelucra datele aferente imaginilor și videoclipurilor transmise pentru participarea la Competiție, pentru verificarea îndeplinirii condițiilor de participare și procedura de jurizare din ETAPA 1.

Organizatorii vor prelucra aceste categorii de date în baza *consimțământului dumneavoastră* expres (articolul 6 alin. (1) litera a) din GDPR), exprimat la momentul transmiterii/încărcării respectivelor fotografii și videoclipuri, prin completarea formularului de înscriere la Competiție. Nu sunteți obligați să vă exprimați consimțământul în acest sens însă, dacă nu vă veți exprima consimțământul, cererea dumneavoastră de participarea dumneavoastră la Competiție Concurs nu va putea fi permisă.

Pentru desemnarea câștigătorilor și acordarea premiilor, vor prelucra date precum:

- seria și numărul actului de identitate,
- adresa de domiciliu/ rezidență,
- adresa la care se solicită transmiterea premiului,
- fotografia din actul de identitate.

Vom prelucra datele menționate mai sus conform articolul 6 alin. (1) litera b) din GDPR - prelucrarea este necesară pentru executarea unui contract la care persoana vizată este parte sau pentru a face demersuri la cererea persoanei vizate înainte de încheierea unui contract.

Alte scopuri

În plus, datele cu caracter personal sunt prelucrate și stocate pentru a promova Competiția JULIUS MEINL BARISTA CUP 2025 și participanții la această Competiție prin intermediul presei scrise, al presei online și al altor canale publicitare.

Prelucrăm aceste date în temeiul art. 6 alin. 1 lit. f) din Regulamentul CE nr. 679/2016, în considerarea interesului nostru legitim de a promova activitatea Organizatorilor și, dacă aceste date vor fi transferate către țări terțe, datele dvs. vor fi prelucrate în acest scop numai în baza consimțământului dvs. exprimat prin bifarea căsuței corespunzătoare la momentul completării formularului de înscriere la Competiție.

Am analizat și am comparat interesul nostru legitim în raport cu drepturile și libertățile dumneavoastră și în raport cu consecințele pe care prelucrarea datelor dumneavoastră în scopurile menționate mai sus le are asupra dumneavoastră și am ajuns la concluzia că nu încălcăm drepturile și interesele dumneavoastră:

- am limitat la maximum atât scopul prelucrării cât și volumul de date prelucrate;
- am limitat accesul angajaților noștri la datele dumneavoastră cu caracter personal strict la persoanele care au nevoie să prelucreze aceste date în scopurile indicate mai sus; și
- păstrăm datele dumneavoastră cu caracter personal în condiții de securitate și protecție adecvată și nu le vom prelucra în alte scopuri decât cele menționate în cuprinsul prezentei informări.

În cazul în care sunteți un jurat al Competiției JULIUS MEINL BARISTA CUP 2025, așa cum este descris în Regulamentul Competiției, vom prelucra datele dvs. cu caracter personal. Datele dvs. cu caracter personal sunt necesare pentru contribuția dvs. în calitate de jurat în cadrul JULIUS MEINL BARISTA CUP 2025. Prelucrăm următoarele date cu caracter personal pe care le furnizați în timpul procesului de candidatură:

- numele și prenumele
- adresa de e-mail și numărul de contact
- fotografii / videoclipuri cu tine în timpul JULIUS MEINL BARISTA CUP 2025,
- CV.

Temeiul legal pentru prelucrarea acestor date cu caracter personal este *consimțământul dumneavoastră* (articolul 6 alin. (1) litera a) din GDPR), exprimat prin transmiterea datelor către Organizatori.

3. TRANSFERUL DE DATE CĂTRE TERȚI



More than a moment

În general, transferăm datele dumneavoastră cu caracter personal către terți, dacă și în măsura în care există un temei juridic valabil pentru acest transfer.

Dacă este necesar, datele dvs. cu caracter personal vor fi transferate, de exemplu, către următoarele (categorii de) destinatari:

- Furnizori terți (de exemplu, arbitri externi, agenții de evenimente)
- Partenerii de distribuție ai Julius Meinl Austria GmbH și alți afiliați direcți și indirecti ai Julius Meinl Industrieholding GmbH, Viena
- Partenerii organizaționali pentru premii (agenții de turism, hoteluri, etc.),
- Agenții de marketing în legătură cu Julius Meinl Austria GmbH și alte societăți locale (a se vedea Anexa 1) și alți afiliați direcți și indirecti ai Julius Meinl Industrieholding GmbH, Viena.

Organizatorii utilizează servicii de stocare date de tip cloud, ale căror serverele sunt situate în Europa. Totodată, alte societăți din grupul de societăți al Organizatorilor vor putea solicita accesul la anumite date cu caracter personal în scop intern administrativ, cum ar fi în scopuri statistice, de evaluare a performanțelor și în alte scopuri de analiză internă, care, însă, nu sunt de natură să producă efecte juridice asupra dumneavoastră.

În toate situațiile, transmiterea datelor se va face în situații concrete, limitat la obiectivul prelucrării și în conformitate cu principiile privind prelucrarea datelor cu caracter personal.

Datele dvs. cu caracter personal nu vor fi transferate către state terțe din afara Spațiului Economic European decât în scopul menționat în prezenta notă de informare și numai dacă v-ați exprimat consimțământul în acest sens.

4. DURATA OPERAȚIUNII DE PRELUCRARE PROPUSE

Prelucrăm datele dumneavoastră cu caracter personal pe durata desfășurării Competiției JULIUS MEINL BARISTA CUP 2025. În plus, datele dvs. cu caracter personal vor fi stocate timp de 3 ani pentru scopurile respective (menționate în secțiunea 2) în legătură cu JULIUS MEINL BARISTA CUP 2025. În cazul în care suntem obligați să stocăm datele dvs. cu caracter personal pentru o perioadă mai lungă din cauza obligațiilor legale de păstrare, datele dvs. cu caracter personal pot fi, de asemenea, stocate pentru perioada menționată de obligațiile de păstrare. De asemenea, datele cu caracter personal pot fi stocate atât timp cât acest lucru este necesar pentru declararea, exercitarea sau apărarea unor drepturi legale.

În cazul în care nu mai avem nevoie de datele dvs. cu caracter personal, le ștergem sau le facem anonime pentru a ne asigura că nu mai puteți fi identificat.

5. DREPTURILE DUMNEAVOASTRĂ ÎN LEGĂTURĂ CU DATELE DUMNEAVOASTRĂ CU CARACTER PERSONAL

Vă puteți exercita drepturile față de fiecare responsabil cu prelucrarea individuală.

Aveți dreptul la informații privind datele dvs. cu caracter personal prelucrate de noi (dreptul de acces reglementat de articolul 15 din GDPR).

În cazul în care prelucrăm date cu caracter personal inexacte sau incomplete, aveți dreptul la rectificarea sau completarea acestor date (dreptul la rectificarea datelor reglementat de articolul 16 din GDPR).

De asemenea, ne puteți solicita să ștergem datele cu caracter personal, care au fost prelucrate ilegal. Vă rugăm să rețineți că vă puteți exercita acest drept numai în ceea ce privește datele cu caracter personal inexacte, incomplete sau prelucrate în mod ilegal sau în alte cazuri în care sunt îndeplinite cerințele legale pentru exercitarea acestui drept (dreptul la ștergerea datelor reglementat de articolul 17 din GDPR).

De asemenea, aveți dreptul de a obține din partea operatorului restricționarea prelucrării datelor cu caracter personal care vă privesc (dreptul la restricționarea prelucrării reglementat de articolul 18 din GDPR).

Aveți dreptul de a primi datele cu caracter personal care vă privesc, pe care ni le-ați furnizat, într-un format structurat, utilizat în mod obișnuit și care poate fi citit automat, și aveți dreptul de a transmite aceste date cu caracter personal unui alt operator, fără ca operatorul căruia i-au fost furnizate datele cu caracter personal să vă pună în dificultate (dreptul la portabilitatea datelor reglementat de articolul 20 din GDPR).



More than a moment

În special, aveți dreptul de a vă opune, din motive legate de situația dvs. personală, în orice moment, prelucrării datelor cu caracter personal care vă privesc și care se bazează pe interesele noastre legitime. În cazul în care interesele noastre legitime nu prevalează asupra intereselor, drepturilor și libertăților dvs. sau dacă prelucrarea nu servește la revendicarea, exercitarea sau apărarea unor pretenții legale, nu vom mai prelucra datele dvs. cu caracter personal (dreptul la opoziție reglementat de articolul 21 din GDPR).

În ceea ce privește consimțământul dvs. aveți dreptul de a vă retrage consimțământul în orice moment. Retragerea consimțământului nu afectează legalitatea prelucrării bazate pe consimțământ înainte de retragerea acestuia (dreptul la retragerea consimțământului reglementat de articolul 7 din GDPR).

6. FURNIZAREA DE DATE CU CARACTER PERSONAL

Furnizarea de date cu caracter personal este necesară în scopurile menționate în secțiunea 3. În cazul în care datele cu caracter personal nu sunt furnizate sau nu sunt furnizate în măsura necesară, participarea la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2025 nu este posibilă.

7. PROCESUL DECIZIONAL AUTOMATIZAT / CREAREA DE PROFILURI

Nu utilizăm procesul decizional automatizat sau crearea de profiluri.

8. DREPTUL DE A DEPUNE O PLÂNGERE LA O AUTORITATE DE SUPRAVEGHERE

În cazul în care considerați că utilizăm în mod ilegal datele dvs. cu caracter personal, puteți depune o plângere la autoritatea de protecție a datelor din țara dvs. în conformitate cu Anexa 1 la prezentul document.

9. DIVERSE

Ne rezervăm dreptul de a actualiza prezentul document ori de câte ori va fi necesar a reflecta modificările și/sau cerințele legale și/sau tehnice sau orice modificări ale afacerii (activității) noastre. Vom depune eforturi considerabile pentru a vă informa imediat cu privire la astfel de actualizări.

Anexa 1 - Autoritățile pentru protecția datelor cu caracter personal

România	Julius Meinl Romania SRL, Tg Secuiesc Jud. Covasna	Autoritatea Națională de Supraveghere a Prelucrării Datelor cu Caracter Personal 28-30 G-ral Gheorghe Magheru Bld., District 1, post code 010336 Bucharest Romania Telefon: +40 318 059 211 E-Mail: ansdpcp@dataprotection.ro



More than a moment

PAGHÄ ALNÄ

1000 * 1000