



# JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024

## TERMS AND CONDITIONS

## 1. INFORMAZIONI GENERALI E AMBITO DI APPLICAZIONE

1.1 Julius Meinl Austria GmbH (l' "**ORGANIZZATORE**") ospiterà la Julius Meinl Barista Cup 2024 (il "**CONTEST**"). Nel caso in cui le fasi della competizione (FASE 1, FASE 2 e/o FASE 3) del contest si svolgano in paesi diversi, esse sono organizzate localmente in modo esclusivo dai rispettivi organizzatori locali elencati nell'Allegato 1.

1.2 Il CONTEST è organizzato e condotto allo scopo di promuovere l'ORGANIZZATORE, le sue società del gruppo e le loro attività, immagine di esperti, prodotti e offerte.

1.3 Il CONTEST si svolge in tre fasi: la prima fase (online) della competizione (**LA "FASE 1"**), la seconda fase (locale) della competizione (**LA "FASE 2"**) e la terza fase (finale) (**LA "FASE 3"**). La partecipazione al CONTEST è gratuita.

1.4 Questi Termini e Condizioni unitamente ai loro Allegati (i "**TERMINI**") si applicano al CONTEST e sono legalmente vincolanti per ogni partecipante al CONTEST (il "**PARTICIPANTE**"). Presentando la registrazione per il CONTEST, il PARTICIPANTE accetta questi TERMINI e garantisce di avere la capacità legale di stipulare e accettare di essere vincolato da questi TERMINI.

1.5 L'ORGANIZZATORE si riserva il diritto di modificare, sospendere o terminare il CONTEST o emendare questi TERMINI a sua esclusiva discrezione. Eventuali modifiche saranno comunicate ai PARTECIPANTI in modo tempestivo. Condizioni aggiuntive possono essere applicate alle singole fasi del CONTEST. Ciò includerà, in particolare, anche le condizioni di partecipazione.

1.6 La Dichiarazione sulla Privacy dei Dati (Allegato 6) è parte integrante di questi TERMINI e deve essere accettata in connessione con questi TERMINI.

## 2. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E RITIRO DAL CONCORSO

2.1 Il CONTEST è aperto a tutti i dipendenti che sono baristi in una caffetteria, ristorante, hotel o bar che ufficialmente offre e serve caffè Julius Meinl. Il rapporto di lavoro deve esistere per l'intera durata del CONTEST.

2.2 Il CONTEST non è aperto a dipendenti dell'ORGANIZZATORE o di terze parti che sono coinvolti nel CONTEST come consulenti, giurati, ecc., o, in ogni caso, ai membri delle loro famiglie immediate (compreso il coniuge, genitori, nonni, figli, fratelli, sorelle, zii, zie e cugini).

2.3 Il PARTECIPANTE deve avere almeno 18 anni al momento della presentazione del modulo di candidatura.

2.4 Il PARTECIPANTE deve essere residente nel paese in cui il PARTECIPANTE partecipa al CONTEST.

2.5 Il PARTECIPANTE può partecipare solo alla FASE 1 (vedi Sezione 5.1) e alla FASE 2 (vedi Sezione 5.3.4) del CONTEST nel suo paese di residenza.

2.6 L'ORGANIZZATORE è espressamente autorizzato a respingere la candidatura di un PARTECIPANTE senza fornire una motivazione. In particolare, l'ORGANIZZATORE si riserva il diritto di squalificare e/o escludere il PARTECIPANTE dal CONTEST in qualsiasi momento, specialmente se:

2.6.1 ha fornito dati (personali) errati nel modulo di candidatura (vedi Sezione 3.1);

2.6.2 ci sono forti motivi per cui l'ORGANIZZATORE ritiene che il PARTECIPANTE possa aver violato o stia violando questi TERMINI o qualsiasi altra normativa vincolante.

2.7 La partecipazione al CONTEST è strettamente personale e non trasferibile. Il PARTECIPANTE deve partecipare a tutte le fasi del CONTEST da solo e non può avvalersi dell'aiuto di terzi.

2.8 L'ORGANIZZATORE si riserva il diritto di richiedere la prova che il PARTECIPANTE soddisfi i requisiti di idoneità per il CONTEST (vedi Sezione 2.1 - 2.4). La mancata presentazione della prova dei requisiti di idoneità può comportare la squalifica dal CONTEST e la perdita di eventuali premi assegnati. Tutte le decisioni degli ORGANIZZATORI sono definitive e vincolanti e non soggette a ricorso.

2.9 I criteri generali di valutazione per tutte le FASI del CONTEST sono elencati nell'Allegato A.

### **3. REGISTRAZIONE ONLINE**

3.1 Il PARTECIPANTE deve completare il processo di registrazione online sulla pagina web della società locale prima della data di chiusura (vedi Allegato 1), presentando in particolare le seguenti informazioni (personali):

- nome e indirizzo del datore di lavoro,
- nome e cognome,
- indirizzo email,
- paese di residenza,
- numero di telefono di contatto

3.2 È responsabilità del PARTECIPANTE assicurarsi che la presentazione sia completa, accurata e conforme a qualsiasi formato o linee guida specificate. Le presentazioni incomplete o impropriamente formattate possono essere squalificate ed escluse dal CONTEST a discrezione dell'ORGANIZZATORE.

3.3 Presentando una domanda, il PARTECIPANTE riconosce di aver letto, compreso e accettato di essere giudicato in base ai criteri elencati in questi TERMINI e alla discrezione di una giuria nominata dall'ORGANIZZATORE.

### **4. ABBIGLIAMENTO**

4.1 L'ORGANIZZATORE può fornire al PARTECIPANTE abbigliamento (magliette e grembiuli) per il CONTEST.

4.2 Il PARTECIPANTE è obbligato a indossare l'abbigliamento fornito in conformità con le istruzioni orali e scritte dell'ORGANIZZATORE.

4.3 Durante il CONTEST, i PARTECIPANTI possono indossare solo i loghi di Julius Meinl e di eventuali altri sponsor espressamente ammessi dall'ORGANIZZATORE.

### **5. PRIMA FASE DELLA COMPETIZIONE - FASE 1**

5.1 La FASE 1 si svolge online dopo il processo di registrazione online (vedi Sezione 3.3) e separatamente per ogni paese elencato nell'Allegato 1 sulla pagina web della società locale e prima della data di chiusura (vedi Allegato 1).

5.2 I PARTECIPANTI sono valutati e votati da una giuria (vedi Sezione 5.35.3) in due categorie: (i) Latte Art & Barista Skills, e (ii) Signature Drink. Tutti i passaggi devono essere completati compilando il modulo online sulla pagina web della società locale e prima della data di chiusura (vedi Allegato 1).

#### **5.2.1 Latte Art & Barista Skills:**

Il PARTECIPANTE deve presentare un unico video di breve durata e di buona qualità (lunghezza massima del video: 3 minuti) che dimostri le sue abilità nelle seguenti attività:

- preparare un caffè espresso con una macchina a portafiltro;
- schiumare il latte;
- versare liberamente il latte nell'espresso per creare latte art.

Espresso e Cappuccino devono rispettare le definizioni delle bevande al caffè elencate nell'Allegato 3.

Può essere caricato un solo video. Il PARTECIPANTE deve assicurarsi che il video sia chiaro, ben illuminato e consenta una valutazione dettagliata delle competenze in ciascuna attività.

L'obiettivo è fornire una visione completa delle abilità del PARTECIPANTE nella preparazione del caffè, dall'espresso iniziale alla presentazione finale del latte art.

I criteri dettagliati di valutazione relativi al Latte Art & Barista Skills sono elencati nel foglio di giudizio della FASE 1 (Allegato 2).

### 5.2.2 Signature Drink

Il PARTECIPANTE deve presentare quanto segue:

- una ricetta di una bevanda liquida contenente espresso (compreso il nome della bevanda, gli ingredienti, le quantità e le istruzioni per la preparazione)
- una foto della bevanda descritta nella ricetta

Può essere caricata solo una ricetta e una foto.

La Signature Drink dovrebbe dimostrare la creatività e l'abilità del PARTECIPANTE nella creazione di una bevanda unica a base di espresso che sia visivamente accattivante e percepita in armonia tra gli ingredienti.

I criteri dettagliati di valutazione relativi alla Signature Drink sono elencati nel foglio di giudizio della FASE 1 (Allegato 2).

## 5.3 GIURIA della FASE 1

5.3.1 La giuria della FASE 1 è composta da un massimo di cinque membri qualificati con competenze nel campo del caffè (la "**GIURIA della FASE 1**"). L'ORGANIZZATORE è libero di scegliere tutti i membri della giuria, compreso il capo giudice, a sua esclusiva discrezione. In caso di assenza di un membro della giuria, l'ORGANIZZATORE può sostituire il rispettivo membro con qualsiasi altra persona idonea.

5.3.2 La GIURIA della FASE 1 sarà guidata da un capo giudice che guiderà il processo di giudizio. La GIURIA della FASE 1 valuterà ciascuna domanda esclusivamente sulla base del merito.

5.3.3 La GIURIA della FASE 1 stilerà una lista di fino a dieci (10) PARTECIPANTI per ciascun paese elencato nell'Allegato 1 in base alle prestazioni nella FASE 1 e al soddisfacimento dell'obbligo di cui alla sezione 3.2, con il miglior PARTECIPANTE classificato al primo posto, il secondo miglior classificato al secondo posto e così via (i "**VINCITORI della FASE 1**"). In caso di parità tra i PARTECIPANTI, la GIURIA della FASE 1 deciderà congiuntamente quale PARTECIPANTE rappresenta meglio l'esperienza nel caffè e le avanzate competenze da barista. In caso di parità tra i membri della giuria, il capo giudice ha voto di scarto.

5.3.4 Tutte le decisioni della GIURIA della FASE 1 sono definitive e vincolanti e non possono essere appellati. La GIURIA della FASE 1 non giustifica o spiega la sua decisione, e al PARTECIPANTE non è garantito il diritto di ricevere feedback.

5.4.I VINCITORI della FASE 1 saranno informati tramite e-mail in tempi opportuni.

5.5 Se un VINCITORE della FASE 1 accetta l'invito ma successivamente diventa incapace di partecipare al resto del CONTEST, deve notificarlo prontamente all'ORGANIZZATORE. In tal caso, l'ORGANIZZATORE si riserva il diritto di estendere un invito al PARTECIPANTE con il punteggio più alto del rispettivo paese per partecipare al CONTEST.

## 6. INCONTRO INFORMATIVO E ESTRAZIONE A SORTE

6.1. Prima dell'inizio della FASE 2, ci saranno incontri informativi con i VINCITORI della FASE 1. La data e il luogo dell'incontro saranno comunicati ai rispettivi PARTECIPANTI in anticipo. La partecipazione sarà possibile sia online che di persona. Questi incontri sono obbligatori per tutti i VINCITORI della FASE 1. La non partecipazione all'incontro informativo senza una giustificazione ragionevole può portare alla squalifica.

6.2. Lo scopo dell'incontro informativo è fornire ai VINCITORI della FASE 1 le informazioni necessarie per la FASE 2. In particolare, l'ORGANIZZATORE spiegherà le regole e il processo dettagliato della FASE 2.

6.3. Durante l'incontro informativo, l'ordine delle esibizioni nella FASE 2 sarà deciso mediante estrazione a sorte.

## 7. SECONDA FASE (LOCALE) DELLA SFIDA – FASE 2

7.1. La FASE 2 si svolge come evento locale in ciascun paese elencato nell'Allegato 1 e nei periodi indicati nell'Allegato 1. L'ORGANIZZATORE si riserva il diritto di combinare due o più paesi nella stessa regione (ad esempio, la penisola arabica o la penisola iberica) in un unico evento locale della FASE 2.

7.2. Solo i VINCITORI della FASE 1 sono ammessi a partecipare alla FASE 2 (i "**PARTECIPANTI della FASE 2**").

7.3. I PARTECIPANTI della FASE 2 sono valutati e punteggiati da una giuria (vedi Sezione 7.8) in tre categorie di gara: "Espresso", "Cappuccino" e "Signature Drink" secondo le definizioni delle bevande al caffè elencate nell'Allegato 3.

7.4. I PARTECIPANTI della FASE 2 serviranno una bevanda da tutte le categorie di gara menzionate a ciascun giudice sensoriale. I PARTECIPANTI della FASE 2 possono produrre quante bevande desiderano. Solo le bevande servite ai giudici sensoriali (vedi Sezione 7.8.1) verranno valutate.

7.5. I criteri di valutazione dettagliati, compresi i criteri di valutazione tecnica e sensoriale, sono elencati nei fogli di giudizio della FASE 2 (Allegato 4).

7.6. Le disposizioni dettagliate relative all'attrezzatura e agli strumenti e ai chicchi di caffè che devono essere utilizzati dai PARTECIPANTI della FASE 2 sono ulteriormente descritte nell'Allegato 4.

7.7. Tempistica e penalità di tempo:

7.7.1. Ciascun PARTECIPANTE della FASE 2 avrà a disposizione 38 minuti presso la propria postazione assegnata, suddivisi nei seguenti segmenti:

- Preparazione del tavolo: 7 minuti
- Tempo di preparazione: 12 minuti
- Tempo di competizione/esibizione: 12 minuti
- Tempo di pulizia: 7 minuti

7.7.2. Un timer che mostra il tempo sarà chiaramente visibile per i membri della giuria e i PARTECIPANTI della FASE 2. Un cronometrista avviserà il PARTECIPANTE della FASE 2 quando ogni periodo di tempo assegnato (vedi Sezione 7.7.1) si conclude.

7.7.3. Se un PARTECIPANTE della FASE 2 non completa i singoli passaggi entro i periodi di tempo assegnati (vedi Sezione 7.7.1), potrà completare l'esibizione con una penalità di un punto per ogni secondo che supera i limiti di tempo sopra indicati, fino a una penalità massima di meno 60 punti (1 minuto). I PARTECIPANTI della FASE 2 che impiegano più di sessanta secondi aggiuntivi saranno squalificati dalla FASE 2.

## 7.8. GIURIA DELLA FASE 2

7.8.1. La giuria della FASE 2 è composta da 4 (quattro) membri, che sono partner commerciali e/o dipendenti dell'ORGANIZZATORE/partner commerciali nel rispettivo paese elencato nell'Allegato 1 (la "**GIURIA DELLA FASE 2**"). Ci sono due giudici sensoriali, un giudice tecnico e un capo giudice. L'ORGANIZZATORE è libero di scegliere tutti i membri della giuria, compreso il capo giudice, a sua esclusiva discrezione. In caso di assenza di un membro della giuria, l'ORGANIZZATORE può sostituire il rispettivo membro con qualsiasi altra persona idonea.

7.8.2. La GIURIA DELLA FASE 2 sarà presieduta da un capo giudice che guiderà il processo di giudizio. La GIURIA DELLA FASE 2 valuterà ogni esibizione solo in base al merito.

7.8.3. La GIURIA DELLA FASE 2 giudicherà i PARTECIPANTI della FASE 2 in base ai fogli di valutazione della FASE 2 (Allegato 4).

7.8.4. In caso di parità tra due o più PARTECIPANTI della FASE 2, il punteggio Sensoriale "Espresso" (ulteriori dettagli nell'Allegato 4) dei PARTECIPANTI della FASE 2 sarà decisivo. Il PARTECIPANTE della FASE 2 con il punteggio Sensoriale "Espresso" più alto vince la classifica e precede qualsiasi altro PARTECIPANTE della FASE 2 con lo stesso punteggio totale. Se i PARTECIPANTI della FASE 2 in parità hanno lo stesso punteggio Sensoriale "Espresso", il PARTECIPANTE della FASE 2 con il punteggio sensoriale "Cappuccino" più alto (descritto ulteriormente nell'Allegato 4) precede qualsiasi altro PARTECIPANTE della FASE 2. Se i PARTECIPANTI della FASE 2 in parità hanno lo stesso punteggio sensoriale "Espresso" e lo stesso punteggio sensoriale "Cappuccino", quello con un punteggio "Capo Giudice" più alto (descritto ulteriormente nell'Allegato 4) deve essere classificato per primo. In caso di parità finale tra i PARTECIPANTI, la GIURIA DELLA FASE 2 deciderà congiuntamente quale PARTECIPANTE rappresenta al meglio l'esperienza del caffè e le competenze avanzate del barista. In caso di parità tra i membri della giuria, il capo giudice ha il voto decisivo.

7.8.5. La GIURIA DELLA FASE 2 dichiarerà un vincitore (il "**VINCITORE DELLA FASE 2**") e un secondo classificato in base al punteggio totale più alto nelle valutazioni di tutte e tre le categorie. Ciascun evento locale della FASE 2 avrà un VINCITORE DELLA FASE 2 e un secondo classificato

7.8.6. Tutte le decisioni della GIURIA DELLA FASE 2 sono definitive e vincolanti e non possono essere appellati. La GIURIA DELLA FASE 2 può giustificare o spiegare la sua decisione e il PARTECIPANTE non ha il diritto di ricevere alcun feedback.

7.8.7. I VINCITORI DELLA FASE 2 riceveranno informazioni sulla data e l'orario della FASE 3 da parte dell'ORGANIZZATORE in tempo utile dopo che la FASE 2 è stata completata in ciascun paese nei periodi indicati nell'Allegato 1.

7.8.8. Se un VINCITORE DELLA FASE 2 accetta l'invito ma successivamente diventa impossibilitato a partecipare al resto del CONTENT, deve notificare prontamente all'ORGANIZZATORE. In tal caso, l'ORGANIZZATORE si riserva il diritto di estendere un invito al PARTECIPANTE con il punteggio più alto del rispettivo paese per partecipare al CONTEST.

## 8. RIUNIONE INFORMATIVA E ESTRAZIONE A SORTE

8.1. Prima dell'inizio della FASE 3, ci saranno riunioni informative con i VINCITORI DELLA FASE 2. La data e il luogo della riunione saranno annunciati ai rispettivi PARTECIPANTI in anticipo. Queste riunioni sono obbligatorie per tutti i VINCITORI DELLA FASE 2. Tuttavia, la partecipazione sarà possibile sia online che di persona. La mancata partecipazione alla riunione informativa senza una giustificazione ragionevole può portare alla squalifica.

8.2. Lo scopo della riunione informativa è fornire ai VINCITORI DELLA FASE 2 le informazioni necessarie per la FASE 3. In particolare, l'ORGANIZZATORE spiegherà le regole e le condizioni finali della FASE 3, nonché il processo dettagliato della FASE 3.

8.3. Durante la riunione informativa, l'ordine delle esibizioni nella FASE 3 sarà deciso tramite estrazione a sorte.

## 9. GRAN FINALE - FASE 3

9.1. La FASE 3 si terrà a Vienna, Austria, il 19 settembre 2024 o in un'altra data da determinare a discrezione esclusiva dell'ORGANIZZATORE.

9.2. Solo i VINCITORI DELLA FASE 2 possono partecipare alla FASE 3 (i "**PARTECIPANTI DELLA FASE 3**").

9.3. I PARTECIPANTI DELLA FASE 3 sono valutati e giudicati da una Giuria (vedi Sezione 9.7) in due categorie di competizione: "Espresso" e "Cappuccino" secondo le definizioni delle bevande al caffè elencate nell'Allegato 3. I PARTECIPANTI DELLA FASE 3 serviranno una bevanda da tutte le categorie di competizione menzionate a ciascun giudice sensoriale. I PARTECIPANTI DELLA FASE 3 possono preparare quante bevande desiderano. Saranno valutate solo le bevande servite ai giudici sensoriali (vedi Sezione 7.8.1).

9.4. I criteri di valutazione dettagliati, compresi i criteri di valutazione tecnici e sensoriali, sono elencati nel foglio di valutazione della FASE 3 (Allegato 5).

9.5. Le disposizioni dettagliate riguardanti l'attrezzatura e gli utensili e i chicchi di caffè che devono essere utilizzati dai PARTECIPANTI DELLA FASE 3 sono ulteriormente descritte nell'Allegato 5.

9.6. Tempistica e Penalità di tempo:

9.6.1. Ogni PARTECIPANTE DELLA FASE 3 avrà a disposizione 26 minuti presso la propria postazione assegnata, suddivisi nei seguenti segmenti:

- Preparazione del tavolo: 5 minuti
- Tempo di preparazione: 10 minuti
- Tempo di competizione/esibizione: 6 minuti
- Tempo di pulizia: 5 minuti

9.6.2. Un timer che mostra il tempo sarà chiaramente visibile per i membri della giuria e i PARTECIPANTI DELLA FASE 3. Un cronometrista avviserà il PARTECIPANTE DELLA FASE 3 quando ogni periodo di tempo assegnato (vedi Sezione 9.6.1) termina.

9.6.3. Se un PARTECIPANTE DELLA FASE 3 non completa i singoli passaggi entro i periodi di tempo assegnati (vedi Sezione 9.6.1), potrà completare l'esibizione con una penalità di un punto per ogni secondo che supera i limiti di tempo sopra indicati, fino a una penalità massima di meno 60 punti (1 minuto). I PARTECIPANTI DELLA FASE 3 che impiegano più di sessanta secondi aggiuntivi saranno squalificati dalla FASE 3.

## 9.7. GIURIA DELLA FASE 3

9.7.1. La giuria della FASE 3 è composta da 4 (quattro) membri con competenze nel settore del caffè selezionati dall'ORGANIZZATORE (la "**GIURIA DELLA FASE 3**"). Ci sono due giudici sensoriali, un giudice tecnico e un capo giudice. L'ORGANIZZATORE è libero di scegliere tutti i membri della giuria, compreso il capo giudice, a sua esclusiva discrezione. In caso di assenza di un membro della giuria, l'ORGANIZZATORE può sostituire il rispettivo membro con qualsiasi altra persona idonea.

9.7.2. La GIURIA DELLA FASE 3 sarà presieduta da un capo giudice che guiderà il processo di valutazione. La GIURIA DELLA FASE 3 valuterà ogni esibizione esclusivamente in base al merito.

9.7.3. La GIURIA DELLA FASE 3 giudicherà i PARTECIPANTI DELLA FASE 3 in base ai fogli di valutazione della FASE 3 (Allegato 5).

9.7.4. In caso di parità tra due o più PARTECIPANTI DELLA FASE 3 nella categoria "Espresso", il punteggio "Cappuccino" (ulteriormente descritto nell'Allegato 5) dei PARTECIPANTI DELLA FASE 3 sarà decisivo. Il PARTECIPANTE DELLA FASE 3 con il punteggio "Espresso" più alto vince la classifica e si trova davanti a qualsiasi altro PARTECIPANTE DELLA FASE 3 con lo stesso punteggio totale. In caso di parità tra due o più PARTECIPANTI DELLA FASE 3 nella categoria "Cappuccino", il punteggio "Espresso" (ulteriormente descritto nell'Allegato 5) dei PARTECIPANTI DELLA FASE 3 sarà decisivo. Il PARTECIPANTE DELLA FASE 3 con il punteggio "Espresso" sensoriale più alto vince la classifica e si trova davanti a qualsiasi altro PARTECIPANTE DELLA FASE 3 con lo stesso punteggio totale. Se i PARTECIPANTI DELLA FASE 3 in parità hanno lo stesso punteggio "Espresso" e lo stesso punteggio "Cappuccino Latte Art", colui con un punteggio "Impressione totale Capo Giudice" più alto (ulteriormente descritto nell'Allegato 5) viene classificato per primo. In caso di parità finale tra i PARTECIPANTI, la GIURIA DELLA FASE 2 deciderà congiuntamente quale PARTECIPANTE rappresenta al meglio le competenze nel caffè e le avanzate abilità di barista. In caso di parità tra i membri della giuria, il capo giudice ha voto decisivo.

9.7.5. La GIURIA DELLA FASE 3 dichiarerà un vincitore di categoria per le categorie "Espresso" e "Cappuccino" in base al punteggio più alto nelle valutazioni nella rispettiva categoria (i "**VINCITORI DI CATEGORIA**"). La GIURIA DELLA FASE 3 dichiarerà anche un secondo e un terzo classificato per le categorie "Espresso" e "Cappuccino".



9.7.6. Il vincitore di categoria e un secondo e un terzo classificato nella categoria "Signature Drink" saranno eletti da tutti gli ospiti presenti alla FASE 3 attraverso un voto con un QR-Code in un'area designata della FASE 3. Ogni Signature Drink sarà visualizzato con una fotografia e una descrizione correlata in un'area designata della Fase 3. I nomi e il paese d'origine dei concorrenti non saranno visualizzati accanto alle loro bevande firmate. Il vincitore sarà colui che raccoglie il maggior numero di voti da parte degli ospiti. (il **"VINCITORE DECRETATO DAGLI OSPITI"**). Ogni ospite ha solo un voto a disposizione.

9.7.7. Tutte le decisioni della GIURIA DELLA FASE 3 sono definitive e vincolanti e non possono essere appellati. La GIURIA DELLA FASE 3 può giustificare o spiegare la sua decisione e il PARTECIPANTE non ha il diritto di ricevere alcun feedback.

## 10. PREMI

10.1. I premi non vengono assegnati in caso di violazione di queste CONDIZIONI o se il PARTECIPANTE viola gli interessi dell'ORGANIZZATORE. La clausola 7.8.8 si applica *mutatis mutandis*.

### 10.2. PREMIO DELLA FASE 2

10.2.1. Il premio per i VINCITORI DELLA FASE 2 in ciascun paese elencato nell'Allegato 1 è la partecipazione alla FASE 3 e un viaggio e soggiorno a Vienna per due o tre notti (2 a 3) a spese dell'ORGANIZZATORE per partecipare alla FASE 3. Il PREMIO DELLA FASE 2 è assegnato anche a un membro del team di gestione della caffetteria, ristorante, hotel o bar, presso il quale lavora il VINCITORE DELLA FASE 2 (il **"COMPAGNO DI VIAGGIO"**).

10.2.2. I dettagli (connessione del volo, tipo di alloggio, ecc.) sono determinati dall'ORGANIZZATORE a sua esclusiva discrezione. L'ORGANIZZATORE fornirà le informazioni rispettive sul viaggio e sul soggiorno a Vienna (ad esempio, date del viaggio, programma) in tempo utile dopo la FASE 2.

10.2.3. I VINCITORI DELLA FASE 2 e i loro COMPAGNI DI VIAGGIO devono collaborare con l'ORGANIZZATORE per organizzare correttamente il PREMIO DELLA FASE 2.

10.2.4. Se un VINCITORE DELLA FASE 2 non reclama il PREMIO DELLA FASE 2 alla data e all'orario fissati dall'ORGANIZZATORE, il PREMIO DELLA FASE 2 è considerato consumato e soddisfatto. In tal caso, il secondo classificato (vedi Sezione 7.8.5) è considerato il nuovo VINCITORE DELLA FASE 2 e sarà contattato dall'ORGANIZZATORE in tempo utile per ricevere il PREMIO DELLA FASE 2.

### 10.3. PREMI DELLA FASE 3

10.3.1. Il premio per la FASE 3 sarà assegnato ai VINCITORI DI CATEGORIA e al VINCITORE OSPITE.

10.3.2. Il PREMIO DELLA FASE 3 è un viaggio in Honduras a spese dell'ORGANIZZATORE. La destinazione può essere cambiata a discrezione dell'ORGANIZZATORE. I dettagli (paese, connessioni di volo, tipo di alloggio, ecc.) sono determinati dall'ORGANIZZATORE a sua esclusiva discrezione. L'ORGANIZZATORE fornirà le informazioni rispettive sul viaggio e sul soggiorno nel paese d'origine del caffè dell'ORGANIZZATORE (ad esempio, date del viaggio, programma) in tempo utile dopo la FASE 3.

10.3.3. I VINCITORI DELLA FASE 3 devono collaborare con l'ORGANIZZATORE per organizzare correttamente il PREMIO DELLA FASE 3.

10.3.4. Nel caso in cui un PARTECIPANTE raggiunga più titoli nella FASE 3 (ad esempio, il PARTECIPANTE è VINCITORE DI CATEGORIA "Espresso" e VINCITORE DI CATEGORIA "Cappuccino" contemporaneamente), il rispettivo VINCITORE può reclamare il PREMIO DELLA FASE 3 solo una volta.

10.3.5. Se un VINCITORE DI CATEGORIA o il VINCITORE OSPITE non reclama il PREMIO DELLA FASE 3 alla data e all'orario fissati dall'ORGANIZZATORE, il PREMIO DELLA FASE 3 è considerato consumato e soddisfatto. In tal caso, il secondo classificato nella rispettiva categoria (vedi Sezione 9.7.5, 9.7.6, 0) è considerato il nuovo VINCITORE della rispettiva categoria e sarà contattato dall'ORGANIZZATORE in tempo utile per ricevere il PREMIO DELLA FASE 3.

10.4. I premi non possono essere scambiati con il loro valore monetario.

## 11. DIRITTI D'AUTORE E PROPRIETÀ INTELLETTUALE

11.1. Partecipando, ogni PARTECIPANTE alla SFIDA trasferisce all'ORGANIZZATORE e alle aziende locali elencate nell'Allegato 1 i diritti di proprietà e uso dell'opera video e/o delle foto, ovvero dei suoi/loro contenuti senza alcuna restrizione (ad esempio, per quanto riguarda il timing e l'uso territoriale) e con il diritto di concedere sublicenze a terzi. Ciò include foto e video realizzati dal PARTECIPANTE stesso e anche per foto e video realizzati dall'ORGANIZZATORE e/o dalle aziende locali (Allegato 1) durante o in connessione con il CONTEST. L'uso include il diritto di pubblicare, copiare, elaborare, adattare e distribuire il contenuto pubblicato nella sua interezza o in parti individuali, nonché il diritto di compilare l'intera opera video o le sue parti o foto in un video (film) unico organizzato dall'ORGANIZZATORE e dalle aziende locali elencate nell'Allegato 1, tutto per scopi promozionali a discrezione dell'ORGANIZZATORE e delle aziende locali elencate nell'Allegato 1. Il PARTECIPANTE è obbligato a prestare attenzione e è responsabile che non ci siano altre persone nel video o nella foto che lui/lei fa, o se altre persone sono presenti, che abbia il loro consenso scritto per registrare, partecipare a questo CONTEST e per tutti i diritti identici a quelli che l'ORGANIZZATORE e le aziende locali elencate nell'Allegato 1 ricevono in qualsiasi forma dal PARTECIPANTE. Non possono essere registrati né presenti minori nel video.

11.2. Con la presentazione di qualsiasi contenuto, inclusi ma non limitati a ricette di bevande, materiali di presentazione e immagini, il PARTECIPANTE concede all'ORGANIZZATORE e alle aziende locali elencate nell'Allegato 1 una licenza perpetua, non esclusiva, trasferibile, sub licenziabile a livello mondiale e gratuita per l'uso, la riproduzione, l'esposizione e la distribuzione del contenuto presentato per organizzare, promuovere e riportare sul CONTEST. Ciò include, ma non è limitato a, esporre il contenuto sul sito web del CONTEST, sui canali di social media, sui materiali promozionali e sui media correlati e anche su altre attività di marketing dell'ORGANIZZATORE e delle aziende locali (Allegato 1).

11.3. Con la presentazione di una ricetta per la categoria "Signature Drink" (vedi Sezione 5.2.2), ogni PARTECIPANTE accetta che l'ORGANIZZATORE e le sue società affiliate possano utilizzare, riprodurre ed esporre le ricette presentate a scopo promozionale e di marketing. Il PARTECIPANTE sarà nominato e citato per le sue creazioni ogni volta che le ricette vengono utilizzate per attività promozionali al di fuori del CONTEST. Il

PARTECIPANTE concede all'ORGANIZZATORE e alle aziende locali (Allegato 1) il diritto illimitato di utilizzare la ricetta gratuitamente.

## **12. RESPONSABILITÀ**

- 12.1. I PARTECIPANTI sono tenuti a usare cautela e buon senso quando partecipano al CONTEST e a rispettare e garantire la sicurezza per se stessi e gli altri.
- 12.2. Gli ORGANIZZATORI non forniscono alcuna rappresentazione o garanzia di alcun tipo riguardo alla natura o alla qualità dei premi forniti. Tutti i premi sono forniti sulla base "così come sono" e "secondo la disponibilità" e qualsiasi condizione, garanzia o altro termine implicito dalla legge è escluso nella massima misura consentita dalla legge.
- 12.3. Gli ORGANIZZATORI non accettano alcuna responsabilità per eventuali danni, perdite o lesioni subite da qualsiasi PARTECIPANTE a seguito dell'ingresso o della partecipazione alla SFIDA o dell'accettazione di qualsiasi premio, che saranno interamente a rischio del PARTECIPANTE, purché nulla in queste CONDIZIONI escluda la responsabilità dell'ORGANIZZATORE per:
- 12.3.1. morte o lesioni personali causate da negligenza;
  - 12.3.2. frode o rappresentazione fraudolenta; o
  - 12.3.3. qualsiasi altra responsabilità che non può essere esclusa per legge.
- 12.4. I PARTECIPANTI accettano di indennizzare, difendere e manlevare l'ORGANIZZATORE e i suoi dipendenti, volontari, funzionari e altri rappresentanti, i cui servizi l'ORGANIZZATORE utilizza in relazione al CONTEST o con i quali l'ORGANIZZATORE ha rapporti contrattuali a seguito della partecipazione del PARTECIPANTE alla SFIDA, da e contro tutte le pretese, responsabilità, perdite o danni di qualsiasi tipo, sia fisico che personale (compresi gli onorari degli avvocati), derivanti da, connessi a, o a seguito del CONTEST, o a seguito della mancata conformità del PARTECIPANTE a queste CONDIZIONI o ad altre disposizioni di legge.

## **13. COSTI**

Ciascun PARTECIPANTE dovrà sostenere i propri costi e spese relativi al CONTEST, salvo diversa indicazione espressa in contrario in queste CONDIZIONI.

## **14. LEGGE APPLICABILE**

Queste CONDIZIONI saranno disciplinate e interpretate, per quanto legalmente consentito, in conformità con le leggi del Paese di riferimento senza dare attuazione alle sue norme in materia di conflitti di leggi e alla Convenzione delle Nazioni Unite sulla vendita internazionale di beni.

## **15. VARIE**

- 15.1. Se una disposizione di queste CONDIZIONI risulta essere totalmente o parzialmente nulla, inefficace o inapplicabile, la validità e l'applicabilità delle restanti disposizioni non ne saranno influenzate. La disposizione nulla, inefficace o inapplicabile sarà sostituita, per quanto consentito dalla legge, da una disposizione valida, efficace e applicabile che si avvicina maggiormente a raggiungere lo scopo economico previsto dalla disposizione nulla, inefficace o inapplicabile in termini di misura, tempo, luogo o portata. Lo stesso si applica a eventuali lacune in queste CONDIZIONI.
- 15.2. Assegnazione di Diritti e Obblighi

Diritti e obblighi relativi al CONTEST saranno esercitati esclusivamente dal PARTECIPANTE e non possono essere assegnati a terzi senza il preventivo consenso scritto dell'ORGANIZZATORE.

ALLEGATI:

- Allegato A Scale di Valutazione e Procedure
- Allegato 1 Elenco dei paesi partecipanti, organizzatori locali, pagine web, tempistiche
- Allegato 2 Scheda di Valutazione STAGE 1
- Allegato 3 Definizioni delle Bevande a Base di Caffè
- Allegato 4 Scheda di Valutazione STAGE 2 (incluse Criteri di Valutazione Tecnica, Criteri di Valutazione Sensoriale, Criteri di Valutazione Totale dell'Impressione del Capo Giuria) nonché Attrezzature e Utensili, Caffè in grani.
- Allegato 5 Scheda di Valutazione STAGE 3 (incluse Criteri di Valutazione Tecnica, Criteri di Valutazione Sensoriale, Criteri di Valutazione Totale dell'Impressione del Capo Giuria) nonché Attrezzature e Utensili, Caffè in grani
- Allegato 6 Dichiarazione sulla Privacy dei Dati

**Griglie di valutazione e procedure**

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

I candidati e i concorrenti saranno valutati utilizzando le seguenti griglie:

**Si/No**

Il concorrente riceve 1 punto per un punteggio di "Si" e zero punti per un punteggio di "No".

**Numerico (Latte Art): 0-3**

I concorrenti ricevono un punteggio da 0 a 3 per ciascun fattore *Contrasto, Armonia, dimensione e posizione nella tazza, Qualità della schiuma e Identificazione del modello* secondo i criteri indicati nella tabella sottostante. I mezzi punti non sono ammissibili.

	Contrasto	Armonia, dimensione e posizione in tazza	Qualità della schiuma	Identificazione del modello
0	Niente da valutare	Niente da valutare	Niente da valutare	Niente da valutare
1	Il contrasto è scarso, ostacolando la chiara delineazione del modello. Una parte significativa della schiuma bianca sembra essere integrata con la crema.	Per un bevitore destrorso, quando la maniglia è posizionata a ore 3, il motivo appare capovolto.	Livello 4-5 secondo gli standard di qualità della schiuma SCA.	Il modello non può essere identificato chiaramente,
2	C'è una certa marmorizzazione tra la schiuma bianca e la crema marrone, anche se il motivo può essere chiaramente identificato. Si possono vedere aree di beige dove la crema e la schiuma si sono mescolate.	Per i bevitori destrorsi, il motivo viene presentato con la sua base tra le 4 e le 8 sul quadrante della tazza. Le dimensioni del motivo sono leggermente troppo piccole o troppo grandi per lo spazio disponibile. Il motivo è posizionato male nella tazza (ad esempio, tocca il bordo). Se vengono versati motivi multipli, sono sbilanciati ma comunque chiaramente identificabili.	Livello 2-3 secondo gli standard di qualità della schiuma SCA.	Il modello può essere chiaramente identificato.
3	La schiuma bianca e pulita contrasta nettamente con il colore ricco della crema. Questo netto contrasto è dimostrato in gran parte del modello.	Per i bevitori destrorsi, Il modello si presenta con la base a ore 6 (tolleranza tra le ore 5 e le ore 7) e la maniglia a ore 3. La dimensione del modello si adatta alle dimensioni della tazza, abbastanza grande da riempire lo spazio lasciando spazio per una cornice di crema. Se vengono versati più modelli, dovrebbero essere complementari e attraenti.	Livello 1-2 secondo gli standard di qualità della schiuma SCA.	Il modello può essere chiaramente identificato ed è attraente.

**STANDARD DI QUALITÀ DELLA SCHIUMA SECONDO LA SCA**

Level 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• È stata prodotta una microschiuma.</li> <li>• Liscio, lucido e umido.</li> <li>• Nessuna bolla visibile.</li> </ul>
Level 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• È stata prodotta una microschiuma.</li> <li>• Liscio e umido.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pochissime bolle piccole (&lt;0,5 mm di diametro).</li> </ul>
Level 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• È stata prodotta una microschiuma.</li> <li>• Liscio e umido.</li> <li>• Texture in microschiuma con molte bolle piccole (&lt;1 mm di diametro) e pochissime più grandi (1-2 mm di diametro).</li> </ul>
Level 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sono presenti molte bolle di grandi dimensioni (&gt;1 mm + diametro).</li> <li>• La consistenza è irregolare/opaca/secca.</li> </ul>
Level 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sono presenti molte bolle di grandi dimensioni (&gt;1 mm + diametro).</li> <li>• Molto asciutto e irregolare sembra che sia stato posizionato con un cucchiaio/spatola standard piuttosto che versato.</li> </ul>

### Numerico (qualità): 0-6

Le prestazioni del concorrente saranno valutate su una scala da 0 a 6. I numeri bassi indicano prestazioni scadenti, mentre i punteggi più alti indicano prestazioni migliori, con ogni punto corrispondente al livello di qualità indicato nella tabella seguente. I mezzi punti sono consentiti nell'intervallo da 1 a 6.

0	Niente da valutare
1	Insufficiente
2	Nella media
3	Buono
4	Molto buono
5	Eccellente
6	Straordinario

### Numerico (impressione generale): 0-3

La scala numerica (impressione complessiva) viene utilizzata dal giudice capo per valutare l'impressione complessiva di un concorrente in ogni categoria. Il giudice tiene conto dei criteri utilizzati dai giudici sensoriali e tecnici per la loro valutazione. Non sono ammessi mezzi punti.

0	Niente da valutare
1	Impressione complessiva compresa tra accettabile e medio.
2	Impressione generale nell'intervallo da buono a molto buono.
3	Impressione generale nell'intervallo da eccellente a straordinario.

## METODI DI VALUTAZIONE

### SCHEDA DI VALUTAZIONE APPLICATIVA

#### Valutazione Latte Art

I giudici assegneranno punti da 0 a 3 secondo la scala numerica (Latte Art).

#### Valutazione delle competenze del barista

I giudici sono alla ricerca di candidati che dimostrino padronanza della tecnica e dell'arte del caffè e della latte art. I giudici valuteranno il movimento e il flusso di lavoro complessivo del candidato sulla postazione di lavoro e l'uso di strumenti, attrezzature e accessori.

Alla competenza del candidato nella *gestione del flusso di lavoro e della stazione* verrà assegnato un punteggio da 0 a 6 secondo la scala numerica (qualità).

### **Valutazione della signature drink**

La signature drink dovrebbe dimostrare la creatività e l'abilità di un candidato per creare un drink a base di caffè che sia visivamente accattivante con un gusto eccezionale. La signature drink deve essere liquida e contenere almeno un espresso (30 ml +/- 5 ml). Il sapore dell'espresso deve essere presente nella bevanda. È consentito l'uso di alcol nella signature drink.

La competenza del candidato nelle 3 aree di *presentazione, creatività della ricetta e armonia degli ingredienti* riceverà un punteggio da 0 a 6 secondo la scala numerica (qualità). Possono essere assegnati mezzi punti.

## **SCHEMA DI VALUTAZIONE SENSORIALE**

### **Valutazione Espresso**

#### a) Visiva

I giudici valuteranno la presenza della crema nella tazzina. Per ottenere un "Sì", la crema deve coprire l'intera superficie dell'espresso, senza buchi o zone rotte.

#### b) Qualità del gusto

I giudici valuteranno la qualità del gusto utilizzando la scala numerica (scala di qualità) rispetto a un parametro stabilito prima dell'inizio del concorso e assegneranno punteggi da 0 a 6.

### **Valutazione Cappuccino**

#### a) Appeal visivo della Latte Art

I giudici assegneranno punteggi da 0 a 3 secondo la scala numerica (Latte Art).

#### b) Qualità del gusto

I giudici valuteranno la qualità del gusto utilizzando la scala numerica (scala di qualità) rispetto a un parametro stabilito prima dell'inizio del concorso e assegneranno punteggi da 0 a 6.

### **Signature Drink Evaluation**

I giudici valuteranno il Signature Drink utilizzando il Numerico (Scala di Qualità) e assegneranno punteggi da 0 a 6.

- Ben spiegato e introdotto: il concorrente deve spiegare il suo signature drink ai giudici. Per ottenere un punteggio elevato, la spiegazione dovrebbe includere gli ingredienti, i metodi di preparazione, i sapori e gli aromi della bevanda. Il concorrente può istruire i giudici su come bere la bevanda (ad es. sorseggiare, mescolare) se lo desiderano. Se non vengono fornite istruzioni, i giudici sceglieranno individualmente come valutare il signature drink.
- Presentazione e accuratezza: i giudici valuteranno la presentazione della bevanda per la creatività e l'appeal visivo. Inoltre, valuteranno il gusto della bevanda rispetto alla descrizione e alla spiegazione della bevanda fornite per l'accuratezza.
- Gusto: i giudici valuteranno quanto bene i componenti gustativi della bevanda si adattano e si completano a vicenda nell'esperienza di consumo totale. I Signature Drink che creano esperienze nuove e/o uniche possono ricevere punti più alti. Le bevande che imitano il sapore di un espresso potrebbero non ricevere necessariamente punti più alti. Se la bevanda è sbilanciata o una componente gustativa sminuisce l'esperienza della bevanda, il punteggio verrà ridotto.

## **SCHEMA TECNICA**

Tutti i criteri inclusi nella scheda tecnica saranno valutati utilizzando la scala di valutazione Sì/No. Il concorrente riceve 1 punto per un punteggio di "Sì" e zero punti per un punteggio di "No". I criteri che ogni concorrente deve soddisfare per ricevere un "Sì" sono descritti di seguito.

### **Valutazione Espresso**

- Risciacquo del gruppo erogatore: deve avvenire dopo la rimozione del portafiltro e prima di ogni estrazione.
- Asciugare/pulire il filtro prima del dosaggio: il filtro deve essere completamente asciutto e pulito prima del dosaggio.
- Fuoriuscita/spreco accettabile durante il dosaggio/macinatura: si riferisce al caffè macinato lasciato inutilizzato durante la competizione/prestazione. La fuoriuscita/spreco di più di 5 grammi di caffè inutilizzato per categoria di bevande comporterà un punteggio pari a 0.
- Dosaggio e pressatura coerenti: il concorrente dovrebbe distribuire uniformemente i fondi di caffè, seguiti da una pressatura livellata adeguata.
- Pulisce i portafiltri (prima dell'inserimento): il concorrente deve pulire il bordo del filtro e le flange laterali del portafiltro prima di inserirlo nella macchina.
- Insert & immediate brew: il concorrente deve iniziare l'estrazione subito dopo aver inserito il portafiltro nella macchina senza alcun ritardo.
- Tempo di estrazione (20 – 30 secondi): il tempo di estrazione deve essere compreso tra 20 e 30 secondi.

### **Valutazione del cappuccino**

Competenze tecniche: come i criteri tecnici di valutazione dell'espresso sopra.

Latte:

- Lattiera vuota/pulita all'inizio: la lattiera non deve essere stata riempita durante il tempo di preparazione. Il concorrente deve versare il latte fresco e freddo in una lattiera pulita.
- Spurga la lancia vapore prima di utilizzarla: il concorrente deve spurgare la lancia vapore prima di inserirla nella caraffa del latte.
- Pulisce la lancia vapore dopo averla utilizzata: la lancia vapore deve essere pulita con un apposito asciugamano per lancia vapore.
- Spurga il vapore dopo averla utilizzata: il concorrente deve spurgare la lancia vapore dopo averla utilizzata
- Spreco di latte accettabile alla fine (meno di 60 ml): la caraffa deve essere vuota dopo che la bevanda a base di latte è stata preparata. Lo spreco di latte inferiore a 60 ml è accettabile.

### **Signature Drink Evaluation**

Come i criteri tecnici di valutazione dell'espresso sopra.

#### **Valutazione tecnica**

- a) Gestione della stazione/Pulizia dell'area di lavoro al termine: il giudice tecnico valuterà se il concorrente soddisfa i seguenti criteri ad uno standard accettabile:
- Il flusso di lavoro complessivo dimostra competenza e abilità.
  - Uso e funzionamento corretti della macchina per caffè espresso e del macinacaffè.
  - Postazione di lavoro pulita e ben curata (attrezzature, banconi, asciugamani e lattiere) e gestione ordinata del caffè e degli ingredienti (latte, ingredienti per signature drink).
  - Eventuali fuoriuscite che si sono verificate vengono ripulite durante il tempo di gara.
  - Nessun liquido o ingrediente deve essere posizionato sopra la macchina.
- b) Pulisce i beccucci del portafiltro:
- Il concorrente deve rimuovere l'acqua di fondo sui beccucci del portafiltro pulendo i beccucci. Ciò può essere ottenuto risciacquando, utilizzando un asciugamano e/o strofinando con le dita.
- c) Igiene generale durante la presentazione: i giudici valuteranno le pratiche sanitarie dei concorrenti durante l'intera presentazione. Esempi di pratiche inaccettabili includono toccare con le mani il viso, la bocca o il pavimento e quindi usare le mani per la preparazione delle bevande.



- d) Uso corretto dei vestiti: I giudici valuteranno l'uso corretto e igienico dei panni da parte dei concorrenti. Il concorrente deve utilizzare un panno per la lancia vapore, uno per la pulizia del cestello del filtro e uno per la postazione di lavoro. Esempi di pratiche antigieniche includono l'uso di un panno caduto a terra, la miscelazione di panni per usi diversi, il contatto del panno con il viso o la bocca.

## **SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL GIUDICE CAPO**

### **Valutazione Espresso**

La scala numerica (impressione complessiva) viene utilizzata dal giudice capo per valutare l'impressione complessiva di un concorrente nella categoria Espresso e assegnare un punteggio da 0 a 3.

### **Valutazione del cappuccino**

La scala numerica (impressione complessiva) viene utilizzata dal giudice capo per valutare l'impressione complessiva di un concorrente nella categoria Cappuccino Latte Art e assegnare un punteggio da 0 a 3.

### **Valutazione del signature drink**

La scala numerica (impressione complessiva) viene utilizzata dal giudice capo per valutare l'impressione complessiva di un concorrente nella categoria Signature Drink e assegnare un punteggio da 0 a 3.

### **Valutazione Tecnica/Gestione Stazioni**

La scala numerica (qualità) viene utilizzata dal giudice capo per valutare le capacità tecniche e la gestione della stazione di un concorrente. Il giudice prenderà in considerazione i criteri utilizzati per *la valutazione tecnica* nella scheda tecnica quando assegnerà il punteggio da 0 a 6.

### **Entro i tempi**

Se un concorrente non termina entro il tempo assegnato, può completare l'esibizione con una decurtazione di un punto per ogni secondo eccedente i limiti di tempo sopra indicati fino a una penalità massima di meno 60 punti (1 minuto). I concorrenti che impiegano più di sessanta secondi in più saranno squalificati.

## Allegato 1

### **Elenco dei paesi partecipanti**

Il termine ultimo per l'iscrizione online può essere fissato dall'azienda locale, tuttavia, non deve essere successivo al 31.05.2024.

Il periodo di partecipazione alla FASE 1 può essere stabilito dall'azienda locale, tuttavia non deve essere successivo ai 30.06.2024.

Il periodo di partecipazione per la FASE 2 può essere stabilito dall'azienda locale, tuttavia non deve essere successivo a 31.07.2024.

<b>Paese</b>	<b>Organizzatore locale</b>	<b>Link per la registrazione</b>	<b>Data di chiusura Registrazione online</b>	<b>Periodo di partecipazione alla FASE 1</b>	<b>Periodo di partecipazione FASE 2</b>
Austria	Julius Meinl Austria GmbH, Vienna	<a href="https://juliusmeinl.com/at/barista-cup">https://juliusmeinl.com/at/barista-cup</a>	14.04.2024	15.04.2024 - 21.04.2024	10.06.2024 - 14.06.2024
Bosnia	Julius Meinl BH d.o.o., Ljubuški	<a href="https://juliusmeinl.com/ba/barista-cup">https://juliusmeinl.com/ba/barista-cup</a>	05.05.2024	06.05.2024 - 10.05.2024	27.05.2024 - 07.06.2024
Croatia	Julius Meinl Bonfanti d.o.o., Samobor	<a href="https://juliusmeinl.com/hr/barista-cup">https://juliusmeinl.com/hr/barista-cup</a>	03.04.2024	06.04.2024	20.04.2024
Czech Republic	Julius Meinl Coffee Int., a.s., org. sl.	<a href="https://juliusmeinl.com/cz/barista-cup">https://juliusmeinl.com/cz/barista-cup</a>	30.04.2024	1.5.2024 - 15.5.2024	10.06.2024 - 14.06.2024
Georgia	Premium Trading Ltd.	<a href="https://juliusmeinl.ge/barista-cup">https://juliusmeinl.ge/barista-cup</a>	31.05.2024	01.06.2024 - 15.06.2024	16.06.2024 - 31.07.2024
Germany	Julius Meinl Deutschland GmbH, Ratingen	<a href="https://juliusmeinl.com/de/barista-cup">https://juliusmeinl.com/de/barista-cup</a>	15.05.2024	15.05.2024 - 22.05.2024	17.06.2024 - 30.06.2024

Hungary	Julius Meinl Hungary Kft, Budapest	<a href="https://juliusmeinl.com/hu/barista-cup">https://juliusmeinl.com/hu/barista-cup</a>	30.04.24	01.05.2024 - 15.05.2024	15.05.2024 - 30.06.2024
Italy	Julius Meinl Italia SpA, Altavilla Vicentina	<a href="https://juliusmeinl.com/it/barista-cup">https://juliusmeinl.com/it/barista-cup</a>	5.5.2024	06.05.2024 - 08.05.2024	30.05.2024 - 06.06.2024
Moldova	SC "Provitus Grup" SRL	<a href="https://juliusmeinl.com/md/barista-cup">https://juliusmeinl.com/md/barista-cup</a>	31.05.2024	01.06.2024 - 15.06.2024	16.06.2024 - 31.07.2024
Poland	Julius Meinl Polska Sp. z o. o, Piotrkówek Mały	<a href="https://juliusmeinl.com/pl/barista-cup">https://juliusmeinl.com/pl/barista-cup</a>	30.04.2024	01.05.2024 - 31.05.2024	17.05.2024 - 14.06.2024
Romania	Julius Meinl Romania SRL, Tg. Secuiesc Jud. Covasna	<a href="https://juliusmeinl.com/ro/barista-cup">https://juliusmeinl.com/ro/barista-cup</a>	30.04.2024	01.05.2024 - 30.06.2024	01.07.2024 - 15.07.2024
Slovakia	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Bratislava	<a href="https://juliusmeinl.com/sk/barista-cup">https://juliusmeinl.com/sk/barista-cup</a>	01.05.2024	02.05.2024 - 09.05.2024	07.06.2024
UAE	Julius Meinl General Trading LLC, Dubai	<a href="https://juliusmeinl.com/ae/barista-cup">https://juliusmeinl.com/ae/barista-cup</a>	20.04.2024	22.04.2024 - 04.05.2024	20.05.2024 - 08.06.2024
USA	Julius Meinl North America LLC, Pompano Beach	<a href="https://juliusmeinl.com/us/barista-cup">https://juliusmeinl.com/us/barista-cup</a>	19.05.2024	20.05.2024 - 01.06.2024	17.06.2024 - 21.06.2024

**Scheda di giudizio FASE 1**

Nome del richiedente:	Data:
Nome/i del giudice:	

**SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL CANDIDATO**

**VALUTAZIONE DELLA LATTE ART NEL VIDEO.**

**Valutazione latte art**

Contrasto	/3
Armonia, dimensioni e posizione	/3
Qualità della schiuma	/3
Identificazione del modello	/3

**Valutazione delle competenze del barista**

Gestione del flusso di lavoro e delle postazioni	/6
--	----

**VALUTAZIONE DEL SIGNATURE DRINK**

Presentazione	/6
Creatività della ricetta	/6
Armonia degli ingredienti	/6

**PUNTEGGIO  
TOTALE**

**/ 36**

## PROCEDURA DI VALUTAZIONE DELLA DOMANDA

### Valutazione Latte Art

I giudici assegneranno punti da 0 a 3 secondo la scala numerica (Latte Art). Può essere assegnato un punteggio pari a 0 se non c'è nulla da valutare. La Latte Art è definita come un motivo prodotto versando latte montato a vapore in un caffè espresso. La valutazione della Latte Art si concentra sulla qualità complessiva e sull'appeal visivo, non sulla creatività. Ai partecipanti non vengono assegnati punti per disegni di latte art intricati e/o complessi; piuttosto, l'enfasi è posta sulla loro competenza nell'esecuzione di un modello selezionato.

### Valutazione delle competenze del barista

I giudici sono alla ricerca di candidati che dimostrino padronanza della tecnica e dell'arte del caffè e della latte art. I giudici valuteranno il flusso di lavoro complessivo del candidato e l'uso di strumenti, attrezzature e accessori, nonché il loro movimento e flusso sulla postazione di lavoro.

Alla competenza del candidato nella *gestione del flusso di lavoro e della postazione* verrà assegnato un punteggio da 0 a 6 secondo la scala numerica (qualità). Possono essere assegnati mezzi punti.

### Valutazione del signature drink

Il signature drink dovrebbe dimostrare la creatività e l'abilità di un candidato per creare una bevanda a base di caffè che sia visivamente accattivante con un gusto eccezionale. La bevanda d'autore deve essere liquida e contenere almeno un espresso (30 ml +/- 5 ml). Il sapore dell'espresso deve essere presente nella bevanda. È consentito l'uso di alcol nella signature drink.

La competenza del candidato nelle 3 aree di *presentazione, creatività della ricetta e armonia degli ingredienti* riceverà un punteggio da 0 a 6 secondo la scala numerica (qualità). Possono essere assegnati mezzi punti.

## **Coffee Beverage Definitions**

### **Espresso**

L'espresso è una bevanda da 1 fl. oz. (30 ml +/- 5 ml, compresa la crema) a base di caffè macinato, versato da 1 lato di un doppio portafiltro in 1 estrazione continua.

Il caffè è l'accumulo di prodotto tostato del seme del frutto di una pianta del genere Coffea.

A tutti i giudici deve essere servito un espresso completo. Se l'erogazione non è conforme alla definizione dell'espresso, i punteggi gustativi e/o tattili rifletteranno l'esperienza sensoriale risultante. L'espresso può essere preparato con varie quantità di caffè.

L'espresso verrà preparato sulla macchina sponsorizzata con temperatura di infusione impostata tra 90.5-96 gradi Celsius (195-205 gradi Fahrenheit). Le singole teste dei gruppi possono essere impostate a temperature diverse all'interno di questo intervallo. Tuttavia, ogni portata di bevande dovrebbe essere servita a una temperatura costante. Gli organi di gara sono tenuti a utilizzare una sola temperatura per tutti i capigruppo.

La pressione di erogazione della macchina per caffè espresso sarà impostata tra 8.5 e 9.5 bar.

È necessario un tempo di estrazione di 20-30 secondi.

La crema deve essere presente quando viene servito l'espresso, senza interruzioni nella copertura.

L'espresso deve essere servito in una tazzina da caffè Julius Meinl dalla quale i giudici devono essere in grado di bere come richiesto senza alcun danno funzionale alla loro capacità di ottenere un punteggio accurato; Ciò include, a titolo esemplificativo ma non esaustivo: recipiente troppo caldo, incapacità di contenere e bere dal recipiente in sicurezza, giudici impossibilitati a eseguire il protocollo di valutazione dell'espresso. L'espresso deve essere servito ai giudici con un cucchiaino appropriato, un tovagliolo e acqua non aromatizzata.

Nei portafiltri non possono essere inseriti altro che caffè macinato e acqua, altrimenti la bevanda riceverà 0 punti su tutti i punteggi disponibili sulle schede tecniche e sensoriali della categoria Espresso.

### **Cappuccino**

Una bevanda a base di latte è una combinazione di 1 singolo shot di espresso (secondo la definizione di espresso nella sezione "Espresso") e latte montato a vapore, che dovrebbe produrre un equilibrio armonioso di latte ricco e dolce ed espresso.

Si raccomanda ai concorrenti di utilizzare latte vaccino per le loro bevande a base di latte. Nel caso in cui un concorrente intenda utilizzare un prodotto lattiero-caseario alternativo, è tenuto a darne formale comunicazione all'organizzatore e a richiedere l'approvazione con congruo anticipo rispetto alla data del concorso. I cappuccini vanno serviti con latte art. La latte art è definita come un motivo prodotto versando latte montato a vapore in un caffè espresso. L'espressione della latte art può assumere qualsiasi modello scelto dal concorrente. I concorrenti sono tenuti a comunicare ai giudici il loro modello (ad es. cuore, tulipano) all'inizio del loro tempo di gara.

I cappuccini devono essere serviti in una tazza da cappuccino Julius Meinl da cui i giudici devono essere in grado di bere come richiesto senza alcun danno funzionale alla loro capacità di segnare con precisione; Ciò include, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, al recipiente troppo caldo, incapace di trattenere e bere dal recipiente in modo sicuro. Se c'è un danno funzionale alla capacità di un arbitro di segnare, il punteggio "Attenzione ai dettagli" ne risentirà.

Non saranno consentiti ingredienti o condimenti aggiuntivi, inclusi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, zucchero, spezie o aromi in polvere. Questo vale anche per gli ingredienti che sono già presenti nel latte, man mano che sono disponibili. Non è consentito apportare aggiunte. In caso di aggiunta, il concorrente riceverà 0 punti nella categoria "Gusto".

Le bevande a base di latte devono essere servite ai giudici con un tovagliolo e acqua non aromatizzata.

Nei portafiltri non possono essere inseriti altro che caffè macinato e acqua, altrimenti la bevanda a base di latte riceverà 0 punti su tutti i punteggi disponibili sulle schede tecniche e sensoriali nella categoria Cappuccino.

### **Signature Beverage**

Un signature drink dimostra la creatività e l'abilità di un concorrente nel creare una bevanda accattivante e individuale incentrata sull'espresso.

Il signature drink dovrebbe essere una bevanda liquida; I giudici devono poterlo bere.

Ogni signature drink deve contenere un minimo di 1 shot di espresso (secondo la definizione di espresso nella sezione "Espresso"), altrimenti il concorrente riceverà un punteggio di 0 punti per "Gusto" sui fogli di valutazione sensoriali nella categoria di bevanda d'autore per quella bevanda corrispondente.

L'espresso utilizzato nella signature drink deve essere preparato durante il tempo di esibizione del concorrente, altrimenti la bevanda d'autore riceverà un punteggio di 0 per "Gusto" sui fogli di valutazione sensoriali nella categoria Signature drink.

Deve essere presente un gusto predominante dell'espresso, altrimenti il punteggio " Gusto " rifletterà l'esperienza sensoriale risultante.

Il signature drink può essere servita a qualsiasi temperatura di consumo.

Gli ingredienti contenenti alcol sono consentiti per l'uso nella categoria Signature Drink. Si consiglia ai concorrenti di assicurarsi che la presenza di alcol all'interno delle loro bevande non sovrasti il gusto complessivo, mantenendo un profilo aromatico equilibrato.

Tutti gli ingredienti devono essere divulgati su richiesta. I concorrenti devono portare la confezione originale di tutti gli ingredienti utilizzati nella loro bevanda d'autore per l'ispezione da parte dei giudici per verificare gli ingredienti. Se il concorrente non fornisce la confezione originale quando richiesto, il signature drink riceverà 0 punti in tutte le categorie disponibili sui fogli di valutazione sensoriali nella categoria di bevanda d'autore.

Gli ingredienti dei signature drink devono essere preparati e assemblati in loco durante il tempo della competizione. La preparazione di un signature drink è catturata nella categoria "Ben spiegato, introdotto e preparato" sul foglio di valutazione sensoriale. La preparazione anticipata rispetto all'orario di gara è necessaria per alcuni ingredienti (ad esempio, un'infusione di 24 ore) ed è accettata.

Nei portafiltri non possono essere inseriti altro che caffè macinato e acqua, altrimenti la bevanda d'autore riceverà 0 punti in tutte le categorie disponibili nelle schede tecniche e sensoriali nella categoria signature drink

**Scheda di giudizio FASE 2**

<b>Nome del concorrente:</b>	<b>Data:</b>
<b>Nome del giudice:</b>	

**SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE**

**VALUTAZIONE DELL'ESPRESSO**

Visual Appeal

	SI	NO
Crema		
		<b>/1</b>

Gusto

Sapore		/6
Bilanciamento		/6
Corpo		/6
Retrogusto		/6
		<b>/ 24</b>

**VALUTAZIONE DEL CAPPUCCINO**

Visual Appeal della Latte Art

Contrasto		/3
Armonia, dimensioni e posizione		/3
Qualità della schiuma		/3
Identificazione del modello		/3
		<b>/ 12</b>

Gusto

Sapore		/6
Bilanciamento		/6
Corpo		/6
Retrogusto		/6
		<b>/ 24</b>

**VALUTAZIONE DELLA SIGNATURE DRINK**

Ben spiegato e introdotto		/6
Presentazione e accuratezza		/6
Gusto		/6
		<b>/ 18</b>

**PUNTEGGIO  
SENSORIALE**

**/ 79**



<b>Nome del concorrente:</b>	<b>Data:</b>
<b>Nome del giudice:</b>	

## SCHEMA TECNICA

### Valutazione Espresso

	SI	NO
Spurgo del gruppo erogatore		
Asciugare/pulire il cestello del filtro prima del dosaggio		
Fuoriuscite/sprechi accettabili durante il dosaggio/macinazione		
Dosaggio e pressatura costanti		
Pulisce i portafiltri (prima dell'inserimento)		
Aggancio e infusione immediata		
Tempo di estrazione (20-30 secondi)		
	<b>/7</b>	

**Tempo di estrazione**

secondi

### Valutazione Cappuccino

#### Competenze tecniche

	SI	NO
Spurgo del gruppo erogatore		
Asciugare/pulire il cestello del filtro prima del dosaggio		
Fuoriuscite/sprechi accettabili durante il dosaggio/macinazione		
Dosaggio e pressatura costanti		
Pulisce i portafiltri (prima dell'inserimento)		
Aggancio e infusione immediata		
Tempo di estrazione (20-30 secondi)		
	<b>/7</b>	

**Tempo di estrazione**

secondi

### Latte

	SI	NO
Lattiera vuota/pulita all'inizio		
Spurga la lancia vapore prima di montare a vapore		
Pulisce la lancia vapore dopo la montatura a vapore		
Spurga la lancia vapore dopo la montatura a vapore		
Spreco di latte accettabile alla fine (meno di 60 ml)		
	<b>/5</b>	

**Valutazione Signature Drink****Tempo di estrazione**

secondi

	SI	NO
Spurgo del gruppo erogatore		
Asciugare/pulire il cestello del filtro prima del dosaggio		
Fuoriuscite/sprechi accettabili durante il dosaggio/macinazione		
Dosaggio e pressatura costanti		
Pulisce i portafiltri (prima dell'inserimento)		
Aggancio e infusione immediata		
Tempo di estrazione (20-30 secondi)		
		/7

**Valutazione tecnica complessiva**

	SI	NO
Gestione della postazione/Pulizia dell'area di lavoro alla fine		
Pulisce i beccucci del portafiltro		
Igiene generale durante tutta la presentazione		
Uso corretto dei vestiti		
		/4

**PUNTEGGIO  
TECNICO**

---

**/ 30**

---

Nome del concorrente:	Data:
Nome del giudice:	

## SCHEDA DEI PUNTEGGI DEL CAPO GIUDICE

Valutazione Espresso

/3
----

Valutazione Cappuccino

/3
----

Valutazione Signature Drink

/3
----

Valutazione tecnica/Gestione delle postazioni

/6
----

Entro un tempo di 12 minuti: SÌ / NO

Tempo 



 totale:

**PUNTEGGIO DEL  
GIUDICE CAPO**

Se "No" secondi totali al di sopra del tempo: \_\_\_\_\_  
secondi.

/ 15
------

Punti in meno: \_\_\_\_\_ (60 max.)

PUNTEGGIO TECNICO 1	PUNTEGGIO SENSORIALE 1	PUNTEGGIO SENSORIALE 2	PUNTEGGIO DEL GIUDICE CAPO	PUNTI NEGATIVI	PUNTEGGIO TOTALE
/30	/79	/79	/15		

## **Attrezzature e strumenti, Caffè in grani**

### **Attrezzature e strumenti**

I concorrenti possono utilizzare esclusivamente la macchina per caffè espresso e il/i macinatore/i forniti dall'organizzatore.

I concorrenti non possono modificare, regolare o sostituire alcun elemento della macchina per caffè espresso senza l'autorizzazione dell'organizzatore.

I concorrenti non possono modificare alcuna configurazione tecnica del macinatore, ad eccezione della granulometria di macinatura e della dose dai controlli esterni.

Ogni postazione del concorrente sarà dotata di: Macchina per caffè espresso, 1 macinacaffè, 1 Knock Box, Latte (dettagli disponibili prima della competizione), Pattumiera, 1 Carrello da cameriere (da utilizzare durante la preparazione e la pulizia), tazzine da caffè Julius Meinl, tazze da cappuccino Julius Meinl, bicchieri d'acqua Julius Meinl, caffè in grani Julius Meinl, tovaglioli Julius Meinl, vassoio da portata e tavolo Julius Meinl.

I concorrenti devono competere con il caffè in grano forniti dall'Organizzatore.

I concorrenti sono tenuti a portare con sé tutto il materiale necessario per la loro presentazione. I concorrenti sono responsabili della propria attrezzatura e dei propri accessori durante la competizione.

L'elenco delle forniture che il concorrente può portare comprende quanto segue:

1. Apparecchiature elettriche aggiuntive (massimo due pezzi)
2. Apparecchiature aggiuntive alimentate a batteria (purché non violino altre restrizioni dichiarate)
3. Tamper
4. Bicchierini da shot
5. Lattiere
6. Latte (possibilità di utilizzare latti forniti da ORGANIZZATORE)
7. Tazza/Bicchieri per signature drink
8. Cucchiari
9. Eventuali utensili specifici richiesti
10. Tutte le attrezzature/accessori necessari per il Signature Drink
11. Acqua (per 2 giudici sensoriali)
12. Asciugamani da bar/panni puliti (per l'allenamento e la competizione)
13. Prodotti per la pulizia (controspazzola, pennello, ecc.)
14. Tutti gli accessori per il tavolo di presentazione dei giudici
15. Carrello del cameriere (possibilità di utilizzare il carrello fornito dall'ORGANIZZATORE)

### **Caffè in grani**

I concorrenti devono competere utilizzando lo stesso caffè in grani Julius Meinl in tutte e 3 le categorie. L'ORGANIZZATORE comunicherà ai concorrenti il caffè in grani Julius Meinl da utilizzare in tempo utile prima della competizione.

## SENSORY SCORE SHEET

### ESPRESSO EVALUATION

#### Visual Appeal

	YES	NO
Crema		
		<b>/1</b>

#### Quality of Taste Experience

Taste	/6
Balance	/6
Body	/6
Aftertaste	/6
	<b>/ 24</b>

### CAPPUCCINO EVALUATION

#### Visual Appeal of Latte Art

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

#### Quality of Taste Experience

Taste	/6
Balance	/6
Body	/6
Aftertaste	/6
	<b>/ 24</b>

**ESPRESSO  
SENSORY  
SCORE**

**CAPPUCCINO  
SENSORY  
SCORE**

<b>/25</b>	<b>/36</b>
------------	------------

# 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>

**Overall Technical Evaluation**

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

**ESPRESSO**  
TECH.  
SCORE

**CAPPUCCINO**  
TECH.  
SCORE

**OVERALL**  
TECH.  
SCORE

<i>/7</i>	<i>/12</i>	<i>/4</i>
-----------	------------	-----------

# 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
----	----	----



# 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

## **Attrezzature e strumenti, Caffè in grani**

### **Attrezzature e strumenti**

I concorrenti possono utilizzare esclusivamente la macchina per caffè espresso Rancilio e il/i macinatore/i del brand Fiorentato forniti dall'organizzatore.

I concorrenti non possono modificare, regolare o sostituire alcun elemento della macchina per caffè espresso senza l'autorizzazione dell'organizzatore.

I concorrenti non possono modificare alcuna configurazione tecnica del macinatore, ad eccezione della granulometria di macinatura e della dose dai controlli esterni.

Ogni postazione del concorrente sarà dotata di: Macchina per caffè espresso, 1 macinacaffè, 1 Knock Box, Latte (dettagli disponibili prima della competizione), Pattumiera, 1 Carrello da cameriere (da utilizzare durante la preparazione e la pulizia), tazzine da caffè Julius Meinl, tazze da cappuccino Julius Meinl, bicchieri d'acqua Julius Meinl, caffè in grani Julius Meinl, tovaglioli Julius Meinl, vassoio da portata e tavolo Julius Meinl.

I concorrenti devono competere con il caffè in grano forniti dall'Organizzatore.

I concorrenti sono tenuti a portare con sé tutto il materiale necessario per la loro presentazione. I concorrenti sono responsabili della propria attrezzatura e dei propri accessori durante la competizione.

L'elenco delle forniture che il concorrente può portare comprende quanto segue:

16. Apparecchiature elettriche aggiuntive (massimo due pezzi)
17. Apparecchiature aggiuntive alimentate a batteria (purché non violino altre restrizioni dichiarate)
18. Tamper
19. Bicchierini da shot
20. Lattiere
21. Latte (possibilità di utilizzare latti forniti da ORGANIZZATORE)
22. Tazza/Bicchieri per signature drink
23. Cucchiari
24. Eventuali utensili specifici richiesti
25. Tutte le attrezzature/accessori necessari per il Signature Drink
26. Acqua (per 2 giudici sensoriali)
27. Asciugamani da bar/panni puliti (per l'allenamento e la competizione)
28. Prodotti per la pulizia (controspazzola, pennello, ecc.)
29. Tutti gli accessori per il tavolo di presentazione dei giudici
30. Carrello del cameriere (possibilità di utilizzare il carrello fornito dall'ORGANIZZATORE)

### **Caffè in grani**

I concorrenti devono competere utilizzando lo stesso caffè in grani Julius Meinl in tutte e 3 le categorie. L'ORGANIZZATORE comunicherà ai concorrenti il caffè in grani Julius Meinl da utilizzare in tempo utile prima della competizione.



More than a moment

## DICHIARAZIONE SULLA PRIVACY

### PREMESSA

Nel trattamento dei vostri dati personali, rispettiamo tutte le norme sulla protezione dei dati, in particolare tutte le disposizioni del Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE ("GDPR") e tutte le altre normative applicabili. Nella presente informativa stabiliamo quali dei tuoi dati personali saranno trattati da noi, divulghiamo le finalità per le quali i dati personali vengono trattati e la base giuridica di riferimento e come puoi esercitare i tuoi diritti ai sensi del GDPR, ove applicabile.

### 1 RESPONSABILI DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I responsabili del trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR sono:

Julius Meinl Austria GmbH  
Julius Meinl Gasse 3-7  
1160 Vienna  
Austria  
e-mail: [privacy@meinl.group](mailto:privacy@meinl.group)

e

Julius Meinl Italia SpA  
Via Verona 70  
36077 Altavilla Vicentina (VI)  
Italia  
e-mail: [marketing@meinl.it](mailto:marketing@meinl.it)

In qualità di azienda locale del paese elencato nell'allegato 1.

### 2 FINALITÀ E BASE GIURIDICA DEL TRATTAMENTO

Se partecipi alla JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 come descritto nei Termini e condizioni, tratteremo i tuoi dati personali. I tuoi dati personali sono necessari per la tua partecipazione alla JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024. Trattiamo i seguenti dati forniti dall'utente durante il processo di registrazione/candidatura:

- nome e indirizzo del tuo locale
- nome e cognome
- Indirizzo e-mail e recapiti
- vostre foto/video durante la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024
- nome, ricetta e ingredienti delle signature drinks

Se sei un giudice della JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 come descritto nei Termini e condizioni, tratteremo i tuoi dati personali. I tuoi dati personali sono necessari per il tuo contributo come giudice alla JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024. Trattiamo i seguenti dati forniti durante il processo di candidatura:



- nome e cognome,
- indirizzo e-mail e numero di telefono
- foto/video di voi durante la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024
- curriculum

La base giuridica per il trattamento di questi dati personali è il consenso dell'utente (articolo 6, paragrafo 1, lettera a) del GDPR, e il nostro legittimo interesse (articolo 6, paragrafo 1, lettera f) del GDPR) all'organizzazione e all'esecuzione della JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 (ad es. vincitori di tappa, premi, ecc.) e all'amministrazione dei partecipanti (incluso il contatto con i partecipanti). Inoltre, i dati personali vengono elaborati e memorizzati per scopi di marketing al fine di promuovere la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024 e i partecipanti attraverso la stampa, i media online e altri canali pubblicitari.

### 3 TRASFERIMENTO DEI DATI A TERZI

In generale, trasferiamo i dati personali dell'utente a terzi, se e nella misura in cui esiste una base giuridica valida per tale trasferimento.

Se necessario, i vostri dati personali saranno ad esempio trasferiti alle seguenti (categorie di) destinatari:

- fornitori terzi (ad es. giudici esterni, agenzie di eventi)
- partner di distribuzione di Julius Meinl Austria GmbH e di altre filiali dirette e indirette di JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Vienna
- partner organizzativi per i premi (agenzie di viaggio, hotel, ecc.),
- agenzie di marketing in relazione a Julius Meinl Austria GmbH e ad altre società locali (cfr. allegato 1) e ad altre filiali dirette e indirette di JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Vienna

### 4 DURATA DEL TRATTAMENTO PROPOSTO

In ogni caso, trattiamo i tuoi dati personali per tutta la durata della JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024. Inoltre, i vostri dati personali saranno conservati per 3 anni per le rispettive finalità (menzionate al punto 2) in relazione alla JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024. Se siamo obbligati a conservare i vostri dati personali per un periodo più lungo a causa di obblighi legislativi, i vostri dati personali possono essere conservati anche per il periodo più lungo previsto dagli obblighi indicati. I dati personali possono anche essere conservati per il tempo necessario per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di diritti specifici in sede giudiziaria.

Se non abbiamo più bisogno dei tuoi dati personali, li cancelliamo o li rendiamo anonimi per garantire che tu non possa più essere identificato.

### 5 I TUOI DIRITTI IN RELAZIONE AI TUOI DATI PERSONALI

L'utente può esercitare i propri diritti nei confronti di ogni singolo responsabile del trattamento.

L'utente ha il diritto di ricevere informazioni sui propri dati personali da noi trattati (articolo 15 del GDPR). Se trattiamo dati personali inesatti o incompleti, l'utente ha il diritto di rettificarli o integrarli (articolo 16 del GDPR).

L'utente può anche richiederci di cancellare i dati personali che sono stati trattati illecitamente. Si prega di notare che è possibile esercitare questo diritto solo in relazione a dati personali inesatti,



More than a moment

incompleti o trattati illecitamente o in altri casi in cui sono soddisfatti i requisiti legali per l'esercizio di tale diritto (articolo 17 GDPR).

L'utente ha inoltre il diritto di ottenere dal responsabile del trattamento la limitazione del trattamento dei dati personali che lo riguardano (articolo 18 del GDPR).

L'utente ha il diritto di ricevere i dati personali che lo riguardano, che ci ha fornito, in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico e ha il diritto di trasmettere tali dati personali a un altro responsabile del trattamento senza impedimenti da parte del responsabile del trattamento a cui sono stati forniti i dati personali (articolo 20 del GDPR).

In particolare, l'utente ha il diritto di opporsi in qualsiasi momento, per motivi connessi alla sua situazione particolare, al trattamento dei dati personali che lo riguardano basato sui nostri legittimi interessi. Se i nostri interessi legittimi non prevalgono o se il trattamento serve all'accertamento, all'esercizio o alla difesa di un diritto in sede giudiziaria, non tratteremo più i vostri dati personali (articolo 21 del GDPR).

Per quanto riguarda il consenso, l'utente ha il diritto di revocare il proprio consenso in qualsiasi momento. La revoca del consenso non pregiudica la veridicità del trattamento basata sul consenso prima della revoca (articolo 7 del GDPR).

## **6 CONFERIMENTO DEI DATI PERSONALI**

Il conferimento dei dati personali è necessario per le finalità di cui al punto 3. Se i dati personali non vengono forniti o non vengono forniti nella misura richiesta, non è possibile partecipare alla JULIUS MEINL BARISTA CUP 2024.

## **7 PROCESSO DECISIONALE AUTOMATIZZATO / PROFILAZIONE**

Non utilizziamo processi decisionali automatizzati o profilazione.

## **8 DIRITTO DI PROPORRE RECLAMO A UN'AUTORITÀ DI CONTROLLO**

Se ritieni che stiamo utilizzando illegalmente i tuoi dati personali, puoi presentare un reclamo all'Autorità per la protezione dei dati nel tuo paese secondo l'Allegato 1.

## **9 VARIE**

Ci riserviamo il diritto di aggiornare di volta in volta la presente informativa sulla privacy per riflettere modifiche e/o requisiti legali e/o tecnici o eventuali modifiche alla nostra attività relativa all'iniziativa. Faremo ogni ragionevole sforzo per informarti immediatamente di tali aggiornamenti.



More than a moment

### Allegato 1 - Autorità di Protezione dei Dati

Paese	Azienda locale	Garante per la protezione dei dati personali
<b>Austria</b>	Julius Meinl Austria GmbH, Vienna	<b>Österreichische Datenschutzbehörde</b>  Barichgasse 40-42 1030 Vienna Austria Phone: + 43 1 52 152 0 E-Mail: dsb@dsb.gv.at
<b>Croazia</b>	Julius Meinl Bonfanti d.o.o., Sveta Nedelja	<b>Croatian Personal Data Protection Agency</b>  Selska cesta 136 10000 Zagreb Croatia Phone: + 385 1 4609 000 E-Mail: azop@azop.hr
<b>Repubblica Ceca</b>	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Prague	<b>The Office for Personal Data Protection</b>  Pplk. Sochora 27 170 00 Praha 7 Czech Republic Phone: +420 234 665 111 E-Mail: posta@uouu.cz
<b>Germania (North-Rhine-Westfalia)</b>	Julius Meinl Deutschland GmbH, Ratingen	<b>Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein- Westfalen</b>  Postfach 20 04 44 40102 Düsseldorf Germany Phone: +49 211 / 38424 0 E-Mail: poststelle@ldi.nrw.de
<b>Ungheria</b>	Julius Meinl Hungary Kft, Budapest	<b>National Authority for Data Protection and Freedom of Information</b>  Falk Miksa utca 9-11 H-1055 Budapest Hungary



More than a moment

		Phone: + 36 1 391 1400 E-Mail: <a href="mailto:ugyfelszolgalat@naih.hu">ugyfelszolgalat@naih.hu</a>
<b>Italia</b>	Julius Meinl Italia SpA, Altavilla Vicentina	<b>Garante per la Protezione dei Dati Personali</b>  Piazza Venezia n. 11 I - 00187 Roma Italy Phone: + 39 06 69 6771 E-Mail: <a href="mailto:protocollo@gpdp.it">protocollo@gpdp.it</a>
<b>Polonia</b>	Julius Meinl Polska Sp. z o. o, Piotrkówek Mały	<b>Urząd Ochrony Danych Osobowych</b>  ul. Stawki 2 PL 00-193 Warszawa Poland Phone: + 48 22 53 10 300 E-Mail: <a href="mailto:kancelaria@uodo.gov.pl">kancelaria@uodo.gov.pl</a>
<b>Romania</b>	Julius Meinl Romania SRL, Tg Secuiesc Jud. Covasna	<b>The National Supervisory Authority For Personal Data Processing</b>  28-30 G-ral Gheorghe Magheru Bld., District 1, post code 010336 Bucharest Romania Phone: +40 318 059 211 E-Mail: <a href="mailto:anspdcp@dataprotection.ro">anspdcp@dataprotection.ro</a>
<b>Slovacchia</b>	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Bratislava	<b>Office for Personal Data Protection of the Slovak Republik</b>  Hraničná 12 820 07, Bratislava 27 Slovak Republic Phone: +421 2 323 132 14 E-Mail: <a href="mailto:statny.dozor@pdp.gov.sk">statny.dozor@pdp.gov.sk</a>



More than a moment