



Julius Meinl

BARISTA

20

Cup

26

JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026

REGULAMIN

1. INFORMACJE OGÓLNE I ZASTOSOWANIE

- 1.1.** Julius Meinl Austria GmbH („**ORGANIZATOR**”) będzie gospodarzem wydarzenia Julius Meinl Barista Cup 2026 („**KONKURS**”). W przypadku, gdy poszczególne rundy KONKURSU (ETAP 1, ETAP 2 i/lub ETAP 3) odbywają się w różnych krajach, są one organizowane wyłącznie lokalnie przez odpowiednich lokalnych organizatorów wymienionych w Załączniku 1.
- 1.2.** KONKURS jest organizowany i przeprowadzany w celu promowania ORGANIZATORA, spółek należących do jego grupy oraz ich działalności, wizerunku eksperckiego, produktów i oferty.
- 1.3.** KONKURS składa się z trzech etapów: pierwszej rundy konkursowej (online) – „**ETAP 1**”, drugiej rundy konkursowej (lokalnej) – „**ETAP 2**”, oraz trzeciej rundy konkursowej (finałowej) – „**ETAP 3**”. Udział w KONKURSIE jest bezpłatny.
- 1.4.** Niniejszy regulamin wraz z załącznikami („**REGULAMIN**”) ma zastosowanie do KONKURSU i wiąże prawnie każdego uczestnika KONKURSU („**UCZESTNIKA**”). Przesyłając zgłoszenie do KONKURSU, UCZESTNIK akceptuje niniejszy REGULAMIN i oświadcza, że posiada zdolność prawną do jego zawarcia oraz przestrzegania jego postanowień.
- 1.5.** ORGANIZATOR zastrzega sobie prawo do modyfikacji, zawieszenia lub zakończenia KONKURSU lub zmiany REGULAMINU według własnego uznania. Wszelkie zmiany zostaną zakomunikowane UCZESTNIKOM co najmniej 7 dni przed datą ich wejścia w życie, z zastrzeżeniem przypadków siły wyższej lub wymogów bezpieczeństwa, w których zmiany mogą wejść w życie niezwłocznie. Do poszczególnych etapów KONKURSU mogą mieć zastosowanie dodatkowe warunki, w tym w szczególności warunki uczestnictwa.
- 1.6.** Oświadczenie o ochronie danych osobowych (Załącznik 6) stanowi integralną część niniejszego REGULAMINU i musi zostać zaakceptowane łącznie z nim.

2. WARUNKI UCZESTNICTWA I WYCOFANIE UCZESTNICTWA

- 2.1.** KONKURS jest otwarty dla wszystkich pracowników, którzy są baristami w kawiarni, restauracji, hotelu lub barze, które oficjalnie oferują i serwują kawę Julius Meinl. Stosunek pracy musi trwać przez cały okres udziału w KONKURSIE.
- 2.2.** W KONKURSIE nie mogą brać udziału: pracownicy ORGANIZATORA; osoby trzecie zaangażowane w KONKURS jako doradcy, konsultanci, członkowie jury itp.; członkowie najbliższej rodziny tych osób (małżonkowie, rodzice, dziadkowie, dzieci, rodzeństwo, wujkowie, ciotki, kuzyni).
- 2.3.** UCZESTNIK musi mieć ukończone co najmniej 18 lat w momencie składania formularza zgłoszeniowego.
- 2.4.** UCZESTNIK musi być rezydentem kraju, w którym bierze udział w KONKURSIE.
- 2.5.** UCZESTNIK może uczestniczyć w ETAPIE 1 (sekcja 5.1) i ETAPIE 2 (sekcja 6) wyłącznie w swoim kraju zamieszkania.
- 2.6.** ORGANIZATOR ma prawo odrzucić zgłoszenie UCZESTNIKA, który nie spełnia kryteriów uczestnictwa określonych w sekcjach 2.1–2.5 niniejszego REGULAMINU lub który naruszył jego postanowienia. ORGANIZATOR może także zdyskwalifikować lub wykluczyć UCZESTNIKA w dowolnym momencie, jeżeli:
 - 2.6.1.** Podał nieprawidłowe dane w formularzu zgłoszeniowym (sekcja 3.1).

- 2.6.2.** Istnieją poważne podstawy, aby sądzić, że UCZESTNIK naruszył lub narusza REGULAMIN lub inne wiążące zasady.
- 2.7.** Udział w KONKURSIE jest nieprzenoszalny. UCZESTNIK musi samodzielnie brać udział we wszystkich etapach i nie może korzystać z pomocy osób trzecich.
- 2.8.** ORGANIZATOR zastrzega sobie prawo zażądania dowodu spełnienia warunków kwalifikacyjnych (sekcje 2.1–2.4). Brak dostarczenia wymaganego dowodu może skutkować dyskwalifikacją i utratą nagród. Wszystkie decyzje ORGANIZATORA są ostateczne, wiążące i nie podlegają odwołaniu.
- 2.9.** Ogólne kryteria oceny dla wszystkich ETAPÓW KONKURSU znajdują się w Załączniku A.
- 2.10.** Uczestnik zgłaszający się do zawodów wyraża jednocześnie zgodę, iż w przypadku uzyskania tytułu zwycięzcy zobowiązuje się do udziału w Wielkim Finale, który odbędzie się w Wiedniu w dniu 4 września lub w innym terminie i miejscu wskazanym przez Organizatora.

3. REJESTRACJA ONLINE

- 3.1.** UCZESTNIK musi zakończyć proces rejestracji online na stronie internetowej lokalnej spółki przed datą graniczną określoną w Załączniku 1, poprzez podanie w szczególności następujących danych (osobowych): nazwa i adres pracodawcy; imię i nazwisko; adres e-mail; kraj zamieszkania; numer telefonu kontaktowego.
- 3.2.** UCZESTNIK ponosi odpowiedzialność za to, aby zgłoszenie było kompletne, prawidłowe i zgodne z określonymi formatami oraz wytycznymi. Niekompletne lub niewłaściwie sformatowane zgłoszenia mogą zostać zdyskwalifikowane i wykluczone z KONKURSU według uznania ORGANIZATORA.
- 3.3.** Przesyłając zgłoszenie, UCZESTNIK potwierdza, że zapoznał się z REGULAMINEM, zrozumiał go oraz akceptuje, że będzie oceniany zgodnie z wymienionymi kryteriami oraz według uznania jury powołanego przez ORGANIZATORA.

4. ODZIEŻ

- 4.1.** UCZESTNIK może otrzymać od ORGANIZATORA odzież (koszulki i fartuchy) do wykorzystania podczas KONKURSU.
- 4.2.** UCZESTNIK jest zobowiązany do noszenia dostarczonej odzieży zgodnie z ustnymi i pisemnymi instrukcjami ORGANIZATORA.
- 4.3.** Podczas KONKURSU UCZESTNICY mogą nosić wyłącznie logo Julius Meinl oraz inne logotypy sponsorów wyraźnie dopuszczone przez ORGANIZATORA.

5. PIERWSZA RUNDA ZAWODÓW — ETAP 1

- 5.1.** ETAP 1 odbywa się online po zakończeniu procesu rejestracji online (sekcja 3) i przeprowadzany jest osobno dla każdego kraju wymienionego w Załączniku 1, na stronie internetowej lokalnej spółki oraz przed wyznaczoną datą graniczną (Załącznik 1).
- 5.2.** UCZESTNICY są oceniani i punktowani przez jury (sekcja 5.3) w dwóch kategoriach: (i) Latte Art & Barista Skills oraz (ii) Signature Drink. Wszystkie czynności muszą zostać wykonane przez UCZESTNIKA poprzez wypełnienie formularza online na stronie lokalnej spółki przed datą graniczną (Załącznik 1).

5.2.1. Latte Art & Barista Skills

UCZESTNIK ma obowiązek przesłać jeden film wideo, dobrej jakości, o maksymalnej długości 3 minut, prezentujący umiejętności w następujących zadaniach:

- przygotowanie espresso na ekspresie kolbowym;
- spienianie mleka;
- swobodne wlanie spienionego mleka do espresso w celu stworzenia latte art.

Espresso i cappuccino muszą być zgodne z definicjami napojów kawowych opisanymi w Załączniku 3.

Można przesłać tylko jedno wideo. UCZESTNIK musi upewnić się, że wideo jest dobrze oświetlone, wyraźne i pozwala na szczegółową ocenę umiejętności.

Celem nagrania jest zapewnienie pełnego wglądu w umiejętności UCZESTNIKA — od ekstrakcji espresso po finalną prezentację latte art.

Szczegółowe kryteria oceny wskazano w Karcie Oceny ETAPU 1 (Załącznik 2).

5.3. Jury ETAPU 1

5.3.1. Jury ETAPU 1 składa się z maksymalnie pięciu wykwalifikowanych członków posiadających wiedzę w dziedzinie kawy ("JURY ETAPU 1"). ORGANIZATOR wybiera wszystkich członków jury, w tym sędziego głównego, według własnego uznania. W przypadku nieobecności członka jury ORGANIZATOR może wyznaczyć zastępstwo.

5.3.2. Jury ETAPU 1 pracuje pod przewodnictwem sędziego głównego i ocenia każde zgłoszenie wyłącznie na podstawie jego wartości merytorycznej.

5.3.3. JURY ETAPU 1 sporządza listę do 10 najlepszych UCZESTNIKÓW z danego kraju (Załącznik 1) na podstawie wyników ETAPU 1 i spełnienia wymogów rejestracyjnych. W przypadku remisu jury wspólnie decyduje, który UCZESTNIK najlepiej demonstruje wiedzę o kawie i zaawansowane umiejętności baristy; jeśli nie ma konsensusu — decyduje sędzia główny.

5.3.4. Wszystkie decyzje JURY ETAPU 1 są ostateczne i wiążące i nie podlegają odwołaniu. JURY ETAPU 1 nie uzasadnia ani nie wyjaśnia swojej decyzji, a UCZESTNIK nie ma prawa do otrzymania żadnej informacji zwrotnej.

5.4. ZWYCIĘZCY ETAPU 1 zostaną powiadomieni drogą e-mailową.

5.5. Jeśli ZWYCIĘZCA ETAPU 1 przyjmie zaproszenie, ale następnie nie będzie mógł uczestniczyć w dalszej części KONKURSU, musi niezwłocznie powiadomić o tym ORGANIZATORA. W takim przypadku ORGANIZATOR zastrzega sobie prawo do zaproszenia do udziału w KONKURSIE kolejnego UCZESTNIKA z danego kraju, który uzyskał najwyższy wynik.

6. SPOTKANIE INFORMACYJNE I LOSOWANIE – ETAP 2

6.1. Przed rozpoczęciem ETAPU 2 odbędą się spotkania informacyjne z ZWYCIĘZCAMI ETAPU 1. Data i miejsce spotkania zostaną wcześniej ogłoszone odpowiednim UCZESTNIKOM. Udział będzie możliwy online lub osobiście. Spotkania te są obowiązkowe dla wszystkich ZWYCIĘZCÓW ETAPU 1. Nieobecność na spotkaniu informacyjnym bez uzasadnionej przyczyny może skutkować dyskwalifikacją.

6.2. Celem spotkania informacyjnego jest przekazanie ZWYCIĘZCOM ETAPU 1 informacji niezbędnych do udziału w ETAPIE 2. W szczególności ORGANIZATOR wyjaśni zasady i szczegółowy przebieg ETAPU 2.

6.3. Podczas spotkania informacyjnego kolejność występów w ETAPIE 2 zostanie ustalona w drodze losowania.

7. DRUGA (LOKALNA) RUNDA KONKURSU — ETAP 2

7.1. ETAP 2 odbywa się jako wydarzenie lokalne w każdym kraju wymienionym w Załączniku 1 oraz w terminach tam określonych. ORGANIZATOR może połączyć dwa lub więcej krajów w jednym regionie do wspólnego wydarzenia ETAPU 2. Do udziału uprawnieni są wyłącznie ZWYCIĘZCY ETAPU 1 ("UCZESTNICY ETAPU 2").

7.2. ORGANIZATOR zastrzega sobie prawo, według własnego uznania, do podzielenia ETAPU 2 na dwa kolejne poziomy konkursowe w danym kraju lub regionie. W takim przypadku ETAP 2 może składać się z (i) jednego lub kilku konkursów wstępnych lub regionalnych oraz (ii) jednego konkursu finałowego.

7.2.1. Format, kategorie konkursowe, kryteria oceny, skład jury i metodologia punktacji stosowana na każdym poziomie konkursu pozostają identyczne jak te określone dla ETAPU 2, chyba że ORGANIZATOR wyraźnie poinformuje inaczej.

7.3. Do udziału w finale ETAPU 2 kwalifikują się wyłącznie zwycięzcy konkursów wstępnych lub regionalnych. ORGANIZATOR określa liczbę, strukturę, harmonogram i zasięg geograficzny takich konkursów wstępnych lub regionalnych.

7.4. UCZESTNICY ETAPU 2 są oceniani i punktowani przez jury (patrz sekcja 7.8) w trzech kategoriach konkursowych: „Espresso”, „Cappuccino” i „Signature Drink” zgodnie z definicjami napojów kawowych wymienionymi w załączniku 3.

7.5. UCZESTNICY ETAPU 2 podadzą każdemu sędziemu sensorycznemu jeden napój z każdej z wymienionych kategorii konkursowych. Uczestnicy ETAPU 2 mogą przygotować dowolną liczbę napojów. Oceniane będą wyłącznie napoje podane sędziom sensorycznym (patrz sekcja 7.8.1).

7.6. Szczegółowe kryteria oceny, w tym kryteria oceny technicznej i sensorycznej, są wymienione w arkuszach oceny ETAPU 2 (załącznik 4).

7.7. Szczegółowe przepisy dotyczące sprzętu, narzędzi i ziaren kawy, które muszą być używane przez UCZESTNIKÓW ETAPU 2, są opisane w załączniku 4.

7.8. Czas i kary czasowe:

7.8.1. Każdy UCZESTNIK ETAPU 2 będzie miał 31 minut na przydzielonym stanowisku, podzielonych na następujące segmenty:

- Czas na przygotowanie: 12 min.
- Czas na konkurs/występ: 12 min.
- Czas na sprzątnięcie: 7 min.

7.8.2. Zegar pokazujący czas będzie dobrze widoczny dla członków jury i UCZESTNIKÓW ETAPU 2. Chronometrażysta powiadomi UCZESTNIKA ETAPU 2 o zakończeniu każdego przydzielonego przedziału czasowego (patrz sekcja 7.7.1).

7.8.3. Jeśli UCZESTNIK ETAPU 2 nie ukończy poszczególnych kroków w wyznaczonym przedziale czasowym (patrz sekcja 7.7.1), może dokończyć występ z odjęciem jednego punktu za każdą sekundę przekroczenia wyżej wymienionych limitów czasowych, do maksymalnej kary 60 punktów (1 minuta). UCZESTNICZY ETAPU 2, którzy przekroczą limit czasu o ponad sześćdziesiąt sekund, zostaną zdyskwalifikowani z ETAPU 2.

7.9. JURY ETAPU 2

7.9.1. Jury ETAPU 2 składa się z 4 (czterech) członków, którzy są partnerami biznesowymi i/lub pracownikami ORGANIZATORA/partnerami biznesowymi w danym kraju wymienionym w załączniku 1 („JURY ETAPU 2”). W skład jury wchodzi dwaj sędziowie sensoryczni, jeden sędzia techniczny i jeden sędzia główny. ORGANIZATOR ma swobodę wyboru wszystkich członków jury, w tym sędziego głównego, według własnego uznania. W przypadku nieobecności członka jury ORGANIZATOR może zastąpić danego członka inną odpowiednią osobą.

7.9.2. JURY ETAPU 2 będzie kierowane przez jednego głównego sędziego, który będzie kierował procesem oceny. JURY ETAPU 2 będzie oceniać każdy występ wyłącznie na podstawie jego wartości merytorycznej.

7.9.3. JURY ETAPU 2 będzie oceniać UCZESTNIKÓW ETAPU 2 na podstawie arkuszy oceny ETAPU 2 (załącznik 4).

7.9.4. W przypadku remisu między dwoma lub więcej UCZESTNIKAMI ETAPU 2 decydujące znaczenie będzie miała ocena sensoryczna „Espresso” (opisana szczegółowo w załączniku 4) UCZESTNIKÓW ETAPU 2. UCZESTNIK ETAPU 2 z najwyższą oceną sensoryczną „Espresso” wygrywa ranking i wyprzedza wszystkich innych UCZESTNIKÓW ETAPU 2 z taką samą łączną punktacją. Jeśli uczestnicy etapu 2, którzy uzyskali remis, mają taki sam wynik sensoryczny „Espresso”, UCZESTNIK ETAPU 2 z wyższym łącznym wynikiem sensorycznym „Cappuccino” (opisanym bardziej szczegółowo w załączniku 4) wyprzedza wszystkich innych uczestników etapu 2. Jeśli uczestnicy etapu 2, którzy uzyskali taki sam wynik, mają taki sam wynik sensoryczny „Espresso” i taki sam wynik sensoryczny „Cappuccino”, to uczestnik z wyższym wynikiem „głównego sędziego” (opisanym bardziej szczegółowo w załączniku 4) zajmuje pierwsze miejsce w rankingu. W przypadku ostatecznego remisu między UCZESTNIKAMI, JURY ETAPU 2 wspólnie decyduje, który UCZESTNIK najlepiej reprezentuje wiedzę na temat kawy i zaawansowane umiejętności baristy. W przypadku remisu między członkami jury, decydujący głos ma sędzia główny.

7.9.5. JURY ETAPU 2 ogłosi jednego zwycięzcę („ZWYCIĘZCA ETAPU 2”) i jednego zdobywcę drugiego miejsca na podstawie najwyższej łącznej punktacji w ocenach we wszystkich trzech kategoriach. Każda lokalna impreza ETAPU 2 będzie miała jednego ZWYCIĘZCĘ ETAPU 2 i jednego zdobywcę drugiego miejsca.

7.9.6. Wszystkie decyzje JURY ETAPU 2 są ostateczne i wiążące i nie podlegają odwołaniu. JURY ETAPU 2 nie jest zobowiązane do uzasadniania ani wyjaśniania swoich decyzji. UCZESTNIKOWI nie przysługuje prawo do uzyskania informacji zwrotnej dotyczącej oceny jego występu.

7.9.7. ZWYCIĘZCY ETAPU 2 otrzymają od ORGANIZATORA informacje dotyczące daty i harmonogramu ETAPU 3 w odpowiednim terminie po zakończeniu ETAPU 2 w każdym kraju w terminach określonych w załączniku 1.

7.9.8. Jeśli ZWYCIĘZCA ETAPU 2 przyjmie zaproszenie, ale następnie nie będzie mógł uczestniczyć w dalszej części KONKURSU, musi niezwłocznie powiadomić o tym ORGANIZATORA. W takim przypadku ORGANIZATOR zastrzega sobie prawo do zaproszenia do udziału w KONKURSIE kolejnego UCZESTNIKA z danego kraju, który uzyskał najwyższy wynik.

8. SPOTKANIE INFORMACYJNE I LOSOWANIE – ETAP 3

- 8.1.** Przed rozpoczęciem ETAPU 3 odbędą się spotkania informacyjne z ZWYCIĘZCAMI ETAPU 2. Data i miejsce spotkania zostaną wcześniej ogłoszone odpowiednim UCZESTNIKOM. Udział w tych spotkaniach jest obowiązkowy dla wszystkich ZWYCIĘZCÓW ETAPU 2. Udział będzie możliwy zarówno online, jak i osobiście. Nieobecność na spotkaniu informacyjnym bez uzasadnionej przyczyny może skutkować dyskwalifikacją.
- 8.2.** Celem spotkania informacyjnego jest przekazanie ZWYCIĘZCOM ETAPU 2 informacji niezbędnych do udziału w ETAPIE 3. W szczególności ORGANIZATOR wyjaśni zasady i ostateczne warunki ETAPU 3, a także szczegółowy przebieg ETAPU 3.
- 8.3.** Podczas spotkania informacyjnego kolejność występów w ETAPIE 3 zostanie ustalona w drodze losowania.

9. WIELKI FINAŁ – ETAP 3

- 9.1.** ETAP 3 odbędzie się w Wiedniu (Austria) w dniu 4 września 2026 r. (lub w innym terminie ustalonym przez ORGANIZATORA). Uczestniczyć mogą wyłącznie ZWYCIĘZCY ETAPU 2 ("UCZESTNICZY ETAPU 3").
- 9.2.** UCZESTNICZY ETAPU 3 są oceniani i punktowani przez jury (patrz sekcja 9.7) w trzech kategoriach konkursowych: „Espresso”, „Cappuccino” i „Signature Drink” zgodnie z definicjami napojów kawowych wymienionymi w załączniku 3. UCZESTNICZY ETAPU 3 podadzą każdemu sędziemu sensorycznemu po jednym napoju z każdej z wymienionych kategorii konkursowych. UCZESTNICZY ETAPU 3 mogą przygotować dowolną liczbę napojów. Oceniane będą wyłącznie napoje podane sędziom sensorycznym.
- 9.3.** Szczegółowe kryteria oceny, w tym kryteria oceny technicznej i sensorycznej, są wymienione w arkuszu oceny ETAPU 3 (załącznik 5).
- 9.4.** Szczegółowe przepisy dotyczące sprzętu, narzędzi i ziaren kawy, które muszą być używane przez UCZESTNIKÓW ETAPU 3, są opisane w załączniku 5.
- 9.5.** Czasy i kary czasowe:
- 9.5.1.** Każdy UCZESTNIK ETAPU 3 będzie miał 31 minut na przydzielonym stanowisku, podzielonych na następujące segmenty:
- Czas na przygotowanie: 12 min.
 - Czas na konkurs/występ: 12 min.
 - Czas na sprzątnięcie: 7 min.
- 9.5.2.** Zegar pokazujący czas będzie dobrze widoczny dla członków jury i UCZESTNIKÓW ETAPU 3. Chronometrażysta powiadomi UCZESTNIKA ETAPU 3 o zakończeniu każdego przydzielonego przedziału czasowego (patrz sekcja 9.6.1).
- 9.5.3.** Jeśli UCZESTNIK ETAPU 3 nie ukończy poszczególnych kroków w wyznaczonym przedziale czasowym (patrz sekcja 9.6.1), może dokończyć występ z odjęciem jednego punktu za każdą sekundę

przekroczenia wyżej wymienionych limitów czasowych, do maksymalnej kary 60 punktów (1 minuta). UCZESTNICZY ETAPU 3, którzy przekroczą limit czasu o ponad sześćdziesiąt sekund, zostaną zdyskwalifikowani z ETAPU 3.

9.6. JURY ETAPU 3

- 9.6.1.** Jury ETAPU 3 składa się z 4 (czterech) członków posiadających doświadczenie w dziedzinie kawy, wybranych przez ORGANIZATORA („JURY ETAPU 3”). W skład jury wchodzi dwaj sędziowie sensoryczni, jeden sędzia techniczny i jeden sędzia główny. ORGANIZATOR ma swobodę wyboru wszystkich członków jury, w tym sędziego głównego, według własnego uznania. W przypadku nieobecności członka jury ORGANIZATOR może zastąpić danego członka inną odpowiednią osobą.
- 9.6.2.** JURY ETAPU 3 będzie kierowane przez jednego sędziego głównego, który będzie prowadził proces oceny. JURY ETAPU 3 będzie oceniać każdy występ wyłącznie na podstawie jego wartości merytorycznej.
- 9.6.3.** Jury ETAPU 3 będzie oceniać UCZESTNIKÓW ETAPU 3 na podstawie Arkusza oceny ETAPU 3 (załącznik 5).
- 9.6.4.** W przypadku remisu między dwoma lub więcej UCZESTNIKAMI ETAPU 3 pod względem łącznej punktacji we wszystkich trzech kategoriach, o kolejności w rankingu decydują kolejno następujące kryteria:
- (i) UCZESTNIK ETAPU 3 z najwyższą oceną sensoryczną w kategorii „Espresso” wygrywa ranking i wyprzedza wszystkich pozostałych UCZESTNIKÓW ETAPU 3 z taką samą łączną punktacją;
 - (ii) jeżeli UCZESTNICZY ETAPU 3, u których wystąpił remis, mają taki sam wynik sensoryczny w kategorii „Espresso”, wówczas o kolejności decyduje wyższy łączny wynik sensoryczny w kategorii „Cappuccino”;
 - (iii) jeżeli UCZESTNICZY ETAPU 3, u których wystąpił remis, mają taki sam wynik sensoryczny w kategorii „Espresso” i taki sam wynik sensoryczny w kategorii „Cappuccino”, o kolejności decyduje wyższy wynik w kategorii „Ogólna ocena sędziego głównego” (opisanej szczegółowo w Załączniku 5);
 - (iv) w przypadku ostatecznego remisu między UCZESTNIKAMI, JURY ETAPU 3 podejmuje wspólną decyzję o tym, który UCZESTNIK najlepiej reprezentuje wiedzę o kawie i zaawansowane umiejętności baristy; w przypadku braku konsensusu w jury – decydujący głos ma sędzia główny.
- 9.6.5.** JURY ETAPU 3 ogłosi jednego zwycięzcę („ZWYCIĘZCA ETAPU 3”) na podstawie najwyższej łącznej punktacji w ocenach we wszystkich trzech kategoriach (opisanych szczegółowo w załączniku 5) oraz jednego zwycięzcę w kategoriach „Espresso”, „Cappuccino” i „Signature Drink” na podstawie najwyższej liczby punktów w ocenach w danej kategorii („ZWYCIĘZCY KATEGORII”). JURY ETAPU 3 ogłosi również drugie i trzecie miejsce pod względem łącznej liczby punktów w ocenach we wszystkich trzech kategoriach oraz w kategoriach „Espresso”, „Cappuccino” i „Signature Drink”.

9.6.6. Wszystkie decyzje JURY ETAPU 3 są ostateczne i wiążące i nie podlegają odwołaniu. JURY ETAPU 3 nie jest zobowiązane do uzasadniania ani wyjaśniania swoich decyzji. UCZESTNIKOWI nie przysługuje prawo do uzyskania informacji zwrotnej dotyczącej oceny jego występu.

10. NAGRODY

10.1. Nagrody nie zostaną przyznane w przypadku naruszenia niniejszych WARUNKÓW lub jeśli UCZESTNICZY naruszą interesy ORGANIZATORA.

10.2. NAGRODY – ETAP 2

10.2.1. Nagrodą dla ZWYCIĘZCÓW ETAPU 2 w każdym kraju wymienionym w załączniku 1 jest udział w ETAPIE 3 oraz wycieczka i pobyt w Wiedniu na dwie do trzech nocy (2 do 3) na koszt ORGANIZATORA w celu udziału w ETAPIE 3. NAGRODA ETAPU 2 jest również przyznawana członkowi zespołu zarządzającego kawiarnią, restauracją, hotelem lub barem, w którym zatrudniony jest ZWYCIĘZCA ETAPU 2 („TOWARZYSZ PODRÓŻY”).

10.2.2. Szczegóły (połączenie lotnicze, rodzaj zakwaterowania itp.) są ustalane przez ORGANIZATORA według własnego uznania. ORGANIZATOR przekaze odpowiednie informacje dotyczące podróży i pobytu w Wiedniu (np. daty podróży, harmonogram) w odpowiednim terminie po zakończeniu ETAPU 2.

10.2.3. ZWYCIĘZCY ETAPU 2 i ich TOWARZYSZE PODRÓŻY będą współpracować z ORGANIZATOREM w celu należytego zorganizowania NAGRODY ETAPU 2.

10.2.4. Jeśli ZWYCIĘZCA ETAPU 2 nie odbierze NAGRODY ETAPU 2 w terminie i zgodnie z harmonogramem ustalonym przez ORGANIZATORA, NAGRODA ETAPU 2 zostanie uznana za wykorzystaną i zrealizowaną. W takim przypadku osoba, która zajęła drugie miejsce (patrz sekcja 7.8.5), zostanie uznana za nowego ZWYCIĘZCĘ ETAPU 2 i zostanie skontaktowana przez ORGANIZATORA w odpowiednim czasie w celu odebrania NAGRODY ETAPU 2.

10.2.5. W przypadku, o którym mowa w punkcie 7.9.8 regulaminu, gdy zwycięzca nie może uczestniczyć w Etapie 3 zawodów, zachowuje on prawo do nagród rzeczowych, natomiast prawo do biletu lotniczego oraz zakwaterowania podczas Wielkiego Finału w dniu 4 września przechodzi na kolejnego uczestnika z największą liczbą punktów lub w innym terminie i miejscu wskazanym przez Organizatora.

10.3. NAGRODY – ETAP 3

10.3.1. Nagroda za ETAP 3 zostanie przyznana ZWYCIĘZCY ETAPU 3, ZWYCIĘZCOM KATEGORII.

10.3.2. Nagrodą w ETAPIE 3 jest wycieczka do kraju pochodzenia kawy na koszt ORGANIZATORA. Miejsce docelowe może zostać zmienione według uznania ORGANIZATORA. Szczegóły (kraj, połączenia lotnicze, rodzaj zakwaterowania itp.) są ustalane przez ORGANIZATORA według jego wyłącznego uznania. ORGANIZATOR przekaze odpowiednie informacje dotyczące podróży i pobytu w kraju pochodzenia kawy ORGANIZATORA (np. daty podróży, harmonogram) w odpowiednim terminie po zakończeniu ETAPU 3.

- 10.3.3.** ZWYCIĘZCA ETAPU 3, ZWYCIĘZCY KATEGORII i ZWYCIĘZCA GOŚCINNY będą współpracować z ORGANIZATOREM w celu należytego zorganizowania NAGRODY ETAPU 3.
- 10.3.4.** W przypadku, gdy jeden UCZESTNIK uzyska wiele tytułów w ETAPIE 3 (np. UCZESTNIK jest jednocześnie ZWYCIĘZCĄ KATEGORII „Espresso” i ZWYCIĘZCĄ KATEGORII „Cappuccino”), dany ZWYCIĘZCA może ubiegać się o NAGRODĘ ETAPU 3 tylko raz.
- 10.3.5.** Jeśli ZWYCIĘZCA ETAPU 3, ZWYCIĘZCA KATEGORII lub ZWYCIĘZCA GOŚCINNY nie odbierze NAGRODY ETAPU 3 w terminie i zgodnie z harmonogramem ustalonym przez ORGANIZATORA, NAGRODA ETAPU 3 zostanie uznana za wykorzystaną i zrealizowaną. W takim przypadku osoba, która zajęła drugie miejsce w danej kategorii (patrz sekcja 9.7.5, 9.7.6), zostanie uznana za nowego ZWYCIĘZCĘ ETAPU 3, ZWYCIĘZCĘ KATEGORII lub ZWYCIĘZCĘ GOŚCINNY i zostanie skontaktowana przez ORGANIZATORA w odpowiednim terminie w celu odebrania NAGRODY ETAPU 3.
- 10.4.** Nagrody nie mogą być wymienione na ich wartość pieniężną.

11. PRAWA AUTORSKIE I WŁASNOŚĆ INTELEKTUALNA

- 11.1.** Biorąc udział w KONKURSIE, każdy UCZESTNIK udziela ORGANIZATOROWI i lokalnym firmom wymienionym w Załączniku 1 nieodpłatnej, niewyłącznej, bezterminowej, nieograniczonej terytorialnie, zbywalnej i podlegającej sublicencjonowaniu licencji na korzystanie z filmów wideo i/lub zdjęć przesłanych lub wykonanych przez UCZESTNIKA w związku z KONKURSEM („TREŚCI”), we wszelkich celach, w tym promocyjnych i marketingowych, na następujących polach eksploatacji: publikowanie, kopiowanie, przetwarzanie, adaptacja i dystrybucja Treści w całości lub w poszczególnych częściach, a także kompilowanie Treści w ramach filmów promocyjnych lub innych materiałów audiowizualnych tworzonych przez ORGANIZATORA i lokalne firmy wymienione w Załączniku 1. Licencja obejmuje również zdjęcia i filmy wykonane przez ORGANIZATORA i/lub lokalne firmy wymienione w Załączniku 1 podczas KONKURSU lub w związku z nim. UCZESTNIK jest zobowiązany do zadbania o to, aby w nagranych przez niego filmie lub na wykonanych przez niego zdjęciach nie pojawiały się inne osoby bez ich pisemnej zgody na nagrywanie oraz na korzystanie z ich wizerunku na warunkach co najmniej tożsamyh z tymi, jakie wynikają z niniejszego postanowienia. W Treściach nie mogą być nagrywane ani obecne osoby niepełnoletnie.
- 11.2.** Przesyłając jakiegokolwiek treści, w tym między innymi przepisy na drinki, materiały prezentacyjne i zdjęcia, UCZESTNIK udziela ORGANIZATOROWI i lokalnym firmom wymienionym w Załączniku 1 nieodpłatnej, niewyłącznej, bezterminowej, nieograniczonej terytorialnie, zbywalnej i podlegającej sublicencjonowaniu licencji na wykorzystywanie, reprodukowanie, wyświetlanie i rozpowszechnianie przesłanych treści na wszelkich polach eksploatacji, we wszelkich celach związanych z organizacją, promocją i relacjonowaniem KONKURSU, a także w ramach innych działań marketingowych ORGANIZATORA i lokalnych firm wymienionych w Załączniku 1, w tym między innymi na stronie internetowej KONKURSU, w mediach społecznościowych oraz w materiałach promocyjnych i powiązanych mediach.
- 11.3.** Przesyłając przepis do kategorii „Signature Drink” (patrz punkt 5.2.2), każdy UCZESTNIK udziela ORGANIZATOROWI i lokalnym firmom wymienionym w Załączniku 1 nieodpłatnej, niewyłącznej, bezterminowej, nieograniczonej terytorialnie, zbywalnej i podlegającej sublicencjonowaniu licencji na wykorzystanie, reprodukcję, publikację i dystrybucję przesłanego przepisu we wszelkich celach, w tym promocyjnych i marketingowych. Każdorazowo, gdy przepis jest wykorzystywany w działaniach

promocyjnych prowadzonych publicznie poza ramami KONKURSU, ORGANIZATOR podaje imię i nazwisko UCZESTNIKA jako autora przepisu.

12. ODPOWIEDZIALNOŚĆ

12.1. UCZESTNICY są zobowiązani do zachowania ostrożności i zdrowego rozsądku podczas udziału w KONKURSIE oraz do szanowania i zapewnienia bezpieczeństwa sobie i innym.

12.2. ORGANIZATOR dołoży należytej staranności, aby nagrody odpowiadały opisowi zawartemu w REGULAMINIE. W przypadku gdy nagroda jest trwale niedostępna z przyczyn niezależnych od UCZESTNIKA, ORGANIZATOR zastrzega sobie prawo do zastąpienia jej nagrodą o zbliżonej wartości i charakterze, po uprzednim poinformowaniu ZWYCIĘZCY.

12.3. ORGANIZATORZY nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, straty lub obrażenia poniesione przez jakiegokolwiek UCZESTNIKA w wyniku zgłoszenia się lub udziału w KONKURSIE lub przyjęcia jakiegokolwiek nagrody, które odbywa się wyłącznie na własne ryzyko UCZESTNIKA, z zastrzeżeniem, że żadne postanowienie niniejszych WARUNKÓW nie wyłącza odpowiedzialności ORGANIZATORA za:

12.3.1. śmierć lub obrażenia ciała spowodowane zaniedbaniem;

12.3.2. oszustwo lub wprowadzenie w błąd; lub

12.3.3. wszelka inna odpowiedzialność, której nie można wyłączyć na mocy prawa.

12.4. UCZESTNICY zgadzają się zwolnić ORGANIZATORA oraz jego pracowników, wolontariuszy, urzędników i innych przedstawicieli, z których usług ORGANIZATOR korzysta w związku z KONKURSEM lub z którymi ORGANIZATOR pozostaje w stosunkach umownych w wyniku udziału UCZESTNIKA w KONKURSIE, z odpowiedzialności, bronić ich i zabezpieczyć przed wszelkimi roszczeniami, zobowiązaniami, stratami lub szkodami wszelkiego rodzaju, zarówno fizycznymi, jak i osobistymi (w tym kosztami obsługi prawnej), wynikającymi z, związanymi z lub będącymi skutkiem KONKURSU lub będącymi skutkiem KONKURSU, od wszelkich roszczeń, zobowiązań, strat lub szkód wszelkiego rodzaju, zarówno fizycznych, jak i osobistych (w tym kosztów obsługi prawnej), wynikających z, związanych z lub będących skutkiem KONKURSU lub wynikających z nieprzestrzegania przez UCZESTNIKA niniejszych WARUNKÓW lub innych przepisów ustawowych.

13. KOSZTY

Każdy UCZESTNIK ponosi własne koszty i wydatki związane z KONKURSEM, chyba że niniejsze WARUNKI wyraźnie stanowią inaczej.

14. PRAWO WŁAŚCIWE

14.1. Niniejszy REGULAMIN podlega – w zakresie dozwolonym przez obowiązujące przepisy prawa – prawu Republiki Austrii i będzie interpretowany zgodnie z nim, z wyłączeniem przepisów kolizyjnych oraz Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów (CISG).

14.2. Niezależnie od postanowień sekcji 14.1, UCZESTNICY mający miejsce zamieszkania lub zwykłe miejsce pobytu w Polsce korzystają z ochrony przyznanej im przez bezwzględnie obowiązujące przepisy prawa polskiego, których nie można wyłączyć w drodze umowy, w szczególności z przepisów ustawy z dnia 30 maja 2014 r. o prawach konsumenta (Dz.U. 2014 poz. 827 z późn. zm.) oraz przepisów Kodeksu cywilnego

dotyczących przyrzeczenia publicznego (art. 919–921 k.c.). Wskazanie prawa austriackiego jako właściwego nie pozbawia tych UCZESTNIKÓW ochrony wynikającej z ww. przepisów.

- 14.3.** W zakresie ETAPU 2 organizowanego na terytorium Polski zastosowanie mają również właściwe przepisy polskiego prawa podatkowego i administracyjnego, w tym w szczególności przepisy dotyczące opodatkowania nagród otrzymywanych w konkursach.
- 14.4.** Wszelkie spory wynikające z niniejszego REGULAMINU lub z nim związane, których nie uda się rozwiązać polubownie w terminie 30 dni od zgłoszenia roszczenia na piśmie, będą rozstrzygane przez sąd właściwy według miejsca siedziby ORGANIZATORA. UCZESTNICY mający miejsce zamieszkania w Polsce mogą również dochodzić swoich roszczeń przed sądem właściwym według miejsca ich zamieszkania w Polsce, jeżeli przepisy obowiązującego prawa im to umożliwiają.

15. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

15.1. Jeśli którekolwiek z postanowień niniejszych WARUNKÓW zostanie uznane za całkowicie lub częściowo nieważne, nieskuteczne lub niewykonalne, nie ma to wpływu na ważność i wykonalność pozostałych postanowień. Nieważne, nieskuteczne lub niewykonalne postanowienie zostanie zastąpione, w zakresie dozwolonym przez prawo, ważnym, skutecznym i wykonalnym postanowieniem, które jest najbliższe osiągnięciu celu ekonomicznego zamierzonego przez nieważne, nieskuteczne lub niewykonalne postanowienie pod względem środków, czasu, miejsca lub zakresu. To samo dotyczy wszelkich luk w niniejszych WARUNKACH.

15.2. Przeniesienie praw i obowiązków

Prawa i obowiązki związane z KONKURSEM przysługują wyłącznie UCZESTNIKOWI i nie mogą być przeniesione na osobę trzecią bez uprzedniej pisemnej zgody ORGANIZATORA.

16. SIŁA WYŻSZA

16.1. ORGANIZATOR nie ponosi odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z niniejszego REGULAMINU w zakresie, w jakim jest to bezpośrednią konsekwencją zdarzeń pozostających poza jego racjonalną kontrolą, których ORGANIZATOR nie mógł przewidzieć ani im zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, w tym w szczególności: klęsk żywiołowych, działań wojennych, aktów terroryzmu, strajków generalnych lub branżowych, decyzji lub aktów organów władzy publicznej, urzędowych restrykcji dotyczących podróży lub transportu, poważnych awarii infrastruktury technicznej lub telekomunikacyjnej, a także epidemii lub pandemii (dalej: „SIŁA WYŻSZA”).

16.2. O zaistnieniu SIŁY WYŻSZEJ ORGANIZATOR niezwłocznie informuje UCZESTNIKÓW za pośrednictwem strony internetowej KONKURSU lub w inny odpowiedni sposób. W przypadku zaistnienia SIŁY WYŻSZEJ ORGANIZATOR jest uprawniony do:

- a) zmiany terminu lub miejsca przeprowadzenia ETAPU lub ETAPÓW KONKURSU;
- b) zastąpienia nagrody nagrodą o zbliżonym charakterze i wartości rynkowej;
- c) zawieszenia lub odwołania KONKURSU lub poszczególnych jego ETAPÓW.

16.3. W przypadku odwołania KONKURSU lub poszczególnych ETAPÓW z powodu SIŁY WYŻSZEJ UCZESTNIKOWI nie przysługuje roszczenie odszkodowawcze ani żadna inna forma rekompensaty wobec ORGANIZATORA, z

zastrzeżeniem bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa właściwego dla miejsca zamieszkania UCZESTNIKA.

ZAŁĄCZNIKI:

<u>Załącznik A</u>	Skale oceny i procedury
<u>Załącznik 1</u>	Lista krajów uczestniczących, lokalnych organizatorów, stron internetowych, harmonogramów
<u>Załącznik 2</u>	Arkusz oceny ETAP 1
<u>Załącznik 3</u>	Definicje napojów kawowych
<u>Załącznik 4</u>	Arkusz oceny ETAP 2 (w tym kryteria oceny technicznej, kryteria oceny sensorycznej, kryteria oceny ogólnego wrażenia głównego sędziego) oraz sprzęt i narzędzia, ziarna kawy
<u>Załącznik 5</u>	Arkusz oceny ETAP 3 (w tym kryteria oceny technicznej, kryteria oceny sensorycznej, kryteria oceny ogólnego wrażenia głównego sędziego) oraz sprzęt i narzędzia, ziarna kawy
<u>Załącznik 6</u>	Oświadczenie o ochronie danych osobowych

Skale oceny i procedury

SKALE OCENY

Kandydaci i Uczestnicy będą oceniani przy pomocy następujących skal:

Tak/Nie

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

Skala Numeryczna (Latte Art): 0-3

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

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

STANDARZY JAKOŚCI PIANKI SCA

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

Skala Numeryczna (Jakość): 0-6

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

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

Skala Numeryczna (ogólne wrażenie): 0-3

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

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

PROCEDURY OCENY

KARTA WYNIKÓW APLIKACJI

Ocena Latte Art

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

Ocena Umiejętności Baristy

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

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

KARTA WYNIKÓW SENSORYCZNYCH

Ocena Kawy Espresso

a) Atrakcyjność wizualna

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

b) Jakość Doznań Smakowych

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

Ocena Kawy Latte Art

a) Atrakcyjność wizualna Latte Art

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

b) Jakość Doznań Smakowych

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

Ocena Napoju autorskiego (Signature Drink)

Sędziowie ocenią Napój autorski za pomocą Skali Numerycznej (Skali Jakościowej) i przyznają punkty od 0 do 6.

- Dobra Prezentacja i Opis: Uczestnik musi opisać szczegóły swojego Napoju autorskiego sędziom. Wysoka ocena będzie przyznana uczestnikom, którzy wyczerpująco opiszą składniki, metody przygotowania oraz smaki i aromaty napoju. Uczestnik, jeśli uważa to za stosowne, może poinstruować sędziów, jak należy pić napój (np. popijać, mieszać). Jeśli nie zostaną podane żadne instrukcje, sędziowie indywidualnie wybiorą sposób oceny charakterystycznego napoju.
- Prezentacja i precyzja: Sędziowie ocenią prezentację napoju pod kątem kreatywności i atrakcyjności wizualnej. Ponadto, ocenią smak napoju w porównaniu z opisem napoju pod kątem dokładności.
- Wrażenia smakowe: Sędziowie ocenią, jak dobrze komponenty smakowe napoju pasują do siebie i uzupełniają się nawzajem w ramach całkowitego doświadczenia degustacyjnego. Napoje autorskie, które tworzą nowe i/lub unikalne doznania, mogą otrzymać więcej punktów. Napoje autorskie, które naśladowują smak espresso, niekoniecznie otrzymają większą liczbę punktów. Jeśli napój jest niezrównoważony lub dany składnik smakowy umniejsza doznania płynące z napoju, punktacja zostanie obniżona.

KARTA WYNIKÓW TECHNICZNYCH

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

Ocena Espresso

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

Ocena Latte Art

Umiejętności techniczne: takie same jak kryteria oceny Espresso powyżej.

Mleko:

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

Ocena Napoju autorskiego (Signature Drink)

W kategorii „Signature Drink” nie stosuje się oceny technicznej, ponieważ uczestnicy mogą używać kawy i nie są zobowiązani do przygotowywania napojów na bazie espresso.

Ocena Techniczna

- a) Zarządzanie stanowiskiem/ czysty obszar roboczy na koniec: sędzia techniczny oceni, czy uczestnik spełnia następujące kryteria:
- W czasie wykonywania zadania uczestnik wykazuje biegłość i doświadczenie.
 - Prawidłowe użytkowanie i obsługa ekspresu do kawy i młynka.
 - Czyste i dobrze utrzymane stanowisko pracy (sprzęt, lady, ręczniki i dzbanki) oraz właściwe wykorzystanie kawy i innych składników (mleko, składniki napojów).
 - Wszelkie rozlane płyny są usuwane w czasie trwania konkursu.

- Nie należy umieszczać żadnych płynów ani innych składników na obudowie ekspresu.
- b) Czyszczenie wylewek kolby:
- Uczestnik powinien usunąć wodę ze zmielonej kawy z wylewek kolby poprzez wyczyszczenie wylewek. Można to wykonać poprzez płużkanie, użycie ręcznika i/lub przetarcie palcami.
- c) Ogólna higiena podczas prezentacji: Sędziowie będą oceniać praktyki higieniczne uczestników podczas całej prezentacji. Przykłady niedopuszczalnych praktyk obejmują dotykanie twarzy dłońmi, ust lub podłogi, a następnie używanie rąk do przygotowywania napojów.
- d) Prawidłowe używanie ściereczek: Sędziowie będą oceniać prawidłowe i higieniczne używanie ściereczek przez uczestników. Uczestnik powinien używać jednej ściereczki do dyszy parowej, innej do czyszczenia kosza kolby i kolejnej do sprzątania stanowiska. Przykłady niehigienicznych praktyk obejmują używanie ściereczki, która została upuszczona na ziemię, używanie tej samej ściereczki do różnych zastosowań, dotykanie twarzy lub ust ściereczką.

KARTA WYNIKÓW SĘDZIEGO GŁÓWNEGO

Ocena Espresso

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

Ocena Latte Art

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

Ocena Napoju autorskiego (Signature Drink)

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

Ocena techniczna / zarządzanie stanowiskiem

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

Ramy Czasowe

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

Załącznik 1

Lista uczestniczących krajów

Termin rejestracji online może zostać ustalony przez lokalną firmę, jednak nie może być późniejszy niż 31.05.2026 r.

Okres uczestnictwa w ETAPIE 1 może być ustalony przez lokalną firmę, jednak nie może być późniejszy niż 30.06.2026 r.

Okres uczestnictwa w ETAPIE 2 może być ustalony przez lokalną firmę, jednak nie może być późniejszy niż 31.07.2026 r.

Kraj	Lokalny Organizator	Link do rejestracji	Data graniczna rejestracji online	Czas trwania ETAPU 1	Czas trwania ETAPU 2
Polska	Julius Meinl Polska sp. z o.o.	https://juliusmeinl.com/pl/barista-cup	15.05.2026	7.04.2026 – 15.05.2026	12-13.06.2026

Arkusz Sędziowski ETAP 1

Aplikujący:	Data:
Nazwisko sędziego (sędziów):	

ARKUSZ WYNIKÓW APLIKUJĄCEGO

OCENA NAPOJU WIDEO

Ocena Latte Art

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

Ocena Umiejętności Baristy

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

ŁĄCZNY WYNIK

/ 18

PROCEDURA OCENY APLIKACJI

Ocena Latte Art

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

Ocena Umiejętności Baristy

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

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

Definicje Napojów Kawowych

Espresso

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

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

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

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

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

Wymagany jest 20-30 sekundowy czas ekstrakcji.

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

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

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

Cappuccino

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

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

Cappuccino musi być podawane w filiżance Julius Meinl. Ważne jest to by sędziowie mogli degustować kawę zgodnie z wymaganiami bez żadnych funkcjonalnych przeszkód utrudniających ich zdolność do dokładnej oceny. Dotyczy to między innymi takich kwestii jak: zbyt gorące naczynie, brak możliwości bezpiecznego trzymania i picia z naczynia. W przypadku zaistnienia okoliczności, które mogą wpłynąć negatywnie na zdolność sędziów do oceniania, wpłynie to na wynik "Dbałość o szczegóły".

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

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

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

Napój autorski (Signature Beverage)

Napój autorski pokazuje kreatywność i umiejętności uczestnika w tworzeniu atrakcyjnego i indywidualnego napoju na bazie kawy.

Napój autorski powinien być napojem płynnym; sędziowie muszą mieć możliwość jego spożycia.

Każdy napój autorski musi zawierać kawę. Dopuszczalne są kreatywne i alternatywne metody przygotowania kawy, nieograniczające się do tradycyjnych metod ekstrakcji lub zaparzania (takich jak ekstrakcja espresso lub parzenie na gorąco), pod warunkiem że obecność i smak składnika kawowego są wyraźnie rozpoznawalne w gotowym napoju.

Przygotowanie niektórych składników innych niż kawa (np. 24-godzinna infuzja) przed rozpoczęciem konkursu jest konieczne i dopuszczalne. Ostateczne połączenie wszystkich składników w napój autorski musi nastąpić na scenie w czasie przydzielonym zawodnikowi na konkurs. Przygotowanie napoju autorskiego jest oceniane w kategorii „Dobrze wyjaśnione, przedstawione i przygotowane” w arkuszu oceny sensorycznej. Dominujący smak kawy musi być wyczuwalny, w przeciwnym razie ocena „Doświadczenie smakowe” będzie odzwierciedlać wynikowe wrażenia sensoryczne.

Napój autorski może być podawany w dowolnej temperaturze spożycia.

Składniki zawierające alkohol są dozwolone w kategorii Napój autorski. Zawodnikom zaleca się, aby upewnili się, że obecność alkoholu w ich napojach nie dominuje nad ogólnym smakiem, zachowując zrównoważony profil smakowy. Wszystkie składniki muszą zostać ujawnione na żądanie. Uczestnicy muszą przynieść oryginalne opakowania wszystkich składników użytych w swoim napoju charakterystycznym do kontroli przez sędziów w celu weryfikacji składników. Jeśli uczestnik nie dostarczy oryginalnego opakowania na żądanie, napój charakterystyczny otrzyma 0 punktów we wszystkich kategoriach dostępnych w arkuszach oceny sensorycznej w kategorii napojów charakterystycznych.

W portafiltrach można umieszczać wyłącznie zmieloną kawę i wodę, w przeciwnym razie napój charakterystyczny otrzyma 0 punktów we wszystkich kategoriach dostępnych w arkuszach ocen technicznych i sensorycznych w kategorii napojów

Karta Sędziowska ETAP 2

Nazwisko uczestnika:	Data:
Nazwisko sędziego:	

KARTA WYNIKÓW SENSORCZNYCH**OCENA ESPRESSO**

Atrakcyjność wizualna

	TAK	NIE
Crema		
		/1

Jakość wrażeń smakowych

Smak	/6
Balans	/6
Body	/6
Aftertaste	/6
	/ 24

OCENA CAPPUCCINO

Atrakcyjność wizualna Latte Art

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

Jakość wrażeń smakowych

Smak	/6
Balans	/6
Body	/6
Aftertaste	/6
	/ 24

OCENA NAPOJU AUTORSKIEGO

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

**OCENA
SENSORCZNA****/ 79**

Nazwisko uczestnika:	Data:
Nazwisko sędziego:	

KARTA WYNIKÓW TECHNICZNYCH

Ocena Espresso

	TAK	NIE
Płukanie grupy		
Czyszczenie/osuszenie portafiltera przed dozowaniem		
Dopuszczalne straty podczas dozowania/mielenia		
Odpowiednie dozowanie i ubijanie		
Czyszczenie portafiltrów (przed ich włożeniem)		
Natychmiastowe parzenie		
Czas ekstrakcji (20-30 sekund)		
	/7	

Czas ekstrakcji

	s
--	---

Ocena Cappuccino

	TAK	NIE
Płukanie grupy		
Czyszczenie/osuszenie portafiltera przed dozowaniem		
Dopuszczalne straty podczas dozowania/mielenia		
Odpowiednie dozowanie i ubijanie		
Czyszczenie portafiltrów (przed ich włożeniem)		
Natychmiastowe parzenie		
Czas ekstrakcji (20-30 sekund)		
	/7	

Czas ekstrakcji

	s
--	---

Mleko

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

Ogólna ocena techniczna

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

**OCENA
TECHNICZNA**

/ 23

Nazwisko Uczestnika:	Data:
Nazwisko Sędziego:	

KARTA WYNIKÓW SĘDZIEGO GŁÓWNEGO

Ocena Espresso

 /3

Ocena Cappuccino

 /3

Ocena Napoju autorskiego

 /3

Ocena Techniczna/Zarządzanie Stanowiskiem

 /6

W ciągu 12 minut: TAK / NIE

Całkowity czas

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

Punkty Ujemne: _____ (60 max.)

**OCENA
SĘDZIEGO
GŁÓWNEGO**

 / 15

OCENA TECHNICZNA 1	OCENA SENSORYCZNA 1	OCENA SENSORYCZNA 2	OCENA SĘDZIEGO GŁÓWNEGO	PUNKTY UJEMNE	ŁĄCZNY WYNIK
/23	/79	/79	/15		

Sprzęt, narzędzia i ziarna kawy

Sprzęt i narzędzia

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

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

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

Wszystkie stanowiska uczestników będą wyposażone w następujące elementy: tradycyjny ekspres ciśnieniowy, 1 młynek, 1 odbijak, mleko (szczegóły dostępne przed zawodami), kosz na śmieci, 1 wózek kelnerski (do wykorzystania w czasie przygotowania i sprzątnięcia), filiżanki do espresso Julius Meinl, filiżanki do cappuccino Julius Meinl, szklanki do wody Julius Meinl, ziarna kawy Julius Meinl, serwetki Julius Meinl, tacę do serwowania Julius Meinl oraz stolik.

Uczestnicy muszą rywalizować przy użyciu ziaren kawy dostarczonych przez Organizatora.

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

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

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

Ziarna Kawy

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

Judging Sheet STAGE 3

SENSORY SCORE SHEET

ESPRESSO EVALUATION

Visual Appeal

	YES	NO
Crema		
		/1

Quality of Taste Experience

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

CAPPUCCINO EVALUATION

Visual Appeal of Latte Art

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

Quality of Taste Experience

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

SIGNATURE DRINK EVALUATION

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

**SENSORY
SCORE**

/ 79

**ESPRESSO SENSORY
SCORE**

**CAPPUCCINO SENSORY
SCORE**

**SIG. DRINK SENSORY
SCORE**

/25	/36	/18
------------	------------	------------

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>/7</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>/7</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>/5</i>	

Signature Drink Evaluation

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

Overall Technical Evaluation

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

**TECHNICAL
SCORE**

/ 23

**ESPRESSO
TECH. SCORE**

/7

**CAPPUCCINO
TECH. SCORE**

/12

HEAD JUDGE SCORE SHEET

Espresso Evaluation

/3

Cappuccino Evaluation

/3

Signature Drink Evaluation

/3

Technical Evaluation/Station Management

/6

Within Timeframe of 12 Minutes: YES / NO

Total

 time:

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

Negative Points: _____ (60 max.)

**HEAD JUDGE
SCORE**

/ 15

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

TOTALS

ESPRESSO CATEGORY SCORE

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

CAPPUCCINO CATEGORY SCORE

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

SIGNATURE DRINK CATEGORY SCORE

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

Sprzęt, narzędzia i ziarna kawy

Sprzęt i narzędzia

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

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

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

Wszystkie stanowiska uczestników będą wyposażone w następujące elementy: tradycyjny ekspres ciśnieniowy, 1 młynek, 1 odbijak, mleko (szczegóły dostępne przed zawodami), kosz na śmieci, 1 wózek kelnerski (do wykorzystania w czasie przygotowania i sprzątnięcia), filiżanki do espresso Julius Meinl, filiżanki do cappuccino Julius Meinl, szklanki do wody Julius Meinl, ziarna kawy Julius Meinl, serwetki Julius Meinl, tacę do serwowania Julius Meinl oraz stolik.

Uczestnicy muszą rywalizować przy użyciu ziaren kawy dostarczonych przez Organizatora.

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

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

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

Ziarna Kawy

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

OŚWIADCZENIE O OCHRONIE PRYWATNOŚCI

PREAMBUŁA

Przetwarzając Państwa dane osobowe, przestrzegamy wszystkich przepisów dotyczących ochrony danych, w szczególności wszystkich postanowień ogólnego rozporządzenia UE o ochronie danych („RODO”) oraz wszystkich innych obowiązujących przepisów. W niniejszym oświadczeniu określamy, które z Państwa danych osobowych będą przez nas przetwarzane, ujawniamy cele, dla których przetwarzane są dane osobowe, oraz podstawę prawną, na której opiera się przetwarzanie Państwa danych osobowych, a także sposób, w jaki mogą Państwo skorzystać z przysługujących Państwu praw wynikających z RODO, jeśli ma to zastosowanie.

ADMINISTRATORZY PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

Administratorami przetwarzania danych osobowych w rozumieniu RODO są:

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

oraz

lokalna firma w Państwa kraju wymieniona w załączniku 1 dotyczącym ochrony danych.

CELE I PODSTAWA PRAWNA PRZETWARZANIA DANYCH

Jeśli jesteś uczestnikiem konkursu JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 zgodnie z opisem w Regulaminie, będziemy przetwarzać Twoje dane osobowe. Twoje dane osobowe są wymagane do udziału w konkursie JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Przetwarzamy następujące dane osobowe podane przez Ciebie podczas rejestracji/zgłoszenia:

- nazwa i adres lokalnej firmy,
- imię i nazwisko,
- adres e-mail i dane kontaktowe,
- zdjęcia/filmy przedstawiające Ciebie podczas konkursu JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026,
- nazwa, przepis i składniki autorskich napojów.

Jeśli jesteś sędzią JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 zgodnie z opisem w Regulaminie, będziemy przetwarzać Twoje dane osobowe. Twoje dane osobowe są wymagane do pełnienia funkcji sędziego podczas konkursu JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Przetwarzamy następujące dane osobowe podane przez Ciebie podczas procesu rekrutacyjnego:

- imię i nazwisko,
- adres e-mail i numer kontaktowy,
- zdjęcia/filmy przedstawiające Ciebie podczas konkursu JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026,
- CV.

Podstawą prawną przetwarzania tych danych osobowych uczestników konkursu jest zgoda użytkownika (art. 6 ust. 1 lit. A RODO), którą niniejszym wyraża, oraz nasz uzasadniony interes (art. 6 ust. 1 lit. f RODO) w zakresie organizacji i realizacji konkursu JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 (np. zwycięzcy etapów, nagrody itp.) oraz administrowania uczestnikami (w tym kontaktowania się z nimi). Ponadto dane osobowe są przetwarzane i przechowywane, polegający na przeprowadzeniu akcji zgodnie z postanowieniami Regulaminu oraz wyłonieniu zwycięzców oraz przyznania nagród. Wywa Na tej podstawie będziemy również przetwarzać Państwa dane osobowe w celach marketingowych w celu promowania JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 i uczestników za pośrednictwem mediów drukowanych, mediów internetowych i innych kanałów reklamowych.

PRZEKAZYWANIE DANYCH STRONOM TRZECIM

Zasadniczo przekazujemy Państwa dane osobowe stronom trzecim tylko wtedy i w takim zakresie, w jakim istnieje ważna podstawa prawna do takiego przekazania. W razie potrzeby Państwa dane osobowe będą przekazywane np. następującym (kategoriom) odbiorców: Dostawcom zewnętrznym (np. zewnętrznym sędziom, agencjom eventowym)

- Partnerzy dystrybucyjni Julius Meinl Austria GmbH i inne bezpośrednie i pośrednie spółki zależne JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Wiedeń
- Partnerzy organizacyjni odpowiedzialni za nagrody (biura podróży, hotele itp.)
- Agencje marketingowe powiązane z Julius Meinl Austria GmbH i innymi lokalnymi spółkami (patrz załącznik 1) oraz innymi bezpośrednimi i pośrednimi spółkami zależnymi JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Wiedeń

CZAS TRWANIA PROPONOWANEJ OPERACJI PRZETWARZANIA

W każdym przypadku przetwarzamy Państwa dane osobowe przez cały czas trwania konkursu JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Ponadto Państwa dane osobowe będą przechowywane przez 3 lata w celach związanych z konkursem JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 (wymienionych w sekcji 2). Jeśli jesteśmy zobowiązani do przechowywania danych osobowych użytkownika przez dłuższy okres ze względu na ustawowe obowiązki dotyczące przechowywania danych, dane osobowe użytkownika mogą być również przechowywane przez okres określony w obowiązkach dotyczących przechowywania danych. Dane osobowe mogą być również przechowywane tak długo, jak jest to konieczne do dochodzenia, wykonywania lub obrony roszczeń prawnych.

Jeśli nie potrzebujemy już danych osobowych użytkownika, usuwamy je lub zanonimizujemy, aby uniemożliwić identyfikację użytkownika.

TWOJE PRAWA W ZWIĄZKU Z TWOIMI DANymi OSOBOWYMI

Możesz skorzystać ze swoich praw wobec każdego administratora danych.

Masz prawo do informacji o swoich danych osobowych przetwarzanych przez nas (art. 15 RODO). Jeśli przetwarzamy nieprawidłowe lub niekompletne dane osobowe, masz prawo do ich sprostowania lub uzupełnienia (art. 16 RODO).

Możesz również zażądać od nas usunięcia danych osobowych (art. 17 RODO). Przy czym złożenie żądania usunięcia danych osobowych w trakcie trwania któregośkolwiek z Etapów, będzie równoznaczne z wykluczeniem z udziału w Konkursie, które zostały przetworzone niezgodnie z prawem. Należy pamiętać,

że prawo to przysługuje wyłącznie w odniesieniu do danych osobowych, które są nieprawidłowe, niekompletne lub przetworzone niezgodnie z prawem, lub w innych przypadkach, w których spełnione są wymogi prawne dotyczące wykonywania tego prawa (art. 17 RODO).

Masz również prawo do uzyskania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych, które Cię dotyczą (art. 18 RODO).

Masz prawo do otrzymania dotyczących Ciebie danych osobowych, które nam przekazałeś, w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego, oraz masz prawo do przekazania tych danych osobowych innemu administratorowi bez przeszkód ze strony administratora, któremu dane osobowe zostały przekazane (art. 20 RODO).

W szczególności mają Państwo prawo w dowolnym momencie sprzeciwić się przetwarzaniu danych osobowych dotyczących Państwa, które opiera się na naszych uzasadnionych interesach, z przyczyn związanych z Państwa szczególną sytuacją. Jeśli nasze uzasadnione interesy nie przeważają lub przetwarzanie służy dochodzeniu, wykonywaniu lub obronie roszczeń prawnych, nie będziemy już przetwarzać Państwa danych osobowych (art. 21 RODO).

PODANIE DANYCH OSOBOWYCH

Podanie danych osobowych jest niezbędne do celów wymienionych w sekcji 3. Jeśli dane osobowe nie zostaną podane lub nie zostaną podane w wymaganym zakresie, udział w JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 nie będzie możliwy.

AUTOMATYCZNE PODEJMOWANIE DECYZJI / PROFILOWANIE

Nie stosujemy automatycznego podejmowania decyzji ani profilowania.

PRAWO DO ZŁOŻENIA SKARGI DO ORGANU NADZORCZEGO

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

INNE

Zastrzegamy sobie prawo do okresowego aktualizowania niniejszego oświadczenia o ochronie danych osobowych w celu uwzględnienia zmian prawnych i/lub technicznych i/lub wymagań lub wszelkich zmian naszej działalności (działalności). Dołożymy wszelkich starań, aby niezwłocznie poinformować Cię o takich aktualizacjach.

Oświadczenie o ochronie prywatności Załącznik 1 – Organy ochrony danych

Kraj	Lokalna firma	Organ ochrony danych
Austria	Julius Meinl Austria GmbH, Vienna	Österreichische Datenschutzbehörde Barichgasse 40-42 1030 Vienna Austria Phone: + 43 1 52 152 0 E-Mail: dsb@dsb.gv.at
Croatia	Julius Meinl Bonfanti d.o.o., Sveta Nedelja	Croatian Personal Data Protection Agency Selska cesta 136 10000 Zagreb Croatia Phone: + 385 1 4609 000 E-Mail: azop@azop.hr
Czech Republic	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Prague	The Office for Personal Data Protection Pplk. Sochora 27 170 00 Praha 7 Czech Republic Phone: +420 234 665 111 E-Mail: posta@uouu.cz
Germany (North-Rhine-Westfalia)	Julius Meinl Deutschland GmbH, Ratingen	Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein-Westfalen Postfach 20 04 44 40102 Düsseldorf Germany Phone: +49 211 / 38424 0 E-Mail: poststelle@ldi.nrw.de
Hungary	Julius Meinl Hungary Kft, Budapest	National Authority for Data Protection and Freedom of Information Falk Miksa utca 9-11 H-1055 Budapest Hungary Phone: + 36 1 391 1400 E-Mail: ugyfelszolgalat@naih.hu
Italy	Julius Meinl Italia SpA, Altavilla Vicentina	Garante per la Protezione dei Dati Personali Piazza Venezia n. 11 I - 00187 Roma Italy

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