



Julius Meinl

BARISTA

20

Cup

26

JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026

TERMENI ȘI CONDIȚII

1 INFORMAȚII GENERALE ȘI APLICABILITATE

- 1.1 Cupa Julius Meinl Barista Cup 2026, denumit în continuare "COMPETIȚIA", este organizat și desfășurat de SC Provitus Grup S.R.L. cu sediul în mun. Chișinău, str. Miitropolit Varlaam 69A, c/f 1003600082662, email: office@meinl.md (denumită în continuare "Organizator")
- 1.2 COMPETIȚIA este organizată pe teritoriul Republicii Moldova în scopul promovării ORGANIZATORULUI, a companiilor din grupul său și a activităților, imaginii de expert, produselor și ofertelor acestora.
- 1.3 COMPETIȚIA se desfășoară în trei etape: prima etapă (online) („**ETAPA 1**”) - desfășurată pe teritoriul Republicii Moldova, a doua etapă („**ETAPA 2**”) - desfășurată pe teritoriul Republicii Moldova, și a treia etapă (marea finală) („**ETAPA 3**”) - **desfășurată în Austria, la Viena.** Participarea la COMPETIȚIE este gratuită.
- 1.4 Prezentul Regulament, împreună cu anexele acestora („**REGULAMENTUL**”), se aplică COMPETIȚIEI și este obligatoriu din punct de vedere juridic pentru fiecare participant („**PARTICIPANT**”). Prin transmiterea înregistrării pentru COMPETIȚIE, PARTICIPANTUL acceptă acest REGULAMENT și garantează că are capacitatea legală de a încheia și de a se obliga prin acest REGULAMENT.
- 1.5 ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a modifica, suspenda sau înceta COMPETIȚIA sau de a modifica acest REGULAMENT, la discreția sa exclusivă. Orice modificări vor fi comunicate PARTICIPANȚILOR în timp util. Termeni și condiții suplimentare pot fi aplicabile etapelor individuale ale COMPETIȚIEI, inclusiv, în special, condițiile de participare.
- 1.6 Declarația privind protecția datelor (Anexa 6) face parte integrantă din acest REGULAMENT și trebuie să fie acceptată de fiecare PARTICIPANT la înscrierea în COMPETIȚIE.

2 CONDIȚII DE PARTICIPARE ȘI RETRAGERE

- 2.1 COMPETIȚIA este deschisă tuturor angajaților care sunt barista într-o cafenea, restaurant, hotel sau bar care oferă și servește oficial cafea Julius Meinl ÎN Republica Moldova. Relația de muncă trebuie să existe pe toată durata COMPETIȚIEI, inclusiv în data desfășurării finalei competiției.
- 2.2 COMPETIȚIA nu este deschisă angajaților ORGANIZATORULUI sau oricăror terți implicați în COMPETIȚIE ca consultanți, membri ai juriului etc., precum și membrilor apropiați ai familiilor acestora (inclusiv soț/soție, părinți, bunici, copii, frați, surori, unchi, mătuși și veri).
- 2.3 PARTICIPANTUL trebuie să aibă cel puțin 18 ani la momentul depunerii formularului de aplicare.
- 2.4 PARTICIPANTUL trebuie să fie rezident al țării în care participă la COMPETIȚIE.



More than a moment

- 2.5 PARTICIPANTUL poate participa la ETAPA 1 (vezi Secțiunea 5.1) și ETAPA 2 (vezi Secțiunea 5.3.4) exclusiv pe teritoriul Republicii Moldova, aceste etape fiind destinate persoanelor cu reședința în Republica Molodva.
- 2.6 ORGANIZATORUL are dreptul expres de a respinge aplicația unui PARTICIPANT fără a oferi un motiv. În special, ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a descalifica și/sau exclude PARTICIPANTUL în orice moment, mai ales dacă:
- 2.6.1 a furnizat date (personale) incorecte în formularul de aplicare (vezi Secțiunea 3.1);
 - 2.6.2 există motive serioase pentru ca ORGANIZATORUL să considere că PARTICIPANTUL a încălcat sau încalcă acest REGULAMENT sau alte reglementări obligatorii.
- 2.7 Participarea la COMPETIȚIE este strict personală și netransmisibilă. PARTICIPANTUL trebuie să participe personal la toate etapele COMPETIȚIEI și nu poate folosi ajutorul unei terțe părți.
- 2.8 ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a solicita dovezi că PARTICIPANTUL îndeplinește condițiile de eligibilitate (vezi Secțiunile 2.1–2.4). Neîndeplinirea acestei obligații poate duce la descalificare și pierderea oricărui premiu acordat. Toate deciziile ORGANIZATORULUI sunt finale și obligatorii și nu pot fi contestate.
- 2.9 Criteriile generale de evaluare pentru toate ETAPELE COMPETIȚIEI sunt enumerate în Anexa A.

3 ÎNREGISTRARE ONLINE

- 3.1 PARTICIPANTUL trebuie să finalizeze procesul de înregistrare online pe pagina web ORGANIZATORULUI, în perioada 15 aprilie 2026 – 15 mai 2026, furnizând în special următoarele informații (personale):
- denumirea și adresa angajatorului,
 - nume și prenume,
 - adresă de e-mail,
 - țara de reședință,
 - număr de telefon de contact
 - o fotografie a participantului
- 3.2 Este responsabilitatea PARTICIPANTULUI să se asigure că aplicația este completă, corectă și respectă cerințele de format sau ghidurile stabilite. Aplicațiile incomplete sau incorecte pot fi descalificate și excluse din COMPETIȚIE la discreția ORGANIZATORULUI.
- 3.3 La înscrierea în COMPETIȚIE, PARTICIPANTUL trebuie să se înscrie în concurs și cu un material video prin care să demonstreze abilitățile lui în:
- 3.3.1 prepararea unui espresso la o mașină cu portafiltru;
 - 3.3.2 spumarea laptelui;
 - 3.3.3 prepararea unui cappuccino folosind tehnica latte art.



More than a moment

3.4 Participanții care au luat parte la ediția COMPETIȚIEI din anul 2024 nu au dreptul să reutilizeze sau să reîncarce materialul video înscris în ediția anterioară, fiind necesară transmiterea unui material video nou.

3.5 Pentru încărcare videoclipului demonstrativ, PARTICIPANTUL poate alege între a încărca un fișier video și furniza o adresă web/un link unde videoclipul de înscriere cu demonstrația menționată în secțiunea 3.3 este disponibil.

La această etapă, PARTICIPANTUL trebuie să se asigure că videoclipul este public și poate fi vizionat sau descărcat de către ORGANIZATOR. Videoclipul trebuie să permită identificarea vizuală a PARTICIPANTULUI, fașa acestuia trebuind să fie clar vizibilă pe parcursul preparării. În caz contrar, înscrierea PARTICIPANTULUI în competiție poate fi invalidă.

3.6 Prin depunerea aplicației, PARTICIPANTUL confirmă că a citit, a înțeles și acceptă să fie evaluat conform criteriilor prevăzute în acest REGULAMENT și la discreția unui juriu desemnat de ORGANIZATOR.

4 ÎMBRĂCĂMINTE

4.1 PARTICIPANTUL poate primi de la ORGANIZATOR îmbrăcăminte (tricouri și șorțuri) pentru COMPETIȚIE.

4.2 PARTICIPANTUL este obligat să poarte îmbrăcăminte furnizată conform instrucțiunilor verbale și scrise ale ORGANIZATORULUI.

4.3 Doar logo-urile Julius Meinl și alte logo-uri ale sponsorilor aprobate expres de ORGANIZATOR pot fi purtate de PARTICIPANȚI în timpul COMPETIȚIEI.

5 PRIMA ETAPĂ A COMPETIȚIEI – ETAPA 1

5.1 ETAPA 1 se desfășoară online (a se vedea secțiunea 3), în perioada declarată oficial (a se vedea secțiunea 3.1) și se finalizează cu selecția a 10 finaliști.

5.2 PARTICIPANȚII sunt evaluați și punctați de către un juriu (vezi Secțiunea 5.3) în categoria Latte Art & Abilități de Barista. Toate etapele trebuie îndeplinite prin completarea formularului online pe pagina web a companiei locale înainte de termenul limită.

5.2.1 Latte Art & Abilități Barista:

PARTICIPANTUL trebuie să transmită un singur videoclip, de bună calitate și de scurtă durată (durata maximă: 3 minute), care să demonstreze abilitățile sale în următoarele sarcini:

- prepararea unui espresso la o mașină cu portafiltru;
- spumarea laptelui;
- turnarea liberă (free pour) a laptelui în espresso pentru a crea latte art.

Espresso și Cappuccino trebuie să respecte definițiile băuturilor de cafea enumerate în Anexa 3.

Se poate încărca un singur videoclip. PARTICIPANTUL trebuie să se asigure că videoclipul este clar, bine iluminat și permite evaluarea detaliată a competențelor în fiecare etapă.

Scopul este de a oferi o imagine completă a abilităților de preparare a cafelei, de la extracția espresso-ului până la prezentarea finală a latte art-ului.



More than a moment

Criteriile detaliate de evaluare privind Latte Art & Abilități de Barista sunt enumerate în Fișa de jurizare a ETAPEI 1 (Anexa 2).

5.3 JURIUL ETAPEI I

- 5.3.1 Juriul ETAPEI 1 este format din până la cinci (5) membri calificați cu experiență în domeniul cafelei („JURIUL ETAPEI 1”). ORGANIZATORUL are libertatea de a selecta membrii juriului, inclusiv președintele juriului, la discreția sa exclusivă. În cazul absenței unui membru, ORGANIZATORUL îl poate înlocui cu o altă persoană potrivită.
- 5.3.2 JURIUL ETAPEI 1 este condus de un președinte al juriului care coordonează procesul de evaluare. Evaluarea se face exclusiv pe baza meritului.
- 5.3.3 JURIUL ETAPEI 1 va întocmi o listă de până la zece (10) PARTICIPANȚI, în funcție de performanța din ETAPA 1 și respectarea obligațiilor din Secțiunea 3.2, ordonați descrescător (cei mai buni fiind clasati pe primul loc) („**CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1**”). În caz de egalitate, juriul decide în comun care participant demonstrează cel mai bine expertiza în cafea și abilitățile avansate de barista. În caz de egalitate între membrii juriului, președintele juriului are vot decisiv.
- 5.3.4 Toate deciziile JURIULUI ETAPEI 1 sunt finale și obligatorii și nu pot fi contestate. Juriul nu este obligat să justifice deciziile și PARTICIPANTUL nu are dreptul de a primi feedback.

5.4 CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1 vor fi notificați prin e-mail și pe Rețelele de Socializare în timp util.

5.5 Dacă un CÂȘTIGĂTOR al ETAPEI 1 acceptă invitația, dar ulterior nu mai poate participa, acesta trebuie să informeze prompt ORGANIZATORUL. În acest caz, ORGANIZATORUL poate invita următorul participant clasat.

6 ÎNTÂLNIRE INFORMATIVĂ ȘI TRAGERE LA SORȚI

- 6.1 Înainte de ETAPA 2 vor avea loc întâlniri informative cu CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1. Data și locația vor fi comunicate în prealabil. Participarea este obligatorie (online sau fizic). Neparticiparea fără motiv poate duce la descalificare.
- 6.2 Scopul întâlnirii informative este de a prezenta în detaliu regulile, procedurile și desfășurarea ETAPEI 2 a COMPETIȚIEI.
- 6.3 Ordinea prestațiilor PARTICIPANȚILOR ETAPEI 2 va fi stabilită prin tragere la sorți, în cadrul întâlnirii informative.

7 A DOUA ETAPĂ (LOCALĂ) – ETAPA 2

7.1 ETAPA 2 se desfășoară ca eveniment local în data de 4 iulie 2026.

7.2 Numai CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1 sunt eligibili să participe la ETAPA 2 („**PARTICIPANȚII ETAPEI 2**”).

7.3 PARTICIPANȚII ETAPEI 2 sunt evaluați și punctați de către un Juriu (vezi Secțiunea 7.8) în trei categorii de competiție: „Espresso”, „Cappuccino” și „Băutură Signature”, în conformitate cu definițiile băuturilor de cafea prevăzute în Anexa 3.



More than a moment

7.4 PARTICIPANȚII ETAPEI 2 (vezi Secțiunea 7.8.1) trebuie să servească câte o băutură din fiecare categorie fiecărui judecător senzorial. PARTICIPANȚII ETAPEI 2 pot prepara mai multe băuturi, însă doar băuturile servite judecătorilor senzoriali vor fi evaluate.

7.5 Criteriile detaliate de evaluare sunt prevăzute în Fișa de jurizare a ETAPEI 2 (Annex 4).

7.6 Echipamentele și cafeaua utilizate în timpul ETAPEI 2 sunt definite în Annex 4.

7.7 Timp și penalități:

7.7.1 Fiecare PARTICIPANT AL ETAPEI 2 are la dispoziție un total de 31 de minute pentru a-și finaliza prestația, constând în:

- Timp de pregătire: 12 min.
- Timp de competiție / performanță: 12 min.
- Timp de curățenie: 7 min.

7.7.2 Pentru măsurarea timpului de pregătire și a timpului de competiție va fi utilizat un cronometru vizibil.

7.7.3 Depășirea timpului de competiție va duce la penalizări, după cum urmează: se va scădea un punct pentru fiecare secundă depășită, până la un maximum de minus 60 de puncte; dacă depășirea este mai mare de 60 de secunde, PARTICIPANTUL va fi descalificat.

7.8 JURIUL ETAPEI 2

7.8.1 Juriul ETAPEI 2 este format din 4 (patru) membri, care sunt parteneri de afaceri și/sau angajați ai ORGANIZATORULUI/partenerilor de afaceri din țara respectivă menționată în Anexa 1 („**JURIUL ETAPEI 2**”). Există doi jurați senzoriali, un jurat tehnic și un jurat principal (head-judge). ORGANIZATORUL este liber să aleagă toți membrii juriului, inclusiv judecătorul principal (head-judge), la discreția sa exclusivă. În cazul absenței unui membru al juriului, ORGANIZATORUL poate înlocui respectivul membru cu orice altă persoană adecvată.

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

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

7.8.4 În cazul unui egal între doi sau mai mulți PARTICIPANȚI AI ETAPEI 2, scorul senzorial „Espresso” (descriș în continuare în Anexa 4) al PARTICIPANȚILOR ETAPEI 2 va fi decisiv. PARTICIPANTUL ETAPEI 2 cu cel mai mare scor senzorial „Espresso” câștigă clasamentul și se situează înaintea oricărui alt PARTICIPANT AL ETAPEI 2 cu același scor total. În cazul în care PARTICIPANȚII ETAPEI 2 aflați la egalitate au același scor senzorial „Espresso”, PARTICIPANTUL ETAPEI 2 cu scorul total senzorial „Cappuccino” mai mare (descriș în continuare în Anexa 4) se situează înaintea oricărui alt PARTICIPANT AL ETAPEI 2. În cazul în care PARTICIPANȚII ETAPEI 2 aflați la egalitate au același scor senzorial „Espresso” și același scor senzorial „Cappuccino”, cel cu un scor „Head Judge” mai mare (descriș în continuare în Anexa 4) va fi clasat primul. În cazul unui egal final între PARTICIPANȚI, JURIUL ETAPEI 2 va decide în



More than a moment

comun care PARTICIPANT exemplifică cel mai bine expertiza în cafea și abilitățile avansate de barista. În cazul unui egal între membrii juriului, judecătorul principal (head-judge) are vot decisiv.

- 7.8.5 7.8.4 JURIUL ETAPEI 2 va desemna un câștigător (denumit „CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 2”) și un participant clasat pe locul al doilea, pe baza celui mai mare scor total obținut în evaluările din toate cele trei categorii. Fiecare eveniment local al ETAPEI 2 va avea un CÂȘTIGĂTOR AL ETAPEI 2 și un participant clasat pe locul al doilea.
- 7.8.6 Toate deciziile JURULUI ETAPEI 2 sunt finale și obligatorii și nu pot fi contestate. JURIUL ETAPEI 2 poate justifica sau explica decizia sa, iar PARTICIPANTUL nu are dreptul de a primi niciun feedback.

1. PREMIILE LOCALE

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

8.2 PREMIUL ETAPEI 2 (Finala Națională)

8.2.1 Reprezintă Moldova la finala globală

8.2.2 Călătorie în Viena - 2-3 nopți pentru câștigător și un reprezentant al locației

8.2.3 Rancilio Silvia Pro X.

8.3 CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2 vor primi informații privind data și programul ETAPEI 3 din partea ORGANIZATORULUI, în timp util după finalizarea ETAPEI 2 în fiecare țară, în cadrul perioadelor de timp prevăzute în Anexa 1.

8.4 În cazul în care un CÂȘTIGĂTOR AL ETAPEI 2 acceptă invitația, dar ulterior devine incapabil să participe la restul COMPETIȚIEI, acesta trebuie să informeze prompt ORGANIZATORUL. Într-o astfel de situație, ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a transmite o invitație următorului PARTICIPANT cu cel mai mare scor din țara respectivă pentru a participa la COMPETIȚIE.

2. ÎNTÂLNIRE INFORMATIVĂ ȘI TRAGERE LA SORTI

- 9.1 Înainte de începerea ETAPEI 3, vor avea loc întâlniri informative cu CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2. Data și locația întâlnirii vor fi comunicate în prealabil PARTICIPANȚILOR respectivi. Aceste întâlniri sunt obligatorii pentru toți CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2. Cu toate acestea, participarea va fi posibilă fie online, fie în persoană. Aceste întâlniri sunt obligatorii pentru toți CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2. Neaparticiparea la întâlnirea informativă fără o justificare rezonabilă poate duce la descalificare.
- 9.2 Scopul întâlnirii informative este de a furniza CÂȘTIGĂTORILOR ETAPEI 2 informațiile necesare pentru ETAPA 3. În mod particular, ORGANIZATORUL va explica regulile și termenii și condițiile finale ale ETAPEI 3, precum și procesul detaliat al ETAPEI 3.
- 9.3 În cadrul întâlnirii informative, ordinea prestațiilor în ETAPA 3 va fi stabilită prin tragere la sorti.

3. A TREIA ETAPĂ DE CONCURS – MAREA FINALĂ

- 10.1 ETAPA 3 va avea loc la Viena, Austria, la data de 4 septembrie 2026 sau la o altă dată stabilită la discreția exclusivă a ORGANIZATORULUI.
- 10.2 Numai CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2 pot participa la ETAPA 3 („PARTICIPANȚII ETAPEI 3”).



More than a moment

10.3 PARTICIPANȚII ETAPEI 3 sunt evaluați și punctați de către un Juriu (vezi secțiunea 9.7) în trei categorii de competiție: „Espresso”, „Cappuccino” și „Băutura de Autor”, în conformitate cu definițiile băuturilor de cafea prevăzute în Anexa 3.

10.4 PARTICIPANȚII ETAPEI 3 vor servi câte o băutură din toate categoriile de competiție menționate fiecărui judecător senzorial. PARTICIPANȚII ETAPEI 3 pot prepara oricâte băuturi doresc. Vor fi evaluate doar băuturile servite judecătorilor senzoriali (vezi secțiunea 7.8.1).

10.5 Criteriile detaliate de evaluare, inclusiv criteriile de evaluare tehnică și senzorială, sunt prevăzute în Fișa de jurizare a ETAPEI 3 (Anexa 5).

10.6 Prevederile detaliate privind echipamentele și instrumentele, precum și boabele de cafea care trebuie utilizate de PARTICIPANȚII ETAPEI 3 sunt descrise în continuare în Anexa 5.

10.7 Timp și Penalizări:

Fiecărui PARTICIPANT AL ETAPEI 3 i se vor acorda 31 de minute la stația alocată, compuse din următoarele segmente:

- Timp de pregătire: 12 min.
- Timp de competiție/prestație: 12 min.
- Timp de curățenie: 7 min.

Un cronometru care afișează timpul va fi clar vizibil pentru membrii juriului și pentru PARTICIPANȚII ETAPEI 3. Un responsabil de timp va anunța PARTICIPANTUL ETAPEI 3 atunci când fiecare interval de timp alocat (vezi secțiunea 9.6.1) se încheie.

Dacă un PARTICIPANT AL ETAPEI 3 nu finalizează etapele individuale în cadrul intervalelor de timp alocate (see Section 9.6.1), acesta poate finaliza prestația cu o penalizare de un punct pentru fiecare secundă care depășește limitele de timp menționate mai sus, până la o penalizare maximă de minus 60 de puncte (1 minut). PARTICIPANȚII ETAPEI 3 care depășesc timpul cu mai mult de șaiszeci de secunde vor fi descalificați din ETAPA 3.

4. JURIUL ETAPEI 3

11.1 Juriul ETAPEI 3 este format din 4 (patru) membri cu expertiză în domeniul cafelei, selectați de ORGANIZATOR („**JURIUL ETAPEI 3**”). Există doi judecători senzoriali, un judecător tehnic și un judecător principal (judecător-șef).

11.2 ORGANIZATORUL este liber să aleagă toți membrii juriului, inclusiv judecătorul principal (head-judge), la discreția sa exclusivă. În cazul absenței unui membru al juriului, ORGANIZATORUL poate înlocui respectivul membru cu orice altă persoană adecvată.

11.3 JURIUL ETAPEI 3 va fi condus de un judecător principal (head-judge) care conduce procesul de jurizare. JURIUL ETAPEI 3 va evalua fiecare prestație exclusiv pe baza meritului.

11.4 JURIUL ETAPEI 3 va evalua PARTICIPANȚII ETAPEI 3 pe baza Fișei de jurizare a ETAPEI 3 (Anexa 5).

11.5 În cazul unui egal între doi sau mai mulți PARTICIPANȚI AI ETAPEI 3 pentru categoria „Espresso”, scorul „Cappuccino” (descriș în continuare în Anexa 5) al PARTICIPANȚILOR ETAPEI 3 va fi decisiv. PARTICIPANTUL ETAPEI 3 cu cel mai mare scor „Espresso” câștigă clasamentul și se situează înaintea oricărui alt PARTICIPANT AL ETAPEI 3 cu același scor total. În cazul unui egal între doi sau mai mulți PARTICIPANȚI AI ETAPEI 3 pentru categoria „Cappuccino”, scorul „Espresso” (descriș în continuare în Anexa 5) al PARTICIPANȚILOR ETAPEI 3 va fi decisiv. PARTICIPANTUL ETAPEI 3 cu cel mai mare scor senzorial „Cappuccino” câștigă clasamentul și se situează înaintea oricărui alt PARTICIPANT AL ETAPEI 3 cu același scor total. În cazul în care PARTICIPANȚII ETAPEI 3 aflați la egalitate au același scor „Espresso” și același scor



More than a moment

„Cappuccino”, cel cu un scor „Head Judge Total impression” mai mare (descriș în continuare în Anexa 5) va fi clasat primul. În cazul unui egal final între PARTICIPANȚI, JURIUL ETAPEI 3 va decide în comun care PARTICIPANT exemplifică cel mai bine expertiza în cafea și abilitățile avansate de barista. În cazul unui egal între membrii juriului, judecătorul principal (head-judge) are vot decisiv.

11.6 JURIUL ETAPEI 3 va declara un câștigător (denumit „**CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 3**”) pe baza celui mai mare scor total obținut în evaluările din toate cele trei categorii (descrișe în continuare în Anexa 5), precum și câte un câștigător de categorie pentru categoriile „Espresso”, „Cappuccino” și „Băutură Signature”, pe baza celui mai mare scor obținut în evaluările din categoria respectivă („**CÂȘTIGĂTORII DE CATEGORIE**”).

11.7 JURIUL ETAPEI 3 va desemna, de asemenea, un participant clasat pe locul al doilea și unul clasat pe locul al treilea pentru scorul total în evaluările din toate cele trei categorii, precum și pentru categoriile „Espresso”, „Cappuccino” și „Băutură Signature”.

11.8 Toate deciziile JURULUI ETAPEI 3 sunt finale și obligatorii și nu pot fi contestate. JURIUL ETAPEI 3 poate justifica sau explica decizia sa, iar PARTICIPANTUL nu are dreptul de a primi niciun feedback.

12 PREMIILE ETAPEI 3

12.1 Premiul pentru ETAPA 3 va fi acordat CÂȘTIGĂTORULUI ETAPEI 3 și CÂȘTIGĂTORULUI DE CATEGORIE.

12.2 PREMIUL ETAPEI 3 constă într-o călătorie într-o țară de origine a cafelei, pe cheltuiala ORGANIZATORULUI. Destinația poate fi modificată la discreția ORGANIZATORULUI. Detaliile (țara, conexiunile de zbor, tipul de cazare etc.) sunt stabilite de ORGANIZATOR la discreția sa exclusivă. ORGANIZATORUL va furniza informațiile respective privind călătoria și șederea în țara de origine a cafelei ORGANIZATORULUI (de exemplu, datele călătoriei, programul) în timp util după ETAPA 3.

12.3 CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 3, CÂȘTIGĂTORII DE CATEGORIE și CÂȘTIGĂTORUL INVITAT vor coopera cu ORGANIZATORUL pentru a organiza în mod corespunzător PREMIUL ETAPEI 3.

12.4 În cazul în care un PARTICIPANT obține mai multe titluri în ETAPA 3 (de exemplu, PARTICIPANTUL este CÂȘTIGĂTOR DE CATEGORIE „Espresso” și CÂȘTIGĂTOR DE CATEGORIE „Cappuccino” în același timp), respectivul CÂȘTIGĂTOR poate revendica PREMIUL ETAPEI 3 o singură dată.

12.5 În cazul în care CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 3, un CÂȘTIGĂTOR DE CATEGORIE sau CÂȘTIGĂTORUL INVITAT nu revendică PREMIUL ETAPEI 3 la data și în programul stabilite de ORGANIZATOR, PREMIUL ETAPEI 3 este considerat consumat și îndeplinit. Într-o astfel de situație, participantul clasat pe locul al doilea în categoria respectivă (vezi Secțiunile 9.7.5, 9.7.6) este considerat noul CÂȘTIGĂTOR AL ETAPEI 3, CÂȘTIGĂTOR DE CATEGORIE sau CÂȘTIGĂTOR INVITAT și va fi contactat de ORGANIZATOR în timp util pentru a primi PREMIUL ETAPEI 3.

12.6 Premiile nu pot fi schimbate în contravaloarea lor monetară.

13 DREPTURI DE AUTOR ȘI PROPRIETATE INTELECTUALĂ

13.1 Prin participare, fiecare PARTICIPANT la COMPETIȚIE transferă ORGANIZATORULUI și companiilor locale enumerate în Anexa 1 drepturile de proprietate și de utilizare asupra lucrării video și/sau fotografiilor, respectiv asupra conținutului său, fără nicio restricție (de exemplu, în ceea ce privește durata și utilizarea teritorială) și cu dreptul de a acorda sublicențe către terți. Aceasta include fotografiile și videoclipurile realizate de PARTICIPANT însuși,



More than a moment

precum și fotografiile și videoclipurile realizate de ORGANIZATOR și/sau de companiile locale (Anexa 1) în timpul sau în legătură cu COMPETIȚIA.

Utilizarea include dreptul de a publica, copia, prelucra, adapta și distribui conținutul publicat în întregime sau în părți individuale, precum și dreptul de a compila întreaga lucrare video sau părți ale acesteia ori fotografii într-un videoclip (film) unic organizat de ORGANIZATOR și de companiile locale enumerate în Anexa 1, toate în scopuri promoționale, la discreția ORGANIZATORULUI și a companiilor locale enumerate în Anexa 1. PARTICIPANTUL este obligat să se asigure și este responsabil ca în videoclipul sau fotografia realizată de acesta să nu apară alte persoane sau, în cazul în care sunt prezente alte persoane, să dețină consimțământul scris al acestora pentru a fi înregistrate, pentru a participa la această COMPETIȚIE și pentru toate drepturile identice cu cele pe care ORGANIZATORUL și companiile locale enumerate în Anexa 1 le primesc, sub orice formă, de la PARTICIPANT. Nu este permisă înregistrarea sau prezența minorilor în fotografii / videoclip.

13.2 Prin transmiterea oricărui conținut, inclusiv, dar fără a se limita la rețete de băuturi, materiale de prezentare și imagini, PARTICIPANTUL acordă ORGANIZATORULUI și companiilor locale enumerate în Anexa 1 o licență perpetuă, neexclusivă, transferabilă, sublicențabilă, la nivel mondial și fără redevențe pentru a utiliza, reproduce, afișa și distribui conținutul transmis în scopul organizării, promovării și raportării privind COMPETIȚIA. Aceasta include, dar nu se limitează la, prezentarea conținutului pe site-ul COMPETIȚIEI, pe canalele de social media, în materiale promoționale și în alte medii conexe, precum și în alte activități de marketing ale ORGANIZATORULUI și ale companiilor locale (Anexa 1).

13.3 Prin transmiterea unei rețete pentru categoria „Băutură Signature” (vezi Secțiunea 5.2.2), fiecare PARTICIPANT este de acord că ORGANIZATORUL și companiile sale afiliate pot utiliza, reproduce și afișa rețetele transmise în scopuri promoționale și de marketing. PARTICIPANTUL va fi menționat și citat pentru creațiile sale ori de câte ori rețetele sunt utilizate în activități promoționale în afara COMPETIȚIEI. PARTICIPANTUL acordă prin prezenta ORGANIZATORULUI și companiilor locale (Anexa 1) dreptul nelimitat de a utiliza rețeta cu titlu gratuit.

14 OBLIGAȚII

14.1 PARTICIPANȚII sunt obligați să manifeste prudență și bun simț atunci când participă la COMPETIȚIE și să respecte și să asigure siguranța lor și a celorlalți.

14.2 ORGANIZATORII nu oferă nicio declarație sau garanție de niciun fel cu privire la natura sau calitatea oricăror premii acordate. Toate premiile sunt oferite „ca atare” și „în funcție de disponibilitate”, iar orice condiții, garanții sau alți termeni implicați de lege sunt prin prezenta excluși în cea mai mare măsură permisă de lege.

14.3 ORGANIZATORII nu își asumă nicio responsabilitate sau răspundere pentru orice daune, pierderi sau vătămări suferite de orice PARTICIPANT ca urmare a înscrierii sau participării la COMPETIȚIE sau a acceptării oricărui premiu, acestea fiind în întregime pe riscul PARTICIPANTULUI, cu condiția ca nimic din acești TERMENI să nu excludă răspunderea ORGANIZATORULUI pentru:

14.3.1 deces sau vătămare corporală cauzată de neglijență;

14.3.2 fraudă sau declarații frauduloase; sau

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



More than a moment

14.4 PARTICIPANȚII sunt de acord să despăgubească, să apere și să exonereze de răspundere ORGANIZATORUL, precum și angajații, voluntarii, oficialii și alți reprezentanți ai acestuia, ale căror servicii sunt utilizate de ORGANIZATOR în legătură cu COMPETIȚIA sau cu care ORGANIZATORUL are relații contractuale ca urmare a participării PARTICIPANTULUI la COMPETIȚIE, împotriva tuturor pretențiilor, răspunderilor, pierderilor sau daunelor de orice fel, fie ele de natură fizică sau personală (inclusiv onorarii de avocat), care decurg din, sunt legate de sau rezultă din COMPETIȚIE sau ca urmare a nerespectării de către PARTICIPANT a acestor TERMENI sau a altor prevederi legale.

15 COSTURI

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

16 LEGEA APLICABILĂ

În măsura în care este permis de lege, acest REGULAMENT va fi guvernat și interpretat în conformitate cu legislația Republicii Austria, fără a se da efect normelor privind conflictul de legi și Convenției ONU privind vânzarea internațională de mărfuri.

17 DIVERSE

17.1 În cazul în care orice prevedere a acestui REGULAMENT este considerată total sau parțial nulă, ineficientă sau inaplicabilă, valabilitatea și aplicabilitatea tuturor celorlalte prevederi nu vor fi afectate. Prevederea nulă, ineficientă sau inaplicabilă va fi înlocuită, în măsura permisă de lege, cu o prevedere valabilă, eficientă și aplicabilă care se apropie cel mai mult de realizarea scopului economic urmărit de prevederea nulă, ineficientă sau inaplicabilă, în ceea ce privește măsura, timpul, locul sau domeniul de aplicare. Același lucru se aplică și în cazul oricăror lacune din prezentul REGULAMENT.

17.2 Cesionarea drepturilor și obligațiilor

Drepturile și obligațiile legate de COMPETIȚIE vor fi exercitate exclusiv de către PARTICIPANT și nu pot fi cesionate unei terțe părți fără consimțământul prealabil scris al ORGANIZATORULUI.

ANEXE:

Anexa A Bareme și proceduri de evaluare

Anexa 2 Fișa de jurizare ETAPA 1

Anexa 3 Definițiile băuturilor de cafea

Anexa 4 Fișa de jurizare ETAPA 2 (inclusiv criteriile de evaluare tehnică, criteriile de evaluare senzorială, criteriile de evaluare a impresiei generale a președintelui juriului), precum și echipamente și instrumente, boabe de cafea



More than a moment

Anexa 5 Fișa de jurizare ETAPA 3 (inclusiv criteriile de evaluare tehnică, criteriile de evaluare senzorială, criteriile de evaluare a impresiei totale a judecătorului-șef), precum și echipamente și instrumente, boabe de cafea

Anexa 6 Declarația privind protecția datelor



More than a moment

Bareme și Proceduri de Evaluare

BAREME DE EVALUARE

Solicitanții și concurenții vor fi evaluați utilizând următoarele scale:

Da/Nu

Concurentul primește 1 punct pentru un scor „Da” și zero puncte pentru un scor „Nu”.

Numeric (Latte Art): 0–3

Concurenții primesc un scor de la 0 la 3 pentru fiecare dintre *factorii Contrast, Armonie, dimensiune și poziție în ceașcă, Calitatea spumei și Identificarea modelului*, în conformitate cu criteriile prezentate în tabelul de mai jos. Jumătățile de punct nu sunt permise.

	Contrast	Armonie, dimensiune și poziție în ceașcă	Calitatea spumei	Identificarea modelului
0	None to evaluate	Nimic de evaluat	Nimic de evaluat	Nimic de evaluat
1	Contrastul este slab, împiedicând delimitarea clară a modelului. O parte semnificativă a spumei albe pare a fi integrată cu crema.	Pentru un consumator dreptaci, atunci când mânerul este poziționat la ora 3, modelul apare inversat.	Nivel 4–5 conform standardelor SCA privind calitatea spumei.	Modelul nu poate fi identificat clar
2	Există o anumită marmorare între spuma albă și crema brună, deși modelul poate fi identificat clar. Se pot observa zone bej acolo unde crema și spuma s-au amestecat.	Pentru consumatorii dreptaci, modelul este prezentat cu baza între orele 4 și 8 în ceașcă. Dimensiunea modelului este ușor prea mică sau prea mare pentru spațiul disponibil. Modelul este poziționat necorespunzător în ceașcă (de exemplu, atinge marginea). Dacă sunt turnate modele multiple, acestea sunt dezechilibrate, deși clar identificabile.	Nivel 2–3 conform standardelor SCA privind calitatea spumei.	Modelul poate fi identificat clar.
3	Spuma albă curată contrastează puternic cu culoarea bogată a cremei. Acest contrast puternic este demonstrat pe cea mai mare parte a modelului.	Pentru consumatorii dreptaci, modelul este prezentat cu baza la ora 6 (toleranță între orele 5 și 7) și mânerul la ora 3. Dimensiunea modelului este potrivită dimensiunii ceștii, suficient de mare pentru a umple spațiul, lăsând în același timp loc pentru un cadru de cremă. Dacă sunt turnate mai multe modele, acestea trebuie să fie complementare și atractive.	Nivel 1–2 conform standardelor SCA privind calitatea spumei..	Modelul poate fi identificat clar și este atractiv.

STANDARDELE SCA PRIVIND CALITATEA SPUMEI

Nivel 1	<ul style="list-style-type: none"> • Micro-spumă a fost produsă. • Netedă, lucioasă și umedă.
---------	---



More than a moment

	<ul style="list-style-type: none"> ● Fără bule vizibile.
Nivel 2	<ul style="list-style-type: none"> ● Micro-spumă a fost produsă. ● Netedă și umedă. ● Foarte puține bule mici (<0,5 mm diametru).
Nivel 3	<ul style="list-style-type: none"> ● Micro-spumă a fost produsă. ● Netedă și umedă. ● Textură de micro-spumă cu multe bule mici (<1 mm diametru) și foarte puține bule mai mari (1–2 mm diametru).
Nivel 4	<ul style="list-style-type: none"> ● Sunt prezente multe bule mari (>1 mm + diametru). ● Textura este neuniformă/ternă/uscată.
Nivel 5	<ul style="list-style-type: none"> ● Sunt prezente multe bule mari (>1 mm + diametru). ● Foarte uscată și neuniformă, arătând ca și cum ar fi fost aplicată cu o lingură/spatulă standard, mai degrabă decât turnată.

Numeric (Calitate): 0–6

Performanța concurentului va fi evaluată pe o scară de la 0 la 6. Numerele mici indică o performanță mai slabă, iar scorurile mai mari indică o performanță mai bună, fiecare punct corespunzând nivelului de calitate prezentat în tabelul de mai jos. Jumătățile de punct sunt permise în intervalul de la 1 la 6.

0	Nimic de evaluat
1	Insuficient
2	Mediu
3	Bun
4	Foarte bun
5	Excelent
6	Remarcabil

Numeric (Impresie generală): 0–3

Scala Numeric (Impresie generală) este utilizată de către judecătorul principal pentru a evalua impresia generală a unui concurent în fiecare categorie. Judecătorul ia în considerare criteriile utilizate de judecătorii senzoriali și tehnici pentru evaluarea sa. Jumătățile de punct nu sunt permise.

0	Nimic de evaluat
1	Impresie generală în intervalul de la acceptabil la mediu.
2	Impresie generală în intervalul de la bun la foarte bun.
3	Impresie generală în intervalul de la excelent la extraordinar.



More than a moment

PROCEDURI DE EVALUARE

FIȘA DE EVALUARE A APLICAȚIEI

Evaluarea Latte Art

Juriul vor acorda puncte de la 0 la 3 în conformitate cu scala Numeric (Latte Art).

Evaluarea abilităților de barista

Juriul caută aplicanți care demonstrează stăpânirea tehnicii și a artei preparării cafelei și a latte art. Juriul vor evalua mișcarea generală și fluxul aplicantului la stația de lucru, precum și utilizarea instrumentelor, echipamentelor și accesoriilor.

Competența aplicantului în organizarea *fluxului de lucru și a stației va fi evaluată* cu un scor de la 0 la 6 în conformitate cu scala Numeric (Calitate).

FIȘA DE EVALUARE SENZORIALĂ

Evaluarea Espresso

a) Aspect vizual

Judecătorii vor evalua prezența cremei în recipient. Pentru a primi un „Da”, crema trebuie să acopere întreaga suprafață a espresso-ului, fără goluri sau zone întrerupte.

b) Calitatea experienței gustative

Judecătorii vor evalua calitatea experienței gustative utilizând scala Numeric (Calitate), raportată la un reper stabilit înainte de începerea competiției, și vor acorda scoruri de la 0 la 6.

Evaluarea Cappuccino

a) Aspect vizual al Latte Art

Judecătorii vor acorda scoruri de la 0 la 3 în conformitate cu scala Numeric (Latte Art).

b) Calitatea experienței gustative

Judecătorii vor evalua calitatea experienței gustative utilizând scala Numeric (Calitate), raportată la un reper stabilit înainte de începerea competiției, și vor acorda scoruri de la 0 la 6.

Evaluarea băuturii de Autor

Judecătorii vor evalua băutura de autor utilizând scala Numeric (Calitate) și vor acorda scoruri de la 0 la 6.

Bine explicată și prezentată: Concurentul trebuie să explice băutura de Autor judecătorilor. Pentru a obține un scor ridicat, explicația trebuie să includă ingredientele, metodele de preparare și aromele și mirosurile băuturii. Concurentul poate instrui judecătorii cum să consume băutura (de exemplu, să o guste în înghițituri mici, să o amestece) dacă dorește. Dacă nu sunt oferite instrucțiuni, judecătorii vor decide individual cum să evalueze băutura de Autor.



More than a moment

Prezentare și acuratețe: Judecătorii vor evalua prezentarea băuturii din punct de vedere al creativității și atractivității vizuale. În plus, vor evalua gustul băuturii în raport cu descrierea și explicația oferite pentru băutura, din punct de vedere al acurateții.

Experiența gustativă: Judecătorii vor evalua cât de bine se potrivesc componentele gustative ale băuturii și cât de bine se completează între ele în experiența totală de consum. Băuturile Signature care creează experiențe noi și/sau unice pot primi punctaje mai mari. Băuturile Signature care imită gustul unui espresso nu vor primi neapărat punctaje mai mari. Dacă băutura este dezechilibrată sau un component de gust afectează experiența băuturii, scorul va fi redus.

FIȘA DE EVALUARE TEHNICĂ

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

Evaluarea Espresso

- Curăță grupul de extracție (flushes the grouphead): trebuie să aibă loc după îndepărtarea portafiltrului și înainte de fiecare extracție.
- Curățarea portafiltrului înainte de dozare: sita trebuie să fie complet uscat și curat înainte de dozare.
- Pierderi/risipă acceptabile la dozare/măcinare: se referă la cafeaua măcinată rămasă neutilizată în timpul competiției/prestației. Pierderile/risipa de peste 5 grame de cafea neutilizată per categorie de băutura vor duce la un scor de 0.
- Dozare și tampare adecvată: concurentul trebuie să distribuie uniform cafeaua măcinată, urmată de o tampare nivelată, cu presiune adecvată.
- Curăță portafiltrul (înainte de introducere): concurentul trebuie să curețe marginea sitei și flanșele laterale ale portafiltrului înainte de a-l introduce în aparat.
- Inserare și extracție imediată: concurentul trebuie să înceapă extracția imediat după introducerea portafiltrului în aparat, fără nicio întârziere.
- Timp de extracție (20–30 secunde): timpul de extracție trebuie să fie cuprins între 20 și 30 de secunde.

Evaluarea Cappuccino

Abilități tehnice: aceleași criterii ca în evaluarea tehnică Espresso de mai sus.

Laptele:

- Recipient (pitcher) gol/curat la început: recipientul nu trebuie să fi fost umplut în timpul timpului de pregătire. Concurentul trebuie să toarne lapte rece, proaspăt, într-un recipient curat.
- Purjează steamerul înainte de spumare: concurentul trebuie să purjeze steamerul înainte de introducerea acestuia în recipientul cu lapte.
- Curăță steamerul după spumare: steamerul trebuie curățat cu un prosop dedicat pentru steamer.



More than a moment

- Purjează steamerul după spumare: concurentul trebuie să purjeze steamerul după spumarea laptelui.
- Pierdere acceptabilă de lapte la final (mai puțin de 60 ml): recipientul trebuie să fie gol după prepararea băuturii pe bază de lapte. O pierdere de lapte mai mică de 60 ml este acceptabilă.

Evaluarea băuturii de Autor

Nu se aplică evaluare tehnică pentru categoria Băutură de autor, deoarece participanții pot utiliza fie cafea, fie ceai și nu sunt obligați să prepare o băutură pe bază de espresso.

Evaluare tehnică

Gestionarea stației/zonă de lucru curată la final: judecătorul tehnic va evalua dacă concurentul îndeplinește următoarele criterii la un standard acceptabil:

- Fluxul general de lucru demonstrează competență și expertiză.
- Utilizarea și operarea corectă a mașinii de espresso și a râșniței.
- Stație de lucru curată și bine întreținută (echipamente, blaturi, lavete și recipiente) și gestionarea ordonată a cafelei și a ingredientelor (lapte, ingrediente pentru băutura de Autor).
- Niciun lichid sau ingredient nu trebuie plasat pe partea superioară a mașinii.

Curăță duzele portafiltrului: Concurentul trebuie să îndepărteze orice apă sau cafea măcinată de pe duzele portafiltrului prin curățarea acestora. Acest lucru se poate realiza prin clătire, utilizarea unei lavete și/sau ștergerea cu degetele.

Igienă generală pe parcursul prezentării: Judecătorii vor evalua practicile de igienă ale concurentului pe întreaga durată a prezentării. Exemple de practici neacceptabile includ atingerea feței, gurii sau podelei cu mâinile și apoi utilizarea mâinilor pentru prepararea băuturilor.

Utilizarea corectă a lavetelor: Judecătorii vor evalua utilizarea corectă și igienică a lavetelor de către concurent. Concurentul trebuie să utilizeze o lavetă pentru steamer, una pentru curățarea sitei și una pentru stația de lucru. Exemple de practici neigienice includ utilizarea unei lavete care a fost scăpată pe jos, utilizarea aceleiași lavete pentru scopuri diferite, atingerea lavetei de față sau gură.

FIȘA DE EVALUARE A JUDECĂTORULUI PRINCIPAL

Evaluarea Espresso

Scala Numeric (Impresie generală) este utilizată de judecătorul principal pentru a evalua impresia generală a unui concurent în categoria Espresso și pentru a acorda un scor de la 0 la 3.

Evaluarea Cappuccino

Scala Numeric (Impresie generală) este utilizată de judecătorul principal pentru a evalua impresia generală a unui concurent în categoria Cappuccino Latte Art și pentru a acorda un scor de la 0 la 3.

Evaluarea băuturii de Autor

Scala Numeric (Impresie generală) este utilizată de judecătorul principal pentru a evalua impresia generală a unui concurent în categoria Băutură Signature și pentru a acorda un scor de la 0 la 3.

Evaluare tehnică/Gestionarea stației de lucru



More than a moment

Scala Numeric (Calitate) este utilizată de judecătorul principal pentru a evalua abilitățile tehnice ale unui concurent și gestionarea stației. Judecătorul va lua în considerare criteriile utilizate pentru evaluarea tehnică din Fișa de evaluare tehnică atunci când acordă scorul de la 0 la 6.

Încadrare în timp

În cazul în care un concurent nu finalizează în cadrul intervalelor de timp alocate, acesta poate finaliza prestația cu o penalizare de un punct pentru fiecare secundă care depășește limitele de timp menționate mai sus, până la o penalizare maximă de minus 60 de puncte (1 minut). Concurenții care depășesc timpul cu mai mult de șaiszeci de secunde vor fi descalificați.



More than a moment

Fișa de jurizare ETAPA 1

Numele aplicantului:	Data:
Numele judecătorului (judecătorilor):	

FIȘA DE JURIZARE A APLICANTULUI
EVALUAREA BĂUTURII VIDEO

Evaluarea Latte Art

Contrast	/3
Armonie, Dimensiune și Poziție	/3
Calitatea spumei	/3
Identificarea modelului	/3

Evaluarea abilităților de barista

Flux de lucru și gestionarea stației	/6
--------------------------------------	----

SCOR TOTAL / 18



More than a moment

PROCEDURA DE EVALUARE A APLICAȚIEI

PROCEDURA DE EVALUARE A APLICAȚIEI

Evaluarea Latte Art

Judecătorii vor acorda puncte de la 0 la 3 în conformitate cu scala Numeric (Latte Art). Un scor de 0 poate fi acordat dacă nu există nimic de evaluat. Latte Art este definit ca un model realizat prin turnarea laptelui spumat într-un shot de espresso. Evaluarea Latte Art se concentrează pe calitatea generală și atractivitatea vizuală, nu pe creativitate. Participanții nu primesc puncte pentru modele de latte art complicate și/sau complexe; accentul este pus pe competența lor în executarea unui model ales.

Evaluarea abilităților de barista

Judecătorii caută aplicanți care demonstrează stăpânirea tehnicii și a artei preparării cafelei și a latte art. Judecătorii vor evalua fluxul general de lucru al aplicantului și utilizarea instrumentelor, echipamentelor și accesoriilor, precum și mișcarea și ritmul acestuia la stația de lucru.

Competența aplicantului în organizarea fluxului de lucru și a stației va fi evaluată cu un scor de la 0 la 6 în conformitate cu scala Numeric (Calitate). Jumătățile de punct pot fi acordate.

Anexa 3

Definițiile băuturilor

Espresso

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

Cafeaua este produsul rezultat din prăjirea seminței fructului unei plante din genul Coffea.

Toți judecătorii trebuie să primească un espresso complet. Dacă shot-ul nu respectă definiția espresso, atunci scorurile de gust și/sau tactile vor reflecta experiența senzorială rezultată. Espresso poate fi preparat cu cantități diferite de cafea.

Espresso va fi preparat pe utilajul sponsorizat, cu temperatura de preparare setată între 90,5–96 grade Celsius (195–205 grade Fahrenheit). Grupurile individuale pot fi setate la temperaturi diferite în cadrul acestui interval. Cu toate acestea, fiecare rundă de băuturi trebuie servită la o temperatură constantă. Organismele competiției sunt obligate să utilizeze o singură temperatură pentru toate grupurile.

Presiunea de extracție a mașinii de espresso va fi setată între 8,5 și 9,5 bari.

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

Crema trebuie să fie prezentă atunci când espresso-ul este servit, fără întreruperi în acoperire.



More than a moment

Espresso trebuie servit într-o ceașcă de espresso Julius Meinl din care judecătorii trebuie să poată bea conform necesităților, fără niciun impediment funcțional pentru capacitatea lor de a evalua corect; aceasta include, dar nu se limitează la: recipientul fiind prea fierbinte, imposibilitatea de a ține și de a bea în siguranță din recipient, imposibilitatea judecătorilor de a aplica protocolul de evaluare a espresso-ului. Espresso trebuie servit judecătorilor cu o linguriță adecvată, șervețel și apă nearomatizată.

Nimic altceva în afară de cafea măcinată și apă nu poate fi introdus în portafiltre, în caz contrar băutura va primi 0 puncte la toate scorurile disponibile în fișele de evaluare tehnică și senzorială în categoria Espresso.

Cappuccino

Un cappuccino este o combinație între un shot simplu de espresso (conform definiției espresso din secțiunea „Espresso”) și lapte spumat, care trebuie să producă un echilibru armonios între laptele bogat, dulce și espresso.

Se recomandă ca participanții să utilizeze lapte de vacă pentru băuturile pe bază de lapte. În cazul în care un participant intenționează să utilizeze un produs alternativ de lapte, acesta este obligat să notifice formal organizatorul și să solicite aprobarea cu mult timp înainte de data competiției. Cappuccino trebuie servit cu latte art. Latte art este definit ca un model realizat prin turnarea laptelui spumat într-un shot de espresso. Expresia latte art poate avea orice model ales de concurent. Concurenții sunt obligați să informeze judecătorii despre modelul intenționat (de exemplu, inimă, lalea) la începutul timpului de competiție.

Cappuccino trebuie servit într-o ceașcă de cappuccino Julius Meinl din care judecătorii trebuie să poată bea conform necesităților, fără niciun impediment funcțional pentru capacitatea lor de a evalua corect; aceasta include, dar nu se limitează la recipientul fiind prea fierbinte, imposibilitatea de a ține și de a bea în siguranță din recipient. Dacă există un impediment funcțional asupra capacității unui judecător de a evalua, scorul „Attention to Details” va fi afectat.

Nu sunt permise ingrediente sau toppinguri suplimentare, inclusiv, dar fără a se limita la zahăr, condimente sau arome sub formă de pulbere. Acest lucru se aplică și ingredientelor care sunt deja prezente în tipurile de lapte, în măsura în care acestea sunt disponibile. Nu pot fi adăugate ingrediente suplimentare. În cazul în care sunt adăugate, concurentul va primi 0 puncte în categoria „Taste”.

Băuturile pe bază de lapte trebuie servite judecătorilor cu un șervețel și apă nearomatizată.

Nimic altceva în afară de cafea măcinată și apă nu poate fi introdus în portafiltre, în caz contrar băutura pe bază de lapte va primi 0 puncte la toate scorurile disponibile în fișele de evaluare tehnică și senzorială în categoria Cappuccino.

Băutură de Autor

O băutură Signature demonstrează creativitatea și abilitatea unui concurent de a crea o băutură pe bază de cafea, atractivă și individuală.

Băutura Signature trebuie să fie o băutură lichidă; judecătorii trebuie să o poată consuma.



More than a moment

Fiecare băutură Signature trebuie să includă cafea. Metodele creative și alternative de preparare a cafelei sunt permise și nu sunt limitate la metodele tradiționale de extracție sau infuzie (cum ar fi extracția espresso sau infuzarea la cald), cu condiția ca prezența și gustul componentei de cafea sau ceai să fie clar identificabile în băutura finală.

Pregătirea în avans, înainte de timpul de competiție, este necesară pentru anumite ingrediente non-cafea (de exemplu, o infuzie de 24 de ore) și este acceptată. Asamblarea finală și combinarea tuturor ingredientelor în băutura Signature trebuie să aibă loc pe scenă în timpul alocat concurentului pentru competiție. Prepararea unei băuturi Signature este evaluată în categoria „Well explained, introduced, and prepared” din fișa de evaluare senzorială. Un gust predominant de cafea sau ceai trebuie să fie prezent, în caz contrar scorul „Taste Experience” va reflecta experiența senzorială rezultată.

Băutura Signature poate fi servită la orice temperatură adecvată consumului.

Ingredientele care conțin alcool sunt permise pentru utilizare în categoria Băutură Signature. Concurenții sunt sfătuiți să se asigure că prezența alcoolului în băuturile lor nu domină gustul general, menținând un profil de aromă echilibrat.

Toate ingredientele trebuie dezvăluite la cerere. Concurenții trebuie să aducă ambalajul original al tuturor ingredientelor utilizate în băutura Signature pentru verificarea de către judecători. Dacă concurentul nu furnizează ambalajul original atunci când i se solicită, băutura Signature va primi 0 puncte la toate categoriile disponibile în fișele de evaluare senzorială pentru categoria băuturii Signature.

Nimic altceva în afară de cafea măcinată și apă nu poate fi introdus în portafiltre, în caz contrar băutura Signature va primi 0 puncte la toate categoriile disponibile în fișele de evaluare tehnică și senzorială în categoria băuturii Signature.



More than a moment

Fișa de jurizare ETAPA 2

FIȘA DE JURIZARE SENZORIALĂ

EVALUAREA ESPRESSO

Aspect vizual

	DA	NU
Crema		
		/1

Calitatea experienței gustative

Gust	/6
Echilibru	/6
Corpolență	/6
Postgust	/6
	/ 24

EVALUAREA CAPPUCCINO

Aspect vizual al Latte Art

Contrast	/3
Armonie, Dimensiune și Poziție	/3
Calitatea spumei	/3
Identificarea modelului	/3
	/ 12

Calitatea experienței gustative

Gust	/6
Echilibru	/6
Corpolență	/6
Postgust	/6
	/ 24

**SCOR
SENZORIAL**

/ 79



More than a moment

EVALUAREA BĂUTURII SIGNATURE

Bine explicată și prezentată	/6
Prezentare și acuratețe	/6
Experiența gustativă	/6
	/ 18



More than a moment

FIȘA DE SCOR TEHNIC

Evaluarea Espresso

Timpul de extracție

	DA	NU
Curăță grupul de extracție		
Sită uscată/curată înainte de dozare		
Pierderi/risipă acceptabile la dozare/măcinare		
Dozare și tampare consecvente		
Curăță portafiltrul (înainte de inserare)		
Inserare și extracție imediată		
Timp de extracție (20–30 secunde)		
		17

Evaluarea Cappuccino

Abilități tehnice

Timpul de extracție

	DA	NU
Curăță grupul de extracție		
Sită de filtrare uscat/curat înainte de dozare		
Pierderi/risipă acceptabile la dozare/măcinare		
Dozare și tasare consistente		
Curăță portafiltrul (înainte de inserare)		
Inserare și extracție imediată		
Timp de extracție (20–30 secunde)		
		17

Lapte

	DA	NU
Recipient gol/curat la început		
Purjează steamerul înainte de spumare		
Curăță steamerul după spumare		
Purjează steameru după spumare		
Pierdere acceptabilă de lapte la final (mai puțin de 60 ml)		
		15

Evaluarea băuturii Signature

Nu se aplică evaluare tehnică datorită utilizării flexibile a cafelei sau a ceaiului



More than a moment

Evaluare tehnică generală

	DA	NU
Gestionarea stației/Zonă de lucru curată la final		
Curăță duzele portafiltrului		
Igienă generală pe parcursul prezentării		
Utilizarea corectă a lavetelor		
		/4

**SCOR
TEHNIC**

/ 23



More than a moment

FIȘA DE SCOR A JUDECĂTORULUI PRINCIPAL

Evaluarea Espresso

 /3

Evaluarea Cappuccino

 /3

Evaluarea băuturii Signature

 /3

Evaluare tehnică/Gestionarea stației

 /6

În intervalul de timp de 12 minute: DA / NU

**SCORUL
JUDECĂTOR
ULUI
PRINCIPAL**

 /
15

Timp total:

Dacă „Nu” total secunde depășite: _____ secunde.

Puncte negative: _____ (max. 60)



More than a moment

SCOR TEHNIC 1	SCOR SENZORIAL 1	SCOR SENZORIAL 2	SCOR JUDECĂTOR PRINCIPAL	PUNCTE NEGATIVE	SCOR TOTAL
/23	/79	/79	/15		



More than a moment

Echipamente și instrumente, boabe de cafea

Echipamente și instrumente

Concurenții pot utiliza doar espressorul și râșnița (râșnițele) furnizate de organizator.

Concurenții nu pot modifica, ajusta sau înlocui niciun element al espressorului fără permisiunea organizatorului.

Concurenții nu pot modifica nicio configurație tehnică a râșniței, cu excepția dimensiunii particulelor de măcinare și a dozei din comenzile externe.

Fiecare stație a concurentului va fi echipată cu următoarele: espressor, 1 râșniță, 1 knock box, lapte (detalii disponibile înainte de competiție), coș de gunoi, 1 cărucior de servire (pentru utilizare în timpul timpului de pregătire și curățenie), cești de espresso Julius Meinl, cești de cappuccino Julius Meinl, pahare de apă Julius Meinl, boabe de cafea Julius Meinl, șervețele, tavă de servire Julius Meinl și masă.

Concurenții trebuie să concureze utilizând boabele de cafea furnizate de organizator.

Concurenții sunt obligați să aducă toate materialele suplimentare necesare pentru prezentarea lor. Concurenții sunt responsabili pentru și gestionează propriile echipamente și accesorii pe durata competiției.

Lista materialelor pe care concurentul le poate aduce include următoarele:

- Echipamente electrice suplimentare (maximum două articole)
- Echipamente suplimentare alimentate cu baterii (atât timp cât nu încalcă alte restricții menționate)
- Tamper
- Pahare pentru shot
- Recipiente pentru spumarea laptelui
- Lapte (opțiunea de a utiliza laptele furnizat de ORGANIZATOR)
- Cești/Pahare pentru băutura Signature
- Linguri
- Orice ustensile specifice necesare
- Toate echipamentele/accesoriile necesare pentru băutura Signature
- Apă (pentru 2 judecători senzoriali)
- Lavete de curățare (pentru practică și competiție)
- Produse de curățare (perie pentru blat, perie pentru râșniță etc.)
- Toate accesoriile pentru masa de prezentare a judecătorilor
- Cărucior de servire (opțiunea de a utiliza căruciorul furnizat de ORGANIZATOR)

Boabe de cafea

Concurenții trebuie să concureze utilizând același produs de boabe de cafea Julius Meinl în toate cele 3 categorii. ORGANIZATORUL va informa concurenții cu privire la produsul de boabe de cafea Julius Meinl care va fi utilizat, în timp util înainte de competiție.



More than a moment

Fișa de jurizare ETAPA 3

FIȘA DE SCOR SENZORIAL

EVALUAREA ESPRESSO

Aspect vizual

	DA	NU
Crema		
		/1

Calitatea experienței gustative

Gust	/6
Echilibru	/6
Corpolență	/6
Postgust	/6
	/ 24

EVALUAREA CAPPUCCINO

Aspect vizual al Latte Art

Contrast	/3
Armonie, Dimensiune și Poziție	/3
Calitatea spumei	/3
Identificarea modelului	/3
	/ 12

Calitatea experienței gustative

Gust	/6
Echilibru	/6
Corpolență	/6
Postgust	/6
	/ 24

**SCOR
SENZORIAL**

/ 79



More than a moment

EVALUAREA BĂUTURII SIGNATURE

Bine explicată și prezentată	/6
Prezentare și acuratețe	/6
Experiența gustativă	/6
	/ 18

ESPRESSO
FIȘA DE SCOR

CAPPUCCINO
SENZORIAL

SCOR

BĂUTURA DE AUTOR
SCOR SENZORIAL

/25	/36	/18



More than a moment

FIȘA DE SCOR TEHNIC

Evaluarea Espresso

	DA	NU
Curăță grupul de extracție (Flushes the grouphead)		
Sită uscată/curată înainte de dozare		
Pierderi/risipă acceptabile la dozare/măcinare		
Dozare și tampare consecvente		
Curăță portafiltrul (înainte de inserare)		
Inserare și extracție imediată		
Timp de extracție (20–30 secunde)		
		<i>17</i>

TIMP DE
EXTRACȚIE

Evaluarea Cappuccino

Abilități tehnice

TIMP DE
EXTRACȚIE

	DA	NU
Curăță grupul de extracție		
Sită uscată/curată înainte de dozare		
Pierderi/risipă acceptabile la dozare/măcinare		
Dozare și tampare consecvente		
Curăță portafiltrul (înainte de inserare)		
Inserare și extracție imediată		
Timp de extracție (20–30 secunde)		
		<i>17</i>

Laptele

	DA	NU
Recipient gol/curat la început		
Purjează steamerul înainte de spumare		
Curăță steamerul după spumare		
Purjează steamerul după spumare		
Pierdere acceptabilă de lapte la final (mai puțin de 60 ml)		
		<i>15</i>

Evaluarea băuturii Signature

Nu se aplică evaluare tehnică datorită utilizării flexibile a cafelei sau a ceaiului.



More than a moment

Evaluare tehnică generală

	DA	NU
Gestionarea stației/Zonă de lucru curată la final		
Curăță duzele portafiltrului		
Igienă generală pe parcursul prezentării		
Utilizarea corectă a prosoapelor		
		/4

SCOR TEHNIC

/ 23

SCOR TEHNIC SCOR TEHNIC
ESPRESSO CAPPUCINO

/7

/12



More than a moment

FIȘA DE SCOR A JUDECĂTORULUI PRINCIPAL

Evaluarea Espresso

 /3

Evaluarea Cappuccino

 /3

Evaluarea băuturii Signature

 /3

Evaluare tehnică/Gestionarea stației

 /6

În intervalul de timp de 12 minute: DA / NU

**SCORUL
JUDECĂTOR
ULUI
PRINCIPAL**

 /
15

Timp total:

Dacă „Nu” total secunde depășite: _____ secunde.

Puncte negative: _____ (max. 60)



More than a moment

SCOR TEHNIC 1	SCOR SENZORIAL 1	SCOR SENZORIAL 2	SCOR JUDECĂTOR PRINCIPAL	PUNCTE NEGATIVE	SCOR TOTAL
/23	/79	/79	/15		



More than a moment

TOTALURI

SCOR CATEGORIE ESPRESSO

ESPRESSO SCOR SENZORIAL 1	ESPRESSO SCOR SENZORIAL 2	ESPRESSO SCOR TEHNIC	SCOR TEHNIC TOTAL	ESPRESSO SCOR JUDECĂTOR PRINCIPAL	EVALUARE TEHNICĂ & GESTIONAREA STAȚIEI – SCOR JUDECĂTOR PRINCIPAL	PUNCTE NEGATIVE	SCOR TOTAL ESPRESSO
/25	/25	/7	/4	/3	/6		

SCOR CATEGORIE CAPPUCCINO

CAPPUCCINO SCOR SENZORIAL 1	CAPPUCCINO SCOR SENZORIAL 2	CAPPUCCINO SCOR TEHNIC	SCOR TEHNIC TOTAL	CAPPUCCINO SCOR JUDECĂTOR PRINCIPAL	EVALUARE TEHNICĂ & GESTIONAREA STAȚIEI – SCOR JUDECĂTOR PRINCIPAL	PUNCTE NEGATIVE	SCOR TOTAL CAPPUCCINO
/36	/36	/12	/4	/3	/6		

SCOR CATEGORIE BĂUTURĂ SIGNATURE

BĂUTURĂ SIGNATURE SCOR SENZORIAL 1	BĂUTURĂ SIGNATURE SCOR SENZORIAL 2	SCOR TEHNIC TOTAL	BĂUTURĂ SIGNATURE SCOR JUDECĂTOR PRINCIPAL	EVALUARE TEHNICĂ & GESTIONAREA STAȚIEI – SCOR JUDECĂTOR PRINCIPAL	PUNCTE NEGATIVE	SCOR TOTAL CAPPUCCINO
/36	/36	/4	/3	/6		



More than a moment

Echipamente și instrumente, boabe de cafea

Echipamente și instrumente

Concurenții pot utiliza doar espressoorul Rancillio și râșnița (râșnițele) Fiorenzato furnizate de organizator.

Concurenții nu pot modifica, ajusta sau înlocui niciun element al espressourului fără permisiunea organizatorului.

Concurenții nu pot modifica nicio configurație tehnică a râșniței, cu excepția dimensiunii particulelor de măcinare și a dozei din comenzile externe.

Fiecare stație a concurentului va fi echipată cu următoarele: espressoorul, 1 râșniță, 1 knock box, lapte (detalii disponibile înainte de competiție), coș de gunoi, 1 cărucior de servire (pentru utilizare în timpul timpului de pregătire și curățenie), cești de espresso Julius Meinl, cești de cappuccino Julius Meinl, pahare de apă Julius Meinl, boabe de cafea Julius Meinl, șervețele Julius Meinl, tavă de servire Julius Meinl și masă.

Concurenții trebuie să concureze utilizând boabele de cafea furnizate de organizator.

Concurenții sunt obligați să aducă toate materialele suplimentare necesare pentru prezentarea lor. Concurenții sunt responsabili pentru și gestionează propriile echipamente și accesorii pe durata competiției.

Lista materialelor pe care concurentul le poate aduce include următoarele: Additional electrical equipment (maximum two items)

- Echipamente electrice suplimentare (maximum două articole)
- Echipamente suplimentare alimentate cu baterii (atât timp cât nu încalcă alte restricții menționate)
- Tamper
- Pahare pentru shot
- Recipiente pentru spumarea laptelui
- Lapte (opțiunea de a utiliza laptele furnizat de ORGANIZATOR)
- Cești/Pahare pentru băutura Signature
- Linguri
- Orice ustensile specifice necesare
- Toate echipamentele/accesoriile necesare pentru băutura Signature
- Apă (pentru 2 judecători senzoriali)
- Prosoape de bar/cârpe de curățare (pentru practică și competiție)
- Produse de curățare (perie pentru blat, perie pentru râșniță etc.)
- Toate accesorii pentru masa de prezentare a judecătorilor



More than a moment

- Cărucior de servire (opțiunea de a utiliza căruciorul furnizat de ORGANIZATOR)

Boabe de cafea

Concurenții trebuie să concureze utilizând același produs de boabe de cafea Julius Meinl în toate cele 3 categorii. ORGANIZATORUL va informa concurenții cu privire la produsul de boabe de cafea Julius Meinl care va fi utilizat, în timp util înainte de competiție.



More than a moment

DECLARAȚIE PRIVIND PROTECȚIA DATELOR

PREAMBUL

La prelucrarea datelor dumneavoastră cu caracter personal, respectăm toate reglementările privind protecția datelor, în special toate prevederile Regulamentului general privind protecția datelor al UE („GDPR”), precum și toate celelalte reglementări aplicabile. În această declarație, stabilim care dintre datele dumneavoastră cu caracter personal vor fi prelucrate de către noi, dezvăluim scopurile pentru care sunt prelucrate datele cu caracter personal și temeiul juridic în baza căruia sunt prelucrate datele dumneavoastră cu caracter personal, precum și modul în care vă puteți exercita drepturile în temeiul GDPR, acolo unde este cazul.

Controlori pentru prelucrarea datelor cu caracter personal

Julius Meinl Austria GmbH
Julius Meinl Gasse 3-7
1160 Viena
Austria
,e-mail: privacy@meinl.group

și

compania locală din țara dumneavoastră

SC Provitus Grup SRL
cu sediul în mun. Chișinău,
str. Mitropolit Varlaam 69A,
,e-mail office@meinl.md

1. SCOPURILE ȘI TEMEIUL JURIDIC AL PRELUCRĂRII

Dacă sunteți participant la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026, așa cum este descris în REGULAMENT, vom prelucra datele dumneavoastră cu caracter personal. Datele dumneavoastră cu caracter personal sunt necesare pentru participarea dumneavoastră la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Prelucrăm următoarele date cu caracter personal pe care le furnizați în timpul procesului de înregistrare/aplicare:

- numele și adresa companiei dumneavoastră locale,
- prenumele și numele de familie,
- adresa de e-mail și datele de contact
- fotografii / videoclipuri cu dumneavoastră în timpul JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026,
- numele, rețeta și ingredientele băuturilor Signature



More than a moment

Dacă sunteți judecător al JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026, așa cum este descris în Termeni și Condiții, vom prelucra datele dumneavoastră cu caracter personal. Datele dumneavoastră cu caracter personal sunt necesare pentru contribuția dumneavoastră ca judecător în cadrul JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Prelucrăm următoarele date cu caracter personal pe care le furnizați în timpul procesului de aplicare:

- prenumele și numele de familie,
- adresa de e-mail și numărul de contact
- fotografiile / videoclipurile cu dumneavoastră în timpul JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026,
- CV

Temeiul juridic pentru prelucrarea acestor date cu caracter personal este consimțământul dumneavoastră (articolul 6 alineatul (1) litera a GDPR), pe care îl acordați prin prezenta, precum și interesul nostru legitim (articolul 6 alineatul (1) litera f GDPR) în organizarea și desfășurarea JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 (de exemplu, câștigători ai etapelor, premii etc.) și în administrarea participanților (inclusiv contactarea acestora). În plus, datele cu caracter personal sunt prelucrate și stocate în scopuri de marketing pentru a promova JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 și participanții prin intermediul presei tipărite, mediului online și altor canale de publicitate.

2. TRANSFERUL DE DATE CĂTRE TERȚI

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

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

- furnizori terți (de exemplu, judecători externi, agenții de evenimente)
- parteneri de distribuție ai Julius Meinl Austria GmbH și alte filiale directe și indirecte ale JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Viena
- parteneri organizaționali pentru premii (agenții de turism, hoteluri etc.),
- agenții de marketing în legătură cu Julius Meinl Austria GmbH și alte companii locale (vezi Anexa 1) și alte filiale directe și indirecte ale JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Viena

3. DURATA OPERAȚIUNII DE PRELUCRARE PROPUSE

În orice caz, prelucrăm datele dumneavoastră cu caracter personal pe durata desfășurării JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. În plus, datele dumneavoastră cu caracter personal vor fi stocate timp de 3 ani pentru scopurile respective (menționate în Secțiunea 2) în legătură cu JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. În cazul în care suntem obligați să stocăm datele dumneavoastră cu caracter personal pentru o perioadă mai lungă datorită obligațiilor legale de păstrare, datele dumneavoastră cu caracter personal pot fi, de asemenea, stocate pentru perioada prevăzută de aceste obligații de păstrare. Datele



More than a moment

cu caracter personal pot fi, de asemenea, stocate atât timp cât este necesar pentru constatarea, exercitarea sau apărarea unor pretenții legale.

Dacă nu mai avem nevoie de datele dumneavoastră cu caracter personal, le ștergem sau le anonimizăm pentru a ne asigura că nu mai puteți fi identificat.

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

Vă puteți exercita drepturile împotriva fiecărui operator în parte.

Aveți dreptul la informare cu privire la datele dumneavoastră cu caracter personal prelucrate de noi (articolul 15 GDPR). Dacă prelucrăm date cu caracter personal inexacte sau incomplete, aveți dreptul la rectificarea sau completarea acestor date (articolul 16 GDPR).

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

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

Aveți dreptul de a primi datele cu caracter personal care vă privesc, pe care ni le-ați furnizat, într-un format structurat, utilizat în mod curent și lizibil automat și aveți dreptul de a transmite aceste date cu caracter personal unui alt operator, fără obstacole din partea operatorului căruia i-au fost furnizate datele cu caracter personal (articolul 20 GDPR). În special, aveți dreptul de a vă opune, din motive legate de situația dumneavoastră particulară, în orice moment, prelucrării datelor cu caracter personal care vă privesc, care se bazează pe interesele noastre legitime. În cazul în care interesele noastre legitime nu prevalează sau prelucrarea servește constatării, exercitării sau apărării unor pretenții legale, nu vom mai prelucra datele dumneavoastră cu caracter personal (articolul 21 GDPR).

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

5. FURNIZAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL

Furnizarea datelor cu caracter personal este necesară pentru scopurile menționate în Secțiunea 3. Dacă datele cu caracter personal nu sunt furnizate sau nu sunt furnizate în măsura necesară, participarea la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 nu este posibilă.

6. LUAREA DECIZIILOR AUTOMATE / PROFILARE

Nu utilizăm luarea deciziilor automate sau profilarea.



More than a moment

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

Dacă considerați că utilizăm în mod ilegal datele dumneavoastră cu caracter personal, puteți depune o plângere la Autoritatea pentru Protecția Datelor din țara dumneavoastră.

8. DIVERSE

Ne rezervăm dreptul de a actualiza periodic această declarație privind protecția datelor pentru a reflecta modificările legale și/sau tehnice și/sau cerințele sau orice modificări ale activității noastre. Vom depune eforturi rezonabile pentru a vă informa imediat cu privire la astfel de actualizări.



More than a moment

Anexa 1 Declarație privind protecția datelor – Autorități pentru protecția datelor

Țara	Compania locală	Autoritatea pentru protecția datelor
Austria	Julius Meinl Austria GmbH, Vienna	Autoritatea austriacă pentru protecția datelor Barichgasse 40-42 1030 Viena Austria Telefon: +43 1 52 152 0 E-mail: dsb@dsb.gv.at
Croația	Julius Meinl Bonfanti d.o.o., Sveta Nedelja	Agencia croată pentru protecția datelor cu caracter personal Selska cesta 136 10000 Zagreb Croația Telefon: +385 1 4609 000 E-mail: azop@azop.hr
Republica Cehă	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Praga	Oficiul pentru protecția datelor cu caracter personal Pplk. Sochora 27 170 00 Praha 7 Republica Cehă Telefon: +420 234 665 111 E-mail: posta@uouu.cz
Germania (Renania de Nord-Westfalia)	Julius Meinl Deutschland GmbH, Ratingen	Comisarul pentru protecția datelor și libertatea informației din Renania de Nord-Westfalia Postfach 20 04 44 40102 Düsseldorf Germania Telefon: +49 211 / 38424 0 E-mail: poststelle@ldi.nrw.de
Ungaria	Julius Meinl Hungary Kft, Budapesta	Autoritatea Națională pentru Protecția Datelor și Libertatea Informației Falk Miksa utca 9-11 H-1055 Budapesta Ungaria Telefon: +36 1 391 1400 E-mail: ugyfelszolgalat@naih.hu
Italia	Julius Meinl Italia SpA, Altavilla Vicentina	Garante per la Protezione dei Dati Personali Piazza Venezia n. 11 I - 00187 Roma



More than a moment

		Italia Telefon: +39 06 69 6771 E-mail: protocollo@gdpd.it
Polonia	Julius Meinl Polska Sp. z o. o, Piotrkówek Mały	Urząd Ochrony Danych Osobowych ul. Stawki 2 PL 00-193 Warszawa Polonia Telefon: +48 22 53 10 300 E-mail: kancelaria@uodo.gov.pl
România	Julius Meinl Romania SRL, Tg Secuiesc Jud. Covasna	Autoritatea Națională de Supraveghere a Prelucrării Datelor cu Caracter Personal Bd. G-ral Gheorghe Magheru nr. 28-30 Sector 1, cod poștal 010336 București România Telefon: +40 318 059 211 E-mail: ansdpcp@dataprotection.ro
Slovenia	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Bratislava	Oficiul pentru protecția datelor cu caracter personal al Republicii Slovenice Hraničná 12 820 07, Bratislava 27 Republica Slovacă Telefon: +421 2 323 132 14 E-mail: statny.dozor@pdp.gov.sk



More than a moment