



SLOVAK ROASTING MASTERS BRATISLAVA 2026

Štatút a oficiálne pravidlá súťaže

Súťaž pre profesionálnych pražiarov kávy

TERMÍN 6.–8. 11. 2026	MIESTO TRŽNICA BRATISLAVA	KAPACITA 12–25 PRAŽIAROV	ŠTARTOVNÉ 120 € BEZ DPH
-------------------------------------	---	--	---------------------------------------

DÁTUM A MIESTO KONANIA

6.–8. 11. 2026, Tržnica, Trnavské mýto, 831 04 Bratislava, počas Festivalu káva čaj čokoláda.

CENY PRE VÍTAZOV SRM BA 2026

Ceny do súťaže venujú partneri. Víťaz súťaže Slovak Roasting Masters získa pražičku kávy **Bullet R2** od spoločnosti **Aillio**. Druhou cenou je **voucher na nákup zelenej kávy v hodnote 500 €** v spoločnosti **BERO Polska**. Tretie miesto získa **špeciálnu cenu** od spoločnosti **CM Sale**, predajného partnera Aillio pre strednú Európu — bude upresnená.

REGISTRÁCIA A ŠTARTOVNÉ

Do súťaže sa môžu registrovať účastníci bez ohľadu na vek. Podmienkou účasti je práca v pražiarni alebo preukázateľná praktická skúsenosť s pražením kávy v trvaní minimálne 1 roka.

- Maximálny počet súťažiacich je **25**, minimálny počet je **12**.
- Dátum uzavretia registrácie je **30. 9. 2026**.
- Štartovné je **120 € bez DPH**.

ORGANIZÁTOR SÚŤAŽE

Marko production s.r.o.

Jakabova 57, 821 04 Bratislava

Organizátor si vyhradzuje právo na zmenu miesta a termínu konania súťaže, ako aj na nevyhnutnú úpravu pravidiel súťaže.

OFICIÁLNE PRAVIDLÁ SLOVAK ROASTING MASTERS BRATISLAVA 2026

1 DUCH SÚŤAŽE

Slovak Roasting Masters Bratislava 2026 podporuje otvorené a profesionálne prostredie, v ktorom sa popri technológii Aillio rozvíjajú analytické schopnosti pražiarov, nové prístupy k práci so zelenou kávou, tvorba pražiacich profilov a komunita profesionálnych pražiarov v strednej Európe.

Cieľom súťaže je poskytnúť pražiariom priestor ukázať a porovnať svoje vedomosti, skúsenosti a know-how s ostatnými profesionálmi na medzinárodnej úrovni.

2 CIELE SÚŤAŽE

- Ohodnotiť technické a senzorické schopnosti pražiarov a rozvíjať ich prostredníctvom modernej technológie spoločnosti Aillio.
- Vytvoriť otvorené a transparentné prostredie na učenie sa a zdieľanie skúseností medzi profesionálmi.
- Oceniť a odmeniť výnimočné schopnosti pražiarov pri analyzovaní zelenej kávy a tvorbe pražiaceho profilu pre neznámu súťažnú kávu.
- Otestovať schopnosť súťažiaciho správne analyzovať vlastnosti zelenej kávy, naplánovať praženie a následne svoj plán čo najpresnejšie zrealizovať.

3 VÝBER A POTVRDENIE ÚČASTNÍKOV

Súťaže sa zúčastní minimálne 12 a maximálne 25 účastníkov.

Na potvrdenie účasti je nevyhnutné uhradiť štartovné najneskôr **14 dní pred začiatkom súťaže**. V prípade neuhradenia štartovného v stanovenej lehote môže byť miesto uvoľnené a ponúknuté ďalšiemu účastníkovi z radu náhradníkov.

Uskutočnením platby súťažiaci potvrdzuje svoj súhlas s podmienkami a pravidlami stanovenými v tomto štatúte.

4 PRIEBEH SÚŤAŽE

4.1 Fáza 1: Zoznámenie sa a tréning

Deň pred súťažou, v piatok 6. 11. 2026, bude pre súťažiacich vyhradený čas na oboznámenie sa s fungovaním pražiaceho zariadenia **Aillio Bullet R2** a softvérovým rozhraním **RoasTime**, ktoré sa bude počas súťaže používať na monitorovanie a zaznamenávanie priebehu praženia.

Počas tréningu bude súťažiacim poskytnutá tréningová káva, ktorá nebude totožná so súťažnou kávou.

Používateľský účet v aplikácii RoasTime musí byť výhradne účet pridelený organizátorom.

Tréning bude pre všetkých súťažiacich povinný.

4.2 Fáza 2: Analýza zelenej kávy a Roast Plan

Súťažná káva bude vybraná partnerom zabezpečujúcim zelenú kávu a bude rovnaká pre všetkých súťažiacich.

Súťažiaci bude pred súťažou oboznámený s dostupnými informáciami o káve, najmä s krajinou pôvodu, varietou, nadmorskou výškou a spôsobom spracovania.

Pred samotným pražením bude mať každý súťažiaci **30 minút na analýzu zelenej súťažnej kávy a vypracovanie vlastného Roast Planu**. Roast Plan musí byť odovzdaný pred začiatkom súťažného času.

Roast Plan obsahuje najmä plánované technické parametre praženia, plánovaný úbytok hmotnosti, plánovaný farebný stupeň praženia a očakávané senzorické charakteristiky výslednej kávy.

Bez odovzdaného Roast Planu nebude súťažiaci pripustený k samotnému procesu súťažného praženia.

Podrobné pravidlá a spôsob bodovania jednotlivých častí Roast Planu a hodnotenia súťaže sú uvedené v oficiálnom **scoresheete**, ktorý majú súťažiaci k dispozícii vopred na nahliadnutie a stiahnutie.

4.3 Fáza 3: Súťažné praženie

Každý súťažiaci má na samotné súťažné praženie **70 minút**, pričom tento čas zahŕňa aj upratanie pražiaceho priestoru a odovzdanie súťažnej vzorky.

Súťažiaci môže v rámci svojho časového limitu vykonať maximálne **tri samostatné pražiacie cykly**. Každý pražiaci cyklus musí byť zaznamenaný v Roast Plane.

Po ukončení pražiacich cyklov, avšak pred uplynutím súťažného času, súťažiaci označí jeden zo svojich pražiacich cyklov ako **Final Production Roast**. Finálna súťažná vzorka musí pochádzať výhradne z tohto pražiaceho cyklu. Kombinovať kávy z viacerých pražiacich cyklov nie je povolené.

Do hodnotenia je následne odovzdaných **minimálne 500 g finálnej súťažnej vzorky**, ktorá bude použitá na hodnotenie porotou.

Hodnotí sa presnosť realizácie vlastného deklarovaného Roast Planu, schopnosť vopred popísať senzorické vlastnosti kávy po upražení a zhoda opísaných senzorických vlastností s odbornou porotou.

Súťažiaci nesmie počas súťaže používať predpripravené alebo vopred uložené pražiacie profily na riadenie súťažného praženia. Praženie musí vychádzať z údajov a rozhodnutí uvedených vo vlastnom, vopred odovzdanom Roast Plane.

Prekročenie stanoveného časového limitu bez riadneho odovzdania požadovaného množstva súťažnej vzorky vedie k automatickej diskvalifikácii.

4.4 Fáza 4: Finálne cuppingové hodnotenie

Finálne hodnotenie súťažných vzoriek prebehne formou slepého cuppingu.

Porota bude zložená z troch senzorických porotcov. Každý zo senzorických porotcov hodnotí súťažnú vzorku samostatne a nezávisle od ostatných porotcov.

Každá súťažná vzorka bude prezentovaná v **dvoch identických cuppingových šáľkach**. Súťažné vzorky budú označené unikátnymi kódmi, ktoré zabezpečia anonymitu súťažiacich počas hodnotenia. Identitu súťažiacich bude počas hodnotenia poznať iba organizátor alebo poverená osoba zodpovedná za evidenciu kódov.

Výsledné senzorické skóre súťažiacieho vznikne súčtom bodov troch senzorických porotcov.

5 HODNOTENIE A BODOVANIE

Celkové skóre súťažiacieho pozostáva zo:

- **senzorického hodnotenia troch porotcov**, pričom každý porotca môže udeliť maximálne **117 bodov**,
- **technického hodnotenia**, v ktorom je možné získať maximálne **36 bodov**.

SENZORICKÉ HODNOTENIE

117 x 3 = 351 b.

TECHNICKÉ HODNOTENIE

36 b.

MAXIMÁLNE CELKOVÉ SKÓRE

387 bodov

Presný spôsob pridelenia jednotlivých bodov, jednotlivé hodnotiace kritériá a prípadné zrážky sú uvedené v oficiálnom scoresheete, ktorý je súčasťou pravidiel súťaže a je sprístupnený súťažiacim vopred.

Senzorické hodnotenie je zamerané na schopnosť súťažiacieho maximalizovať potenciál súťažného zeleného zrna tak, aby správnym pražením vynikli jeho charakteristické vlastnosti a vznikol vyvážený a senzoricky kvalitný výsledok.

Pri hodnotení sa posudzuje aj výskyt prípadných defektov spôsobených pražením, najmä:

- baked,
- underdeveloped,
- overdeveloped,
- scorched.

Hodnotenie vychádza z princípov senzorického hodnotenia kávy a modelu **SCA Coffee Value Assessment (CVA)**.

Technické hodnotenie zohľadňuje najmä presnosť realizácie deklarovaného Roast Planu a ďalšie technické parametre stanovené v oficiálnom scoresheete.

6 CUPPINGOVÝ PROTOKOL

Súťažné vzorky budú hodnotené anonymne v dvoch identických cuppingových šálkach.

- Na jednu šálku bude použitých **11 g kávy na 190–195 ml vody**.
- Teplota vody pri príprave bude **96–98 °C**.
- Súťažné vzorky budú porote prezentované v anonymizovanej forme pod unikátnymi kódmi.
- Porotcovia hodnotia každú súťažnú vzorku samostatne a nezávisle od ostatných porotcov.

7 TECHNICKÉ PRAVIDLÁ

- Počas súťaže súťažiaci používa zariadenie **Aillio Bullet R2** a softvér **RoasTime** zabezpečený organizátorom.
- Súťažiaci je povinný používať používateľský účet pridelený organizátorom.
- Nie je povolené používať predpripravené alebo vopred uložené pražiacie profily určené na riadenie súťažného praženia.

- Súťažiaci musí pri pražení vychádzať zo svojho vopred odovzdaného Roast Planu a svoje rozhodnutia počas praženia realizovať samostatne.
- Organizátor je oprávnený kontrolovať záznam priebehu praženia a technické údaje zaznamenané v RoasTime.

8 DISKVALIFIKÁCIA

Súťažiaci môže byť diskvalifikovaný najmä v prípade:

- prekročenia stanoveného časového limitu bez riadneho odovzdania požadovanej súťažnej vzorky,
- použitia nepovolenej kávy alebo iného materiálu,
- použitia predpripravených alebo vopred uložených pražiacich profilov na riadenie súťažného praženia,
- zásahu inej osoby do procesu súťažného praženia,
- manipulácie s výslednou súťažnou vzorkou v rozpore s pravidlami,
- nedodania minimálne požadovaného množstva 500 g finálnej súťažnej vzorky,
- úmyselného poškodenia súťažného zariadenia,
- závažného porušenia pravidiel alebo pokynov organizátora,
- nešportového alebo nevhodného správania, ktoré môže narušiť priebeh alebo férovosť súťaže.

O diskvalifikácii rozhoduje organizátor súťaže.

9 TECHNICKÁ PORUCHA

V prípade technickej poruchy zariadenia alebo technického vybavenia, ktorá nie je spôsobená konaním alebo pochybením súťažiaceho, môže organizátor rozhodnúť o prerušení súťažného času a umožniť súťažiacemu pokračovať v súťaži alebo celý roast zopakovať.

O spôsobe riešenia technickej poruchy rozhoduje organizátor s ohľadom na zachovanie rovnakých podmienok pre všetkých súťažiacich.

Ak technická porucha objektívne znemožní súťažiacemu dokončiť jeho súťažné praženie, organizátor zabezpečí náhradné riešenie podľa možností a okolností konkrétneho prípadu.

10 CUPPING A POROTA

Porotu pre finálne hodnotenie vyberá organizátor súťaže.

Finálne hodnotenie vykonávajú traja senzorickí porotcovia, pričom každý porotca hodnotí vzorky samostatne. Porotcovia počas hodnotenia nepoznajú identitu súťažiacich a pracujú s anonymnými kódmi súťažných vzoriek.

Výsledné poradie súťažiacich sa určí podľa celkového počtu získaných bodov.

11 URČENIE VÍŤAZA A TIEBREAKER

Víťazom súťaže sa stáva súťažiaci s najvyšším počtom celkových bodov. Celkové skóre je tvorené súčtom senzorického skóre troch porotcov a technického skóre. Maximálne možné skóre je **387 bodov**.

V prípade rovnosti celkového počtu bodov rozhoduje postupne:

1. vyššie skóre z technického hodnotenia,
2. vyššie kombinované senzorické skóre troch senzorických porotcov,
3. vyššie kombinované skóre **Overall** od troch senzorických porotcov.

Ak by zhoda pretrvávala aj po uplatnení všetkých uvedených kritérií, o konečnom poradí rozhodne hlavný rozhodca určený organizátorom na základe opätovného porovnania príslušných súťažných vzoriek.

12 ODSÚPENIE ZO SÚŤAŽE A VRÁTENIE ŠTARTOVNÉHO

Ak sa registrovaný súťažiaci nemôže súťaže zúčastniť, je povinný túto skutočnosť oznámiť organizátorovi najneskôr **3 dni pred začiatkom súťaže**. Pri oznámení odsúpenia v tejto lehote bude súťažiacemu štartovné vrátené v plnej výške.

Ak súťažiaci oznámi svoju neúčast menej ako 3 dni pred začiatkom súťaže alebo sa súťaže bez predchádzajúceho oznámenia nezúčastní, štartovné mu nebude vrátené.

13 KLÚČOVÉ TERMÍNY

DEŇ 1 Piatok 6. 11. 2026	Zoznámenie sa s technológiou Aillio, spoločné školenie, práca s Aillio Bullet R2 a skúšobné praženia na tréningovej káve.
DEŇ 2 Sobota 7. 11. 2026	Súťažné praženie. Súťažiaci je povinný prísť minimálne 20 minút pred začiatkom svojho prideleného času, odovzdať Roast Plan, absolvovať analýzu súťažnej kávy a následne uskutočniť súťažné praženie.
DEŇ 3 Nedeľa 8. 11. 2026	Finálne slepé cuppingové hodnotenie odbornou porotou a vyhodnotenie súťaže.

14 ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

Účastou v súťaži súťažiaci potvrdzuje, že sa oboznámil s týmito pravidlami a súhlasí s ich dodržiavaním.

Organizátor si vyhradzuje právo vykonať nevyhnutné organizačné zmeny, ktoré nemajú vplyv na princíp a férovosť súťaže.

Všetky rozhodnutia organizátora týkajúce sa organizačných a technických otázok súťaže sú záväzné.

Slovak Roasting Masters Bratislava 2026 · Organizátor: Marko production s.r.o., Jakabova 57, 821 04 Bratislava ·
info@slovakroastingmasters.sk · slovakroastingmasters.sk