

Teilnahmebedingungen

1. Name

Das Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei), mit der technischen Partnerschaft des Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac), schreibt den Wettbewerb Espresso Italiano Champion aus.

2. Der Verlauf der Veranstaltung

Der Wettbewerb wird in Auswahlverfahren und ein Finale unterteilt. Die Auswahl kann überall auf der Welt organisiert werden:

- a. mit Inei verbundene Unternehmen;
- b. mit Unternehmen, die mit den Inei-Mitgliedsunternehmen in Geschäftsbeziehung stehen (z.B. Distributoren, Händler, Importeure).
- c. mit Partnern der Iiac.

Inei wird die Anträge für die Organisation der Auswahlen sammeln und harmonisieren.

Nur die Gewinner der einzelnen Auswahlverfahren (einer pro Land und Veranstalter) werden für das Finale des Wettbewerbs zugelassen.

3. Zweck

Ziel des Wettbewerbs ist es, die Kompetenz und Professionalität der Baristi bei der Zubereitung von italienischem Espresso und italienischem Cappuccino unter Bezugnahme auf die Konformitätsprofile der beiden, nach den Technischen Spezifikationen zertifizierten, Produkte zur Zertifizierung der sensorischen Qualität von italienischem Markenkafee und italienischem Cappuccino hervorzuheben.

4. Technischer Ausschuss

Der Technische Ausschuss ist für die Entscheidung über die Modalitäten des Wettbewerbs zuständig. Der Fachausschuss beschließt mit Mehrheitsbeschluss. Sie sind Teil davon:

- a) Paolo Nadalet, Präsident von Inei
- b) Luigi Odello, Präsident von Iiac
- c) Mario Fregoni, Präsident der Internationalen Akademie für sensorische Analyse
- d) Lino Stoppani, Präsident des italienischen Verbandes der öffentlichen Übungen (Fipe-Confcommercio)
- e) Carlo Odello, Inei Kommunikationsmanager und Gründer der italienischen Barista-Schule.

5. Teilnahme

Alle Baristi aus der ganzen Welt, insbesondere die Espresso Italiano Specialists, können an dem Wettbewerb teilnehmen. Die Teilnahme wird in der Reihenfolge der Anmeldung akzeptiert, bis alle vom Veranstalter der Auswahl definierten Plätze ausgefüllt sind.

6. Arbeitsplatz

Jedem Teilnehmer stehen zur Verfügung:

- eine zweigruppige Espressomaschine für zertifizierten italienischen Espresso;
- eine qualifizierte Mühlen-Dosieranlage für zertifizierten italienischen Espresso;
- eine qualifizierte Mischung für zertifizierten italienischen Espresso;
- hochwertige Frischmilch.

7. Leistung

Der Teilnehmer hat elf Minuten Zeit:

- die Mahldosierung zu kalibrieren;
- 4 Espresso zuzubereiten;
- 4 Cappuccini zuzubereiten.

8. Richtung des Wettbewerbs

Die Leitung des Wettbewerbs wird von einer, vom Nationalen Institut für italienischen Espresso benannten, Person wahrgenommen, die mit den folgenden Aufgaben betraut wird:

- die Teilnehmer zum Test aufrufen, ohne dass sie wissen, dass sie an der Reihe sind;
- die Fachjury und die sensorische Jury überprüfen;
- die höchste Vertraulichkeit wahren, damit die sensorischen Richter nicht von den Namen der Teilnehmer erfahren.

9. Technische Jury

Die technische Jury besteht aus zwei Richtern. Die Fachjury ist für die Position bestimmt, zu der die Teilnehmer nach dem Zufallsprinzip Zugang haben (Ziehung mit alphabetischer Codezuordnung zum Teilnehmer). Die Richter dürfen nicht die Möglichkeit haben, im Voraus zu wissen, welche Teilnehmer beurteilt werden. Der Richter bewertet jeden Teilnehmer nach seinen handwerklichen Fähigkeiten bei der richtigen Zubereitung von Getränken und seinem Stil mit einer Einzelbewertung auf einer Skala von 0-9.

10. Sensorische Jury

Die sensorische Jury besteht aus vier Juroren mit der Qualifikation Iiac Taster, die einzeln mit einer einzigen Bewertung auf einer Skala von 0 bis 9 arbeiten. Jede sensorische Jury kann maximal 15 Teilnehmer mit dem entsprechenden Formular Espresso Italiano Champion bewerten.

Die sensorische Jury muss so positioniert sein, dass kein Richter weiß, von welchem Teilnehmer die Vorbereitungen getroffen wurden.

11. Auswertungen

Die Bewertungen werden durch den Durchschnitt der sensorischen Bewertungen durchgeführt, zu denen der Durchschnitt der technischen Bewertungen hinzukommt. Im Falle von Ex-aequo sind die Kriterien zur Bestimmung des Rankings der Durchschnitt der technischen Bewertungen, dann der Durchschnitt der sensorischen Bewertungen, schließlich die tatsächliche Zeit.

12. Danksagungen

Alle Teilnehmer erhalten die beiden Bücher „Espresso Italiano Tasting“ und „Espresso Italiano Specialist“, das kostenlose Abonnement von L'Assaggio für ein Jahr, eine Teilnahmebestätigung und ein Kilo Kaffee.

Der Gewinner des Wettbewerbs erhält von den Organisatoren eine Plakette mit dem Inei-Logo, dem Logo des Organisators und dem Titel Espresso Italiano Champion mit der Identifizierung des Wettbewerbs.

Die Gewinner der Wettbewerbe nehmen am Finale teil. Der Gewinner des Finales wird zum Espresso Italiano Champion des laufenden Jahres gekürt und erhält von den Inei die entsprechende Ehrenplakette.

13. Werbung und Vertraulichkeit

Die Organisatoren behalten sich das Recht vor, alle ihnen zur Verfügung stehenden Mittel zu nutzen, um die Gewinner zu bewerben, während sie, obwohl es nicht möglich ist, die Anonymität der anderen Teilnehmer zu wahren, versuchen werden.