



K O R E E

GAFKA CUP

2026

REGULAMIN ZAWODÓW

09.05.2026

Ogólne zasady zawodów

- I. Zawody KOREE GAFKA CUP odbędą się 9 Maja 2026 r. w siedzibie firmy **Brew Brothers Sp. z o.o.** pod adresem Al. Prymasa Tysiąclecia 62, 01-424 Warszawa
 - II. Organizatorem zawodów jest firma KOREE oraz Dominika Gafka.
 - III. Oficjalni Sponsorzy zawodów to:
 - a. Brew Brothers Sp. z o.o.
 - b. BWT Polska Sp. z o.o.
 - c. La Marzocco
 - d. GEL MATIC POLSKA Sp. z o.o.
 - e. Fundacja Specjalty Girls
 - f. MOYA EUROPE Sp. z o.o.
 - g. ON LEMON I WSPÓLNICY Sp. z o.o.
- Przy czym lista Oficjalnych Sponsorów może ulegać zmianie.
- IV. W Zawodach mogą brać udział osoby zaproszone lub zakwalifikowane przez Organizatora.
 - V. Każdy uczestnik zobowiązany jest do przestrzegania niniejszego Regulaminu.
 - VI. Zawody odbywają się w formule jednej rundy, podczas której każdy zawodnik ma za zadanie przygotować:
 - a. 2 identyczne espresso,
 - b. 2 identyczne napoje mleczne wykończone techniką latte art,
 - c. 2 identyczne drinki dowolne na bazie espresso
 - VII. Każdy zawodnik będzie miał zapewniony następujący czas startowy:
 - a. 25 min na przygotowanie,
 - b. 12 min na występ,
 - c. 8 min na sprzątniecie stanowiska.
 - VIII. Jeżeli zawodnik przekroczy czas występu, to za każdą sekundę zostanie mu odjęty jeden punkt od ogólnego wyniku. Zawodnik może przekroczyć czas o maksymalnie 60 sekund. Występ powyżej 13 minut jest podstawą do dyskwalifikacji zawodnika.
 - IX. Kolejność startu zawodników jest losowa i zostanie wskazana przez organizatora w odrębnej korespondencji.
 - X. Do przygotowania espresso – zawodnicy muszą użyć kawy zapewnionej przez organizatora. Dotyczy to zarówno espresso jak i bazy espresso do napoju mlecznego i drinka dowolnego.

- XI. Kawa (250 gramów) zostanie dostarczona zawodnikom 7 dni przed datą zawodów. Każdy zawodnik otrzyma 1 kg w momencie rozpoczęcia czasu przygotowania.
- XII. Do przygotowania napoju mlecznego - zawodnicy muszą użyć produktu sponsora MOYA EUROPE Sp. z o.o. Poniżej lista produktów do wyboru, którą zapewnia sponsor:
 - MOMA Barista Oat Professional
- XIII. Napój roślinny na potrzeby przygotowania i występu zostanie dostarczony zawodnikom w dniu zawodów
- XIV. Zawodnicy będą oceniani przez dwóch sędziów sensorycznych i jednego sędziego głównego, którego ocena będzie uwzględniała również aspekty techniczne pracy zawodnika.
- XV. Zawody KOREE GAFKA CUP stanowią **uproszczoną wersję** dwóch, połączonych ze sobą regulaminów Mistrzostw Świata, tj. Regulaminu Mistrzostw Barista i Regulaminu Mistrzostw Latte Art.
 - a. <https://static1.squarespace.com/static/65fb773fac2112270b71798a/t/67effe3e8185a43c00fa45e5/1743781439506/2025+World+Barista+Championship+Official+Rules+and+Regulations.pdf>
 - b. <https://static1.squarespace.com/static/65fb773fac2112270b71798a/t/678818ca8c162431c71261c0/1736972491470/2025+World+Latte+Art+Championship+Rules+and+Regulations+%281%29.pdf>
- XVI. Kluczowe elementy oceny zawodnika uwzględniają zasady opisane w dwóch, wyżej wymienionych regulaminach przy uwzględnieniu uproszczeń związanych z lokalnym i promocyjnym charakterem zawodów.
- XVII. Sytuacje sporne będą rozpatrywane zawsze w oparciu o wymienione wyżej regulaminy.
- XVIII. Organizator zapewni następujące sprzęty (ekspres, młynek) do dyspozycji zawodników w dniu zawodów:
 - a. Ekspres: La Marzocco PB 2 AV
 - b. Młynek: La Marzocco JAY / SWAN
 - c. Filiżanki La Marzocco
 - d. Quin Spin do czyszczenia portafiltrów
- XIX. Zawodnik do przygotowania konkursowych napojów musi użyć sprzętu dostarczonego przez firmę KOREE Sp. z o.o.
- XX. Zawody wygrywa uczestnik, który otrzyma największą, łączną liczbę punktów.
- XXI. Zawodnik ponosi pełną odpowiedzialność za swoje działania podczas Zawodów.
- XXII. Zawodnik zobowiązany jest do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny.
- XXIII. Zawodnik ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone Organizatorowi, Partnerom lub osobom trzecim.
- XXIV. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za działania Partnerów ani jakość dostarczonych przez nich produktów.

- XXV. Wszystkie skargi związane z aspektami technicznymi organizacji zawodów powinny być rozpatrywane bezpośrednio z organizatorem.

Ocena sensoryczna

- I. Ocena zawodnika zostanie przeprowadzona na podstawie oceny przez dwóch sędziów sensorycznych.
- II. Maksymalna liczba punktów z jednego arkusza sędziego sensorycznego to 139.
- III. Arkusz sensoryczny uwzględnia poniższe elementy oceny:
 - a. ESPRESSO
 - i. CREMA 0-1
 - ii. TASTE EXPERIENCE 0-6
 - iii. TACTILE EXPERIENCE
 - b. MILK BEVERAGE
 - i. TWO IDENTICAL 0-3
 - ii. VISUAL SURFACE 0-3
 - iii. HARMONY 0-3
 - iv. CONTRAST/DEFINITION 0-6
 - v. OVERALL APPEAL 0-6
 - c. SIGNATURE BEVERAGE
 - i. ACCURACY OF TASTE DESCRIPTORS 0-3
 - ii. WELL EXPLAINED, INTRODUCED AND PREPARED 0-6
 - iii. TASTE EXPERIENCE 0-6
 - d. BARISTA EVALUATION
 - i. ATTENTION TO DETAILS 0-3
 - ii. COFFEE KNOWLEDGE & PRESENTATION 0-3

ARKUSZ OCENY SENSORYCZNEJ



SENSORY SCORESHEET

SENSORY JUDGE

COMPETITOR NAME

INTRO & INFORMATIONS

PART 1 - ESPRESSO EVALUATION

YES NO

 CREMA

3 X

 TASTE EXPERIENCE

3 X

 TACTILE EXPERIENCE

JUDGE EXPERIENCE

PART 2 - MILK BEVERAGE EVALUATION

4 X

 TWO IDENTICAL

2 X

 VISUAL SURFACE

2 X

 HARMONY

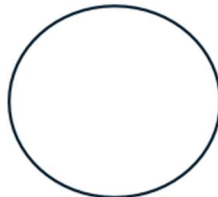
2 X

 CONTRAST / DEFINITION

2 X

 OVERALL APPEAL

0-3



JUDGE EXPERIENCE

PART 3 - SIGNATURE BEVERAGE EVALUATION

2 X

 ACCURACY OF TASTE DESCRIPTORS

3 X

 WELL EXPLAINED, INTRO. & PREPARED

3 X

 TASTE EXPERIENCE

BARISTA EXPLANATION

JUDGE EXPERIENCE

PART 4 - BARISTA EVALUATION

2 X

 ATTENTION TO DETAILS

2 X

 COFFEE KNOWLEDGE & PRESENTATION

JUDGE EXPERIENCE

TOTAL SCORE:

MAX 139

Ocena techniczna Sędziego Głównego

- I. Ocena zawodnika zostanie przeprowadzona również na podstawie oceny przez sędziego głównego.
- II. Maksymalna liczba punktów z jednego arkusza sędziego sensorycznego to 139.
- III. Arkusz sędziego głównego uwzględnia poniższe elementy oceny:
 - a. CLEAN WORKING AREA AT START 0-6
 - b. FLUSHES THE GROUP 0-1 (espresso, milk beverage & signature beverage)
 - c. DRY/CLEAN BASKET BEFORE DOSING 0-1 (espresso, milk beverage & signature beverage)
 - d. INSERT & IMMEDIATE BREW 0-1 (espresso, milk beverage & signature beverage)
 - e. CLEAN STEAM WAND BEFORE AND AFTER 0-1 (milk beverage, ** optional if used for signature beverage)
 - f. ACCEPTABLE SPILL/WASTE WHEN DOSING AND TAMPING 0-6 (espresso, milk beverage & signature beverage)
 - g. STATION MANAGEMENT 0-6
 - h. GENERAL HYGIENE 0-6

ARKUSZ OCENY SĘDZIEGO GŁÓWNEGO



HEAD JUDGE SCORESHEET

HEAD JUDGE

COMPETITOR NAME

INTRO & INFORMATIONS

0-6
 2X CLEAN WORKING AREA AT START

PART 1 - ESPRESSO EVALUATION

S1	S2	CREMA
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
S1	S2	TASTE EXPERIENCE TACTILE EXPERIENCE
<input type="text"/>	<input type="text"/>	

YES	NO	FLUSHES THE GROUP DRY/CLEAN BASKET BEFORE DOSING INSERT & IMMEDIATE BREW
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	

0-6
 ACCEPTABLE SPILL/WASTE WHEN DOSING AND TAMPING

PART 2 - MILK BEVERAGE EVALUATION

S1	S2	TWO IDENTICAL VISUAL SURFACE HARMONY
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
S1	S2	CONTRAST / DEFINITION OVERALL APPEAL
<input type="text"/>	<input type="text"/>	

YES	NO	FLUSHES THE GROUP DRY/CLEAN BASKET BEFORE DOSING INSERT & IMMEDIATE BREW CLEAN STEAM WAND BEFORE AND AFTER
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	

0-6
 ACCEPTABLE SPILL/WASTE WHEN DOSING AND TAMPING

PART 3 - SIGNATURE BEVERAGE EVALUATION

S1	S2	ACCURACY OF TASTE DESCRIPTORS
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
S1	S2	WELL EXPLAINED, INTRO. & PREPARED TASTE EXPERIENCE
<input type="text"/>	<input type="text"/>	

YES	NO	FLUSHES THE GROUP DRY/CLEAN BASKET BEFORE DOSING INSERT & IMMEDIATE BREW
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	

0-6
 ACCEPTABLE SPILL/WASTE WHEN DOSING AND TAMPING

PART 4 - BARISTA EVALUATION

S1	S2	ATTENTION TO DETAILS COFFEE KNOWLEDGE & PRESENTATION
<input type="text"/>	<input type="text"/>	

0-6
 2X STATION MANAGEMENT
 2X GENERAL HYGINE

HJ MAX 64	+	SENSORY 1 MAX 139	+	SENSORY 2 MAX 139	-	OVERTIME MAX 60	=	TOTAL MAX 342
-----------	---	-------------------	---	-------------------	---	-----------------	---	---------------