



Slovak Roasting Masters Košice 2026 (SRM KE 2026)
Súťaž pre profesionálnych aj amatérskych kávových pražiarov

Dátum a miesto konania súťaže:

13.03.2026, 11:00 hod. Kunsthalle / Hala umenia, Rumanova 1, Košice, počas prvého dňa Festivalu káva čaj čokoláda

Cena pre víťaza SRM KE 2026:

Cenu venuje hlavný partner súťaže, **Bero Polska**.

Cena je Origin Trip (letenky + ubytovanie) – odborná cesta za farmármi do krajiny pôvodu kávy. Krajinu a čas si dohodnú výherca s hlavným partnerom súťaže - Bero Polska.

Súťažná zelená káva na praženie:

[Peru, Mestiza Cajamarca \(washed\). Score: 86,75](#)

Formát súťaže

1. Súťažiacim pražiarom bude rozposlaná identická súťažná zelená káva po uzavretí prihlášok do súťaže
2. Súťažnú kávu pražia registrovaní súťažiaci pred vyhodnotením, ktoré prebieha na Festivale káva čaj čokoláda
3. Súťažné kávy sú vyhodnotené formou cuppingu počas prvého Festivalového dňa (13.03.2026, 11:00 hod.)
4. Súťažné kávy vyhodnocujú porotcovia, ktorí budú vybraní organizátorom súťaže
5. Organizátor si vyhradzuje právo na zmenu miesta a termínu súťaže ako aj úpravu pravidiel, bez nároku súťažiacich na odstúpenie zo súťaže

Registrácia a štartovné

1. Registrovať sa do súťaže môže ktokoľvek, bez ohľadu na vek a skúsenosti
2. Registruje sa online [TU](#)
3. Maximálny počet súťažiacich je 13, minimálny počet je 5
4. Dátum uzavretia registrácií je: 20.02.2026
5. Štartovné: 110 € bez DPH

Prevzatie, praženie a odovzdanie súťažnej kávy

1. Po uzavretí registrácie rozpošle organizátor v dostatočnom predstihu súťažiacim 5kg identickej zelenej súťažnej kávy
2. Pražiť kávu môžu len registrovaní súťažiaci, no nie nevyhnutne na vlastnom zariadení
3. Ak súťažiaci pražia súťažnú kávu vo viacerých várkach, zvolia si jednu, ktorú prinesú do súťaže (praženie nesmie byť neskôr ako 10.11.2026)
4. Je zakázané akoukoľvek formou chuťovo vylepšovať zelené aj pražené zrná. Napr. pridať zelené zrná na týždeň/dva do sudov po rume/whisky a podobne. Taktiež to platí aj na praženú kávu - je zakázané ju po upražení upravovať napr. poprášiť aditizovanou/ochutenou vodou/tekutinou a pod.
5. Práca so surovinou je povolená, tj, že po upražení sa môžu vyhodiť quakery, polámané a inak poškodené zrná a pod.
6. Minimálne množstvo vzorky upraženej súťažnej kávy je 100g
7. Súťažná vzorka upraženej kávy musí byť hermeticky uzavretá a označená štítkom s menom súťažiaceho a dátumom praženia
8. Súťažiaci musia priniesť svoje zvolené súťažné vzorky kávy organizátorom Festivalu do Kunsthalle Košice, Rumanova 1, vo štvrtok 12.03.2026 v čase medzi 15:00 a 20:00 hod. Súťažné vzorky môžu súťažiaci poslať aj poštou alebo kuriérom do 10.03.2026. (najneskôr v tomto dátume to musí prísť), na adresu: Ivan Čižmárik, Zelinovej 904, 900 42 Miloslavov, tel. 0905 215 741.

Hodnotenie

1. Súťažné vzorky upraženej kávy sa hodnotia formou cuppingu
2. Vzorky od jednotlivých súťažiach sa anonymne prezentujú v identických cuppingových miskách
3. Súťažné vzorky budú označené jedinečnými kódmi, ktoré budú priradené jednotlivým súťažiacim
4. Vzorky od jednotlivých súťažiach sa servírujú v dvojiciach, pričom každá miska obsahuje 11g kávy na 190ml vody s teplotou 96°C
5. Porotu vyberá organizátor súťaže
6. Porota hodnotí vzorky na základe hodnotiacich kritérií definovaných v Scoresheete v jednom kole, prípadne viacerých kolách
7. Súťažná vzorka kávy s kumulatívne najvyšším počtom bodov vyhráva

Organizátor súťaže: Marko production s.r.o., Jakabova 57, 821 04 Bratislava

Sponzorom súťaže, hlavnej ceny a dodávateľom súťažnej kávy je [Bero Polska](#), etablovaný hráč v oblasti výberovej kávy a silný podporovateľ pražiarenskej komunity.



Bero Polska

all about coffee

