LAVAZZA & BEOSTOK

LOKALIZOVANA VERZIJA · v1.1

Pravila lokalnog takmičenja

Lavazza Barista Challenge · Srbija · 2026

Srpski · latinica

Edition 1.1 · 8 September 2026

baristachallenge@beostok.rs

Status dokumenta

Ovo je lokalizovana srpska verzija zvaničnog Lavazza dokumenta ‘Barista Challenge by Lavazza - Local Finals 2026’. Opšta pravila preneta su iz originala na engleskom jeziku, uz potvrđeno pravilo za izdanje u Srbiji: prezentacija na lokalnom takmičenju može biti na srpskom, dok se engleski smatra prednošću; pobednik mora da prezentuje na engleskom na međunarodnom finalu u Torinu. Za ostala opšta pravila merodavan je original na engleskom jeziku.

Merodavni izvor: zvanični Lavazza dokument na engleskom jeziku: English PDF

Lokalna pojašnjenja i prijava: https://srbija-baristachallenge-2026.beostok.rs

Barista Challenge by Lavazza

Lokalno finale 2026

Poštovani takmičaru,

Takmičićete se sa drugim takmičarima u izazovu u kojem treba da pripremite 4 espressa i 4 bezalkoholne autorske kreacije na bazi espressa (mocktail), uz sopstveni pečat, ali tako da kafa ostane glavni sastojak koji doprinosi ukusu i priči koja stoji iza kreacije.

Osnova vašeg napitka mora biti Lavazza Food Service espresso proizvod (npr. iz asortimana Tales of Italy). Kafa treba da bude protagonista napitka, a istovremeno izbalansirana sa ostalim sastojcima, bez obaveze da bude dominantan ukus.

Pri ocenjivanju će se uzimati u obzir nastup na bini, profesionalna upotreba sastojaka i alata, tehnike ekstrakcije espressa, kreativnost u pripremi napitka na bazi kafe, sinergija ukusa i koncept na kojem se zasnivaju predstavljene ideje. Posebna pažnja biće posvećena umetnosti gostoprimstva (Art of Hospitality), iskustvenom pripovedanju (Experiential Storytelling) i ritualu kafe (Coffee Ritual), uz isticanje kreativnih i promišljenih izbora u svakom elementu nastupa na bini.

Na lokalnom takmičenju prezentacija može biti na srpskom jeziku; prezentacija na engleskom smatra se prednošću. Osvajač prvog mesta na lokalnom takmičenju mora da prezentuje na engleskom jeziku na međunarodnom finalu u Torinu.

Na bini ćete imati 15 minuta da pripremite 4 espressa i 4 identična autorska napitka na bazi kafe za 4 senzorne sudije, dok će tehnički sudija ocenjivati vaš nastup na bini, tokom kojeg ćete predstaviti i objasniti svoj koncept i napitke.

Pobednik će biti takmičar koji ostvari najveći ukupan broj bodova, dobijen sabiranjem svih bodovnih listova senzornih sudija i tehničkog sudije.

Na narednim stranama nalaze se detaljnija pravila i propisi. Molimo vas da ih pažljivo proučite radi pripreme za takmičenje.

Srećno!

A. Sastojci

Takmičari mogu da koriste bilo koju vrstu sastojaka, materijala i alata koje su sami obezbedili za svoj recept; međutim, tokom nastupa na bini nije dozvoljeno isticanje brendova.

Umesto da sastojke drže u originalnoj ambalaži, takmičari tokom takmičenja mogu da koriste male posude ili teglice.

Takmičari tokom nastupa moraju sudijama da navedu sve sastojke i moraju biti u mogućnosti da pruže sve potrebne informacije nakon nastupa na bini.

Takmičari moraju biti u mogućnosti da pruže iste informacije i kada koriste bilo koji unapred pripremljen sastojak (npr. hladno pripremljenu kafu, odnosno cold brew).

Alkohol NIJE dozvoljen kao sastojak.

B. Žiri Barista Challenge takmičenja

Žiri za ocenjivanje činiće odabrani priznati autoriteti iz oblasti kafe i predstavnici HoReCa i kreativnog sektora.

Žiri će biti podeljen na: 4 senzorne sudije i 1 tehničkog sudiju.

Biće prisutni i rukovodilac bine (stage manager) i merilac vremena (timekeeper), koji će organizovati redosled takmičara i zabeležiti konačno vreme nastupa svakog takmičara.

C. Oprema, alati i potrošni materijal

Tokom takmičenja, takmičarima će različita oprema i prateći materijali biti dostupni u prostoru za vežbu, na takmičarskoj bini, u prostoru iza bine i u prostoru za zagrevanje.

Oprema dostupna u prostoru za zagrevanje (Warm-Up Area)

- 1 espresso aparat sa dve grupe*
- 1 mlin sa mlevenjem na zahtev (on-demand grinder)
- Posuda za istresanje taloga (knock box)
- Ispirač bokala (pitcher rinser)
- Barske krpe / krpe za čišćenje
- Lavazza brendirane šoljice (espresso)

Oprema dostupna na takmičarskoj bini

(U zavisnosti od karakteristika lokacije, ovaj prostor eventualno može biti isti kao prostor za zagrevanje.)

- 1 espresso aparat sa dve grupe*
- 1 mlin sa mlevenjem na zahtev
- Ispirač bokala
- Posuda za istresanje taloga
- Lavazza brendirane šoljice (espresso)
- Lavazza poslužavnici

Oprema dostupna u prostoru iza bine (Back-of-House Area)

- 1 mašina za pranje sudova
- Sudopera
- Frižider
- Prostor za čuvanje leda
- Mleko (kravlje i biljno) + pavlaka

Oprema i potrošni materijal dostupni u prostoru za vežbu* (ako postoji)

*Prostor za vežbu = prostor pre takmičenja u kojem takmičari mogu da pripreme komplete materijala za takmičenje, kao i da dovrše proizvode/osnove za svoje napitke.

Sledeća oprema i potrošni materijal biće dostupni takmičarima u namenskom prostoru za vežbu pre takmičenja:

- Indukciona ploča
- Zamrzivač
- Frižider
- Drobilica za led
- Mikser
- Blender
- Sredstva za čišćenje aparata i mlina
- Bokali za mleko
- Kuhinjska vaga
- Kockice leda - 1 veličina **[N1]**
- Mleko životinjskog porekla / kravlje mleko **[N2]**

Logistika i podrška

Moraju biti dostupna 2 konobarska kolica radi lakšeg prenošenja radnih stanica i postavki takmičara na takmičarsku binu i sa nje.

* Modeli espresso aparata i mlinova biće saopšteni pre događaja.

* Espresso aparati biće opremljeni izborom standardnih i takmičarskih filter-korpica (14-16 g ili 16-21 g).

Sopstvena oprema i odgovornosti takmičara

Takmičari su dužni da donesu sve dodatne alate, opremu ili sastojke potrebne za njihovu prezentaciju.

Za posluživanje 4 espresso napitka takmičari moraju da koriste Lavazza brendirane šoljice i tanjiriće koje obezbeđuje organizator.

Za autorsku kreaciju (Signature Creation), takmičari se pozivaju da donesu posudu i/ili materijale za serviranje koji najbolje odražavaju koncept njihovog napitka.

Osoblje događaja neće biti odgovorno za bezbednost predmeta ostavljenih u prostoriji za pripremu takmičara ili u takmičarskom prostoru.

D. Vreme za zagrevanje

U prostoru za zagrevanje nalaziće se espresso aparat sa dve grupe i mlin, identični takmičarskoj opremi na bini.

Svaki takmičar imaće zakazan termin za vežbu u trajanju od 10 minuta. Termini za vežbu biće određeni prema vremenu takmičenja (npr. takmičari koji su prvi na rasporedu imaće najranije termine za vežbu).

Raspored takmičenja biće utvrđen žrebom koji će se održati tokom „sastanka takmičara“ pre početka događaja.

Tokom vremena za zagrevanje, takmičari će moći da podese svoje mlinove pomoću izabrane mešavine kafe iz Lavazza TOI asortimana i mogu da koriste isti mlin na bini.

Sve druge dodatne pripreme mogu se obaviti pre izlaska na binu, na dostupnim stolovima kojima će svaki takmičar imati pristup pre, tokom i nakon događaja.

E. Pratioci/pomoćnici

Nijedno lice osim takmičara i njegovog/njenog eventualnog trenera (1) ne sme biti na bini tokom pripreme takmičara, **i to isključivo radi eventualne zamene mlina prethodno podešenog tokom faze zagrevanja**; nakon toga trener mora da napusti binu, ali je glasovna podrška izvan takmičarske bine dozvoljena. Tokom faze čišćenja, jedno lice za podršku može da pomogne takmičaru u čišćenju. **[N3]**

Tokom takmičarskog vremena, niko osim takmičara i sudija ne sme da bude na bini; u suprotnom, glavni sudija može takmičaru izreći kaznu diskvalifikacije.

F. Vreme za pripremu i postavljanje bine

Svaki takmičar imaće 10 minuta za zagrevanje, nakon čega sledi 10 minuta za postavljanje bine. Svrha vremena za postavljanje jeste priprema radne stanice na takmičarskoj bini.

Kada takmičar započne svoje takmičarsko vreme, sledeći takmičar po rasporedu može da započne svojih 10 minuta za zagrevanje, isključivo nakon najave rukovodioca bine (ovo važi ako je prostor za zagrevanje odvojen od takmičarske bine).

Po završetku nastupa, takmičar će imati 10 minuta za čišćenje takmičarske bine.

Sažetak

- 10 minuta za zagrevanje
- 10 minuta za postavljanje bine
- 15 minuta takmičarskog vremena
- 10 minuta za čišćenje

Probne ekstrakcije (Practice Shots)

Takmičarima je dozvoljeno i preporučuje im se da rade probne ekstrakcije tokom vremena za postavljanje takmičarske bine. Pogačice od kafe (pucks, poznate i kao „cakes“) smeju da ostanu u portafilterima na početku takmičarskog vremena.

Na bini

Svaki takmičar ima 15 minuta da pripremi, predstavi i posluži 4 espressa i 4 identična napitka, zajedno sa odabranim zalogajem koji se uparuje sa autorskim napicima (food pairing). **[N4]**

Merenje vremena počinje na zahtev takmičara, kada podigne ruku prema tehničkom sudiji i izgovori „time“.

Takmičarima je dozvoljeno da koriste sopstvenu muziku kao deo nastupa na bini.

U tom slučaju, takmičari mogu organizacionom timu da dostave željenu muzičku numeru u trajanju od 15 minuta prilikom popunjavanja prijavnog obrasca. Imajte u vidu da, ako numera nije dostavljena tokom prijave, možda neće biti moguće udovoljiti tom zahtevu neposredno tokom takmičenja. Ako numera nije dostavljena, biće puštena standardna muzika u pozadini.

Kada koristi muziku, takmičar može da zatraži da njegova/njena numera počne, a zatim da izgovori „Time“ kako bi počelo merenje vremena nastupa.

G. Završetak takmičarskog vremena

Takmičarsko vreme se zaustavlja kada takmičar podigne ruku i izgovori „Time“.

Takmičar je odgovoran da jasno izgovori „Time“ kako bi vreme moglo tačno da se zabeleži.

Kazne za prekoračenje vremena

Za prezentaciju na bini, nakon isteka 15 minuta, od konačnog rezultata oduzima se 1 bod za svaku sekundu kašnjenja.

Takmičari čije prekoračenje vremena nastupa bude duže od 1 minuta biće automatski diskvalifikovani. **[N5]**

Najveća pažnja i strogo poštovanje vremenskih zahteva očekuju se i za sve pripremne aktivnosti pre i posle nastupa.

H. Usmeravanje takmičara

Tokom takmičarskog vremena takmičaru se ne smeju davati uputstva niti trenerske smernice (coaching).

Ako se uputstva ili trenerske smernice ipak daju, takmičar će biti kažnjen diskvalifikacijom.

I. Zaboravljena dodatna oprema

Ako takmičar tokom vremena za zagrevanje ustanovi da je zaboravio neki potreban deo opreme i/ili dodatne opreme, može da napusti binu kako bi uzeo predmet koji nedostaje; međutim, odbrojavanje vremena za pripremu neće biti zaustavljeno.

Ako takmičar tokom takmičarskog vremena ustanovi da je zaboravio neki potreban deo opreme i/ili dodatne opreme, mora da obavesti glavnog sudiju da je predmet ili više njih ostavljeno izvan bine i mora samostalno da uzme predmete koji nedostaju; međutim, merenje takmičarskog vremena neće biti zaustavljeno.

Pomoćno osoblje (runners), pratioci, članovi tima ili publika ni u jednom trenutku ne smeju takmičaru da dodaju alate, opremu, dodatnu opremu ili sastojke.

J. Čišćenje

Kada takmičar završi svoje takmičarsko vreme, treba da počne sa čišćenjem radne stanice.

Od takmičara se očekuje da uklone svu ličnu opremu i potrošni materijal pomoću konobarskih kolica i da temeljno obrišu radnu stanicu i espresso aparat. Trenerima je dozvoljeno da pomognu svom takmičaru tokom vremena za čišćenje.

Sudijsko veće neće ocenjivati vreme za čišćenje.

K. Tehnički problemi

Takmičar može da podigne ruku i zatraži „tehnički prekid“ (technical time out) u slučaju tehničkog problema sa bilo kojim delom opreme koju obezbeđuje Lavazza, kao što su:

Espresso aparat	Mlin
Napajanje	Napajanje
Pritisak pare	Začepljenje
Kvar sistema upravljanja	Pregrevanje
Nedostatak vode	
Curenje vode	
Kvar odvoda	

U takvim slučajevima postupaće se na sledeći način:

1. Rukovodilac bine (tokom vremena za pripremu) ili glavni sudija (tokom takmičarskog vremena) zaustaviće vreme za pripremu ili takmičarsko vreme. Zvanični merilac vremena zabeležiće vreme u kojem je zatražen „tehnički prekid“. Glavni sudija je odgovoran da proveri da li je merilac vremena upoznat sa tim da treba da zabeleži trenutak zahtevanja „tehničkog prekida“.

2. Ako se glavni sudija saglasi da postoji tehnički problem koji se može lako rešiti, odrediće odgovarajuću količinu vremena koja će biti vraćena takmičaru. Kada tehničar otkloni problem, merenje vremena takmičara biće nastavljeno.

3. Ako takmičar mora da prekine takmičarsko vreme, takmičar će zajedno sa glavnim sudijom i rukovodiocem bine zakazati novi termin u kojem će kasnije ponoviti takmičenje u celosti.

4. Ako se utvrdi da je tehnički problem posledica greške takmičara ili njegove/njene lične opreme, glavni sudija može da odluči da takmičaru ne bude dodeljeno dodatno vreme, pa će se vreme za pripremu ili takmičarsko vreme nastaviti bez vraćanja vremena.

Kriterijumi ocenjivanja

1. Takmičarski prostor

Tehnički sudija ocenjuje:

- čistoću takmičarskog prostora na početku i na kraju nastupa/takmičarskog vremena;
- tok rada;
- organizaciju prostora.

2. Ocena ukusa

Bodovi se dodeljuju za ukus svakog pojedinačno posluženog espressa, a isto važi i za autorski napitak.

Takmičari treba da nastoje da kombinuju kafu sa drugim sastojcima.

Kafa ne mora da bude dominantan ukus konačnog napitka, ali mora jasno da se prepozna.

Svaki napitak koji se ocenjuje mora da sadrži najmanje 1 pojedinačnu espresso dozu (single espresso shot).*

Ako autorska kreacija ne ispunjava prethodno navedene kriterijume „kako je opisano u definiciji“, za ocenu ukusa neće dobiti nijedan bod, odnosno dobiće 0 u odgovarajućim kategorijama. **[N6]**

Takmičarima se preporučuje da sudijama usmeno predstave ključne informacije o odabranoj kafi, uključujući njen profil ukusa, korišćeni recept za pripremu, glavne elemente ukusa i sastojke inspirisane konceptom posluženog napitka.

Pored navedenih kriterijuma, takmičaru se preporučuje da koncept uparivanja sa hranom predstavi kroz jedan zalogaj (sladak ili slan) koji se kombinuje sa autorskim napitkom. Svaki zalogaj koji takmičar želi da upari sa svojim autorskim napicima mora biti pripremljen pre nastupa na bini. Žiri će ocenjivati postignutu harmoniju kombinacije (i iz senzorne perspektive i u pogledu uklapanja u kontekst).

3. Tehničke veštine

Bodovi se dodeljuju na osnovu tehničkog znanja i veština takmičara u vezi sa tehnikama pripreme kafe, profesionalnom upotrebom sastojaka, umećem i serviranjem.

* 7-10 g kafe uz odnos od najmanje 1:1,5. **[N7]**

4. Nastup

Bodovi se dodeljuju na osnovu ukupnog utiska sudija o takmičaru, njegovim/njenim veštinama, umeću, ličnoj prezentaciji i prezentaciji napitaka, iskustvenom pripovedanju, preciznosti posebno osmišljenog serviranja i kreiranom ritualu kafe.

5. Vizuelna kreativnost autorske kreacije

Sudije će pregledati ceo predstavljeni komplet napitaka. Kada je reč o autorskoj kreaciji, sudije treba da traže originalnost u estetskom izgledu napitaka.

Pri ocenjivanju vizuelne kreativnosti ovih napitaka, sudije će uzeti u obzir ujednačenost svih predstavljenih napitaka.

6. Ukupna vizuelna privlačnost

Bodovi se dodeljuju na osnovu toga koliko napitak vizuelno deluje primamljivo i privlačno.

7. Ukupna prezentacija

Ocenjuje se koliko je vizuelno privlačna takmičareva prezentacija napitka. To obuhvata način na koji takmičar pokazuje barmenske veštine uključujući gosta u kreiranje napitka. Ocena obuhvata samopouzdanje, umeće i stil koje takmičar pokazuje pri izradi svojih napitaka.

Na lokalnom takmičenju u Srbiji iznošenje relevantnih informacija na srpskom jeziku ne utiče negativno na bodovanje. Prezentacija na engleskom jeziku smatra se prednošću. **[N8]**

8. Organizacija i čistoća radnog prostora

Čistoća i organizacija radne stanice takmičara (radni sto, sto za pripremu, gornja površina aparata) ocenjuju se na skali od 0 do 6.

Bodovi se oduzimaju za neorganizovan radni prostor (npr. talog na radnoj površini ili aparatu, prosuta tečnost, razbijeno stakleno posuđe, mrlje itd.).

Dozvoljena je mala količina mlevene kafe oko mlina.

Sudija će proceniti sposobnost takmičara da radni prostor organizuje na praktičan i efikasan način.

Takmičari na početku takmičarskog vremena mogu da imaju pogačice od iskorišćene kafe (pucks) u portafilterima. To se neće računati kao nedostatak čistoće prostora na početku.

9. Profesionalno pripremljena kafa

Tehnike pripreme kafe takmičara (npr. poznavanje odabrane kafe, ujednačeno mlevenje i doziranje, upravljanje otpadom od kafe, vreme ekstrakcije, vreme pripreme, stručnost u rukovanju opremom za pripremu itd.) ocenjivaće se uzimajući u obzir sledeći postupak:

- Ispira glavu grupe (group head).
- Suši/čisti filter-korpicu pre doziranja; „Waste“. **[N9]**
- Prihvatljiv nivo prosipanja/otpada pri doziranju/mlevenju.
- Ujednačeno doziranje i tampiranje (tamping).
- Čisti portafiltere (pre postavljanja).
- Postavlja portafilter i odmah započinje ekstrakciju.

Skala ocenjivanja

Postoje dve vrste bodovanja:

1. Da/Ne
2. Brojčane ocene: 0-6

Skale ocenjivanja jednake su za senzorne i tehničke sudije.

Ocena Da/Ne

Takmičar dobija 1 bod za ocenu „Da“, a 0 bodova za ocenu „Ne“.

Brojčane ocene

Ocene su u rasponu od 0 do 6.

Polovine bodova dozvoljene su u rasponu od 1 do 6.

Sudijama se preporučuje da koriste čitav raspon ocena.

Niže ocene označavaju slabiju prezentaciju, a više ocene bolju prezentaciju.

Određene ocene imaju ponder i množe se sa 2 ili 4.

Izjednačeni rezultati (Tie Scores)

U slučaju izjednačenog rezultata 2 ili više takmičara, prednost ima takmičar sa najvišom ocenom za „Balans“ („Balance“) na senzornom bodovnom listu i biće plasiran iznad svih drugih takmičara sa istim ukupnim rezultatom na takmičenju.

Ako izjednačeni takmičari imaju istu ocenu za „Balans“, viši plasman pripada takmičaru sa najvišom ocenom za „Ukupan utisak o ukusu napitka“ („Overall impression of the taste of the drink“), pri čemu se ta ocena dobija kao zbir rezultata sa tehničkih i senzornih bodovnih listova. **[N10]**

Napomene o nejasnoćama u izvorniku

Ove napomene evidentiraju nejasnoće i očigledne tekstualne greške u engleskom izvorniku. Ne uvode nova pravila.

Oznaka	Mesto	Nejasnoća/greška u izvorniku i postupak u prevodu
N1	C, prostor za vežbu	„Ice cube 1 size“ ne navodi koja je veličina kockice leda. Prevedeno je doslovno, bez dopune.
N2	C, prostor za vežbu	U izvorniku stoji „Diary/Cow Milk“. „Diary“ je gotovo sigurno tipografska greška umesto „Dairy“, ali je u prevodu dato verovatno značenje „mleko životinjskog porekla / kravlje mleko“, uz ovu izričitu napomenu.
N3	E, pratioci/pomoćnici	Rečenica o prisustvu trenera sintaksički je nejasna: „during the competitor’s preparation for eventual replacement of the grinder only previously set during the Warm-Up phase“. Podebljani deo prevoda prati najuže kontekstualno čitanje - trener može biti na bini samo radi eventualne zamene mlina prethodno podešenog tokom zagrevanja - ali izvornik ne određuje sasvim jasno opseg te dozvole.
N4	F, na bini	Izvornik kaže „4 espresso and 4 identical beverages combined with their selected food pairing“, dok uvod precizira 4 bezalkoholne autorske kreacije na bazi espressa, a kriterijum 2 govori o jednom zalogaju uz autorski napitak. Prevod ne proširuje pravilo o tome uz koje se tačno od četiri posluženja daje zalogaj.
N5	G, kazne za prekoračenje	Izvornik doslovno kaže „Competitors exceeding 1 minute of performance“, što bi van konteksta moglo da znači nastup duži od jednog minuta. Pošto prethodna rečenica uređuje kašnjenje nakon 15 minuta, prevod koristi verovatno značenje: prekoračenje dozvoljenog vremena za više od jednog minuta.

Oznaka	Mesto	Nejasnoća/greška u izvorniku i postupak u prevodu
N6	Kriterijum 2	Izvornik upućuje na „definition“, ali u dokumentu nema jasno označene definicije autorske kreacije. Takođe koristi „respectful categories“, verovatno umesto „respective categories“; prevedeno je kao „odgovarajuće kategorije“.
N7	Napomena uz espresso dozu	„7-10 gr. Of coffee with at least 1:1,5 ratio“ ne navodi izričito koje veličine čine odnos ni smer odnosa (npr. doza prema masi napitka). Brojevi su sačuvani bez tumačenja.
N8	Kriterijum 7	Izvornik zahteva engleski jezik i koristi „respected info“ i „respectful categories“. Za izdanje u Srbiji potvrđeno je lokalno pravilo da prezentacija može biti na srpskom, dok se engleski smatra prednošću; pobednik mora da prezentuje na engleskom na međunarodnom finalu u Torinu. Zato je ova odredba lokalizovana, a ne doslovno prevedena.
N9	Kriterijum 9	U stavci „Dry/clean filter basket before dosing Waste“ reč „Waste“ stoji bez interpunkcije i njena veza sa ostatkom stavke nije jasna. Zadržana je izdvojeno i nije premeštena u narednu stavku.
N10	Izjednačeni rezultati	Formulacija „as a sum both in technical and sensory score sheets“ gramatički je nepotpuna i ne razjašnjava način sabiranja, niti da li je istoimena stavka prisutna na oba obrasca. Prevod zadržava tvrdnju da se uzima zbir sa tehničkih i senzornih bodovnih listova, bez uvođenja formule.

Kratak dvojezični rečnik stručnih termina

English	Srpski (ekavski, latinica)
espresso shot	espresso doza / pojedinačna ekstrakcija espressa
signature drink / Signature Creation	autorski napitak / autorska kreacija
mocktail	bezalkoholni koktel
sensory judge	senzorni sudija
technical judge	tehnički sudija
head judge	glavni sudija
stage manager	rukovodilac bine
timekeeper	merilac vremena
Warm-Up Area	prostor za zagrevanje
Practice Area	prostor za vežbu
Back-of-House Area	prostor iza bine
on-demand grinder	mlin sa mlevenjem na zahtev
filter basket	filter-korpica
portafilter	portafilter / nosač filtera
group head	glava grupe
puck / cake	pogačica od iskorišćene kafe
dosing	doziranje
tamping	tampiranje / sabijanje kafe
extraction	ekstrakcija
food pairing	uparivanje sa hranom
technical time out	tehnički prekid
workflow	tok rada
weighted score	ponderisana ocena
tie score	izjednačen rezultat
„Time“	izgovorena komanda za početak ili završetak merenja vremena; ostaje na engleskom