Program

Festival káva čaj čokoláda

Slovak Roasting Masters Bratislava 2026

1. poschodie

Sobota, 7. november

10:00 – 18:00	Súťaž SRM BA 2026: Analýza, Roast plán, Praženie a Senzorika

Nedeľa, 8. november

9:00 – 11:00	Súťaž SRM BA 2026: Finálne cuppingové hodnotenie
12:00 – 13:00	Cupping s Bero Polska
15:00 – 16:00	Súťaž SRM BA 2026: Cupping súťažnej kávy – verejnosť

la marzocco LAB stage

1. poschodie

Sobota, 7. november

12:00 – 13:00	Workshop s Kolektívom: Ako na filtrovanú kávu
13:30 – 14:30	Latte art s Rajom Barista a Kolektívom
14:30 – 15:30	Workshop – Jameson irish coffee
15:30 – 16:30	Latte art s Rajom Barista a Kolektívom
17:00 – 18:00	Latte art s Alpro a Be:café

Nedeľa, 8. november

12:00 – 13:00	Workshop s Kolektívom: Ako na filtrovanú kávu
13:30 – 14:30	Latte art s Rajom Barista a Kolektívom
14:30 – 15:30	Workshop – Jameson irish coffee

Presentation stage

prízemie

Sobota, 7. november

10:00 – 11:00	Ako sa písala kniha o káve Kávový Baťa (Boris Blahovec – Pravý kávičkár)
11:00 – 12:00	Senzorika v kávovom svete, jej potreba pri kontrole kvality aj efektívnom predaji (Simona Šimko Sujová – FRIŠNÁ KÁVA)
12:00 – 13:00	Degustácia čaju a výklad (Literárna čajovňa)
15:00 – 16:00	Predstavenie rady Paragon a odprezentovanie značky MONIN (Peter Marcina)
16:00 – 17:00	Remeselná čokoláda. Výroba, trendy a mýty (Richard Willmann)
17:00 – 18:00	Svetielko nádeje

Nedeľa, 8. november

10:00 – 11:00	Predstavenie rady Paragon a odprezentovanie značky MONIN (Peter Marcina)
11:00 – 12:00	Ako sa písala kniha o káve Kávový Baťa (Boris Blahovec – Pravý kávičkár)
13:00 – 14:00	Svetielko nádeje
14:00 – 15:00	Súťaž SRM BA 2026: Vyhlásenie výsledkov

Zmena programu vyhradená.