



Speciality Coffee Association of Europe (Finnish Chapter)
Victoria Nuottanen
national coordinator
nc@scae.fi
www.scae.fi



Suomen Erikoiskahviyhdistys SEKO ry
Karoliina Mäkelä
toiminnanjohtaja
karoliina.makela@seko.fi
www.seko.fi

Vuoden Barista 2011

Speciality Coffee Association of Europe (Finnish Chapter) ry järjestää yhdessä Suomen Erikoiskahviyhdistyksen kanssa Vuoden Barista 2011 -kilpailut, joiden finaali käydään Hotelli Crowne Plazassa Vuoden Kokki 2011-tapahtuman yhteydessä 5.3.2011 alkaen klo 10.00. Kilpailu on avoin kaikille kahviloissa ja ravintoloissa työskenteleville alan ammattilaisille. Finaaliin valikoituu 17.2.2011 käytävän semifinaalin perusteella kuusi parasta baristaa. Voittaja julistetaan finaalin päätyttyä n. klo 13.00, jonka jälkeen kilpailun yleisö on tervetullut seuraamaan samassa tilassa pidettävää Teehuoneen luentoa.

Tulosta pääsylippu kilpailuihin tämän tiedotteen lopusta.

Semifinalistit



Kalle Freese työskentelee baristana helsinkiläisellä Kaffa Roasteryllä toista vuotta, kesällä 2010 hän tosin teki työ-ekskursion Tukholmaan. Kalle innostui kahvista asuessaan Uudessa-Seelannissa, ja palattuaan Suomeen hän kävi puolen päivän baristakurssin, jonka aikana ymmärsi, että kahvin maku riippuu lähes täysin baristasta. Vuoden Baristassa Kalle kilpailee ensimmäistä kertaa.



Vitali Larin on työskennellyt baristana vantaalaisessa Caffissa hiukan yli kaksi vuotta. Hän päätyi apulaiseksi Caffiin kielitaitonsa ansiosta, ja innostui hiljalleen kahvista niin, että puolitoista vuotta sitten hän aloitti päämäärätietoisen harjoittelun. Vitali kilpaili Vuoden Barista 2010 –kilpailun semifinaaleissa.



Antti Mäkinen on työskennellyt baristana helsinkiläisessä La Torrefazionessa kesästä 2010 saakka. Kiinnostus kahveihin ei kuitenkaan ole niin tuore – Antti on harrastanut kahveja jo viitisen vuotta. Vuoden Baristassa Antti kilpailee ensimmäistä kertaa.



Lauri Pipinen työskentelee helsinkiläisellä Kaffa Roasterylla, ja opiskelee ravintolakokiksi - takana ovat jo restonomiopinnot. Lauri toimii Kaffalla baristana, ja osallistuu paahtimotyöhön, tuotekehittelyyn ja toiminnan kehittämiseen. Ennen Kaffaa Lauri on työskennellyt helsinkiläisessä Kaffecentralenissa, ja ensimmäinen baristan paikka hänellä oli lohjalaisessa Cafetoriassa, jossa kahvikipinä syytyi lopullisesti. Ennen sitä Lauri oli ehtinyt olla kotibarista noin puolentoista vuoden ajan. Vuoden Baristassa Lauri kilpailee ensimmäistä kertaa.



Kaisa Sarén on toinen helsinkiläisen Kahvila Sävyin baristoista ja omistajista. Hän innostui kahvista tavattuaan kiinnostavan kahviharrastajan, ja kahvien makumaailmaan keskittyvä innostus kantoi yhteisen kahvilan avaamiseen. Vuoden Baristassa Kaisa kilpailee ensimmäistä kertaa.



Mikko Sarén työskentelee helsinkiläisen Kahvila Sävyin baristana, ja on toinen kahvilan omistajista. Mikko on ennen kahvilan perustamista ollut vannoutunut kotibarista, joka korostaa päämäärätietoisesta harjoittelun merkitystä matkalla kohti parempaa kahviosaamista. Vuoden Baristassa Mikko kilpailee ensimmäistä kertaa.



Joni Selinheimo aloitti syksyllä 2010 tarjoilijan opinnot, ja työskentelee vapaaehtoisena baristana helsinkiläisessä Soihdussa. Kahvilaan hän kulkeutui töihin syksyllä 2007 paitsi työkokemuksesta saadakseen, myös ihmistuntemusta saadakseen – tähtäimessä oli tuohon aikaan ohjaajan ammatti. Nytemmin oman kahvilan perustaminen on syrjäyttänyt haaveet ohjaajana toimimisesta. Vuoden Baristassa Joni kilpailee toista kertaa.



Antti Suomela toimii Segafredon baristakouluttajana. Ravintola-alalla Antti on työskennellyt yhdeksän vuotta, josta kahvin parissa viimeiset kaksi vuotta. Vuoden Baristassa Antti kilpailee ensimmäistä kertaa.



Joonas Suominen ajautui erikoiskahvimaailmaan neljä vuotta sitten. Turkulaisessa Café Artissa hän on työskennellyt baristana vuodesta 2009 saakka. Joonas pitää itseään myös kotibaristana, mutta arvostaa myös suunnattomasti mahdollisuuttaan värittää ihmisten arkea tekemällä sitä mitä osaa. Joonas osallistui 2010 Nordic Barista Cupiin Suomen baristamaajoukkueen riveissä. Vuoden Baristassa hallitseva Suomen mestari Joonas kilpailee toista kertaa.



Tommi Wessman aloitti kahvilan työt Lahden Sinuhen kahvilassa. Helsinkiin muutettuaan hän jatkoi baristana työskentelyä, ja hyvästä koulutuksesta innostuneena jäi alaan koukkuun. Tommi työskentelee helsinkiläisessä Kaakaopuussa paitsi kahvien myös konvehtien parissa. Vuoden Baristassa Tommi kilpailee ensimmäistä kertaa.



Tuomaristo

Makutuomarit:



Benjamin Andberg

- sitoutumaton kahvin asiantuntija
- Kaffa Roasteryn perustaja
- Suomen cup tasting – mestari 2010
- tuomaroinut aiemmin Vuoden Barista –kilpailussa



Simo Horto

- Kahvila Valon ravintolapäällikkö
- tuomaroinut Guatemala Cup of Excellence 2007:ssa
- baristamaajoukkueen jäsen vuonna 2007



Kati Kljukina (Viro)

- Vendor Eestin kahvikouluttaja
- Viron baristamestari 2004 ja 2006
- Viron cup tasting mestari 2005
- Viron baristamestareiden valmentaja useana vuonna
- Viron baristakisojen tuomari useana vuonna
- SCAE certified Barista level 1 ja 2



Marja Touri

- Pauligin päämaistaja
- tuomaroinut aiemmin Vuoden Barista –kilpailuissa
- kilpaillut World Cup Tasting Championshipissä vuonna 2006

Tekniikkatuomarit:



Karoliina Mäkelä

- Vendorin tuoteasiantuntija ja kahvikouluttaja
- Suomen Erikoiskahviyhdistyksen toiminnanjohtaja
- tuomaroinut 9 kertaa Vuoden Barista kilpailussa
- perustanut Suomen baristamaajoukkueen
- SCAE certified Barista level 1



John Söderlund

- Kaffecentralenin toimitusjohtaja
- monipuolinen kokemus erikoiskahvialalla toimivan yrityksen eri toiminnoista



Päätuomarina toimii *Annar Alas (Viro)*.



- paahtaja omassa yrityksessään Gourmet Coffeessa
- tuomaroinut useasti Viron baristamestaruuskilpailuja
- tuomaroinut World Latte Art Championshipissä, World Coffee in Good Spiritissä ja World Barista Championshipissä 2007
- tuomaroinut Nordic Barista Cupissa 2005 ja 2006
- tuomaroinut myös muiden maiden kansallisissa kilpailuissa

Kilpailusuoritus

Finaali käydään kansainvälisin säännöin. Kullakin kilpailijalla on 15 minuuttia aikaa valmistaa 4 espressoa, 4 cappuccinoa ja 4 omalla reseptillä valmistettua kahvijuomaa. Lisäksi heillä on 15 minuutin valmistautumisaika ennen suoritusta ja 15 minuutin siivousaika suorituksen jälkeen.

Juoman koostumuksen, ulkonäön ja maun lisäksi tuomarit arvioivat baristan tekniikkaa, työskentelyä, siisteyttä ja esiintymistaitoa. Kahvijuomien tulee olla hyvin valmistettuja, hyvän makuisia ja tasalaatuisia. Baristan on kyettävä valmistamaan monipuolisia tuotteita, hallittava työvälineensä ja oltava hyvä asiakaspalvelija.

Vuoden Baristan edustusvuosi

Vuoden Barista lähtee edustamaan Suomea Bogotassa Kolumbiassa 2.-5.6.2011 järjestettävään World Barista Championship –kilpailuun, ja liittyy Suomen Erikoiskahviihdistyksen baristamaajoukkueeseen, jonka tulevia haasteita on mm. Nordic Barista Cup 2011, joka järjestetään Kööpenhaminassa.

Vuoden Barista 2011 –kilpailun sponsorit ja yhteistyökumppanit

Pääsponsorit

Laitesponsori

Sponsori

Yhteistyökumppanit



Kaffecentralen
www.kaffecentralen.com





VUODEN KOKKI 2011 -KILPAILUN FINAALI 5.3.

Royal at Crowne Plaza Helsingissä, Mannerheimintie 50.

Kuusi kokkia kovassa kisassa klo 9 alkaen. Kilpailun jännittävimmät hetket koetaan klo 13–16. Myös baristat kilvoittelevat omassa lajissaan ja sponsorit ovat paikalla uutuustuotteineen. Tule kannustamaan suosikkejasi!

Finaali huipentuu klo 19 alkavaan illalliseen, jonka aikana Vuoden Kokki 2011 julkistetaan.

Varaukset: royal@royalravintolat.com tai puh. (09) 6128 6700.

Liput on lunastettava viimeistään 28.2.2011. Lisätietoja: www.vuodenkokki.fi

TÄLLÄ LIPULLA MAKSUTON SISÄÄNPÄÄSY KLO 9–16