

19. Mednarodni HoReCa strokovni hibridni

SEJMI *okusov*

4. - 7. 2. 2026

LJUBLJANA, Gospodarsko razstavišče



GAST EXPO

barcaffè
ESPRESSO

Delavnice GAST 2026 Strokovni prikaz in predavanja LAGS

Vsakodnevne Barcaffè delavnice na GASTexpo Sejmih okusov. Delavnice bodo vodili baristi in bariste iz Atlantic droga Kolinska d.o.o. Udeležba je brezplačna.

Za morebitne dodatne informacije pišite na komerciala@gast.si

Že več kot 50 let smo pri kavi Barcaffè zavezani k nenehnemu razvoju in izboljševanju proizvodnje ter izdelkov z uporabo inovacij in skrbjo za kakovost. Danes lahko uživate v vrhunski kavi Barcaffè, kjer koli že ste, espresso pa je krona tega užitka.

Skrivnost popolne skodelice kave Barcaffè espresso je v pozornosti, strokovnosti in zavzetosti pri ravnanju z vsakim zrnem kave, kot tudi v prepoznavnem okusu, ki mu potrošniki zaupajo.

S spremljanjem tržnih trendov in posluhom za nove zahteve naših partnerjev in potrošnikov smo izpopolnili recepture naših espresso mešanic.

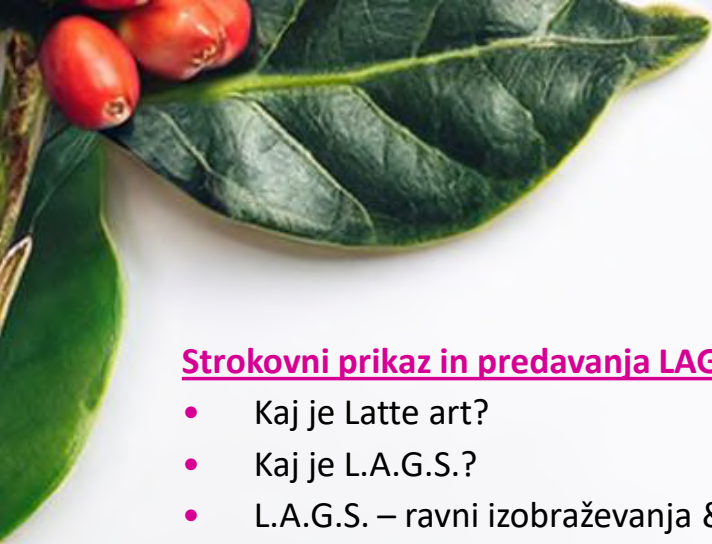
Barcaffè espresso je prejemnik 13 zlatih medalj na mednarodnem Coffee tastingu, organiziranem s strani „The International Institute of Coffee Tasters (IIAC)“



GAST & LAGS BATTLE

2026





Strokovni prikaz in predavanja LAGS

- Kaj je Latte art?
- Kaj je L.A.G.S.?
- L.A.G.S. – ravni izobraževanja & certifikat
- Beli lonček BARIST – prikaz različnih tehnik in razlaga

Latte Art Grading System (L.A.G.S.) je sistem za ocenjevanje in rangiranje latte arta, to je umetnosti risanja vzorcev z mlečno peno na površini espressa. V tem sistemu ocenjevalci bariste ocenjujejo po različnih merilih, vključno s simetrijo, kontrastom, teksturo in drugimi vidiki latte arta, tehnike, ki zahteva osredotočenost, spretnost in ustrezno opremo.

Barcaffè espresso nenehno vlaga v izobraževanje svojih baristov na več ravneh, da bi zagotovil odličnost pri pripravi kave in umetnosti latte arta. S programom usposabljanja in podpore baristom nudi potrebno znanje, spretnosti in orodja za doseganje najvišjih standardov. Ekipa profesionalnih baristov Barcaffè espresso v regiji danes šteje devet baristov, njihovo število pa se povečuje, saj se naložbe v znanje in izobraževanje nadaljujejo.





Aleš Gorenc, aktualni slovenski državni prvak in večkrat nagrajeni Barcaffèjev barist, je dosegel najvišjo stopnjo v izobraževanju Latte Art Grading in osvojil zlati lonček L.A.G.S., s čimer se je pridružil elitnemu klubu 17 baristov, ki so najboljši na svetu v umetnosti risanja z mlečno peno.



Matija Matijaško iz Hrvaške trenutno dela kot barista in ambasador blagovne znamke Barcaffè espresso. Lani je opravil tudi usposabljanje za trenerja LAGS (Latte Art Grading System) do črnega lončka.



Toni Matas iz Hrvaške trenutno dela kot barista in ambasador blagovne znamke Barcaffè espresso. Je certificirani trener LAGS, nosilec črnega lončka in diplome SCA.

RAZPORED DELAVNIC

DAN	URA	TEMA PREDAVANJA
Sreda, 04.februar	10.00- 11.00	LATTE ART & L.A.G.S.
	13.00- 14.00	LATTE ART & L.A.G.S.
Četrtek, 05.februar	10.00- 16.00	LAGS BATTLE
Petek, 06.februar	10.00- 11.00	LATTE ART & L.A.G.S.
	13.00- 14.00	LATTE ART & L.A.G.S.
Sobota, 07.februar	10.00- 11.00	LATTE ART & L.A.G.S.
	13.00- 14.00	LATTE ART & L.A.G.S.

VSE DELAVNICE SO BREZPLAČNE. Prijave na komerciala@gast.si

