



Predstavitev na tiskovni konferenci barmanov

Spoštovane dame in gospodje,
cenjeni predstavniki medijev, kolegi in prijatelji,

veseli me, da smo se danes zbrali ob posebni priložnosti – da predstavimo naša kandidata, ki bosta letos zastopal naše društvo in državo na evropskem in svetovnem prvenstvu v mešanju barskih pijač.

Poklic barmana je veliko več kot le mešanje pijač. Je umetnost, je znanost in je način, kako ljudem pričaramo trenutke veselja, sprostitve in druženja. Naši barmani so ambasadorji okusa, kulture in gostoljubja – doma in v tujini.

Zgodovina našega društva sega v leto 1967, ko je bil v hotelu Bellevue v Ljubljani ustanovljen pripravljalni odbor za sekcijo barmanov Jugoslavije. Prvi predsednik je postal gospod Emil Jankovič, sekretar pa Jože Faflik iz hotela Slon – prav tam, v Ljubljani, je bila postavljena zibelka slovenskega barmanstva.

Že istega leta je sekcijo priznala tudi svetovna barmanska organizacija IBA, kar je bila izjemna potrditev našega dela in predanosti.

Naši člani so s strastjo organizirali številna tekmovanja in dogodke – od Pokala Bleda in Zlatega talismana v Mariboru do državnih prvenstev in mednarodnih srečanj.

Po razpadu Jugohotelov smo se leta 1979 na novo organizirali kot Društvo barmanov Slovenije in odtlej pod tem imenom zastopamo Slovenijo tudi v mednarodnem prostoru.

Poseben ponos pa nosimo iz leta 1991, ko smo bili med prvimi mednarodno priznanimi slovenskimi društvi. Kot društvo samostojne Slovenije nas je priznala svetovna organizacija IBA – International Bartenders Association.

Velik uspeh so tudi trije svetovni kongresi barmanov, ki smo jih soorganizirali – dvakrat na Bledu in enkrat v Opatiji, s čimer smo Slovenijo postavili na svetovni barmanski zemljevid.

Naše društvo ima bogato tradicijo, ki temelji na znanju, prijateljstvu in ljubezni do mešanja pijač. Prepričan sem, da bomo s tem duhom nadaljevali tudi v prihodnje.

Danes nas pozna ves širni svet – naši člani so postali svetovni prvaki, podprvaki, ekipni zmagovalci, dosegali finalne uvrstitve in z mednarodnimi uspehi dokazali, da Slovenija sodi v sam svetovni vrh. Društvo danes združuje okrog 80 članov, od katerih so mnogi aktivni v hotelih, gostinsko-turističnih podjetjih in zasebnih organizacijah. Naše poslanstvo ni le tekmovati, temveč tudi izobraževati, prenašati znanje na mlajše generacije in jih spodbujati k ustvarjalnosti.

Uvrstitve (vidne) naših članov na svetovnih prvenstvih

1991 – PORTUGALSKA – Lizbona – 3. mesto, Dušan Vrtovec

1992 – KANADA – Toronto – 4. mesto, Aleš Ogrin

1993 – AVSTRIJA – Dunaj – 6. mesto, Mladen Čoga

1996 – JAPONSKA – Tokio – 2. mesto, Mitja Acman

1997 – ČEŠKA – Karlovy Vary – 7. mesto, Mitja Acman

1998 – PORTUGALSKA – Lizbona – 4. mesto, Klemen Popit

1999 – ŠVEDSKA – Göteborg – 2. mesto, Aleš Ogrin

1999 – ŠVEDSKA – Göteborg – EKIPNI SVETOVNI PRVAKI/ Aleš Ogrin, Klemen Popit, Mitja Acman /

2000 – SINGAPUR – Singapur – 1. mesto, Aleš Ogrin



- 2003 – ŠPANIJA – Sevilla – 16. mesto – Flair, Aleš Petek
2004 – ZDA – Las Vegas – 9. mesto, Slavko Ocepek
2004 – ZDA – Las Vegas – 9. mesto – Flair, Aleš Petek
2005 – FINSKA – Helsinki – 5. mesto, Božidar Kozlovič
2005 – FINSKA – Helsinki – 16. mesto – Flair, Aleš Prestor
2006 – GRČIJA – Chalkidiki – 6. mesto, Rok Dobnikar,
2006 – GRČIJA – Chalkidiki – EKIPNI SVETOVNI PODPRVAKI/Aleš Ogrin, Slavko Ocepek, Božidar Kozlovič, Rok Dobnikar/
2009 – NEMČIJA – Berlin – 2. mesto, Miro Petrevčič
2009 – ČEŠKA – Praga (SP Brezalk. koktajl) – 1. mesto, Miro Petrevčič
2010 – ČEŠKA – Praga (SP Brezalk. koktajl) – 1. mesto, Stojan Križman
2011 – ČEŠKA – Praga (SP Brezalk. koktajl) – 7. mesto, Edin Halačević
2011 – POLJSKA – Varšava Flair – 7. mesto, Boris Šimbera
2011 – POLJSKA – Varšava – 2. mesto, Branko Lepoša
2012 – KITAJSKA – Peking – 2. mesto, Edin Halačević
2013 – ČEŠKA – Praga – 5. mesto, Mitja Acman
2013 – ČEŠKA – Praga (SP Brezalk. koktajl) – 8. mesto, Miha Kolarič
2014 – ČEŠKA – Praga (SP Brezalk. koktajl) – 4. mesto, Rok Dobnikar
2014 – JUŽNOAFRIŠKA REPUBLIKA – Cape Town – 4. mesto, Edin Halačević
2016 – JAPONSKA – Tokio – 3. mesto, Draga Kepoš
2018 – ESTONIJA – Talin – 2. mesto, Tomaž Fartek
2019 – KITAJSKA – Chengdu – 7. mesto, Anže Šmid
2023 – ITALIJA – Rim – 3. mesto(after diner), Anže Šmid

Naše društvo je družina – povezana s prijateljstvom, znanjem in veseljem do ustvarjanja. In prepričan sem, da bomo skupaj še naprej gradili uspehe, širili ugled Slovenije po svetu ter navduševali nove rodove barmanov.

Zato je še toliko pomembneje, da danes s ponosom predstavimo naša tekmovalca. Jožef Fartek in Benjamin Škafar sta dokazal, da združujeta tehnično znanje, ustvarjalnost in strast do svojega poklica. Njune kreacije niso le pijače – so zgodbe v kozarcu, ki povezujejo tradicijo in sodobnost, estetiko in okus.



JOŽEF FARTEK

Tekmovalec

WCC2025 – SVETOVNO PREVNSTVO KOLUMBIJA

Predstavitev Jožefa Fartka in njegovega koktajla *Zmajev bojevnik*

Jožef Fartek prihaja iz Mengša in pri 28 letih sodi med uspešnejše mlade barmane v Sloveniji. Član **Društva barmanov Slovenije** je od leta 2016, ko je po uspešno opravljenem tečaju postal uradni član. Že v osnovni šoli ga je navdušila energija, ustvarjalnost in dinamika barmanov na odru, zato je svojo poklicno in tekmovalno pot usmeril v barmanstvo.

Prve korake je naredil na **Srednji šoli za gostinstvo in turizem Ljubljana**, kjer je dosegel svoje prve tekmovalne uspehe. Študij je nadaljeval na **Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled**, kjer je ob študiju aktivno tekmoval in osvajal odličja. V zadnjih letih je Jožef postal prepoznaven na domačih in tudi na mednarodnih tekmovanjih. Njegovi dosežki vključujejo:

- 1. mesto na GTZ tekmovanju (2016)
- 1. mesto na Pokalu Bled ICC – after dinner cocktail (2018)
- 1. mesto na Pokalu Vrhnika – argonavtski dnevi (2019)
- 1. mesto na Fructal Trophy (2019)
- 1. posebne nagrade Best Fabbri cocktail (2021)
- 2. mesto na Open World Cocktail Competition v Italiji (2023)
- 5. mesto na svetovnem prvenstvu v brezalkoholnem koktajlu – Mattoni Grand Drink, ter nagrada za najboljše strokovno delo (2024)

V letu 2025 pa osvojil **1. mesto na Pokalu Bleda** (after dinner cocktail) ter **1. mesto na državnem prvenstvu Bled** (oriental fusion), kjer je postal **državni prvak in skupni zmagovalec pokala Bled 2025**.

Njegov zmagovalni koktajl »**Zmajev bojevnik**« je bil pripravljen v kategoriji *Oriental Fusion*, ki zahteva uporabo azijsko navdihnjenih sestavin. V njem se združujejo:

- **4,5cl gin Bombay**
- **2cl liči liker Monin**
- **2cl domači sirup (čaj, ingver, hibiskus)**
- **2cl sveži grenivkin sok**
- **3dash Angostura bitter**
- **1dash Worcester omake**

Kot dekoracijo je uporabil **posušeno lotusovo korenino**, ki poudarja azijsko navdihnjeno zgodbo koktajla.

Mednarodno združenje barmanov (IBA) bo organiziralo **Svetovno prvenstvo v koktajlih 2025 (World Cocktail Championship – WCC 2025)** med **23. in 27. novembra 2025** v čudovitem mestu **Cartagena v Kolumbiji**. Tekmovanje bo gostil prestižni **hotel Hilton Cartagena**, ki ponuja idealno okolje za dogodek takšnega mednarodnega pomena. Na prvenstvu bo Slovenijo zastopala pet članska ekipa (Jožef Fartek-tekmovalec, Rok Dobnikar-predsednik društva in član komisije, Tomaž Fartek-delegat, Mitja Acman-delegat, Bogdan Deželak-delegat). Na prvenstvu se bo med seboj pomerilo **66 držav članic IBA**, ki bodo svoje najboljše barmane poslale v tekmo za naslov svetovnega prvaka. Udeleženci bodo prikazali svoje znanje, spretnosti in ustvarjalnost na področju miksologije.



Tekmovanje poteka v treh krogih:

1. krog – predtekmovanje (66 tekmovalcev):

1 krog je razdeljen na pet različnih kategorij koktajlov (**Before Dinner cocktail, Coffee cocktail, Oriental Fusion cocktail, Long Drink cocktail, After Dinner cocktail**). Vsaki državi je s strani IBA, bila dodeljena ena kategorija v kateri bo njihov izbrani barman dobi priložnost, da pokaže svoje znanje in predstavi koktajl. Najboljši trije tekmovalci iz vsake kategorije se uvrstijo v naslednji krog.

2. krog – polfinale (15 tekmovalcev):

V polfinalu se tekmovalci soočijo s tremi različnimi izzivi. **Senzorični/čutni preizkus** – prepoznavanje arom, okusov in prepoznavanja različnih žganih pijač. **Preizkus znanja** – vprašanja iz sveta žganih pijač, zgodovine IBA, raznih meritev pri proizvodnji pijač, družbene odgovornosti pri pitju, uporaba barskih pripomočkov in rokovanje z njimi,....! **Market Challenge** – vrhunec polfinala, kjer morajo barmani v omejenem času ustvariti unikaten koktajl. Tukaj šteje vse: znanje, tehnika, kreativnost, prilagodljivost in mirnost pod pritiskom. Sodniki ocenjujejo okus, izvedbo in tudi zgodbo, ki stoji za koktajlom. Najboljši trije z največjim številom točk napredujejo v super finale.

3. Krog - super finale (3 tekmovalci):

Trije najboljši tekmovalci iz polfinala se uvrstijo v **Super finale WCC**, kjer tekmujejo za naslov »**IBA Svetovni barman leta**«. To prestižno nagrado prejme tekmovalce, ki v super finalu pokaže najboljšo skupno izvedbo in pripravi najbolj okusni koktajl. Tekmovalce ocenjuje štiričlanska žirija glede na **kompleksnost, komunikacijo, ustvarjalnost, okus koktajla in tehnične spretnosti**. Sodniki pričakujejo tudi zabaven nastop, med predstavitvijo pa bodo tekmovalce spraševali in se z njimi pogovarjali. **Celotna izvedba tekmovalca bo vplivala na tehnično oceno.**

Slovenija se bo skupaj z Albanijo, Bolgarijo, Kubo, Ekvadorjem, Grčijo, Italijo, Macao, Mehiko, Črno Goro, Južno Korejo, Španijo, Švico in Turčijo pomerila v kategoriji **Oriental Fusion cocktail**.

Oriental Fusion je nova kategorija koktajlov, ki jo navdihujejo orientalski izdelki v kombinaciji z ostalimi sestavinami. Uporabiti je potrebno tipične orientalske okuse, kot so na primer Umami, Yuzu, Ingver, orientalske jagode itd. Potrebno je biti ustvarjalen in pripravite kombinacijo orientalskih okusov. Pri sestavi in pripravi koktajla je potrebno upoštevati splošna pravila IBA tako kot pri drugih kategorijah. Sodniki bodo pozitivno ocenili vse pijače, ki bodo spoštovale orientalske okuse in izgled. Orientalski okusi so čudovito raznoliki in pogosto odražajo bogato kulinarčno tradicijo različnih azijskih kuhinj. Tukaj je nekaj izjemnih sestavin, ki najbolje predstavljajo te okuse:

- Citrusi in sadje: Yuzu, Kalamondin(calamansi), liči, pitaja(dragon fruit) in azijska hruška
- Zelišča in začimbe: ingver, galangal, limonska trava, sečuanski poper, zvezdasti janež in vasabi.
- Sestavine, bogate z umami: sojina omaka, miso, kombu (kelp), kosmiči palamide in sake
- Čaj: zeleni čaj (matcha ali sencha), jasminov čaj
- Sladki in slani pridihi: črni sezam, rdeči fižol, hoisin in tamarinda
- Cvetlični poudarki: vrtnica, krizantema

Jožef poudarja, da je pri koktejlih ključen prvi vtis – barva, izgled in dekoracija, šele nato pridejo do izraza aromatičnost in okus. Dekoracija je zanj vedno prostor za ustvarjalnost in igrivost, saj je »plod domišljije«, ki poskrbi za presenečenje in navdušenje gostov. Poseben pečat pa da koktejlu tudi izbira kozarca – neobičajni kozarci so po njegovem mnenju velik hit, saj takoj pritegnejo pozornost. S svojim koktajlom **Zmajev bojevnik** je Jožef v letu 2025 dokazal, da zna povezati okus, zgodbo in vizualni učinek v eno celoto. Prav ta kombinacija mu je prinesla naslov državnega prvaka in potrditev, da sodi v sam vrh slovenskega barmanstva.



BENJAMIN ŠKAFAR

Tekmovalec

ECC2025 – EVROPSKO PRVENSTVO ITALIJA

Predstavitev Benjamina Škafarja in njegovega koktajla VOYAGERS BIRD (ptica popotnikov)

Benjamin Škafar, ki prihaja iz Murske Sobote, je pri svojih 34 letih zelo izkušen barman in bar inštruktor z bogato mednarodno kariero. Po maturi na gimnaziji in študiju zgodovine na Filozofski fakulteti v Ljubljani je svojo poklicno pot usmeril v gostinstvo, ki ga spremlja že od otroštva. Prihaja namreč iz gostinske družine – njegov oče je dolga leta deloval v znamenitem Palaceu v Portorožu, družina pa je več kot desetletje vodila gostilno v Moravskih Toplicah.

Svoje prve izkušnje za barskim pultom je nabiral v Avstriji, kjer se je hitro razvil kot barman in obenem opravil mednarodno usposabljanje na European Bartender School v Cape Townu. Pot ga je nato vodila v Amsterdam, kjer je postal glavni barman prestižnega Rooftop bara v hotelu Leonardo Hotels in se globoko vpel v barsko kulturo evropske metropole.

Po obdobju pandemije se je vrnil v Avstrijo in se zaposlil v Naturhotel Forsthofgut, kjer je kot pomočnik bar managerja prispeval k razvoju cocktail karte in gradil na osebnem pristopu do gostov.

Leta 2022 je uspešno zaključil izpit za bar inštruktorja na European Bartender School Palma de Mallorca in nato prevzel vodenje hotelskega cocktail bara Nesslerhof v Grossarltau pri Salzburgu.

Ob vrnitvi v Slovenijo je svojo kariero nadaljeval v restavraciji Nebo Show Restaurant. Vzporedno se je začel intenzivno udeleževati barmanskih tekmovanj, kjer je dosegel vidne uspehe:

državni prvak 2024 in slovenski zastopnik na svetovnem prvenstvu na Madeiri, barman leta, zastopnik Slovenije na letošnjem Evropskem prvenstvu, finalist v resničnostnem showu Cocktail Master, kjer je med skoraj tisoč barmani iz celotne regije dosegel odlično 4. mesto.

Danes se Benjamin osredotoča na razvoj lastnega projekta Esencia, premium cocktail catering koncepta, ki združuje skrbno izbrano ekipo barmanov in ponuja vrhunsko doživetje za zaključene družbe. Podjetje že uspešno pokriva dogodke po vsej Sloveniji in se postopno uveljavlja tudi v tujini.

Prav tako Benjamin Škafar ne bo imel lahkega dela na **Evropskem prvenstvu v koktajlih (ECC) Classic**, ki ga bo svetovna barmanska organizacija IBA letos organizirala kar na križarki, ki pluje med **Genovo, Barcelono in Marseillom** od 26. do 30. oktobra. Na poti ga čaka konkurenca **23 vrhunskih barmanov iz vse Evrope**, s katerimi se bo pomeril v kategoriji **long drink**, kjer je ključnega pomena ustvarjanje osvežilne, uravnotežene in inovativne pijače.

ECC Classic je eno najprestižnejših evropskih tekmovanj za barmane. Slovenijo bo zastopala tri članska ekipa (Benjamin Škafar-tekmovalac, Rok Dobnikar-predsednik društva, Nika Semenchenko-delegat).

Tekmovalci morajo pokazati svoje znanje in veščine tako na **pisnem testu**, ki zajema barmanovo strokovno znanje in poznavanje svojega dela, žgane pijače, zgodovino IBA, kot tudi na **praktičnem preizkusu**, kjer pripravijo lasten, originalni koktajl. Pijače ocenjujejo po merilih Mednarodnega združenja barmanov (IBA), pri čemer štejejo tako tehnična izvedba kot kreativnost in okus.

Long drink koktajl je pijača, ki se postreže v visokem kozarcu z večjo prostornino. Običajno združuje alkohol in ostale dodatke, kot so soda, tonik ali sveži sokovi. Long drinki so lahko sladki, kisli, tropski ali osvežilni, postrežejo pa jih s kockami ledu in pogosto okrasijo z zelišči ali sadjem.



Benjamin se bo na križarki predstavil z lastno kreacijo **VOYAGERS BIRD**, ki združuje inovativne okuse in vrhunsko tehniko:

Sestavine:

- 4 cl **Mezcal Montelobos Espadín**
- 2 cl **Amaro Nonino**
- 2 cl **sok sveže limete**
- 1 cl **Grenadina sirup Monin**

1 dach **doma narejenega produkta** (200ml vode, 20g soli, 2g MSG (MSG (mononatrijev glutamat) je natrijeva sol glutaminske kisline, naravno prisotne v številnih živilih (npr. paradižnik, sir, morske alge). Uporablja se kot okusni ojačevalec, ki poudari naravni okus hrane, znan kot umami – peti osnovni okus poleg sladkega, kislega, slanega in grenkega), 6g pomarančne lupine. Raztopite sol in MSG v vodi na majhnem ognju. Dodajte pomarančno lupino in pustite na sobni temperaturi 4 ure. Odstranite pomarančno lupino in shranite v steklenico.)

- 7 cl **Thomas Henry Mango limonada** (nalijemo do vrha)

Dekoracija: sveža meta, limonina in grenivkina lupina.

VOYAGERS BIRD je njegova interpretacija potovanja in raziskovanja novih okusov – prav tako edinstvena, osvežilna in vizualno dovršena kot njegovo tekmovalno potovanje.



Evropsko in svetovno prvenstvo barmanov nista le tekmovanji, temveč tudi priložnost, da pokažemo moč naše skupnosti in raven strokovnosti, ki jo imamo v Sloveniji. Verjamemo, da bosta Benjamin in Jožef s svojim nastopom ne le dostojno zastopala našo državo, temveč tudi navdihnili mlajše generacije, ki šele vstopajo v ta poklic.

V svojem in v imenu Društva barmanov Slovenije jima želimo veliko uspeha, poguma in ustvarjalne energije. Prepričani smo, da nas bosta zastopal s ponosom, da bo njuno, društveno in prav tako Slovensko ime zasijalo tudi na mednarodnem odru.

Hvala vsem, ki ste danes z nami – za podporo, da verjamete v našo skupnost in v prihodnost barmenstva pri nas. Iskrena zahvala gre tudi našim sponzorjem **Slovenske železnice**, **BarMedia-Monin**, **Coca-Cola HBC Slovenija**, **Pulito Solutions-Scotsman** in ostalim partnerjem, kateri so in bodo omogočile našo udeležbo na teh prestižnih tekmovanjih.

Vaša podpora je ključna za uspeh tega projekta, za kar se vam iskreno zahvaljujemo! Skupaj dvigujemo nivo stroke in širimo ugled Slovenije v svetu.

Na dober mix in na uspeh naših kandidatov!



Predsednik društva
Rok Dobnikar

Kranj, 23.9.2025