

# COFFEE STAGE

COFFEE  
TEA | RUSSIAN  
CASAO EXPO



11 марта

12:00–13:00	<b>МУКИ ВЫБОРА: РОСТЕР ДЛЯ СПЕШЕЛТИ ИЛИ КОММЕРЦИИ?</b> <i>Владимир Ненашев, «Восход кофе»</i> Владимир Ненашев, чемпион России и мира по обжарке кофе 2018, расскажет о том, как подойти к выбору ростера с точки зрения поставленной цели и даст рекомендации, какое обжарочное оборудование лучше всего подходит для спешелти кофе, а какое – для коммерческого применения.
13:15–14:15	<b>ВОДА – ТОНКАЯ НАСТРОЙКА</b> <i>Спикеры: Юрий Головкин, QQ Coffee; Кемран Тагиев, HIWATER</i> Ни для кого не секрет, что качество воды является важнейшим условием для приготовления вкусной чашки кофе или чая, однако только сейчас достаточное теоретическое понимание вопроса и современные решения по водоподготовке формируют возможность использования воды как контролируемого инструмента воздействия на вкусо-ароматические свойства напитка, наряду с рецептом, степенью обжарки, помола и другими контролируруемыми параметрами. На семинаре вы узнаете: • какие характеристики воды являются наиболее важными для вкуса кофе, а какие не имеют столь большого значения; • как провести первичный анализ и подобрать воду под конкретные цели; • какие системы водоподготовки существуют на рынке, чем они отличаются, какие преимущества и недостатки имеют; • какая система водоподготовки подойдет под конкретные задачи, связанные со вкусом напитка. В конце семинара участников ждет практическая дегустация-эксперимент, которая покажет, как вода влияет на вкус кофе.
14:30–15:30	<b>КАК ПОДОБРАТЬ КОФЕ ДЛЯ КОФЕЙНИ</b> <i>Ольга Сазонова, «Импортеры кофе КЛД»</i> Как подойти к выбору кофейного зерна для работы в кофейне, на что надо обратить внимание при его дегустации, какие существуют форматы работы с обжарщиками и как дать им правильную обратную связь, чтобы в вашей кофейне был самый вкусный эспрессо? Обо всем об этом расскажет Ольга Сазонова, менеджер по продажам в компании «Импортеры кофе КЛД».
15:45–16:45	<b>ДИЗАЙН КОФЕЕН В УСЛОВИЯХ НЕОПРЕДЕЛЕННОСТИ</b> <i>Анна Марчук, AA.interior.Buro</i> На семинаре Анны Марчук, соосновательницы интерьерного бюро AA.interior.Buro, вы узнаете об основных трендах в интерьерах кофейен, о том, как обновить «уставший интерьер» за небольшой бюджет.
17:00–18:00	<b>5 ГЛАВНЫХ ФАКАПОВ ROASTING BREW, ИЛИ КАК МЫ НАСТУПИЛИ НА ВСЕ ГРАБЛИ</b> <i>Роман Хомченко, Roasting Brew</i> Каждый совершает множество ошибок, и учиться на чужом опыте гораздо менее обидно. Как собрать команду мечты и постоянно находить мотивацию? Как выбрать подходящее под концепцию оборудование и не прогадать? Стратегия и брендинг – просто маркетинговые слова или важнейший драйвер? Роман Хомченко, исполнительный директор компании Roasting Brew, расскажет о главных ошибках и поделится бесценным опытом как неотъемлемой частью развития компании.

12 марта

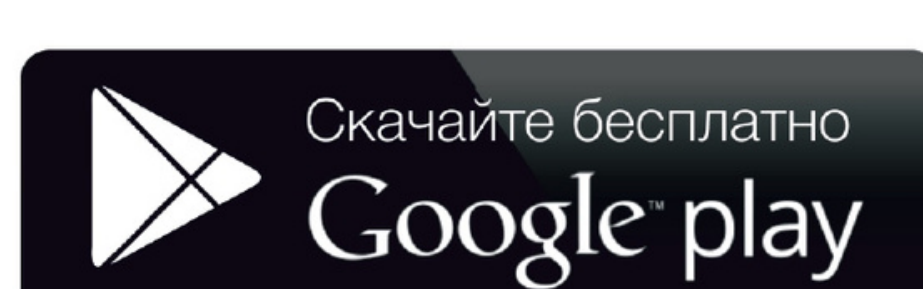
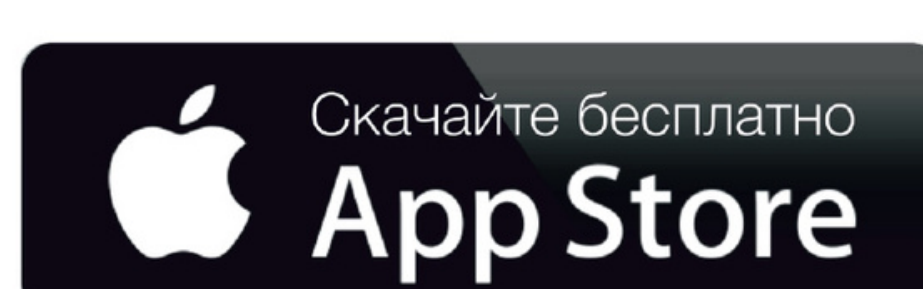
10:45–11:45	<b>Q – БЕСКОНТАКТНАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА</b> <i>Полина Владимировна, «ХиБинс»</i> На лекции Полины Владимировой вы узнаете об основах самостоятельной организации процесса отбора кофе для кофейен и ресторанов, обжарочных производств и крупных сетей.
-------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

13:15–14:15	<b>ДРИП-КОФЕ В РОССИИ: ХАЙП ИЛИ ВСЕРЬЕЗ И НАДОЛГО?</b> <i>Спикеры: Илья Лукьянов, «Брай Гран»; Николай Чистяков, «Человек и Пароход»</i> Задумываетесь о том, чтобы заняться производством дрип-кофе и ввести этот формат в свой бизнес? Тогда вам обязательно стоит посетить семинар от гуру данного направления, которые расскажут об истории его создания и развития в других странах, поделятся информацией о тенденциях и трендах развития кофе в фильтр-пакетах в России, а также основных рынках его сбыта, нюансах производства, в том числе под СТМ.
14:30–15:30	<b>ВОДА И ВСЕ ЧТО ВНУТРИ. ВЛИЯНИЕ ХИМИЧЕСКИХ ЭЛЕМЕНТОВ НА ПРОЦЕСС ЗАВАРИВАНИЯ</b> <i>Дмитрий Парамей, Vascubsters</i> Влияют ли отдельные элементы на экстракцию? Отличается ли кофе, заваренный на разной воде, и как? Дмитрий Парамей расскажет о выводах и закономерностях, основанных на результатах лабораторного исследования и каппинга.
15:45–16:45	<b>БУДНИ КОЛУМБИЙСКОГО КОФЕ-ФЕРМЕРА. УНИКАЛЬНОСТЬ КАЖДОЙ ФЕРМЫ И ЕЕ ВЛИЯНИЕ НА ВКУС КОФЕ. ПРИМЕРЫ УСПЕШНЫХ И НЕУДАЧНЫХ ЭКСПЕРИМЕНТОВ С ФЕРМЕНТАЦИЕЙ.</b> <i>Валенсия Бастидас Хосве Давид, Hogar Cafe</i> В рамках выступления у участников семинара будет возможность напрямую пообщаться с колумбийским фермером и задать ему вопросы обо всех аспектах и особенностях культивирования кофе в Колумбии: ежедневная деятельность фермера, рабочие вопросы и проблемы, которые необходимо решать, в том числе, как реагировать на рынок, запросы и появление новых технологий. Также речь пойдет о типах ферментации, об экспериментах на фермах и конкретных примерах – успех, провал, типичные ошибки и цена вопроса.
17:00–18:00	<b>НАЧИНАЕМ ЖАРИТЬ КОФЕ. АРЕНДУЕМ РОСТЕР</b> <i>Татьяна Бурсье (Елизарова), Happy Roasters</i> Думаете начать обжаривать кофе? Как начать с минимальными вложениями, но на хорошем уровне? Сколько стоит аренда и что в нее входит? Ответы на эти и другие вопросы вы получите на встрече с Татьяной Бурсье, совладелицей компании Happy Roasters, тренером Специалти Кофе Ассоциации по обжарке, сенсори и зеленому кофе, главным судьей Чемпионата по обжарке и Брюверс кап, Q-грейдером.

13 марта

10:45–11:45	<b>ИССЛЕДОВАНИЕ: «КОФЕ В АЛЬТЕРНАТИВНЫХ СПОСОБАХ ЗАВАРИВАНИЯ В КОФЕЙНЯХ РОССИИ»</b> <i>Ирина Шарипова</i> Ирина Шарипова расскажет о ситуации с фильтр-кофе в кофейнях России: • какой выбор существует на сегодняшний день; • насколько популярен такой способ заваривания в регионах; • нужна ли альтернатива в кофейне или достаточно классики; • как подобрать оборудование и составить план продаж и обучения персонала.
13:15–14:15	<b>DIRECT TRADE: КАК И ДЛЯ ЧЕГО РАБОТАТЬ С ФЕРМЕРАМИ НАПРЯМУЮ</b> <i>Спикеры: Валентина Моксунова, «Колибри кофе»; Ольга Мелик-Каракозова, «Смарт кофе»</i> На лекции Валентина Моксунова, генеральный директор компании «Колибри кофе», и Ольга Мелик-Каракозова, руководитель компании «Смарт кофе», расскажут о том, кто такие «фермеры» с точки зрения цепочки поставок, осветят вопросы движения товара и капитала в «прямых» и «непрямых» цепочках, а также обсудят, какие преимущества дает Direct trade (работа с фермерами напрямую) и что она требует взамен от участников. В завершение лекции будут приведены примеры бизнесов, успешно монетизирующих работу с фермерами напрямую.
14:30–15:30	<b>КАК ЗАРАБАТЫВАТЬ НА ПРОДАЖЕ КОФЕ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН</b> <i>Евгений Шот, «Фабрика кофе и чая Bravos»</i> Евгений Шот, управляющий фабрикой кофе и чая Bravos, расскажет о том, как и где недорого сделать интернет-магазин, поделится информацией, что и по какой цене в нем продавать, а также как привлечь людей на сайт, конвертировать их в покупателей и качественно выполнить все обязательства по заказам.
16:00–18:00	<b>КОФЕЙНЯ В ФОРМАТЕ COFFEE &amp; WINE</b> <i>Спикеры: Николай Готко (Bolshecoffee Roasters), Николай Яланский (Bolshecoffee Roasters), Мария Ройлян (WEST 4 Roasters), Юлия Артамонова (6 am bread kitchen), Артем Темиров («Кооператив Чёрный»)</i> Круглый стол организован и пройдет при поддержке Stream coffee – информационно-образовательного проекта в сфере кофейного бизнеса. В рамках круглого стола участники обсудят: • концептуальную обоснованность и жизнеспособность тренда «кофе-вино»; • плюсы и минусы введения винных позиций в меню кофейни, экономическую формулу; • особенности составления винной карты; • «кофе-вино» как эстетику и развитие культуры потребления.

СКАЧАЙ ПРИЛОЖЕНИЕ



[www.coffeetearusexpo.ru](http://www.coffeetearusexpo.ru)

[www.online.coffeetearusexpo.ru](http://www.online.coffeetearusexpo.ru)