



CACAO & CAFÉ STAGE – 2 ЭТАЖ	COFFEE STAGE – 3 ЭТАЖ	DRINKS HUB – 1 ЭТАЖ	COFFEE TEA CACAO TALKS – 1 ЭТАЖ	TASTE LAB – 1 ЭТАЖ	ESPRESSO BAR – 1 ЭТАЖ	BREW BAR – 1 ЭТАЖ	TEA BAR – 2 ЭТАЖ
					В течение всех дней можно будет попробовать различные напитки на основе эспрессо от спонсора контактного бара компании Laboratoria Coffee.	В течение всех дней кофе, приготовленный альтернативными способами заваривания от спонсора – компании Laboratoria Coffee.	
11 марта				11 марта			
10.45–11.45	10:45–11:45	10:45–11:45	10.30–11:45	10.15–11.45	11.00–11.30	11.00–11.30	11.00–11.30
Фильтр-кофе – оптимальный рецепт для вашего бизнеса. Михаил Лихтарь.	Управление небольшой обжаркой: как экономить время и сосредоточиться на качестве. Андрей Евтеев, Coffeewave.	Tea Pairing в ресторанном бизнесе. Николай Сушко, «Юлиус Майнл Руссланд».	Рынок чая и кофе в России: основные итоги и тренды. Рамаз Чантурия, генеральный директор ассоциации «Росчайкофе».	Каппинг 6 финалистов премии «Обжарщик года» (по предварительной регистрации, закрытое мероприятие).	Фирменные рецепты и рисунки латте-арт от бренда растительных напитков OraSi.	Иммерсионное заваривание с фильтрами Eastbrew Paper. Eastbrew Paper, Александр Мотузов.	Чайный лимонад, приготовление с помощью чая или тизанов полезного и вкусного лимонада. Наталья Прохоренко, «Май».
12.00–13.00	12:00–13:00	12.00–13.00	12:00–13.15	12.00–13.00	12.00–12.30	12.00–12.30	12.00–12.30
Оборудование и проектирование кофейни: с чего начать и как избежать ошибок. Роман Буняков, «Инженерная Технологическая Мастерская Романа Бунякова».	Муки выбора: ростер для спешелти или коммерции? Владимир Ненашев, «Восход кофе».	Технология купажирования чая. Анна Свищева, Flip.	Круглый стол: кофе с молоком. Развитие молочной индустрии и новых продуктов для сегмента HORECA. Модератор: Михаил Мищенко, «Центр изучения молочного рынка». Спикеры: Сергей Оводков, «Калининское»; Екатерина Дюрр, «ЭюНива»; Оксана Швец, Parmalat Russia; Дмитрий Полев, «Объединение «Союзпищепром»; Мария Коваль, «Частная сыроварня Марии Коваль».	Каппинг ассортимента компании: Африка, Центральная Америка. Greencof.	Топ-25 лучших обжарщиков России Национальной премии «Обжарщик года» 2021. Stereo Coffee.	Кофе из ассортимента компании. HiBs Coffee, Полина Владимировна.	Творческие эксперименты с классическими сортами китайского чая. Полина Сагара, Sagara.ru.
13.15–14.15	13:15–14:15	13.15–14.15	13.30–14.30	13.15–14.15	13.00–13.30	13.00–13.30	13.00–13.30
Секреты приготовления кондитерских изделий с японскими чаями: матча и ходзича. Спикеры: Екатерина Бурова, «Ручные конфеты Кати Буровой»; Виталий Романов, ORIGAMI TEA.	Вода – тонкая настройка. Спикеры: Юрий Головков, QQ Coffee; Кемран Тагиев, HIWATER.	Как найти баланс между кофе и алкоголем? Карина Андерсон, «Ледокул».	Открытие кофейни с нуля в новых реалиях. Михаил Елизаров, учредитель проекта «Успехресторана.рф».	Дегустация высокогорного чая из Тайваня и Непала, а также образцов экспериментальной обработки. Tea Job.	Эспрессо от победителя Национальной премии «Бариста года» 2020. Илья Поликарпов.	Кофе из ассортимента компании. Under Ground Coffee Project, Сергей Степанчук.	Презентация линейки и дегустация грузинского фермерского чая от Ассоциации производителей органического чая Грузии. Ала Степанова, Bitadze LTD.
14.30–15.30	14.30–15.30	14.30–15.30	14.45–15.45	14.30–15.30	14.00–14.30	14.00–14.30	14.00–14.30
Шоколад bean-to-bar: особенности и отличия от других видов шоколада. Мария Майская (Безбородова), MaRussia.	Как подобрать кофе для кофейни. Ольга Сазонова, «Импортеры кофе КЛД».	Приготовление фирменных напитков на продуктах растительного происхождения – новые возможности для вашего заведения. Спикеры: Мирко Скаккабаротти, OraSi; Виктория Мадалханова, OraSi.	Новая реальность рынка питания вне дома: точки роста в условиях сократившегося трафика и потребительской уверенности. Марина Лапенкова, NPD Group Russia.	Каппинг коммерческих и специали сортов зеленого кофе, новинки ассортимента. WINTERGREEN GREEN COFFEE.	Кофе из ассортимента компании. Greencof.	Кофе из ассортимента компании. Kafema.	Дегустация фирменного чая «Русский караван». Андрей Колбасинов, «Нитка».
15.45–16.45	15.45–16.45	15.45–16.45	16:00–17:00	15.45–16.45	15.00–16.00	15.00–16.00	15.00–15.30
Кофе и какао – два родственника мира. Алексей Герман, Torrefacto.	Дизайн кофейни в условиях неопределенности. Анна Марчук, AA.interior. Buro.	Восприятие вкусов и ароматов: от рецепторов до культурных образов. Полина Сагара, Sagara.ru.	Круглый стол: возможно ли создание профсоюза бариста. Модератор: Дарья Захарова, SCA Russia. Спикеры: Денис Соколин, «Новатор кофе»; Максим Бобренов, Smart coffee; Артём Темиров, «Кооператив Чёрный»; Джавид Исмаилов, POINT Coffee&Food; Евгений Бучнев, ANTIPA/ANTIPA+.	Дегустационная сессия компаний-поставщиков молока. В рамках дегустации можно будет продегустировать и пообщаться с производителями молока для сегмента HORECA.	Эспрессо от чемпионки Российского чемпионата бариста 2020. Татьяна Фукс.	Кофе из ассортимента компании. Coffee Workshop, Денис Нехаев.	Дегустация уникального чая Таба и классического молочного улуна Най Сян Цзин Сюань от бренда высокогорного чая Highland. «Чайная Компания Слон».
17.00–18.00	17:00–18:00	17:00–18:00	17:15 – 18:00	17:00–18:00	16.30–17.00	16.30–17.00	16.00–16.30
Трендовые напитки с какао и шоколадными порохами. Дарья Груздева, Barry Callebaut.	5 главных факторов Roasting Brew, или как мы наступили на все грабли. Роман Хомченко, Roasting Brew.	Раф кофе: путь к инновациям. Владимир Матвейчук, Essence Lab.	Развитие рынка специали кофе в новых реалиях, вызовы времени. Eagle One Prima – решение проблемы отходов и загрязнения окружающей среды. Джеймс Хофманн, Square Mile Coffee Roasters/Hoffmann Industries.	What's new in QQ? Каппинг свежих лотов. QQ Coffee.	Топ-25 лучших обжарщиков Национальной премии «Обжарщик года» 2021. Ruscoffee.	Кофе из ассортимента компании. «Зона Роста», Александр Ермолин.	Японский чай без церемоний. Дегустации японских чаёв: 4 вида церемониального чая матча, фукамуши сенча премиум, кукича, чёрный чай с сакурой. ORIGAMI TEA: Виталий Романов, Ирина Романова, Любовь Витавская.



CACAO & CAFÉ STAGE – 2 ЭТАЖ	COFFEE STAGE – 3 ЭТАЖ	DRINKS HUB – 1 ЭТАЖ	COFFEE TEA CACAO TALKS – 1 ЭТАЖ	TASTE LAB – 1 ЭТАЖ	ESPRESSO BAR – 1 ЭТАЖ	BREW BAR – 1 ЭТАЖ	TEA BAR – 2 ЭТАЖ
12 марта				12 марта			
10.45–11.45	10:45–11:45	10:45–11:45	10.45–11.45	10.45–11.45	11.00–11.30	10.30–11.30	11.00–11.30
Организация работы кофеен с учетом соблюдения санитарных норм и стандартов. Новые правила оказания услуг общественного питания с 1 января 2021 года. Юлия Крошневая, Marriott F&B Manager.	Q–бесконтактная система контроля качества. Полина Владимировна, «ХиБинс».	Общие и частные принципы работы с чаем в кофейнях. Никита Тютчев, «Даблби».	Влияния кофеинсодержащих напитков (кофе, чай и какао) на организм. Глеб Бабий, автор блога Moguchii health.		Мастер-класс от чемпиона России по латте-арт. Иван Гаврилов.	Кофе из ассортимента компании. Coffee Workshop, Денис Нехаев.	Дегустация Sticky tea. Анна Свищева, Flip.
12.00–13.00	12:00–13:00	12.00–13.00	12.00–13.00	12.00–13.00	12.00–12.30	12.00–12.30	12.00–12.30
Концептуальные десерты для кофеен. Сергей Рулев, бренд шеф кондитер, индивидуальный предприниматель.	Что влияет на восприятие вкуса у гостя. Ксения Мандрик, Nebar.	Искусство удивлять: флейринг в приготовлении кофе. Евгений Рыбалкин, Sroom Syrup.	Как должен меняться формат заведения с учётом изменений вкусов потребителей в современных реалиях. Михаил Елизаров, учредитель проекта «Успехресторана.рф».	Экспериментальные vs традиционные обработки 2021. Четвертая волна? SFT Trading.	Топ-25 лучших обжарщиков Национальной премии «Обжарщик года» 2021. «Новатор кофе», Борис Мохраков.	Панама, Колумбия, Бразилия = 90+. Roasting Brew, Константин Алексеенко.	Дегустация уникального чая Габа и классического молочного улуна Най Сян Цзин Сюань от бренда высокогорного чая Highland. «Чайная Компания Слон».
13.15–14.15	13:15–14:15	13.15–14.15	13.15–14.15	13:15–14:15	13.00–13.30	13.00–13.30	13.00–13.30
Сахар в шоколаде. Спикеры: Ольга Факина, Fresh Cacao; Андрей Хачатурян, Fresh Cacao.	Дрип-кофе в России: хайп или всерьез и надолго? Спикеры: Илья Лукьянов, «Брай Гран»; Николай Чистяков, «Человек и Пароход».	Молоко и продукты растительного происхождения в кофейне: какие, зачем и для кого? Анастасия Суворова, My Sweet Dust.	Тренды, формирующие глобальную кофейную индустрию: перспективы развития в условиях новой реальности. Артур Чернышов, Euromonitor International.	Текущий ассортимент компании, ключевые производители-партнеры компании, экспериментальный кофе из Эфиопии и Танзании. Resource Coffee Hunters.	Сочный blend мытой обработки из Колумбии из департамента Уила от фермера Эдгара Рамиреса. El Dorado Coffee Roasters, Татьяна Ляхова.	Кофе из ассортимента компании: Бурунди, Кения. Гватемала. Greensocf.	Чай в капсулах – новая форма любимого всем напитка. Никита Тютчев, «Даблби».
14.30–15.30	14.30–15.30	14.30–15.30	14.30–16.00	14.30–15.30	14.00–14.30	14.00–14.30	14.00–14.30
Como aqua para chocolate? или несладкие пути шоколада на рынке. Юлия Мокерова, «Оахака».	Вода и все что внутри. Влияние химических элементов на процесс заваривания. Дмитрий Парамей, Bacbusters.	Основы работы с чаем матча в HoReCa. Спикеры: Виталий Романов, ORIGAMI TEA; Дмитрий Соболев, Oh! My Tea.	Круглый стол: ответственное потребление в кофейне. Модератор: Екатерина Колчанова, «Теперь так». Спикеры: Анна Сычева, «ОптиКом»; Дарья Захарова, SCA Russia; Анна Цасман, Flip.	Дегустация кофе из Перу. «Монтана Кофе».	15 рафов из меню Crosby. Полина Нотик, Crosby Coffee Company.	Кофе из ассортимента компании. Paulig, Курушин Руслан.	Дегустация новой линейки Smoothie&Tea (смужи с чаем).
15.45–16.45	15.45–16.45	15.45–16.45	16:15–17:45	15.45–16.45	15.00–15.30	15.00–16.00	15.00–15.30
Какао – пища богов. Андрей Гречаный, ECB Trade LTD (Евросоюз), ESAICA S.A. (Венесуэла).	Будни колумбийского кофе-фермера. Уникальность каждой фермы и ее влияние на вкус кофе. Примеры успешных и неудачных экспериментов с ферментацией. Валенсия Бастидас Хосве Давид, Hogar Cafe.	Чайно-винная коллаборация. Диалог 2 напитков и культуры. Виктор Енин, «Чайная высота».	Круглый стол: итоги 2020. Что изменилось в кофейнях. Спикеры: Артем Темиров, «Кооператив Чёрный»; Станислав Коротецкий, Floo.coffee; Виктор Кузнецов «БунаКофе»; Дмитрий Мо.	Каппинг микролотов specialty кофе прямого импорта из Колумбии. Ольга Христофорова, El Dorado Coffee Roasters.	Топ-25 лучших обжарщиков Национальной премии «Обжарщик года» 2021. Scrack, Алексей Рогов.	Кофе из ассортимента компании. Under Ground Coffee Project, Сергей Степанчук.	Чай и травы. Напитки для улучшения здоровья и жизни. Чайные смеси как дополнительный инструмент для практик. Евгения Ярченко, «Чайная сфера».
17.00–18.00	17.00–18.00	17.00–18.00			16.00–16.30	16.30–17.00	16.00–16.30
Различие влияния на организм bean-to-bar и фабричного шоколада. Глеб Бабий, автор блога Moguchii health.	Начинаем жарить кофе. Арендуют ростер. Татьяна Бурсье (Елизарова), Harpu Roasters.	Увеличение прибыли торговой точки. Готовые решения для HORECA. Кирилл Крылов, Carpigiani Group.			Топ-25 лучших обжарщиков России Национальной премии «Обжарщик года» 2021. TAB.	Кофе из ассортимента компании. Best Baked Coffee, Роман Меденников.	Дегустация напитков на основе чая и алкоголя. Михаил Хонг, Cultura Hospitality Group.



CACAO & CAFÉ STAGE – 2 ЭТАЖ	COFFEE STAGE – 3 ЭТАЖ	DRINKS HUB – 1 ЭТАЖ	COFFEE TEA CACAO TALKS – 1 ЭТАЖ	TASTE LAB – 1 ЭТАЖ	ESPRESSO BAR – 1 ЭТАЖ	BREW BAR – 1 ЭТАЖ	TEA BAR – 2 ЭТАЖ
13 марта				13 марта			
10.45–11.45	10:45–11:45	10:45–11:45	10.30–11.30	10.45–11.45	11.00–11.30	11.00–11.30	11.00–11.30
Охрана интеллектуальной собственности в чайной и кофейной отрасли. Робинцов Алексей, «Ваш патент».	Исследование: «Кофе в альтернативных способах заваривания в кофейнях России». Ирина Шарипова.	Травы 2.0 – новые идеи в старой теме. Андрей Никитин, «Чайные Братья».	Круглый стол: цифровизация чайной отрасли – вызовы и пути развития. Модератор: Андрей Власов, Art of Tea. Спикеры: Денис Казаринов, маркетплейс TEA.ru; Александр Жиряков, Tea4b – international tea exchange; Андрей Колбасинов, «Нитка».	Каппинг текущего ассортимента и свежего урожая из Африки и Азии. Nordic Approach.	Уникальный вкусовой опыт. Silky Drum, Константин Храмов.	Кофе из ассортимента компании. «Состав.Кофе», Константин Смирнов.	Сибирские конопляные сборы из солнечной Хакасии: новые вкусы и полезные свойства. Дивнич Юлия, Nempico.
12.00–13.00	12:00–13:00	12.00–13.00	11.45–12.45	12.00–13.00	12.00–12.30	12.00–12.30	12.00–12.30
Почему винная журналистика изменила мир вина, и может ли это произойти с чаем. Григорий Высоцкий.	Потребление холодного кофе и чая: обзор рынка, новые тренды, создание новых вкусов. Станислав Коротецкий, «Кулбрю».	Такой разный любимый напиток. Разработка бренда чая и кофе. Надежда Паршина, Ohmybrand.	Круглый стол: сервисы доставки кофе: реалии и перспективы. Модератор: Мария Райлян, WEST 4 Roasters / Fine кофе бар. Спикеры: Мария Савельева, «ВкусВилл», Александра Вантье, «Даблби»; Алина Лихачевская, «Кухне на районе»; Егор Невейкин, Rockets Roasters; Роман Хомченко, Roasting Brew; Артем Темиров, «Кооператив Чёрный».		Авторские напитки. Paulig Café and Store, Руслан Курушин.	Кофе из ассортимента компании. Kafema.	Дегустация уникальных напитков из алтайских трав. Новые идеи и рецепты для травяных напитков в кофейнях, барах и для домашнего приготовления. Андрей Никитин, «Чайные Братья».
13.15–14.15	13:15–14:15	13.15–14.15	13.00–14.00	13.15–14.15	13.00–13.30	13.00–13.30	13.00–13.30
Как привлечь потребителя bean-to-bar шоколада. Екатерина Пикалова, ChocoKate.Magic.	Direct trade: как и для чего работать с фермерами напрямую. Спикеры: Валентина Моксунова, «Колибри кофе»; Ольга Мелик-Каракозова, «Смарт кофе».	Главная победа жизни, или как всё пошло не по плану. Сергей Блинныеков, Roasting Brew.	В будущее возьмут не всех! Маркетинг после пандемии. Александр Пичугин, MASLO MEDIA и SMUROV GROUP.	Каппинг новинок, экспериментов и регулярных лотов. Open Coffee.	Фирменные рецепты и рисунки latte-арт от бренда растительных напитков OraSi.	Приготовление кофе в джезве от чемпионки России 2020. Citycoffee, Павлова Мария.	Дегустация уникального чая Таба и классического молочного улуна Най Сян Цзин Сюань от бренда высокогорного чая Highland. «Чайная Компания Слон».
14.30–15.30	14.30–15.30	14.30–15.30	14.15–15.45	14.30–15.30	14.00–14.30	14.00–14.30	14.00–14.30
Создание рецептур веган-конфет. Сложности, перспективы, хитрости. Марина Осадченко, «Школа шоколадного мастерства Марины Осадченко».	Как зарабатывать на продаже кофе через интернет-магазин. Евгений Шот, «Фабрика кофе и чая Bravos».	Качество чая: сложности определения. Александр Жиряков, Tea4b – international tea exchange.	Круглый стол: личный бренд бариста. Спикеры: Рамиль Разаев, Flip; Ирина Сахарова, Introvert; Константин Плесовских, Chainaya Tea&Cocktails; Дмитрий Мо; Митрофанов Сергей, The Welder Catherine. Модератор: Stream coffee.		Кофе и авторские напитки. «Amenari».	Кофе из ассортимента компании. Сергей Степанчук, Under Ground Coffee Project.	Чай из какаофеллы. MaRussia.
15.45–16.45	16.00–17.30	15.45–16.45	16.00–17.30	15.45–16.45	15.00–15.30	15.00–15.30	15.00–16.00
А что у вас на десерт? Бизнес-кейс десерты от Floo. Станислав Коротецкий, «Кулбрю».	Круглый стол: кофейня в формате Coffee & Wine. Спикеры: Николай Готко, Bolshesoffee Roasters; Николай Яланский, Bolshesoffee Roasters; Мария Райлян, WEST 4 Roasters; Юлия Артамонова, 6 am bread kitchen; Артем Темиров «Кооператив Чёрный». Модератор: Stream coffee.	Особенности работы с японскими чаями. Артём Каханский, Torrefacto.	Перспективы развития шоколада bean-to-bar в России. Сергей Толстиков, «Агроимпекс Трейд»; Андрей Гречаный, ECB Trade LTD и ESAICA S.A.	Каппинг разных сортов колумбийского кофе с ферм, урожай 2020–2021. Hogar Cafe.	Всё, что вы хотели знать о матча-латте. Дегустация 5 сортов матча для латте. Как приготовить вкусный и правильный матча-латте дома и каким он должен быть в кофейне. ORIGAMI TEA: Виталий Романов, Ирина Романова.	Кофе из ассортимента, приготовленный в воронках, проект Santuario, сравнение вкуса шорма и иммерсии. Locus Coffee Roasters.	Дегустация чаев из ассортимента. Sri Lanka Tea Board.