**Пресс-релиз**

**21.03.2018**

**В Москве успешно прошла Coffee & Tea Russian Expo,**

**5-ая российская выставка и конференция кофе и чая**

*В этом году побиты все рекорды посещаемости, более 5000 человек посетили выставку за три дня. Многие гости отметили, что она продолжает расширяться год от года, открывая новые горизонты не только для чайного и кофейного бизнеса, но также и для bean-to-bar шоколада, выпечки и какао. С 15 по 17 марта в выставке приняли участие более 100 экспонентов, спонсоров и партнеров. За время конференции было проведено более 140 мероприятий: семинаров, мастер-классов, презентаций, каппингов, лекций и дегустаций. На 10 образовательных площадках выступило более 110 спикеров, а параллельно проходило 7 кофейных и 4 чайных чемпионата, на которых помогали более 80 волонтеров.*

Начать подводить итоги стоит с Российских дней бариста (Russian Barista Days), которые прошли на высоте. За три дня было проведено 7 чемпионатов для кофейных профессионалов: Российский чемпионат бариста (Russian Barista Championship), Московский отборочный чемпионат по завариванию (Brewers Cup), Российский чемпионат по кап-тестингу (Cup Tasting), Московский отборочный чемпионат по латте-арт (Latte Art), Российский чемпионат по оценке аромата кофе, Национальная премия «Бариста года» и Национальная премия «Обжарщик года». Встречаем победителей:

* **Лучший бариста России** по версии WCE – Гадельшина Лилия, DoubleB Coffee&Tea
* **Лучший каптестер России** по версии WCE – Илья Хлызов, DoubleB Coffee&Tea
* **Лучший оценщик аромата кофе России** – Александр Карпунин, Broker Coffee
* **Лучший бариста года** - Юрий Фомин, Coffee Like
* **Лучший обжарщик года** – Сергей Табера, Torrefacto

Стоит поздравить и участников московских отборочных чемпионатов, которые прошли в финал и будут выступать на российских чемпионатах:

**Московский отборочный Чемпионат по завариванию (Brewers Cup)** по версии WCE**:**

1 место – Роман Стерхов, Tasty Coffee

2 место – Лев Решетняк, микрокофейня «ТЧК»

3 место – Светлана Шатохина, Rockets Coffee Roasters

**Московский отборочный по латте-арт (Latte Art)** по версии WCE**:**

1 место – Иван Гаврилов, кофейня «Сгущенка»

2 место – Ника Алексеева, Rockets Coffee Roasters

3 место – Денис Нехаев, Coffeeworkshop

4 место - Николай Шаков, Кафе Red Mango

Чемпионат среди чайных мастеров Tea Masters Cup Russia порадовал гостей своей зрелищностью и креативностью участников. Чемпионат проходил в четырех самостоятельных категориях, призовые места распределились следующим образом:

* **Победитель категории «Мастерство приготовления чая»** - Полина Сагара, Sagara.ru
* **Победитель категории «Мастерство чайной композиции»** - Екатерина Соколова, японский чайный домик в Mriya Resort&Spa
* **Победитель категории «Мастерство дегустации чая»** - Николай Долгий, «Орими Трэйд»
* **Победитель категории «Мастерство чайной миксологии»** - Наталья Прохоренко, «Кантата»

Помимо чемпионатов в рамках выставки проводились еще два ежегодных конкурса: «Человек года 2017» и «Упаковка года 2018» в индустриях чая и кофе. Результаты порадовали не только победителей, но и болельщиков, которые голосовали за своих фаворитов.

В конкурсе «Упаковка года 2018» победителями стали:

* **Лучшая упаковка чая 2018** – «Департамент кофе» (бренд BRUMAS)
* **Лучшая упаковка кофе 2018** – Sense Asia Co. (бренд Mr. Viet)

В конкурсе «Человек года 2017» борьба разгорелась нешуточная, но по итогам конкурса объявлены победители:

**Человек года в индустрии чая 2017** – Ольга-Алиссия Дайнеко, чайный мастер, получившая звание за победу в национальном чемпионате Tea Masters Cup Russia и призовое место в мировом чемпионате Tea Masters Cup International.

**Человек года в индустрии кофе 2017** – Марина Хюппенен, владелец Cezve Coffee, получившая звание за огромный вклад в популяризацию способа приготовления кофе в джезве, победу в национальном чемпионате ибрик/джезва в 2017 году и третье место на мировом чемпионате ибрик/джезва в 2017 году.

Программа в этом году оказалась максимально насыщенной: три каппинговых площадки выставки – **Brew Bar**, **Espresso Bar** и **Coffee&Tea Lab** все дни радовали гостей вкусным кофе и чаем со всего света: от Сальвадора до Вьетнама. Одной из таких интересных дегустаций был каппинг от партнера выставки компании Specialty Coffee Pro.

Ставшая традиционной площадка **Coffee&Tea Practicum** открыла зрителям много нового об эспрессо, благодаря партнерам выставки, компании «Монтана Кофе». Гости узнали о bean-to-bar шоколаде, спикеры рассказывали о колесе вкуса кофе, о капсульном кофе, о воде, а партнеры выставки Shabbat впервые рассказывали о кошерном чае и проводили дегустацию.

Площадка **Coffee&Tea Insight** была полна интересных историй и познавательных семинаров. Благодаря компании МАЙ-Foods на выставку смогла приехать из далекой Австралии одна из самых известных чайных профессионалов – Шерин Джонстон, которая рассказывала о блендинге чая, о традициях и инновациях в чайном мире. На площадке также проходили семинары, посвященные воде, суперавтоматам, выпечке и публичным выступлениям, что особенно полезно участникам чемпионатов. Одним из самых интересных докладов площадки был доклад о технологических новшествах в области кофе, в частности, о кофейной таблетке и технологии ее изготовления.

На площадке **Business Case** был постоянный аншлаг. Площадка раскрывала секреты идеальной кофейни, поэтому она была полезна не только тем, кто открывает новую кофейню, но и тем, у кого уже существует целая кофейная сеть: обсуждали меню кофейни, оптимизацию затрат, а также пиар кофеен в СМИ. Там же проводились интересные презентации об интеграции алкоголя в кофейню и о зависимости ассортимента от формата кофейни. Несколько презентаций было посвящено личностному росту и работе в команде, что особенно важно при создании коллектива в кофейне. И конечно же, для тех, кто следит за последними тенденциями рынков, была предложена аналитика от компаний Euromonitor International, Nielsen и Ассоциации «Росчайкофе», а также обсуждение правильного подхода при создании упаковки для бренда от креативного агентства Mildberry.

Площадка **Roasting Factory,** как и в прошлом году, удивляла профессионалов по обжарке кофе новыми темами и интересными презентациями. В этот раз были раскрыты все секреты и лайфхаки, которые обязан знать профессиональный обжарщик кофе. В первый день спикеры подробно разбирали тематику, связанную с зеленым зерном и его закупками, а также дискутировали о перспективах производства обжарочного оборудования в России, о которых рассказывал представитель партнера выставки - компании «Тробрат».

Площадка **Coffee&Tea Talks** была для выставки экспериментальной, и стоит сказать, что эксперимент удался! Площадка была посвящена дискуссиям и постоянно заполнена гостями. Слушателям особенно понравились дискуссии «Чай против кофе» и «Традиции против инноваций в чае», поскольку зрителям предлагалось голосовать за победившую в дебатах точку зрения. Кроме этого на площадке обсуждался спешиалти кофе, развитие обжарки кофе в России, а также рекомендации, что нужно добавить в ассортимент кофейни, чтобы она не превратилась в кафе. Спикеры рассказывали о том, как открыть свою кофейню, как правильно составить бизнес-план, что такое 4-ая кофейная волна, каким должен быть сервис в кофейне, чтобы люди туда вернулись. Одной из самых интересных лекций стал рассказ о том, какие бывают подделки на рынках кофе и чая и как их определить.

Полностью чайной и совершенно новой площадкой стала площадка **Tea Journey** - там слушатели совершили своего рода чайное путешествие. Генеральным спонсором этой площадки стала компания Julius Meinl, которая смогла действительно создать уют и атмосферу настоящей чайной: спокойной и умиротворяющей. Во время выставки в Tea Journey проходили семинары на тему чагуна, дегустации чая, травяных чаев и этно-чаев кочевых народов. Спикеры рассказывали о композиции чая и еды, об особенностях вьетнамского, корейского, японского чая, о ройбуше и микро-трендах в чайной индустрии. Партнер выставки, компания Newby, рассказала об особенностях купажирования, чем очень привлекла чайную аудиторию. Кроме всего этого, на площадке проходила дискуссия «Почему мы все занимаемся чаем», которая заставила чайное сообщество задуматься, а действительно, почему именно чай?

Еще одной новой площадкой стала площадка **Drinks Hub**, где первый день был посвящен шоколаду bean-to-bar, второй день был заполнен работой с молоком: разбирали флет-уайт, раф, цветной латте-арт, матча и молоко, растительные напитки и другие молочные темы. Третий день был посвящен чайно-кофейной миксологии, где разбирали нитро кофе и айриш кофе, а также особенности их приготовления.

Во время работы выставки гости смогли насладиться ароматным кофе Jardin и вкусным чаем Greenfield от официального спонсора кофе и чая ГК «Орими Трэйд».

Впервые на выставке была организована зона отдыха, которую помогли создать спонсоры выставки – компания KOF. Также помимо кофе и чая посетители могли угоститься аппетитными обедами от партнера по кейтерингу компании Traveler's Coffee. Впервые в рамках CTRE был организован Water Bar (водный бар) на водоочистном оборудовании BWT. Все гости могли попробовать и сравнить воду из разных фильтров.

Организатором CTRE 2018 выступил журнал «Кофе и Чай в России»\* при поддержке Ассоциации «Росчайкофе».

Уже известны даты следующей выставки, которая пройдет **13-15 марта 2019 года**.

**Организаторы выставки благодарят спонсоров и партнеров.**

Фотоотчет мероприятия можно посмотреть в социальных сетях:

<https://vk.com/coffeetearusexpo>

<https://www.facebook.com/CoffeeTeaRussianExpo/>

#CoffeeTeaRussianExpo #CTRE2018 #RussianBaristaDays #TeaMastersCupRussia

**\*Информация о журнале «Кофе и Чай в России»:**

Журнал «Кофе и Чай в России» - единственное профессиональное издание о рынках кофе и чае в России и других странах СНГ, которое издается с 1997 года. Журнал освещает наиболее значительные и актуальные новости индустрий, содержит научные статьи, аналитические обзоры, статистические данные, мнения наиболее значимых экспертов в области кофе и чая.

**Контакты по вопросам пресс-релиза:**

Светлана Крутских, телефон: +7 (495) 935 87-07 (доб. 106), e-mail: sk@coffeetea.ru