

15 апреля						
ЗАЛ «ХОРЕКА ЭКСПО»						
ГASTРОАКАДЕМИЯ STANFOOD BY METRO	СЦЕНА КАФЕ И МИКСОЛОГИИ	ПРО БИЗНЕС	ПРО БАР	МИКС БАР	СЫР ЭКСПО	ПРО СЫРОДЕЛИЕ
10:40–11:00	Форум «Гастрономия и медиа. Новая реальность»	10.30–11.20			10:00–15:30	10:30–10:50
<b>Паства – тренд блюда 2026.</b> Джузеппе Дави, BUTLER.Buono		<b>Открытие выставки. Рынок чая и кофе в России: основные итоги 2025 года и тренды.</b> Рамаз Чантурия, Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ»				
11:00–11:20	11:00–11:45	<b>Аналитический доклад: тренды покупок чая и кофе в России 2025–2026 для маркетинга и продаж.</b> Леонид Симмаков, Аналитический центр «Чек Индекс» компании «Платформа ОФД»	11:00–11:40	11:00–11:45	III Международный чемпионат «Лучший сыр СЫР ЭКСПО». Алексей Андреев	«День, когда сыр – звезда!» Вступительное слово команды СЫР ЭКСПО. Алёна Грек, Алексей Андреев, Тамара Мухина, Екатерина Устинова, Кира Павловская
<b>Паства – тренд блюда 2026.</b> Андрей Смирнов, Di Nulla	<b>Гастрономия как основа для развития внутреннего туризма и трансляции образа регионов.</b> Спикеры: Алексей Волков, Президент ОСИГ, GRD MANTERA GROUP; Лариса Марочкина, вице-президент ОСИГ, бизнес-партнер холдинга Maison Dellos; Екатерина Суменкова, руководитель программы «ПроЕДУ по России» Агентства стратегических инициатив; Александр Говенко, руководитель консалтингового направления группы Maison Dellos;		11:30–12:00	Посуда, которая продаёт. Как стекло влияет на гостя, средний чек и оборачиваемость. И причем тут СJM. Алексей Токарев, STEELBAR		
11:20–11:40	<b>Паства – тренд блюда 2026.</b> Андрей Титов, Brodo bar & kitchen	11:30–12:00	11:45–12:25	12:00–12:45	12:00–15:30	11:00–11:50
11:40–12:00		12:00–12:45	12:30–13:10	13:00–13:45		12:00–12:50
<b>Паства – тренд блюда 2026.</b> Тимур Исмаилов, Historia, Sartoria Lamberti и Lumericino	<b>Искусственный Интеллект в бизнесе: контент, маркетинг и экономика решений.</b> Спикер: Брокш, режиссер и ИИ-художник. Модератор: Анна Левина, медиапродюсер	<b>Все дело в людях: как снизить текучку через микрообучение, понятные правила и ИИ.</b> Елена Победоносцева, UnoDosTres	<b>Тренды HoReCa в Италии vs Россия: как увеличить прибыль кофейни и бара?</b> Марко Пойдомани, Bezzera	<b>Zero-proof коктейли: сложный вкус без алкоголя.</b> Валерия Череватова, Drinksome	12:00–15:30	12:00–12:50
12:20–12:40	13:00–13:45	13:00–13:45	13:15–13:55	14:00–14:45		13:00–14:00
<b>Рыба – тренд блюда 2026.</b> Александр Волков-Медведев, Ruski, 354 Restaurant Group	<b>Законодательство в медиа: как работать с платформами, рекламодателями и маркировкой.</b> Анастасия Красникова, «Юридический центр для блогеров и агентств»	<b>Принципы построения и удержания сильной команды. Формула мотивации и профилактики профессионального выгорания.</b> Роман Торошин, «Учебный центр», bar hub, «Комплекс бар»	<b>Нейросеть как помощник в управлении баром: стратегия и операция.</b> Виталий Аршук, Bar Boss	<b>Классическая миксология. Люди и явления, которые создали культуру.</b> Сергей Балагуров, Bijou	III Международный чемпионат «Лучший сыр СЫР ЭКСПО». Алексей Андреев	14:10–14:55
12:40–13:00	13:00–13:45	14:00–14:45	14:00–14:40	15:00–15:45		14:10–14:55
<b>Рыба – тренд блюда 2026.</b> Антон Тихий, «Мультикультура», «Рыботорг»	<b>Личный бренд шеф-поваров как фундамент для бизнеса на годы вперед.</b> Юлия Булейко, основатель и креативный продюсер «Центра Гастропродюсирования»	<b>Налоговая трансформация 2026: что важно для бизнес-модели предприятий общепита.</b> Ирина Благовещенская, Escape Consult Group и Роман Захаров, RedRow Group	<b>Моноконцепция: как создать уникальный бренд вокруг одного продукта.</b> Иван Колесников, Silencio	<b>Чай. Новый хит в миксологии.</b> Евгений Меркушов, Goumix	III Международный чемпионат «Лучший сыр СЫР ЭКСПО». Алексей Андреев	15:00–15:20
13:00–13:20	14:00–14:30	15:00–15:45	14:45–15:25	16:00–16:45		15:00–15:20
<b>Рыба – тренд блюда 2026.</b> Анатолий Деренчук, «Наследие»	<b>Рекламодатели о кейсах и подходах к подбору инфлюенсеров для рекламных кампаний. Критерии выбора «лиц» кампелейнов, критерии успешного сотрудничества.</b> Модератор: Макс Брандт, ведущий фуд-блогер. Спикеры: Олеся Нагорная, Коммерческий директор канала ТНТ, автор и ведущая канала «Путь в ТОП»; Дарья Мунтян, Генеральный директор ООО «Алиди Проф»; Анастасия Рябова, эксперт по стратегическому развитию бренд-имиджа и премиальных партнёрств в luxury-сегменте; Кристина Деменкова, X5 Медиа; Анна Ример, кафе Select Перекресток	<b>Анализ рынка и тренды в сфере HoReCa.</b> Инна Антипова, LIKE4LIKE Consulting	<b>Взлом вкуса: техники обработки продуктов от забытых до новейших.</b> Руслан Мингазов, «НОМАД 11:11». При поддержке «УЦ Романа Торошина»	<b>Сироп как инструмент прибыли.</b> Светлана Гураль, ESKO	III Международный чемпионат «Лучший сыр СЫР ЭКСПО». Алексей Андреев	15:20–15:40
13:40–14:00	15:00–16:15	16:00–16:45	15:30–16:10	17:00–17:45		15:20–15:40
<b>Подача – тренд блюда 2026.</b> Владислав Алексеев, Chef's Table, White Rabbit	<b>Создаю свой медиа-проект: как найти свой формат и монетизировать его?</b> Модератор: Александр Югра, шеф-повар, телеведущий. Спикеры: Василий Емельяненко, кулинарный блогер с аудиторией более 3 млн подписчиков, телеведущий; Егор Ходасевич, кулинарный видеоблогер «Кусать хочу»; Антон Дмитриев, кулинарный блогер с аудиторией более 2 млн человек, предприниматель, ведущий шоу «Время завтрака на ТНТ»	<b>SMM. Не только картинки.</b> Александра Балмасова, Fine Agency	<b>Shaken, not Stirred: углублённые базовые техники смешивания.</b> Василий Захаров, OKOLOBARA.RU, Custom-Bar.ru. При поддержке «УЦ Романа Торошина»	<b>Сидр как ингредиент: новая логика миксологии.</b> Кенан Ассад, #Gastropair, The Nest Moscow, WEST	III Международный чемпионат «Лучший сыр СЫР ЭКСПО». Алексей Андреев	15:40–16:00
14:00–14:20		16:30–18:00	17:00–17:45	16:15–16:55		15:40–16:00
<b>Подача – тренд блюда 2026.</b> Марк Шах Акбари, PERSIANA и Sybarite	<b>Создаю свой медиа-проект: как найти свой формат и монетизировать его?</b> Модератор: Александр Югра, шеф-повар, телеведущий. Спикеры: Василий Емельяненко, кулинарный блогер с аудиторией более 3 млн подписчиков, телеведущий; Егор Ходасевич, кулинарный видеоблогер «Кусать хочу»; Антон Дмитриев, кулинарный блогер с аудиторией более 2 млн человек, предприниматель, ведущий шоу «Время завтрака на ТНТ»	<b>Маркированные товары в общепите 2026: как адаптироваться к новым правилам и сохранить управленчество бизнеса.</b> Юрий Нинуа, DocsInBox и Елена Воробьева, Константин Воротников, ЦРПТ	<b>Неразумное гостеприимство или как творить магию, не прилагая усилий.</b> Юрий Михайлов, «Модники», Backstage	<b>Высокобелковые сыры – запрос потребителей и ответ производителей.</b> Наталя Тютюкова, VVM-маркетинг	III Международный чемпионат «Лучший сыр СЫР ЭКСПО». Алексей Андреев	16:10–17:30
14:20–14:40		17:00–17:45	17:00–17:45	16:15–16:55		16:10–17:30
<b>Овощи.</b> Арина Журавлева, Urban Winery	<b>Создаю свой медиа-проект: как найти свой формат и монетизировать его?</b> Модератор: Александр Югра, шеф-повар, телеведущий. Спикеры: Василий Емельяненко, кулинарный блогер с аудиторией более 3 млн подписчиков, телеведущий; Егор Ходасевич, кулинарный видеоблогер «Кусать хочу»; Антон Дмитриев, кулинарный блогер с аудиторией более 2 млн человек, предприниматель, ведущий шоу «Время завтрака на ТНТ»	<b>Винификация коктейлей: Как бармену мыслить вином?</b> Дмитрий Малко, Urban Winery	<b>Круглый стол: Подготовка экспертов сырного рынка и экспертов-дегустаторов сыров.</b> Модератор: Устинова Екатерина, журнал «Сырный гид»	III Международный чемпионат «Лучший сыр СЫР ЭКСПО». Алексей Андреев	III Международный чемпионат «Лучший сыр СЫР ЭКСПО». Алексей Андреев	16:10–17:30
15:00–15:20		17:00–17:45	16:15–16:55			16:10–17:30
<b>Овощи.</b> Дмитрий Голенин, Sage	<b>Создаю свой медиа-проект: как найти свой формат и монетизировать его?</b> Модератор: Александр Югра, шеф-повар, телеведущий. Спикеры: Василий Емельяненко, кулинарный блогер с аудиторией более 3 млн подписчиков, телеведущий; Егор Ходасевич, кулинарный видеоблогер «Кусать хочу»; Антон Дмитриев, кулинарный блогер с аудиторией более 2 млн человек, предприниматель, ведущий шоу «Время завтрака на ТНТ»				III Международный чемпионат «Лучший сыр СЫР ЭКСПО». Алексей Андреев	16:10–17:30
15:20–15:40		17:00–17:45	16:15–16:55	16:10–17:30		
<b>Овощи.</b> Станислав Песоцкий, SVET	15:40–16:00				III Международный чемпионат «Лучший сыр СЫР ЭКСПО». Алексей Андреев	16:10–17:30
15:40–16:00	16:30–18:00					16:10–17:30
<b>Овощи.</b> Станислав Песоцкий, SVET	16:30–18:00				III Международный чемпионат «Лучший сыр СЫР ЭКСПО». Алексей Андреев	16:10–17:30
16:30–18:00	16:30–18:00					16:10–17:30

15 апреля							
ЗАЛ «КОФЕ ЧАЙ КАКАО ЭКСПО»							
ПРО НАПИТКИ	ПРО ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОЕКТЫ	ПРО ЧАЙ	КОФЕ БАР	ЛАБОРАТОРИЯ ВКУСОВ	ЗОНА КАППИНГОВ		
11:00-11:40	11:00-11:45	11:00-11:40	11:00-11:45	11:00-11:45	11:00-11:45	11:00-11:45	11:00-11:45
<b>Что такое авторский напиток в 2026 году?</b> Ольга Сазонова, БМК, J'PAN	<b>Выдуманные мифы о кофе.</b> Полина Владимировна, «ХиБинс»	<b>Маття и ходиття. Что это за звери и в чем тренд порошкового чая?</b> Евгения Федорова, Oh my tea	<b>Кофейная миксология через призму концепций: как погрузить гостей в разные миры с помощью напитков.</b> Александр Мурзилин, Crema Coffee	<b>Тренды на beauty boosters: как интегрировать функциональный протеин BLUE BANANA BEAUTY в HoReCa.</b> Анна Козицкая, SHROOM SHROOM	<b>Каппинг новой линейки specialty от MakBush</b>	<b>Каппинг Atlas Coffee</b>	<b>Каппинг новых лотов Lazy Barista</b>
11:45-12:25	12:00-12:30	11:45-12:25	12:00-12:45	12:00-12:45	12:00-12:45		
<b>Шоколад и вода. Все гениальное – просто.</b> Саша SHOKOS	<b>Награждение Премии «Проект Года»</b>	<b>Чайный ростер в кофейне, чайном магазине и дома. Инструкция по применению.</b> Александр Жиряков, Tea4b	<b>Искусство в напитках: миксология кофе и творчества.</b> Валерия Батыршина, Prosvet and art gallery	<b>Тот самый низкоуглеводный шоколад.</b> Алексей Ермолаев, «Шоколадная мастерская семьи Ермолаевых»	<b>Каппинг ассортимента GREENCOF</b>		
12:30-13:10	12:30-14:50	12:30-13:10	13:00-13:45	13:00-13:45	13:00-13:45		
<b>Дрип-кофе – способ заваривания кофе нового поколения: цифры, вкусы и будущее формата.</b> Дмитрий Андриянов, Brai Gran	<b>Спид-ап – презентация проектов Премии «Проект Года»</b>	<b>Индийский чай: история, современность и как определить качественный чай.</b> Сартхак Сингхал, Indian Cup	<b>Как натуральные ароматизаторы меняют вкус: секреты и идеи для ваших продуктов.</b> Валерия Вечеровская, «Нотик кофе»	<b>Дегустация функциональных продуктов и напитков BIKKI.</b> Юлия Бикеева, BIKKI	<b>Дегустация лотов от «Колибри кофе»</b>		
13:15-13:55	15:00-15:30	13:15-13:55	14:00-14:45	14:00-14:45	14:00-14:45	14:00-14:45	14:00-14:45
<b>Тренды напитков для кофеев.</b> Севара Рустамова, кофейня «Номад». При поддержке «УЦ Романа Торощина»	<b>Награждение Премии «Упаковка Года»</b>	<b>Как превратить чай в инструмент для привлечения гостей?</b> Анна Свищева, Lucky Group	<b>Дегустация линейки Poetti Neuro на воде с разной минерализацией.</b> Татьяна Бурсье и Александр Абдулаев, Poetti	<b>Шоколад для кофеев: чем удивить гостей?</b> Алексей Герман, «Шоколадный Цех»	<b>Каппинг лотов MODE.ROASTERS</b>	<b>Новинки в ассортименте August Coffee</b>	<b>Каппинг кофе «ТРИПТИХ»</b>
14:00-14:40	15:30-16:15	14:00-14:40	15:00-15:45	15:00-15:45	15:00-15:45		
<b>«Что бы выпить, чтобы...» – развитие категории функциональных напитков.</b> Наталья Тютюкова, VVM-маркетинг	<b>Можно ли писать бренд на разных языках?</b> Алексей Ларин, BRANDEXPERT Остров Свободы	<b>Самовар, пастила и гостеприимство: чай как туристический бренд России.</b> Игорь Бакланов, «Иван-чайное купе»	<b>Drip&amp;Sip – экспериментируем с кофе-дрипами.</b> Дмитрий Андриянов, Brai Gran	<b>Какао – напиток нового времени. Тренды в меню для кофеев.</b> Екатерина Денисова, AMARO Chocolate	<b>Экспериментальные обработки амазонской робусты участников «Деревни обжарщиков 2025»</b>		
14:45-15:25	16:15-17:00	14:45-15:25	16:00-16:45	16:00-16:45	16:00-16:45	16:00-16:45	16:00-16:45
<b>Матча: больше, чем тренд. Культура, продукт и прибыль.</b> Алиса Абаева, «Матчамания» и Глеб Невейкин, «Кофемания»	<b>Упаковка для бизнеса: как сложить пазл производства, бизнес целей и запроса покупателей?</b> Дарья Подгорная, «ДоДо Бренд», «Дринкит»	<b>Молекулы аромата чая.</b> Наталья Леликова, «Юлиус Майнл»	<b>Функциональные напитки в меню кофеев: за или против.</b> Юрий Фомин, «Знак Фуд Ингредиентс»	<b>«Трюфелиссимо &amp;»: Если шоколад – это ответ, то вопрос не имеет значения.</b> Георгий Пулькин и Елена Постнова, «Трюфелиссимо»; Денис Николаев, «Чайных Дел Мастерская»	<b>Дегустация новинок soaking method от Mikale</b>	<b>Дегустация лотов Frumentum Coffee</b>	<b>Дегустация ассортимента кофе от компании Search</b>
15:30-16:10	17:00-17:45	15:30-16:10	17:00-17:45	17:00-17:45	17:00-17:45		
<b>Альтернатива VS молоко: найди 5 отличий.</b> Любовь Котова, Green Milk Barista	<b>Что будет после дизайна?</b> Александра Першина, Ohmybrand	<b>Качество, которое чувствуется: дегустация чайной линейки Torrefacto и разговор о развитии рынка.</b> Полина Сорокина, Torrefacto	<b>Bubble Tea в кофейнях. Как с ним работать в теплые и холодные сезоны?</b> Алексей Першиков, Bubble Tea Market	<b>Дегустация победителей Премии «ШОКОЛАД ГОДА» 2026</b>	<b>Каппинг обжарщиков из Китая.</b> Фёдор Невольников и Анастасия Невольникова, «ККК Какой кофан крутой»		
16:15-16:55		16:15-16:55	Тренды подачи чая в ресторанах: купажи, посуда и современный чайный сервис. Елизавета Голобородько, Shantea				
<b>Как работать с новым поколением в период турбулентности?</b> Ольга Выродова, «Дринкит»		17:00-18:00					
17:00-18:00		<b>Что такое Дахунпао: сорт, купаж, легенда, миф?</b> Сергей Кошеверов, «Чаист»					
<b>Выручка есть, а где прибыль? Разбираем ошибки бизнес-модели вашей кофейни.</b> Олег Юдин, Novikov school и Лана Баду, Fish&Fish agency							

16 апреля						
ЗАЛ «ХОРЕКА ЭКСПО»						
ГASTROАКАДЕМИЯ STANFOOD BY METRO	СЦЕНА КАФЕ И МИКСОЛОГИИ	ПРО БИЗНЕС	ПРО БАР	МИКС БАР	СЫР ЭКСПО	ПРО СЫРОДЕЛИЕ
11:00–11:20	10.00–18.00					10:30 – 11:00
Полуфабрикаты / заморозка / стритфуд. Артем Сенчин, STANFOOD	Чемпионат «Миксолог Года»					Оригинальные десерты на основе шоколада и сыров. Татьяна Васичкина, «Сырное и Сладкое»
11:20–11:40		10:45–12:15	11:00–11:40	11:00–11:45	11:00–13:00	11:00–11:30
Полуфабрикаты / заморозка / стритфуд. Алексей Ткаченко, «Сыроварня», «Клево», STANFOOD		Дискуссия «Кофейный рынок в условиях турбулентности – риски и возможности 2026». Модератор – Марина Демидова, «Кофеманьяки»	Сильная барная команда: как увеличить прибыль и расширить аудиторию с помощью коктейлей в ресторане. Лиза Чупрова, BURO TSUM	Кордиальный подход: искусство кисло-сладкой провокации. Руслан Мингазов, «Кочевник»	Чемпионат сырных сладостей «Сыр как десерт» Тамара Мухина, Алёна Грек	Лояльность клиента: как стать любимчиком в своем городе и не только. Мария Якимова, «ГастроДжем»
11:40–12:00		12.15–13.00	11:45–12:25	12:00–12:45	13:15–14:15	11:40–12:20
Полуфабрикаты / заморозка / стритфуд. Ольга Морозенко, STANFOOD		Как привести все процессы в порядок для получения прибыли? Амина Фатуллаева, UPSKILL Group	Как организовать работу в баре так, чтобы работать 4 часа в день? Михаил Розов, Sage	Тренды на яркие вкусы весна-лето 2026. Максим Мелихов, «Логика Молока»	Диалог с судьями «Сыр как десерт»	Мастер-класс: Лангр в технике Фламбе&Энробе: горящий десерт с характером. Филиппов Денис, сыроварня Racconto
12:20–12:40		13.00–13.45	12:30–13:10	13:00–13:45	14:30–15:20	12:30–13:20
Шефские десерты. Илья Кокотовский, Ikga		Гастро-мануфактура LIMBO: австралийский акцент в Москве. Марине Халпин, Константин Сухов, Limbo	Как стать амбассадором? Егор Планкин, Legendar Moscow	Кофе и коктейли. Больше чем эспрессо мартини. Дэнис Вальдес, Simple, «Комплекс бар». При поддержке «УЦ Романа Торощина»	Секреты формирования ассортимента сыров для ресторана на примере ресторана «Гранд бюфе» (г. Безье, Франция). Давид Марран, Управляющий сырным буфетом в ресторане Les Grands Buffets	Культурная одержимость белком: как ресторану не проиграть в гонке протеиновых граммов. Кира Павловская, R&D Консалтинг. Модератор – Алёна Грек
12:40–13:00		14.00–14.45	13:15–13:55	14:00–14:45	15:30–17:00	13:30–14:20
Шефские десерты. Алексей Волков, «Поле», Lea		Бренд-привычка и вау-эффект: как заставить гостя вернуться за вторым багетом? Оксана Кузнецова, «Хлебная почта»	Миксология в спешелти-кофе: от эспрессо до авторских коктейлей. Марко Пойдомани, Bezzeга	Функциональные напитки: с заботой о гостях и о вырубке. Андрей Козинев, «Комплекс бар». При поддержке «УЦ Романа Торощина»	Пленарная дискуссия «Место сыра в HoReCa. Актуальные проблемы и перспективы развития». Ведущий – Алексей Андреев	Мастер-класс: Дубайский шоколад с сыром. Светлана Черник, «Сладкие булочки»
13:00–13:20		15.00–15.45	14:00–14:40	15:00–15:45		14:30–15:20
Шефские десерты. Алексей Волков, «Поле», Lea		Кофейные тренды 2026. Опыт Stars Coffee. Эрнесто Гонсалес, Stars coffee	Sips Trend: что и как мы будем пить в 2026 году? Николай Зинченко, Long Tongue at the Bar	Бабблс как источник эмоций и повышения ценности напитка. Canwillon		Мастер-класс: Традиционный советский муравейник с сыром. Тамара Мухина, «Гуси-Лебеди»
13:40–14:00		16.00–16.45	14:45–15:25	16:00–16:45		15:30–16:20
Классические техники в современном прочтении. Булат Ибрагимов, Touché		Как работать с меню, чтобы оно приносило деньги? Светлана Михалева, Полина Юрова, EGGSELLENT	Экономика впечатлений в баре. Как превратить гостя в амбассадора? Как примерить «сарафан» и получить поддержку? Александр Пимкин, Brodo Moscow	Традиции домашних настоек Средиземноморья: историческая эволюция, технологии производства и знаковые рецептуры. Денис Коган, Claudia		Интеграция сыра в витринные десерты, сочетания вкусов. Иялана Чернышева, Miss you
14:00–14:20		17.00–17.45	15:30–16:10	17:00–17:45		16:30–17:10
Классические техники в современном прочтении. Никита Кочерыгин, Anchovy's Club		Кофейное меню в разных форматах заведений: от Мишлена до кофейни у дома. Анастасия Годунова, Masa Madre	Алкоголь в баре: юридические риски. Александр Королев, «Юрист в ресторане»	Обмен опытом между барменом и бариста. Мария Бояринцева, шеф-бариста «Легендарки»		Бэкграунд по закону: как новые правила изменили мир фоновой музыки в HoReCa/Фитнесс- индустрии. Алёна Грек, DJ Алёнушка, Анастасия Богодист, DJ St' Ring
14:20–14:40			16:15–17:45			
15:00–15:20			Бар в 2026 году. Работать нельзя закрываться. Модератор – Денис Мухин, HORECA Expo. Спикеры: Никита Гусев, совладелец баров Backstage, «Модники»; Андрей Степанец, совладелец бара «Легендар», Москва; Артем Ганиев, совладелец гастробара «Аляска» и рюмочных «Коллеги»			
15:20–15:40						
Азия Тренд 2026. Эльдар Мурадов, Соба						
15:40–16:00						
Азия Тренд 2026. Егор Калинин, Origin group						
15:40–16:00						
Азия Тренд 2026. Курсант Нурадинов, Asia						

16 апреля

## ЗАЛ «КОФЕ ЧАЙ КАКАО ЭКСПО»

ПРО НАПИТКИ	ПРО ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОЕКТЫ	ПРО ЧАЙ	КОФЕ БАР	ЛАБОРАТОРИЯ ВКУСОВ	ЗОНА КАППИНГОВ		
10:15–10:55	10:15–10:55	10:10–10:50		10:10–10:55	10:00–10:45		
<b>Кризис управления 2026: что поможет пережить кризис, которого еще не было?</b> Евгений Демченко, One Price Coffee	<b>Развиваться нельзя деградировать.</b> Артем Мартынов, школа бариста Atlas Coffee	<b>#вмоменте – авторские напитки в формате “to go”</b>		<b>Raw-какао: новый продукт в кофейне.</b> Алла Гриценко, Cacaoi	<b>Разнообразие вкусов Колумбии: дегустация продуктов и новинок Hogar Café</b>		
11:00–11:40	11:00–11:30	11:00–11:45	11:00–11:45	11:00–11:45	11:00–11:45		
<b>Как кофейному специалисту вырастить блог и начать получать сильные проекты?</b> Дмитрий Безсмертный, «Безсмертная миксология»	<b>Награждение Премии «Человек Года»</b>	<b>Йерба мате в Бразилии и мире.</b> Марк Марцинковский, «Мазстро мате»	<b>Как выиграть 3 чемпионата за год: разбор и дегустация напитков-победителей.</b> Ульяна Ашер, KOJO	<b>Чайная сладость. 20 лет чайному мороженому Аунгфу Айскрим.</b> Виктор Енин, «Чайная высота», «Винная глубина», «Шокора-До»	<b>Свежий урожай кофе из Колумбии Hightone</b>		
11:45–12:25	11:45–12:30	12:00–12:45	12:00–12:45	12:00–12:45	12:00–12:45	12:00–12:45	12:00–12:45
<b>Ферментированные напитки в России: как комбуча завоевывает кофейни и бары?</b> Илья Деведжиан, «Карибу Комбуча»	<b>Дорожная карта бариста. От стажера до шеф-бариста компании.</b> Игорь Бибилов, «Академия Нефтемагистраль и Караваевы»	<b>За каким чаем будущее?</b> Дарья Рубан, Юлия Коженикова, «Чаёк»	<b>Expecto Refresho! Волшебство вкуса: холодные напитки на Green Milk.</b> Иван Max, Green Milk Barista	<b>Дегустация какао.</b> Анастасия Котельникова, «Знак Фуд Ингредиентс»	<b>Каппинг лотов под фильтр WEST 4 ROASTERS</b>	<b>Дегустация микролотов из Кении из ассортимента компании Ingresso Coffee</b>	<b>Каппинг KANGA</b>
12:30–13:10	12:30–13:15	13:00–13:45	13:00–13:45	13:00–13:45	13:00–13:45		
<b>50 оттенков инфьюза.</b> Сергей Блинников, Hightone и Даниил Панов, «ОЛАМ», KOF	<b>Чайные школы – что происходит с чайным образованием сегодня?</b> Ольга Смирнова, чайная «Нитка»	<b>Чай для кофейни. Почему чай – это не «второй» продукт, а must have.</b> Андрей Юдин, AROMA TEA COFFEE	<b>Латте-арт этчинг.</b> Наталья Мосиенко, «Академия Нефтемагистраль»	<b>Русские традиции и напитки с шоколадом.</b> Ольга Позднякова, Даниил Поздняков, «Маяк Вкусa Witch Sweets»	<b>Каппинг ассортимента GREENCOF</b>		
13:15–13:55	13:15–14:00	14:00–14:45	14:00–14:45	14:00–14:45	14:00–14:45	14:00–14:45	14:00–14:45
<b>Как ИИ строит бренд и увеличивает продажи: новый маркетинг для кофейни.</b> Кристина Санина, «Чебоко»	<b>Первые шаги в управлении и наставничестве.</b> Виктория Ровенская, gt.group	<b>Как открыть успешную чайную и избежать распространенных ошибок?</b> Александр Савельев, «Чайная история»	<b>Растительное молоко: как выбрать и какие вкусы в тренде?</b> Анастасия Пшенко, Vega Natura	<b>Дегустация какао.</b> Андрей Варламов, Какао-станция Teville	<b>Фруктовые дескрипторы в кофе «Зерновая»</b>	<b>Каппинг лотов «ВЯТСКАЯ КОФЕЙНАЯ КОМПАНИЯ»</b>	<b>Каппинг «СОК кофе»</b>
14:00–14:40	14:00–14:30	15:00–15:45	15:00–15:45	15:00–15:45	15:00–15:45		
<b>Кофе как в «Кофемании».</b> Глеб Невейкин, Надя Мотылькова, Даша Гарькавая, «Кофемания»	<b>Награждение Премии «Шоколад Года»</b>	<b>Зачем мы пьем чай? Ожидания, смыслы и эмоции разных чайных аудиторий.</b> Юлия Малышева, Tea Masters Cup	<b>Идеальный летний сет – какой он?</b> Дмитрий Безсмертный, «Безсмертная миксология»	<b>Изготовление кофейного трюфеля с помощью силиконовой формы.</b> Анна Нечаева, CHOCO ANETT	<b>Экспериментальные обработки амазонской робусты участников «Деревни обжарщиков 2025»</b>		
14:45–15:25	14:30–15:15	16:00–16:45	16:00–16:45	16:00–16:45	16:00–16:45		
<b>Альтернативное молоко как важный ингредиент концепции меню.</b> Валерия Череватова, Vega Natura	<b>Обзор перспективных направлений для производителей шоколада.</b> Дмитрий Матейчик, KADZAMA	<b>Важность и необходимость инвестирования в чайной сфере.</b> Артем Манюхин, «Ча И»	<b>Кофейное казино Yankee Sierra.</b> Лия Трудова, «Чебоко»	<b>Как влияет какао масло на вкус шоколада? Компрометирующая дегустация, которая перевернет представление о том, что влияет на вкус.</b> Екатерина Шанаурова, Kadzama	<b>Свежий урожай кофе из Колумбии Hightone</b>		
15:30–16:10	15:15–16:00	17:00–18:00	17:00–17:45	17:00–17:45	17:00–17:45		
<b>С нуля на полку. Как вывести чай и кофе на маркетплейс – инструкция и подводные камни.</b> Денис Гизатов, AROMA TEA COFFEE	<b>Шоколад для кофеев: чем удивить гостей?</b> Алексей Герман, «Шоколадный Цех»	<b>5 лет чайно-винного пэйринга. Синергия двух величайших культур напитков.</b> Виктор Енин, «Чайная высота», «Винная глубина», «Шокора-До»	<b>Fun Cup Tasting R18.</b> Майя Михайлова, R18	<b>Как сохранить пользу и свежесть продукта на примере куркумы.</b> Евгений Краснов, «Дикоросы большой страны»	<b>Каппинг «АгроГруппИнвест»</b>		
16:15–16:55	16:00–16:45						
<b>Рецептуры ферментации амазонской робусты проекта «Деревня обжарщиков-2025 в Амазонии».</b> Валентина Моксунова, «Колибри кофе» и Владимир Коваленко, «1554»	<b>Бариста как в «Кофемании».</b> Глеб Невейкин, Дарина Арсенина, Варвара Стукало, «Кофемания»						
17:00–18:00	17:00–17:30						
<b>Сессия пейринга «Кофе и Хлеб».</b> Полина Андрианова, Полина Владимирова и команда шефов сети пекарен «Печорин»	<b>Награждение победителей #1 DripChamShip 2026</b>						

17 апреля						
ЗАЛ «ХОРЕКА ЭКСПО»						
ГАСТРОАКАДЕМИЯ STANFORD BY METRO	СЦЕНА КАФЕ И МИКСОЛОГИИ	ПРО БИЗНЕС	ПРО БАР	МИКС БАР	СЫР ЭКСПО	ПРО СЫРОДЕЛИЕ
11:00–11:20	ПРО КАФЕ	10.15–10.55	11:00–11:40	11:00–11:45	11:00–13:30	10:30–10:50
<b>Птица Тренд 2026.</b> Илья Елефтериادي, Smoke BBQ		<b>Кафе и кофейни: от еды и напитков к смыслу. Как меняется рынок в 2026?</b> Маргарита Абрамкина, «РОМИР»	<b>Новая эпоха сухого закона.</b> Андрей Кобяков, Holistic Bar Agency. При поддержке «УЦ Романа Торощина»	<b>Кофейные и чайные экстракты в напитках.</b> Рамиль Пзаев, Coolbrew		<b>Сыроделие и туризм.</b> Александр Ведёхин, Сыроварня «Уездный Дар». Модератор – Кира Павловская
11:20–11:40	11:00–11:45	11:00–11:45	11:45–12:25		11:00–11:50	
<b>Птица Тренд 2026.</b> Ильдар Бедретдинов, Pizza 22 cm	<b>Будущее ресторанной доставки уже здесь: внедряем роботов через Яндекс Доставку и выигрываем в эффективности</b>	<b>Локальная идентичность как продукт: как продавать «русскую чайную культуру» современно.</b> Андрей Колбасинов, «Нитка»	<b>Современные технологии в баре: от стабилизации вкуса до молочной кларификации.</b> Александр Мигалко, Slow Mo. При поддержке «УЦ Романа Торощина»	12:00–12:45	<b>Конкурс «Лучший сырный сомелье»</b>	<b>Взаимосвязь между сырными десертами и искусством.</b> Гаяне Григорян, L'art du Fromage
11:40–12:00						
<b>Птица Тренд 2026.</b> Евгений Козубов, Dune	12:00–12:45	12:00–12:45	12:30–13:10	12:00–12:55		
12:20–12:40	12:00–13:30	12:00–12:45	12:30–13:10	12:30–13:10		<b>Растительные напитки в заведении, как выбрать свой вкус: тонкости и нюансы.</b> Мелихов Максим, «Логика Молока»
<b>Французские техники.</b> Эдуард Архипов, «Шануар»	<b>Экспертная сессия «Франчайзинг как способ масштабирования в сфере производства кофе, чая, ресторанов и HOReCA».</b> Модератор: Василь Газизулин, TopFranchise.ru	<b>Специал и ставка на ЖК: новый цикл роста городских кофеен.</b> Яна Алхутова, ONE PRICE COFFEE	<b>Сторителлинг в сервисе. Мифология коктейля.</b> Максим Тимохин, Share Bistro, «Дебют»	13:00–13:45		
12:40–13:00				13:00–13:45	13:15–13:55	13:00–13:45
<b>Французские техники.</b> Леонид Конобрицкий, Le pigeon		<b>Европейский подход к гастрономии: формирование ситуативного меню и создание авторских проектов в Москве.</b> Юлия Артамонова, Константин Артамонов, 6pm bread kitchen, 6am bread kitchen	<b>Чистота как роскошь: дисциплина вкуса в современной индустрии.</b> Ярослав Киндзерский, Ester Bar	14:00–14:45	<b>Южно-американские ингредиенты. Хинин и капуста. Как уникальный продукт становится преимуществом.</b> Никита Ильин, Nunchi	<b>Венская выпечка (croissant) с голубым сыром и инжиром.</b> Светлана Черник, «Сладкие булочки»
13:00–13:20						
<b>Французские техники.</b> Тарас Кириенко, Mamie		<b>Европейский подход к гастрономии: формирование ситуативного меню и создание авторских проектов в Москве.</b> Юлия Артамонова, Константин Артамонов, 6pm bread kitchen, 6am bread kitchen	<b>Чистота как роскошь: дисциплина вкуса в современной индустрии.</b> Ярослав Киндзерский, Ester Bar	14:00–14:45	<b>Вино как универсальный помощник в сборке сезонных коктейлей.</b> Сергей Петров, Гранд-лобби & бар «Шалапин»	<b>Венская выпечка (croissant) с голубым сыром и инжиром.</b> Светлана Черник, «Сладкие булочки»
13:40–14:00						
<b>Мясо Тренд 2026.</b> Сергей Балашов, LEO		<b>Европейский подход к гастрономии: формирование ситуативного меню и создание авторских проектов в Москве.</b> Юлия Артамонова, Константин Артамонов, 6pm bread kitchen, 6am bread kitchen	<b>От ирландских пабов до классического бара с гонконгским духом и рюмочной на районе. Как работать с разными концепциями и строить сильную команду?</b> Александра Киреева, «Лан Ма» и Hanky 3/7	14:00–14:40		<b>Сырные карты для ресторанов.</b> Екатерина Устинова, журнал «Сырный гид»
14:00–14:20						
<b>Мясо Тренд 2026.</b> Павел Поцелуев, «Жажда крови»		<b>Европейский подход к гастрономии: формирование ситуативного меню и создание авторских проектов в Москве.</b> Юлия Артамонова, Константин Артамонов, 6pm bread kitchen, 6am bread kitchen	<b>От ирландских пабов до классического бара с гонконгским духом и рюмочной на районе. Как работать с разными концепциями и строить сильную команду?</b> Александра Киреева, «Лан Ма» и Hanky 3/7	14:00–14:40		<b>Сырные карты для ресторанов.</b> Екатерина Устинова, журнал «Сырный гид»
14:20–14:40						
<b>Мясо Тренд 2026.</b> Илья Черкашин, Saviv		<b>Как формировать ассортимент еды в сети кофеен?</b> Юлия Лими́на-Косачёва, «Кофепорт»	<b>Бар при ресторане: 5 законов, которые должен знать каждый.</b> Андрей Лекомцев, Jun и Maya			<b>Мастер-класс: Традиционная карельская калитка с сыром.</b> Алена Грек, Кира Павловская, R&D Консалтинг
14:20–14:40						

17 апреля

## ЗАЛ «КОФЕ ЧАЙ КАКАО ЭКСПО»

ПРО НАПИТКИ	ПРО ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОЕКТЫ	ПРО ЧАЙ	КОФЕ БАР	ЛАБОРАТОРИЯ ВКУСОВ	ЗОНА КАППИНГОВ		
11:00–11:40	11:00–11:30	11:00–11:45	11:00–11:45	11:00–11:45	11:00–11:45		
Инвестиции в эспрессо: что действительно важно для отличной чашки? Анастасия Ваинская, «Норма – школа вкуса»	Награждение Премии «Обжарщик Года»	От земли до чашки. Пуэры и их путь. Валерий Дашкевич, «СЛОИ»	Как форма воронки меняет вкус: практическая дегустация. Темурова Сабрина, «Московская Школа Бариста»	Дегустация победителей Премии «ШОКОЛАД ГОДА» 2026	Каппинг бразильской арабики TROPICANAS		
11:45–12:25	11:45–12:30	12:00–12:45	12:00–13:45	12:00–12:45	12:00–12:45	12:00–12:45	12:00–12:45
Управление specialty-меню в условиях экономического давления. Насим Нозиров, Артем Мальков, «Защели кофе»	Новый Q-грейдер и его компетенции в рынке спешиапти. Сергей Блинников, Hightone	Tea Pairing в ресторанном бизнесе. Николай Сушко, Sush&Co	Эспрессо, фильтр-шоты и пуэры на зерне от двух именитых обжарщиков из Петербурга: «Восход» и verlé. При поддержке петербургской школы бариста «НОРМА»	Дегустация натуральных десертов: цукаты в шоколаде. Ольга Степанова, LESENS	Каппинг «Нотик Кофе»	Каппинг «СТРЕЛКА КОФЕ»	Каппинг зерна из ассортимента RED STAR COFFEE ROASTERS
12:30–13:10	12:40–13:25	13:00–13:45		13:00–15:00	13:00–13:45		
Холодный взгляд на какао. Наталя Прохорова, Urban beans	Аффективная оценка кофе для работы и для жизни. Максим Юдин, MICOFFEEKNOWLEDGE	Японский чай – история, описание, особенности производства. Виталий Романов, Origami Tea	Сезонные напитки от Елены Гущиной – бренд бариста компании «Лакталис»	Авторские рецепты от участников чемпионата по какао 2026	Каппинг кофе ассортимента компании «СФТ Трейдинг»		
13:15–13:55	13:35–14:20	14:00–14:45			14:00–14:45	14:00–14:45	
Инвестиции в технологии и терруар. Преимущество собственной фермы конилона в Бразилии в 2026 году. Валентина Моксунова, «Колибри кофе» и Луиза Ланг, Farmers Coffee и BMP Agro	Как расти сети без потери людей и качества? Иван Осипов, «Дринкип»	Меню, которое согревает: чайные рецепты, влюбляющие вашего гостя. Александра Федорова, «Пособие для чайников»	Кофе. Молоко. Лавка. Игорь Бибилов, Анна Успенская, Максим Протасов, «Караваяевы»	Дегустация чая ходзича от Origami Tea	Свежие лоты SYD'S в пути и на складе		
14:00–14:40	14:30–16:00	15:00–15:45			15:00–15:45	15:00–16:00	
Молекулярные кофейные напитки. Василий Кузовкин, Liga Univer	Интерактив «Лагерь Хибинс» для любителей и профессионалов. Полина Владимировича и Команда тренеров «Хибинс»	Обзор и тренды рынка чая в индустрии гостеприимства. Евгений Дюков, «Чайный клуб ЧаЖень»	14:45–15:25		Каппинг кофе ТОП-10 участников Национальной премии «Обжарщик года»		
14:45–15:25							
Бренд-шеф как драйвер прибыли: как нейросенсорный подход помогает создать меню, которое продает само себя. Ульяна Ашер, КОЮ							