

15 апреля

ЗАЛ «ХОРЕКА ЭКСПО»

ГASTPOAKAДЕМИЯ 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
Паста – тренд блюда 2026. Джузеппе Дави, BUTLER, Buono		Открытие выставки. Рынок чая и кофе в России: основные итоги 2025 года и тренды. Рамаз Чантурия, Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ»		11:00–11:40 Посуда, которая продаёт. Как стекло влияет на гостя, средний чек и оборачиваемость. И причем тут СЛМ. Алексей Токарев, STEELBAR		«День, когда сыр – звезда!»: Вступительное слово команды СЫР ЭКСПО. Алёна Грек, Алексей Андреев, Тамара Мухина, Екатерина Устинова, Кира Павловская
11:00–11:20	11:00–11:45			11:00–11:45 Устойчивая миксология. Как сохранить качество напитков в современных условиях? Иван Баранахин, [ЛБЮ], Silencio		11:00–11:50
Паста – тренд блюда 2026. Андрей Смирнов, Di Nulla	Гастрономия как основа для развития внутреннего туризма и трансляции образа регионов. 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 Аналитический доклад: тренды покупки чая и кофе в России 2025–2026 для маркетинга и продаж. Леонид Симмаков, Аналитический центр «Чек Индекс» компании «Платформа ОФД»	11:45–12:25	12:00–12:45 Готовые решения для топового летнего меню. Кошелева Алёна, Spoom Syrup		Мастер-класс: Вытяжные сыры. Моцарелла. Елена Шёлковая, «Елена Шёлковая Консалтинг»
11:20–11:40						12:00–12:50
Паста – тренд блюда 2026. Андрей Титов, Brodo bar & kitchen		12:00–12:45 Все дело в людях: как снизить текучку через микрообучение, понятные правила и ИИ. Елена Победносцева, UnoDosTres	12:30–13:10	13:00–13:45 Zero-proof коктейли: сложный вкус без алкоголя. Валерия Череватова, Drinksome		12:00–12:50 Ремесленное сырное производство – как запустить, выжить и начать продавать. Олеся Шевчук, Cheeseschool.ru. Модератор – Алёна Грек
11:40–12:00	12:00–12:45					13:00–14:00
Паста – тренд блюда 2026. Тимур Исмаилов, Historia, Sartoria Lamberti и Luminico	Искусственный Интеллект в бизнесе: контент, маркетинг и экономика решений. Спикер: Брокш, режиссер и ИИ-художник. Модератор: Анна Левина, медиапродюсер	13:00–13:45 Принципы построения и удержания сильной команды. Формула мотивации и профилактика профессионального выгорания. Роман Торощин, «Учебный центр», bar hub, «Комплекс бар»				Мастер-класс: Гастрономический Панеттоне (Panettone Gastronomico). Светлана Черник, «Сладкие булочки»
12:20–12:40	13:00–13:45					14:10–14:55
Рыба – тренд блюда 2026. Александр Волков-Медведев, Ruski, 354 Restaurant Group	Законодательство в медиа: как работать с платформами, рекламодателями и маркировкой. Анастасия Красникова, «Юридический центр для блогеров и агентств»					Лаборатория вкуса. Ваш личный сенсорный практикум. Екатерина Устинова, журнал «Сырный гид», Мария Якимова, «ГастроДжем»
12:40–13:00						15:00–15:20
Рыба – тренд блюда 2026. Антон Тихий, «Мультикультура», «Рыборг»						Профессиональная деятельность в экспертизе сыров: актуальные проблемы и перспективы. Екатерина Устинова, журнал «Сырный гид»
13:00–13:20	14:00–14:30					15:20–15:40
Рыба – тренд блюда 2026. Анатолий Деренчук, «Наследие»	Личный бренд шеф-поваров как фундамент для бизнеса на годы вперед. Юлия Булейко, основатель и креативный продюсер «Центра Гастропродюсирования»	14:00–14:45 Налоговая трансформация 2026: что важно для бизнес-модели предприятий общепита. Ирина Благоевская, Escape Consult Group и Роман Захаров, RedRow Group	14:00–14:40	15:00–15:45 Чай. Новый хит в миксологии. Евгений Меркушов, Gourmix		15:40–16:00
13:40–14:00	15:00–16:15					16:10–17:30
Подача – тренд блюда 2026. Владислав Алексеев, Chef's Table, White Rabbit	Рекламодатели о кейсах и подходах к подбору инфлюенсеров для рекламных кампаний. Критерии выбора «лиц» кампейнов, критерии успешного сотрудничества. 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 люксов-сегменте; Кристина Деменкова, X5 Медиа; Анна Ример, кафе Select Перекресток	15:00–15:45 Анализ рынка и тренды в сфере HoReCa. Инна Антипова, LIKE4LIKE Consulting	14:45–15:25 Взлом вкуса: техники обработки продуктов от забытых до новейших. Руслан Мингазов, «НОМАД 11.11». При поддержке «УЦ Романа Торощина»	16:00–16:45 Сироп как инструмент прибыли. Светлана Гураль, ESKO		Высокобелковые сыры – запрос потребителей и ответ производителей. Наталья Тютикова, WVM-маркетинг
14:00–14:20		16:00–16:45	15:30–16:10	17:00–17:45		17:00–17:45
Подача – тренд блюда 2026. Александр Райлян, Jataa		SMM. Не только картинки. Александра Балмасова, Fine Agency	Shaken, not Stirred: углублённые базовые техники смешивания. Василий Захаров, OKOLOBARA.RU, Custom-Bar.ru. При поддержке «УЦ Романа Торощина»	Сидр как ингредиент: новая логика миксологии. Кенан Аскаб, #Gastropair, The Nest Moscow, WEST		Круглый стол: Подготовка экспертов сырного рынка и экспертов-дегустаторов сыров. Модератор: Устинова Екатерина, журнал «Сырный гид»
14:20–14:40	16:30–18:00					18:00–18:30
Подача – тренд блюда 2026. Марк Шах Акбари, PERSIANA и Sybarite	Создан свой медиа-проект: как найти свой формат и монетизировать его? Модератор: Александр Югра, шеф-повар, телеведущий. Спикеры: Василий Емельяненко, кулинарный блогер с аудиторией более 3 млн подписчиков, телеведущий; Егор Ходасевич, кулинарный видеоблогер «Кушать хочу»; Антон Дмитриев, кулинарный блогер с аудиторией более 2 млн человек, предприниматель, ведущий шоу «Время завтрака на ТНТ»	17:00–17:45 Маркированные товары в общепите 2026: как адаптироваться к новым правилам и сохранить управляемость бизнеса. Юрий Нишуа, DocsInBox и Елена Воробьева, Константин Воротников, ЦРПТ	16:15–16:55 Неразумное гостеприимство или как творить магию, не прилагая усилий. Юрий Михайлов, «Модники», Backstage			18:30–19:00
15:00–15:20						19:00–19:30
Овощи. Арина Журвалева, Urban Winery						19:30–20:00
15:20–15:40						20:00–20:30
Овощи. Дмитрий Голенин, Sage						20:30–21:00
15:40–16:00						21:00–21:30
Овощи. Станислав Песоцкий, SVET						21:30–22:00

III Международный чемпионат
«Лучший сыр СЫР ЭКСПО».
Алексей Андреев

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

16 апреля

ЗАЛ «ХОРЕКА ЭКСПО»

ГАСТРОАКАДЕМИЯ 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	Кордальный 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 Фатулаева, 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&Энбрэ: горящий десерт с характером. Филипп 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, Ikra		Гастро-мануфактура LIMBO: австралийский акцент в Москве. Марине Халин, 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 Торошина»	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						
Шефские десерты. Александр Ермаков, Fitz Gastro Project						
13:00–13:20		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, Bezzera	Функциональные напитки: с заботой о гостях и о выручке. Андрей Козинков, «Комплекс бар». При поддержке «УЦ Романа Торошина»	Пленарная дискуссия «Место сыра в HoReCa. Актуальные проблемы и перспективы развития». Ведущий – Алексей Андреев	Мастер-класс: Дубайский шоколад с сыром. Светлана Черник, «Сладкие булочки»
13:40–14:00						
Классические техники в современном прочтении. Булат Ибрагимов, Touché		15:00–15:45	14:00–14:40	15:00–15:45		14:30–15:20
Классические техники в современном прочтении. Денис Шелепнев, Zea		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»
14:20–14:40		16:00–16:45	14:45–15:25	16:00–16:45		15:30–16:20
Классические техники в современном прочтении. Никита Кочерыгин, Anchovy's Club		Как работать с меню, чтобы оно приносило деньги? Светлана Михалева, Полина Юрова, EGGSELLMENT	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. Ияна Чернышева, Miss you
15:00–15:20		17:00–17:45	15:30–16:10	17:00–17:45		16:30–17:10
Азия Тренд 2026. Эльдар Мурадов, Coba		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
15:20–15:40						
Азия Тренд 2026. Егор Калинин, Origin group			16:15–17:45			
		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»				
15:40–16:00						
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			10:00–10:45		
Кризис управления 2026: что поможет пережить кризис, которого еще не было? Евгений Демченко, One Price Coffee	Развиваться нельзя деградировать. Артем Мартынов, школа бариста Atlas Coffee	#вмоменте – авторские напитки в формате “to go”			Разнообразие вкусов Колумбии: дегустация продуктов и новинок Hogar Café		
11:00–11:40	11:00–11:30	11:00–11:45	11:00–11:45	11:00–11:45	11:00–11:45		
Как кофейному специалисту вырастить блог и начать получать сильные проекты? Дмитрий Безсмертный, «Безсмертная миксология»	Награждение Премии «Человек Года»	Йерба мате в Бразилии и мире. Марк Марцинковский, «Маэстро мате»	Как выиграть 3 чемпионата за год: разбор и дегустация напитков-победителей. Ульяна Ашер, КОЖО	Чайная сладость. 20 лет чайному мороженому Кунфу Айсскрим. Виктор Енин, «Чайная высота», «Винная глубина», «Шокора-До»	Свежий урожай кофе из Колумбии Hightone		
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
Ферментированные напитки в России: как комбуча завоевывает кофейни и бары? Илья Деведжян, «Карибу Комбуча»	Дорожная карта бариста. От стажера до шеф-бариста компании. Игорь Бибилов, «Академия Нефтьмагистраль и Караваевы»	За каким чаем будущее? Дарья Рубан, Юлия Кожевникова, «Чаёк»	Ехресто Refresho! Волшебство вкуса: холодные напитки на Green Milk. Иван Max, Green Milk Barista	Дегустация какао. Анастасия Котельникова, «Знак Фуд Ингредиентс»	Каппинг лотов под фильтр WEST 4 ROASTERS	Дегустация микролотов из Кении из ассортимента компании Ingresso Coffee	Каппинг KANGA
12:30–13:10	12.30–13.15	13:00–13:45	13:00–13:45	13:00–13:45	13:00–13:45		
50 оттенков инфьюза. Сергей Блинные, Hightone и Даниил Панов, «ОЛАМ», КОФ	Чайные школы – что происходит с чайным образованием сегодня? Ольга Смирнова, чайная «Нитка»	Чай для кофейни. Почему чай – это не «второй» продукт, а must have. Андрей Юдин, AROMA TEA COFFEE	Латте-арт этчинг. Наталья Мосиенко, «Академия Нефтьмагистраль»	Русские традиции и напитки с шоколадом. Ольга Позднякова, Даниил Поздняков, «Маяк Вкуса Witch Sweets»	Каппинг ассортимента GREENCOF		
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
Как ИИ строит бренд и увеличивает продажи: новый маркетинг для кофейни. Кристина Санина, «Чебоко»	Первые шаги в управлении и наставничестве. Виктория Ровенская, gt.group	Как открыть успешную чайную и избежать распространенных ошибок? Александр Савельев, «Чайная история»	Растительное молоко: как выбрать и какие вкусы в тренде? Анастасия Пшенко, Vega Natura	Дегустация какао. Андрей Варламов, Какао-станция Teville	Фруктовые дескрипторы в кофе «Зерновая»	Каппинг лотов «ВЯТСКАЯ КОФЕЙНАЯ КОМПАНИЯ»	Каппинг «СОК кофе»
14:00–14:40	14:00–14:30	15:00–15:45	15:00–15:45	15:00–15:45	15:00–15:45		
Кофе как в «Кофемании». Глеб Невейкин, Надя Мотылькова, Даша Гарькавая, «Кофемания»	Награждение Премии «Шоколад Года»	Зачем мы пьем чай? Ожидания, смыслы и эмоции разных чайных аудиторий. Юлия Малышева, Tea Masters Cup	Идеальный летний сет – какой он? Дмитрий Безсмертный, «Безсмертная миксология»	Изготовление кофейного трюфеля с помощью силиконовой формы. Анна Нечаева, CHOCO ANETT	Экспериментальные обработки амазонской робусты участников «Деревни обжарщиков 2025»		
14:45–15:25	14.30–15.15	16:00–16:45	16:00–16:45	16:00–16:45	16:00–16:45		
Альтернативное молоко как важный ингредиент концепции меню. Валерия Череватова, Vega Natura	Обзор перспективных направлений для производителей шоколада. Дмитрий Матейчик, KADZAMA	Важность и необходимость инвестирования в чайной сфере. Артем Манюхин, «Ча И»	Кофейное казино Yankee Sierra. Лиа Трудова, «Чебоко»	Как влияет какао масло на вкус шоколада? Компрометирующая дегустация, которая перевернет представление о том, что влияет на вкус. Екатерина Шанаурова, Kadzama	Свежий урожай кофе из Колумбии Hightone		
15:30–16:10	15.15–16.00	17:00–18:00	17:00–17:45	17:00–17:45	17:00–17:45		
С нуля на полку. Как вывести чай и кофе на маркетплейс – инструкция и подводные камни. Денис Гиззатов, AROMA TEA COFFEE	Шоколад для кофеев: чем удивить гостей? Алексей Герман, «Шоколадный Цех»	5 лет чайно-винного пэйринга. Синергия двух величайших культур напитков. Виктор Енин, «Чайная высота», «Винная глубина», «Шокора-До»	Fun Cup Tasting R18. Майя Михайлова, R18	Как сохранить пользу и свежесть продукта на примере куркумы. Евгений Краснов, «Дикоросы большой страны»	Каппинг «АгроГруппИнвест»		
16:15–16:55	16.00–16.45						
Рецептуры ферментации амазонской робусты проекта «Деревня обжарщиков-2025 в Амазонии». Валентина Моксунова, «Колибри кофе» и Владимир Коваленко, «1554»	Бариста как в «Кофемании». Глеб Невейкин, Дарина Арсенина, Варвара Стукало, «Кофемания»						
17:00–18:00	17.00–17.30						
Сессия пэйринга «Кофе и Хлеб». Полина Андрианова, Полина Владимировича и команда шефов сети пекарен «Печорин»	Награждение победителей #1 DripChamShip 2026						

17 апреля

ЗАЛ «ХОРЕКА ЭКСПО»

ГASTРОАКАДЕМИЯ STANFOOD 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		
Птица Тренд 2026. Илья Елефтериади, Smoke BBQ		Кафе и кофейни: от еды и напитков к смыслу. Как меняется рынок в 2026? Маргарита Абрамкина, «РОМИР»	Новая эпоха сухого закона. Андрей Кобяков, Holistic Bar Agency. При поддержке «УЦ Романа Торошина»	Кофейные и чайные экстракты в напитках. Рамиль Рзаев, Coolbrew	11:00-13:30	Сыроделие и туризм. Александр Ведехин, Сыроварня «Уездный Дар». Модератор – Кира Павловская		
11:20-11:40	11:00-11:45	11:45-12:25	11:00-11:50					
Птица Тренд 2026. Ильдар Бедретдинов, Pizza 22 cm	Будущее ресторанной доставки уже здесь: внедряем роботов через Яндекс Доставку и выигрываем в эффективности	Локальная идентичность как продукт: как продавать «русскую чайную культуру» современно. Андрей Колбасинов, «Нитка»	Современные технологии в баре: от стабилизации вкуса до молочной кларификации. Александр Мигалко, Slow Mo. При поддержке «УЦ Романа Торошина»	12:00-12:45	11:00-11:50	Взаимосвязь между сырными десертами и искусством. Гаяне Григорян, L'art du Fromage		
11:40-12:00								
Птица Тренд 2026. Евгений Козубов, Dune								
12:20-12:40	12:00-13:30	12:00-12:45	12:30-13:10	Растительные напитки в заведении, как выбрать свой вкус: тонкости и нюансы. Мелихов Максим, «Логика Молока»	Конкурс «Лучший сырный сомелье»	12:00-12:55		
Французские техники. Эдуард Архипов, «Шануар»	Экспертная сессия «Франчайзинг как способ масштабирования в сфере производства кофе, чая, ресторанов и NORECA». Модератор: Василь Газизулин, TopFranchise.ru	Special и ставка на ЖК: новый цикл роста городских кофеен. Яна Алхутова, ONE PRICE COFFEE	Сторителлинг в сервисе. Мифология коктейля. Максим Тимохин, Share Bistro, «Дебют»	13:00-13:45		13:00-14:00		
12:40-13:00				Южно-американские ингредиенты. Хинин и капуасу. Как уникальный продукт становится преимуществом. Никита Ильин, Nunchi			14:00-14:45	
Французские техники. Леонид Конобрицкий, Le pigeon	13:00-13:20	Европейский подход к гастрономии: формирование ситуативного меню и создание авторских проектов в Москве. Юлия Артамонова, Константин Артамонов, 6pm bread kitchen, 6am bread kitchen	Чистота как роскошь: дисциплина вкуса в современной индустрии. Ярослав Киндзерский, Ester Bar			14:00-14:45		Венская выпечка (croissant) с голубым сыром и инжиром. Светлана Черник, «Сладкие булочки»
Французские техники. Тарас Кириенко, Mamie								
13:40-14:00								
Мясо Тренд 2026. Сергей Балашов, LEO	13:00-13:20	13:00-13:45	13:15-13:55	Вино как универсальный помощник в сборке сезонных коктейлей. Сергей Петров, Гранд-лобби & бар «Шалапин»	13:00-14:00			
14:00-14:20						14:00-14:45	14:00-14:40	14:20-14:40
Мясо Тренд 2026. Павел Поцелуев, «Жажда крови»						Меню под район: как адаптировать ассортимент к локации и не потерять бренд. Никита Жестков, шеф-пекарь «Печорин»	От ирландских пабов до классического бара с гонконгским духом и рюмочной на районе. Как работать с разными концепциями и строить сильную команду? Александра Киреева, «Лан Ма» и Hanky 3/7	Сырные карты для ресторанов. Екатерина Устинова, журнал «Сырный гид»
14:20-14:40						15:00-15:45	14:45-15:25	14:50-16:00
Мясо Тренд 2026. Илья Черкашин, Saviv						Как формировать ассортимент еды в сети кофеен? Юлия Лимина-Косачёва, «Кофепорт»	Бар при ресторане: 5 законов, которые должен знать каждый. Андрей Лекомцев, Jup и Maya	Мастер-класс: Традиционная карельская калитка с сыром. Алена Грек, Кира Павловская, R&D Консалтинг

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	10:00–10:45		
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	Savage Coffee (Панама) в России от компании «ФРАНКО»		
11:45–12:25	11:45–12:30	12:00–12:45	12:00–13:45	12:00–12:45	11:00–11:45		
Управление specialty-меню в условиях экономического давления. Насим Нозиров, Артем Мальков, «Защели кофе»	Новый Q-трейдер и его компетенции в рынке спешиалти. Сергей Блинные, Hightone	Tea Pairing в ресторанном бизнесе. Николай Сушко, Sush&Co	Эспрессо, фильтр-шоты и пуэроверы 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 бразильской арабики TROPICANAS		
12:30–13:10	12:40–13:25	13:00–13:45		13:00–15:00	12:00–12:45	12:00–12:45	12:00–12:45
Холодный взгляд на какао. Наталья Прохорова, Urban beans	Аффективная оценка кофе для работы и для жизни. Максим Юдин, MICOFFEEKNOWLEDGE	Японский чай – история, описание, особенности производства. Виталий Романов, Origami Tea	Авторские рецепты от участников чемпионата по какао 2026	Каппинг «Нотик Кофе»	Каппинг «СТРЕЛКА КОФЕ»	Каппинг зерна из ассортимента RED STAR COFFEE ROASTERS	
13:15–13:55	13:35–14:20	14:00–14:45		14:00–14:45	13:00–13:45		
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, «Дринкит»	Меню, которое согревает: чайные рецепты, влюбляющие вашего гостя. Александра Федорова, «Пособие для чайников»	Сезонные напитки от Елены Гушиной – бренд бариста компании «Лакталис»	Каппинг кофе ассортимента компании «СФТ Трейдинг»			
14:00–14:40	14:30–16:00	15:00–15:45	15:00–15:45	15:00–15:45	14:00–14:45		
Молекулярные кофейные напитки. Василий Кузовкин, Liga Univer	Интерактив «Лагерь ХиБинс» для любителей и профессионалов. Полина Владимирова и Команда тренеров «ХиБинс»	Обзор и тренды рынка чая в индустрии гостеприимства. Евгений Дюков, «Чайный клуб ЧаЖень»	Кофе. Молоко. Лавка. Игорь Бибииков, Анна Успенская, Максим Протасов, «Карававевы»	Дегустация чая ходзича от Origami Tea	Свежие лоты SYD'S в пути и на складе		
14:45–15:25					15:00–16:00		
Бренд-шеф как драйвер прибыли: как нейросенсорный подход помогает создать меню, которое продает само себя. Ульяна Ашер, KOJO					Каппинг кофе ТОП-10 участников Национальной премии «Обжарщик года»		