


 CACAO RUSSIAN EXPO	 CACAO RUSSIAN EXPO	 CACAO RUSSIAN EXPO	 CACAO RUSSIAN EXPO	 CACAO RUSSIAN EXPO	
Название семинара	Описание семинара	Дата	Время	Спикеры	Зона
Какао fino de aroma: знакомство	Дегустация какао-бобов и bean-to-bar шоколада различных ориджинов и оценка их вкусоароматического профиля.	13 марта	12.00-13.00	Мария Сальвадора Хименез (Maria Salvadora Jimenez), менеджер по маркетингу и специалист по вкусоароматическим характеристикам какао компании Daarnhouwer	Cacao Russian Expo
Bean-to-bar какао на базе шоколада Vento d'Oro	Альтернативный подход к созданию какао и горячего шоколада. Новые технические и сырьевые решения для приготовления настоящего шоколадного какао. Вариации для заведений и мероприятий различной проходимости. Какао как новая «точка привлечения и повторных продаж».	13 марта	13.15-14.15	Наталья Бойченко, управляющий партнер Vento d'Oro bean-to-bar chocolate manufacture	Cacao Russian Expo
Оборудование для производства шоколада bean-to-bar	Особенности выбора оборудования для производства bean-to-bar шоколада. Можно ли вообще без него? Чем отличается шаровая мельница от меланжера? Нужен ли конш? Можно ли жарить в обычных пекчах? В ходе семинара спикер также затронет многие другие важные вопросы, связанные с оборудованием.	13 марта	14.30-15.30	Дмитрий Матейчик, генеральный директор компании KADZAMA	Cacao Russian Expo
Дефекты обработки какао бобов и их влияние на вкусовые и качественные характеристики шоколада	Своевременный сбор какао бобов, ферментация, сушка, транспортировка и другие факторы - все это влияет на вкус и качество шоколада. С какими дефектами, являющимися следствием нарушения технологического процесса обработки какао бобов, может столкнуться шоколад. Как они влияют на вкус и качество шоколада. Возможно ли минимизировать их влияние на качественные характеристики шоколада. Об этом и не только...	13 марта	14.30-15.30	Ольга Яровикова, генеральный директор компании Amazing Cacao, и Екатерина Кудрявцева, руководитель производства Amazing cacao	Practicum
Фудпейринг: сочетания bean-to-bar шоколада и кофе	Удивите свои вкусовые рецепторы! Будь вы сомелье, каппер кофе или дегустатор блюд высокой кухни, дегустация специально подобранных экспертами пар лучшего кофе и шоколада bean-to-bar не оставят вас равнодушным! Выбранные пары идеально сочетаются между собой, подчеркивают вкусоароматические свойства друг друга и доставляют непередаваемые вкусовые ощущения.	13 марта	14.30-16.00	Ганс Цевенек (Hans Zevenhek), сертифицированный Q-грейдер, менеджер по качеству кофе компании Daarnhouwer	Drinks Hub
По следам горячего шоколада: воплощение древних традиций в современном продукте	Как мечту превратить в стабильный бизнес? Как уловить дух времени и тенденции рынка? Как создать новую нишу под свой продукт и не бояться быть первыми? Мы пройдем все этапы развития проекта - от зарождения идеи до реализации ее в стабильный бизнес-концепт, который вот уже 15 лет успешно работает в России (на примере горячего шоколада Чинтака).	13 марта	15.45-16.45	Наталья Кешек, учредитель компании "ЧИНТАКА"	Cacao Russian Expo
Соревнования в мире bean-to-bar шоколада	Рассказ голландского эксперта по ароматическому какао и шоколаду bean-to-bar, члена жюри конкурса International Chocolate Awards о существующих соревнованиях для производителей bean-to-bar шоколада. Дегустация лучшего российского шоколада, а также bean-to-bar шоколада, призера мировых конкурсов.	14 марта	12.00-13.00	Мария Сальвадора Хименез (Maria Salvadora Jimenez), менеджер по маркетингу и специалист по вкусоароматическим характеристикам какао компании Daarnhouwer, и Юлия Юрова, менеджер по продукту «Какао» компании «Агроимпекс-Трейд»	Cacao Russian Expo
Chocolate Talks. Нужны ли профессиональные соревнования для производителей bean-to-bar в России?	Круглый стол. Обсуждение итогов дегустации лучшего российского и мирового шоколада bean-to-bar. Состояние рынка шоколада bean-to-bar в России и мире.	14 марта	13.15-14.15	Мария Сальвадора Хименез (Maria Salvadora Jimenez), менеджер по маркетингу и специалист по вкусоароматическим характеристикам какао компании Daarnhouwer, и F6	Cacao Russian Expo
Особенности бизнеса на bean-to-bar шоколаде	Спикер выделит два популярных направления в бизнесе, расскажет о магазине с собственным производством и поговорит о производстве плиточного шоколада: на какие объемы нужно нацеливаться, чтобы не получился «чемодан без ручки»? Можно ли сделать бизнес на монопродукте? Как перестать мыслить категориями «дешево» и «дорого» и начать принимать решения на основе анализа окупаемости инвестиций?	14 марта	14.30-15.30	Дмитрий Матейчик, генеральный директор компании KADZAMA	Cacao Russian Expo
Уникальные рецепты на основе шоколада bean-to-bar: разнообразь меню своей кофейни	Презентация рецептов и технологии приготовления уникальных изделий из bean-to-bar шоколада для вашей кофейни. Дегустация, которая перевернет ваше представление о шоколадных десертах.	14 марта	14.30-15.30	Юлия Юрова, менеджер по продукту «Какао» компании «Агроимпекс-Трейд»	Practicum ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ
Гастрономические сочетания чая и шоколада	Все прекрасно знакомы с чаем и шоколадом, но какие гастрономические комбинации могут родиться, когда эти пары правильно подобраны.... Восхитительная игра вкусов и ароматов, забываемые впечатления и магия сочетаний всем известных продуктов.	14 марта	14.30-15.30	Сергей Хорольский, генеральный директор ООО «Бирюзовый Чай», и Ольга Яровикова, генеральный директор компании Amazing Cacao	Tea Journey
Как заработать на bean-to-bar шоколаде	Спикеры расскажут о направлениях деятельности: производство b2b, собственная розница, b2c продажи. Состоит также обсуждение темы подбора оптимального формата и каналов для продвижения уникального продукта. Какова аудитория этого шоколада, где и как можно не только его приобрести, но и получить максимальную осведомленность о ценности этого продукта: каналы продвижения, маркетинг, позиционирование. Как сформировать моду на bean-to-bar шоколад и донести его ценности до покупателя.	14 марта	15.45-16.45	Александр Хитров, совладелец/финансовый директор шоколадной мануфактуры Fresh Cacao, и Андрей Хачатурян, основатель шоколадной мануфактуры Fresh Cacao	Cacao Russian Expo
Напитки и десерты для HoReCa на базе bean-to-bar шоколада Vento d'Oro. Небанальные вкусы шоколадных десертов	Насыщенный вкус шоколада, созданного по технологии Bean-to-bar, значительно отражается на вкусе практически всех десертов, в которых используется этот ингредиент. Начиная от классических шоколадных трюфелей и шоколадных les macarons и продолжая уникальными авторскими десертами.	15 марта	12.00-13.00	Наталья Бойченко, управляющий партнер Vento d'Oro bean-to-bar chocolate manufacture	Cacao Russian Expo
Партнерство Bean-to-bar шоколада Vento d'Oro с сыром и алкогольными напитками	Bean-to-bar шоколад, качественный сыр из частной сыроварни и отборные алкогольные напитки одного из крупнейших поставщиков - сами по себе самодостаточные явления. Но когда они объединяются вместе, возникают крайне интересные решения для HoReCa - как вкусовые, так и финансовые.	15 марта	13.15-14.15	Наталья Бойченко, управляющий партнер Vento d'Oro bean-to-bar chocolate manufacture, Мария Кандырина, сырдел, основатель сыроварни «Ворона и лисица», Алексей Рузов, ведущий тренинг-менеджер виноторговой компания «ФОРТ»	Cacao Russian Expo
Презентация школы по созданию шоколада bean-to-bar и изделий на его основе	Презентация обучающего курса и мастер-классов по созданию и работе с шоколадом bean-to-bar. Описание формата курса, кому он может быть интересен и какие вопросы и области знаний охватывает.	15 марта	14.30-15.30	Юлия Юрова, менеджер по продукту «Какао» компании «Агроимпекс-Трейд»	Cacao Russian Expo
Как начать создавать шоколад по технологии bean-to-bar?	Спикер расскажет о том, что такое bean-to-bar и в чем его качественное отличие от «привычного» шоколада. Будут рассмотрены различные возможности для позиционирования, варианты бизнес-концепций для создания шоколада из ароматических какао-бобов и даны ответы на вопросы - какое оборудование и ингредиенты необходимы для старта.	15 марта	15.45-16.45	Юлия Юрова, менеджер по продукту «Какао» компании «Агроимпекс-Трейд»	Cacao Russian Expo