

COFFEE TEA | RUSSIAN CACAO EXPO

МЕЖДУНАРОДНАЯ
ВЫСТАВКА_КОНФЕРЕНЦИЯ
КОФЕ, ЧАЯ И КАКАО

12-14 апреля
2023

17/04/2023

Пост-релиз

[Ссылка на фотографии](#)

С огромным успехом прошла 10-я юбилейная отраслевая выставка Coffee Tea Cacao Russian Expo 2023

С 12 по 14 апреля бизнес-выставка и конференция Coffee Tea Cacao Russian Expo (CTCRE) собрала в Москве на площадке Main Stage профессионалов из индустрий кофе, чая, какао, шоколада.



В этом году мероприятие побило рекорд посещаемости: за три дня его посетили более **10 000** профессионалов как из индустриального сегмента, так и сегмента HoReCa. В выставке приняли участие более **150** компаний-экспонентов: экспортеры и импортеры, поставщики и производители кофе, чая, какао, оборудования и упаковки, ингредиентов и решений для бизнеса, которые представили бизнес-аудитории свои продукты, новинки и достижения.



Традиционно особое внимание было уделено **образовательным площадкам**, в рамках которых был затронут широкий круг вопросов, актуальных для бизнеса и с акцентом на новые реалии. Было проведено более **160 мероприятий**: семинаров и мастер-классов, круглых столов и лекций, каппингов и дегустаций.

Площадка **Coffee Tea Cacao Talks** была посвящена аналитическим обзорам и данным по рынкам, вопросам продвижения и маркетинга.

На площадке **Coffee & Café Stage** разбирали практические нюансы работы с кофе: обжарку, обработку, продвижение, тонкости запуска и работы кофейных заведений. Особый фокус был на выпечке и кондитерских изделиях, которые набирают популярность в кафе и кофейнях.

Площадка **Tea & Cacao Stage** затрагивала вопросы работы с такими продуктами, как горячий какао, bean-to-bar шоколад и чай.

На площадке **Drinks Stage** проходили не только дегустации миксологических новинок, но и мастер-классы, посвященные приготовлению напитков на основе кофе, чая, шоколада с добавлением сиропов, молока, алкоголя и других ингредиентов.

Для тех, кто интересовался непосредственно процессом обжаривания кофе, на STCRE 2023 работала специальная зона **«Фабрика обжарки»**, где было представлено рабочее обжарочное оборудование в действии. Посетители могли посмотреть, как обжаривают зерно, и забрать семпл кофе с собой для

дегустации. А те, кто хотел найти для себя новые вкусы, продегустировать кофе от разных обжарщиков или поставщиков зеленого зерна, пробовали кофе на площадке **Roasters Village**.

Особый интерес у гостей вызвали контактные бары **Coffee Bar, Tea Bar, Choco Bar** и новый в этом году **Cocktail Bar**, где профессиональные бариста, бармены, чайные мастера и шоколатье проводили **каппинги, дегустации и мастер-классы**. На площадках готовили для всех желающих авторские напитки на основе эспрессо, кофе, приготовленный альтернативными способами заваривания, чай, горячий шоколад, шоколад с молоком, алкогольные и безалкогольные коктейли, которые можно приготовить в кофейне или кафе.

В рамках CTCRE 2023 прошли 4 кофейных чемпионата, 2 из которых – собственные кофейные проекты выставки: [Национальная премия «Обжарщик года»](#) и [Национальная премия «Бариста года»](#).



Премия «Обжарщик года» – это конкурсный отбор среди лучших обжарщиков страны, который проходил в 3 этапа. В первом этапе участвовали 77 обжарщиков со всей страны, во второй этап прошли 50 участников, а в третий – 10. На Премии участники предоставляли кофе двух видов: произвольный обжар, который компания выбирает из своего ассортимента, и обязательный обжар – кофе, предоставленный спонсором. 10 лучших обжарщиков, которые прошли в третий этап, обжаривали

спонсорский кофе в тренинг-центре компании SFT Trading на ростере турецкого бренда Beska.

Лучшим обжарщиком России (по сумме всех баллов) стал Дмитрий Антонюк из компании [BarNeo](#).

В топ-10 лучших обжарщиков России также вошли:

- Рахмон Мишелашвили ([«СОК»](#))
- Николай Савченко ([Tasty Coffee](#))
- Николай Крюков ([Roast Coast Coffee](#))
- Кирилл Шарапов (Elevator Lumm)
- Максим Князев ([«Стрелка Кофе»](#))
- Юрий Кормачков (Elevator Lumm)
- Сергей Закомычкин («Зона Роста»)
- Дмитрий Пантюхов ([Locus Coffee Roasters](#))
- Владислав Мельников ([«ЧЕБОКО»](#))

В категории "Произвольная обжарка кофе" лучшей обжарочной компанией была признана Stereo Coffee из Мурманска (Кения, регион Ньери, Отайя, ферма Рукира).

В топ-6 лучших компаний в категории произвольного обжара кофе также вошли:

- Сергей Иванов ([Сова](#)) – Кения, регион Накуру, ферма Теремука;
- Юрий Кормачков (Elevator Lumm) – Руанда, регион Ньямашеке, ферма Бальтазар Ндикубвимана;
- Николай Савченко ([Tasty Coffee](#)) – Колумбия, регион Уила, ферма Буэнависта;
- Тихон Анисенков ([Tasty Coffee](#)) – Кения, регион Ньери, станция Кагере, кооператив Отая;
- Виктория Горохова ([ЧЕБОКО](#)) – Руанда, регион Ньямашеке, ферма Килимби.



В соревновании «**Бариста года**» приняли участие 30 бариста со всей России. Чемпионом стал **Данила Кочетков** ([Sibaristica](#)).

Второе место заняла **Ольга Якк** («[Дом Флоу](#)»), третье – **Элвин Рзаев** (Elevator Lumm)

Также 14 апреля на площадках выставки прошли еще 2 кофейных соревнования: [Чемпионат Aeropress Battle](#) и [Чемпионат Insane Latte Art Battle](#).



В чемпионате Aeropress Battle приняли участие 54 бариста. Чемпионом стал **Игорь Ухов** ([Skuratov Coffee](#)).

Второе место занял **Сергей Плутахин** ([Hight Tone Coffee Trade](#)), третье –

Василий Цветков ([«Даблби»](#)).

В приглашенном независимом чемпионате по латте-арт **Insane Latte Art Battle** приняли участие 50 бариста. Чемпионом стала **Майя Михайлова** ([«МАЙ»](#)). Второе место заняла **Мария Филимончук** ([«Кофемания»](#)), а третье – **Андрей Селиванов** (кофейня «Угол»)

На площадке выставки прошли чайные чемпионаты, в рамках которых были определены победители чемпионата [Tea Latte Battle](#) и Национального этапа международного чайного чемпионата [Tea Masters Cup 2023](#) в двух категориях – Tea Preparation (Мастерство приготовления чая) и Tea Tasting (Мастерство дегустации чая).



В чемпионате Tea Latte Battle приняли участие 10 чайных мастеров. Чемпионом стала **Майя Михайлова** ([«МАЙ»](#)).

Второе место заняла **Ольга Якк** ([«Дом Флоу»](#)), третье – **Павел Опутин** ([«Кофе брют»](#))



В чемпионате ТМС в категории Tea Preparation приняли участие 16 чайных мастеров. Чемпионом стала **Елена Пажетных** (частный мастер). Второе место занял **Артур Васильев** (частный мастер), третье – **Илья Тохтамыш** ([Palais des Thes](#)).



В чемпионате ТМС в категории Tea Tasting приняли участие 34 чайных мастера. Чемпионом стал **Андрей Сурков** ([H₂O company](#)). Второе место занял – **Роман Сорокин** («Дом [ФЛОУ](#)»), третье – **Владислав Мизецкий** («Порт-о-Мануфактура»).



12 апреля в торжественной обстановке были названы имена представителей кофейного и чайного профессионального сообщества России, удостоенных почетного звания «Человек года» 2022, которое с 2008 года ежегодно присваивается журналом «Кофе и Чай в России»:

В кофейной индустрии звание «Человек года» в 2022 году присвоено **Валентине Моксуновой** (*генеральный директор «Колибри кофе»*) за проведение образовательного проекта «Деревня обжарщиков» на международном уровне в Бразилии, создание калькулятора переговорщика и калькулятора успешного обжарщика (IT-инструменты для бизнеса).

В чайной индустрии звание «Человек года» в 2022 году присвоено **Андрею Колбасинову** (*основатель русской чайной «Нитка»*) за авторство и издание первой Азбуки русского чаепития («Русская чайная традиция»).

В этом году мнения общественности и отраслевых советов разошлись: Приз зрительских симпатий в области кофе получил **Константин Кузьминых** (*основатель и соучредитель сети кофеен Take and Wake*) за запуск потока курса «Акселератор кофейных предпринимателей», где обучает людей предпринимательству, открытию кофейни по франшизе, работе с финансами и масштабированию.

А в области чая приз зрительских симпатий получил **Егор Матчак** (*руководитель проекта «Живой чай»*) за развитие в регионе технологии шоковой заморозки чая и комплекс работ по высадке новых чайных кустов и поддержке заброшенных чайных садов.



Также в первый день выставки были объявлены результаты Премии [«Проект года»](#). По результатам голосования конкурсной комиссии лауреатами Премии стали:

- автоматическая система подачи жидкости и нагрева воды **Easymilk&Hot**;
- платформа для профессионального роста в кофейной среде **Stream Coffee**;
- мини-аромакиты **Aroma.Tea.ka**.



13 апреля прошло награждение победителей ежегодной Премии [«Упаковка года» 2022](#), учрежденной журналом «Кофе и Чай в России», по 4 категориям:

- Лучшая упаковка для кофе – **Surf Coffee**;
- Лучшая упаковка для чая – **ORIGAMI**;
- Лучшая упаковка для шоколада – **«ИНЖИНИРИЯ»**;
- Лучшая упаковка для травяного чая – **Terra Siberra**.



Также во второй день выставки прошло награждение победителей Премии [«Шоколад года» 2023](#) по 5 категориям:

Тёмный шоколад (Single Origin)

Золото – Чистый вкус шоколада (Горький шоколад 75% ориджин Филиппины);

Серебро – ALVACACAU (Мадагаскар 70%);

Бронза – 3-6-9 (Темный шоколад Индонезия Ява Лайт Брекинг 73%).

Молочный шоколад

Золото – Torrefacto (Молочный шоколад Танзания Кокоа Камили);

Серебро – Torrefacto (Молочный шоколад Доминикана Органик Эспаньола);

Бронза – Инжинирия (Молочный шоколад 60%, Colombia Tumaco).

Альтернативный молочный шоколад

Золото – Ermolaevy chocolat (vegan milk chocolate, Колумбия);

Серебро – Nilambari (Молочный на овсяном молоке с ванилью, Западная Африка, Кот-д’Ивуар);

Бронза – Инжинирия (Кокосовый, Colombia Tumaco).

Шоколад с добавками

Золото – Choko love (Шоколад горький 65% с бадьяном и черной смородиной, Мадагаскар);

Серебро – Lubaica (Темный кофейный шоколад 55% «Моккачино», Перу, Токаче);

Бронза – Stereo Coffee (Овсяный шоколад с перцем и манго 65%, Перу, Чулуканас).

В данной категории судейская коллегия отдельно отметила образец от компании RawVeganCake (Шоколад на меду со специями масала, Африка, Гана) за дизайн и архитектуру вкуса.

Белый шоколад

Золото – Torrefacto (Белый шоколад карамельный);

Серебро – Nilambari (Шоколад "Белый на кешью "Ягода-малина", Западная Африка, Кот-д'Ивуар);

Бронза – Ermolaevy chocolate (coffee chocolate, Эквадор).

Для всех, кто не смог посетить реальную выставку, организаторы создали возможность совершить [3D-тур](#) и познакомиться с виртуальной экспозицией.

Также в этом году благодаря генеральному спонсору выставки компании BWT была организована онлайн-трансляция сразу с двух площадок: BARISTA и Drinks Stage. Выступления и награждения участников можно посмотреть [на сайте](#).

Спонсоры и партнеры выставки

Финтех партнер выставки:

Система быстрых платежей (СБП)

Генеральные спонсоры выставки:

Спонсор выставки по кофемашинам и кофемолкам – бренд Victoria Arduino;

Спонсор по кофемашинам и кофемолкам Национальной премии «Бариста Года» – компания Amenagi, официальный дистрибьютор кофеоборудования LaCimbali в России;

Спонсор по молоку – компания Parmalat;

Спонсор выставки по воде – компания BWT water+more;

Спонсор выставки по кофе – компания «МилФудс», управляющая брендом Poetti.

Официальные спонсоры выставки:

Спонсор по напиткам растительного происхождения – бренд Alpro;

Спонсор по сливкам – бренд Petmol;

Спонсор выставки по сиропам – бренд ProffSyrup;

Спонсор по одноразовой посуде – компания «СКАНДИПАКК»;

Спонсор по оборудованию для альтернативного заваривания – бренд Parametric;

Спонсор по чашкам, заварочному оборудованию и чайникам – компания Specialty.ru совместно с брендом Rise;

Спонсор по кофемолкам для альтернативного заваривания – компания Eureka;

Спонсор по зеленому зерну для зоны «Фабрика обжарки» – компания Greencof;

Спонсор выставки по чайной посуде – компания «Слон».

Спонсор Национальной Премии «Бариста года» по кофе для эспрессо и молочного напитка – компания JULIUS MEINL;

Спонсор Национальной Премии «Бариста года» по кофе для альтернативного напитка – компания «Флоу»;

Спонсор Национальной Премии «Бариста года» по заварочному оборудованию – компания East Brew;

Спонсор Премии «Обжарщик года» и зоны «Фабрика обжарки» по упаковке для зерна – компания ABC Pack;

Спонсор Премии «Шоколад года» и Премии «Обжарщик года» по зеленому зерну – компания SFT Trading;

Спонсор Премии «Обжарщик года» по зеленому зерну – компания Hogar Cafe;

Спонсор Премии «Обжарщик года» по обжарочному оборудованию – бренд Beska;

Спонсор по чаю выставки и чемпионата Tea Preparation – компания «АРОМА»;

Спонсор по матче выставки и чемпионата Tea Latte Battle – компания ORIGAMI;

Спонсор зоны Drinks Stage и чемпионата Insane Latte Art Battle по кофе – компания ALMAFOOD, кофейный бренд AltaRoma;

Спонсор чемпионата Aeropress Battle по кофе – компания Sibaristica;

Спонсор по одежде – бренд «Невинная»;

Спонсор по ланьярдам – бренд Green Milk;

Спонсор по пакетам – компания «АкваБрит»;

Спонсор по чистящим средствам – компания Cup Cleaner;

Спонсор выставки – бренд Stojo;

Спонсор по промо одежде для волонтеров – компания SUBMARINE.

Партнёры выставки:

Партнер Национальной Премии «Бариста года» по заварочному оборудованию – Brew Riot;

Партнер по волонтерам – Институт гостиничного бизнеса и туризма (ИГБиТ) РУДН;

Партнер по льду – Ledocool;

Партнер по воде для спикеров – «Воды здоровья»;

Партнер по дозаторам для молока – Easysystem;

Партнер по сокам для спикеров – Zuegg.

Партнёры по программе:

Stream Coffee – информационно-образовательный проект в сфере кофейного бизнеса;

Малый бизнес Москвы – поддержка малого и среднего бизнеса Москвы;

NTech – исследовательская компания, специализирующаяся на информационной поддержке крупнейших производителей и поставщиков товаров повседневного спроса;

Nielsen IQ – технологическая компания, предоставляющая данные о рынке розничной торговли и покупательском поведении в индустрии товаров повседневного спроса.

При поддержке

Ассоциации «Росчайкофе».

Радиопартнер

Business FM

Chocolate FM

Организатор выставки – журнал [КИЧ](#) и информационный портал www.coffeetea.ru

Следите за нашими новостями

<https://coffeeteacacaoexpo.ru/> – сайт выставки

<https://awards.coffeeteacacaoexpo.ru/> – сайт Премий

<https://competitions.coffeeteacacaoexpo.ru/> – сайт чемпионатов

<https://vk.com/coffeeteacacaorussianexpo>

<https://t.me/coffeeteacacaoexpo>