
















MULTIMEDIA			DEMO BAR #1			DEMO BAR #2			BAR MANAGEMENT #1			BAR MANAGEMENT #2			
DAY 1	11:00-12:30	Bar Craft Skills. Тело. Разум. Эмоции 	Виталий Колпин	11:30-12:30	Зачем мы воскресили Джерри Томаса?	Leonardo Leuci	11:30-12:30	Введение в гостеведение. Бар вокруг гостя 	Stanislav Vadrna	11:30-12:30	Когда ваш безумный маркетинг работает	Арина Спиркина & Артур Фридман	11:30-12:30	Бар в ресторане. Баланс креатива и эффективности	Илья Доронин
	13:00-14:00	Креативное мышление в баре. Инструкция по применению	Marc Alvarez	13:00-14:00	Погружаясь в darkmarket. Как заставить бренды работать на себя	Никита Курочкин	13:00-14:00	Создание мультисенсорных коктейлей 	Laura Schacht	13:00-14:00	Спасибо, что вы с нами. Взлёты и падения владельца бара	Sly Augustin	13:00-14:00	Кофе и технологии. Новый взгляд на работу с кофе в баре	Рамиль Рзаев
	14:30-15:30	Дизайн мышления. Методология решения задач, основанная на творческом подходе	Евгений Шашин	14:30-15:30	The Balance 	Андрей Большаков & Emilio Di Salvo	14:30-15:30	О развитии региональных баров. Как стать международным, оставаясь в небольшом городе	Riccardo Soncini	14:30-15:30	Бары - мутация или деградация	Sid Fisher	14:30-15:30	Командостроение 2.0. Как организовать поиск и отбор командных игроков	Павел Иванов & Максим Гладышкевич
	16:00-17:00	Путешествующий бармен. Пропущенный вылет, потерянный багаж и самое страшное похмелье 	Eddie Rudzinkas	16:00-17:00	Бочка на удачу. Будущее вкусов ирландского виски 	Robert Caldwell	16:00-17:00	Экстракции в баре	Эрик Адинаев	16:00-17:00	Весёлый, унылый, злой. Всё про мотивацию и демотивацию сотрудников	Андрей Петров & Антон Токс	16:00-17:00	Как продвигать бар в digital и не облажаться	Андрей Компанец & Дарья Морозова
	17:30-18:30	Как удержать гостя при помощи оформления	Николай Жаринов	17:30-18:30	#Localhero. Сила локальности	Андрей & Александр Блиновы	17:30-19:00	Заготовки в баре. От основ к мастерству через провалы	Виталий Екименко & Ольга Пахтусова	17:30-18:30	Бизнес vs Творчество. Тонкая грань	Валерий Плихта	17:30-18:30	Как открыть барный кейтеринг, и сколько на этом можно заработать?	Антон Желнов
DAY 2	11:30-12:30	Дизайн как искусство	Николай Жаринов	11:30-12:30	Коктейли на основе кофе и чая. Хорошо забытое старое и совершенно новое	Наталья Обруч	11:30-12:30	Вкус в алкоголе. О вкусах и ароматах в алкоголе, основы восприятия	Сергей Ивашкевич	11:00-12:30	Интеграция кальянной индустрии в бар. Рушим стереотипы и зарабатываем	Анна Васильева & Илья Бунин & «Частная практика»	11:30-12:30	Инвентаризация 3.0. Бар без минусов - это реально	Андрей Мокуров
	13:00-14:00	Почему миру нужно больше безалкогольных баров?	Oisin Davis	13:00-14:00	Вино в коктейльном баре	Владимир Добровинский	13:00-14:00	Абсент. Переосмысление его роли в баре 	Diego Ferrari	13:00-14:00	Разработка концепции бара. Говорим по-русски	Дмитрий Суворов	13:00-14:00	PR стратегия и графические решения для малого бизнеса «Дьявол кроется в деталях»	Александра & Сергей Флейшман
	14:30-15:30	Bartender Wellnes. Live better, drink better 	Iain Bell	14:30-15:30	Ротационный испаритель. Не хайп, а панацея 	Руслан Мингазов & Никита Ибрагимов	14:30-15:30	Spicy infused. Как применять специи в баре вкусно, быстро и выгодно 	Сергей Шигин	14:30-15:30	Как преуспеть и не сойти с ума. Открываем бар на 175 посадочных мест в не коктейльном регионе	Didier Van den Broeck	14:30-15:30	Селекция в баре. Как не забить гол в свои ворота	Артём & Андрей Кожевниковы
	16:00-17:00	Switching. Погружаясь в новые техники 	Iain McPherson	16:00-17:00	Напитки из Мексики в эпоху крафта 	Ivan Saldana & Артём Перук	16:00-17:00	Мама, я - бармен. Какое будущее может быть у бармена? 	Максим Иващенко & Лиза Молявка	16:00-17:00	Devide et Impera. Разделяй и властвуй	Mario Farulla	16:00-17:00	Антикризисный десант	Денис Завалишин
	17:30-19:00	От постмодерна к метамодернизму, или почему мы верим. Постирония и постправда в мемах и головах	Анатолий Ясинский	17:30-18:30	Как открыть бар и сохранить его на плаву? Барный бизнес в Китае	Guilherme Valdivieso Jimenez	17:30-18:30	Меню как отражение концепции	Виталий Аршук	17:30-18:30	Сокращение расходов. Где скрываются ваши деньги	Николай Муравлёв	17:30-18:30	Как повысить продажи бара. Командная работа бармена и официанта	Андрей Корнилов
DAY 3	11:30-12:30	Обратная сторона медали. За кулисами успешных баров	Edmund Weil	11:30-12:30	Работа с гостем. Создание атмосферы и волшебное "НЕТ"	Игорь Павлов	11:30-12:30	Десерт и рюмка	Анастасия Величина & Андрей Вышемирский	11:30-12:30	Инжиниринг меню. Аналитика и продажи	Дмитрий Ананьев	11:30-12:30	Бар менеджер. Трансформация. Как попасть в сеть и не запутаться	Илья Доля
	13:00-15:00	Кодекс хореканца. Лайф и лайфхаки гостробайтера №1	Bek Narzi	13:00-14:00	Питерский эскапизм - разрушение тики-клише.	Валентина Перук & Георгий Барилко	13:00-14:00	Ферментация в баре. Feed the «BTCH»	Сергей Пушкин & Иван Семченко	13:00-14:00	Законы HoReCa. Как не нарушить закон и не попасть на крючок	Андрей Мокуров	13:00-14:00	Вино в барах: мода или неизбежность?	Кирилл Бурлуцкий
	14:30-15:30			14:30-15:30	"А теперь подбери и выбрось нормально..". Новая искренность и эко движение в HoReCa	Виктория Дим & Екатерина Аксенова & Евгения Зарукина	14:30-15:30	Архитектура впечатлений. Создаём уникальный опыт для вашего гостя	Ali Ali	14:30-15:30	SMM в HoReCa. О сильных силах и печальных ошибках в работе с соц. медиа	Роман Тен	14:30-15:30	Цикличность менеджмента	Светлана Купрейчик & Сергей Мерник
	15:30-16:30	The art of Aperitivo 	Luca Missaglia & Николай Рязанцев	16:00-17:00	Хайболл - коктейль или категория 	Иван Пикулёв	16:00-17:00	Кухня и бар. Как работать в тренде zero waste	Александр Маслов	16:00-17:00	Крафтовое пиво в моём баре. Как его продавать гостям?	Илья Гордеев	16:00-17:00	Системный и бессистемный подход к управлению. Плюсы, минусы, мифы	Артур Галайчук
	17:00-18:00	#Follow the Rabbits. Как сделать из бара бренд и заработать на нём?	Игорь Зернов & Артём Перук	17:30-18:30	Джиновая лихорадка 21 века. Как переболеть и заработать, попутно развивая культуру	Владимир Николаев & Иван Ляшук	17:30-18:30	Drinkmapping. Создание уникальных коктейлей в несколько кликов мыши	Дмитрий Кравец	17:30-18:30	Управляемое разнообразие. Как команда Friends Orchestra управляет восемью харизматичными заведениями	Влад Мусиенко	17:30-18:30	Барные премии и рейтинги	Вячеслав Ланкин & Дмитрий Соколов & Дмитрий Понсов