

	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	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	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	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	Как продвигать бар в digital и не облажаться Андрей Давыдов & Антон Токс		
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 забыть 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 Аняев	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 гострайтера №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
	15:30-16:30	The art of Aperitivo Luca Missaglia & Николай Рязанцев	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
	17:00-18:00	#Follow the Rabbits. Как сделать из бара бренд и заработать на нём? Игорь Зернов & Артём Перук	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
		17:30-18:30	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 восьмью харизматичными заведениями Влад Мусиенко	17:30-18:30	Барные премии и рейтинги Вячеслав Ланкин & Дмитрий Соколов & Дмитрий Понсов	

ОЧЕНЬ ИНТЕРЕСНЫЙ ЛЕКТОР

ЗВУЧИТ ИНТЕРЕСНО

СИД - ПРЕВОСХОДНЫЙ РАССКАЗЧИК БЛИН, ТРУДНО ВЫБРАТЬ МЕЖДУ ТЕОРИЕЙ И ПРАКТИКОЙ

МНОГО МИЦВЫ НА МБС, НО ТЕМА ОЧЕНЬ ПРИМЕНИМАЯ

ПРО ХАЙПОЖОРСТВО

ХМММ...

ТРЕНД, НАДО ИЗУЧИТЬ

НУ, ТУТ ПОНЯТИЕ

БАР-МЕНЕДЖЕРАМ И НЕ ТОЛЬКО

ФЕРМЕНТАЦИЮ ОЧЕНЬ СЛОЖНО ПРИУЧИТЬ, ИНТЕРЕСНО ЧТО РАССКАЖУТ

ЕСЛИ КУПИЛ БИЛЕТ - МОЛОДЕЦ!

БЕЗ SMM НЫНЧЕ НИКУДА