TASTY COFFEE

ИЖ КОФЕ ФЕСТ

ИЖЕВСКИЙ КОФЕЙНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ

27-28 июня
Открытый сад

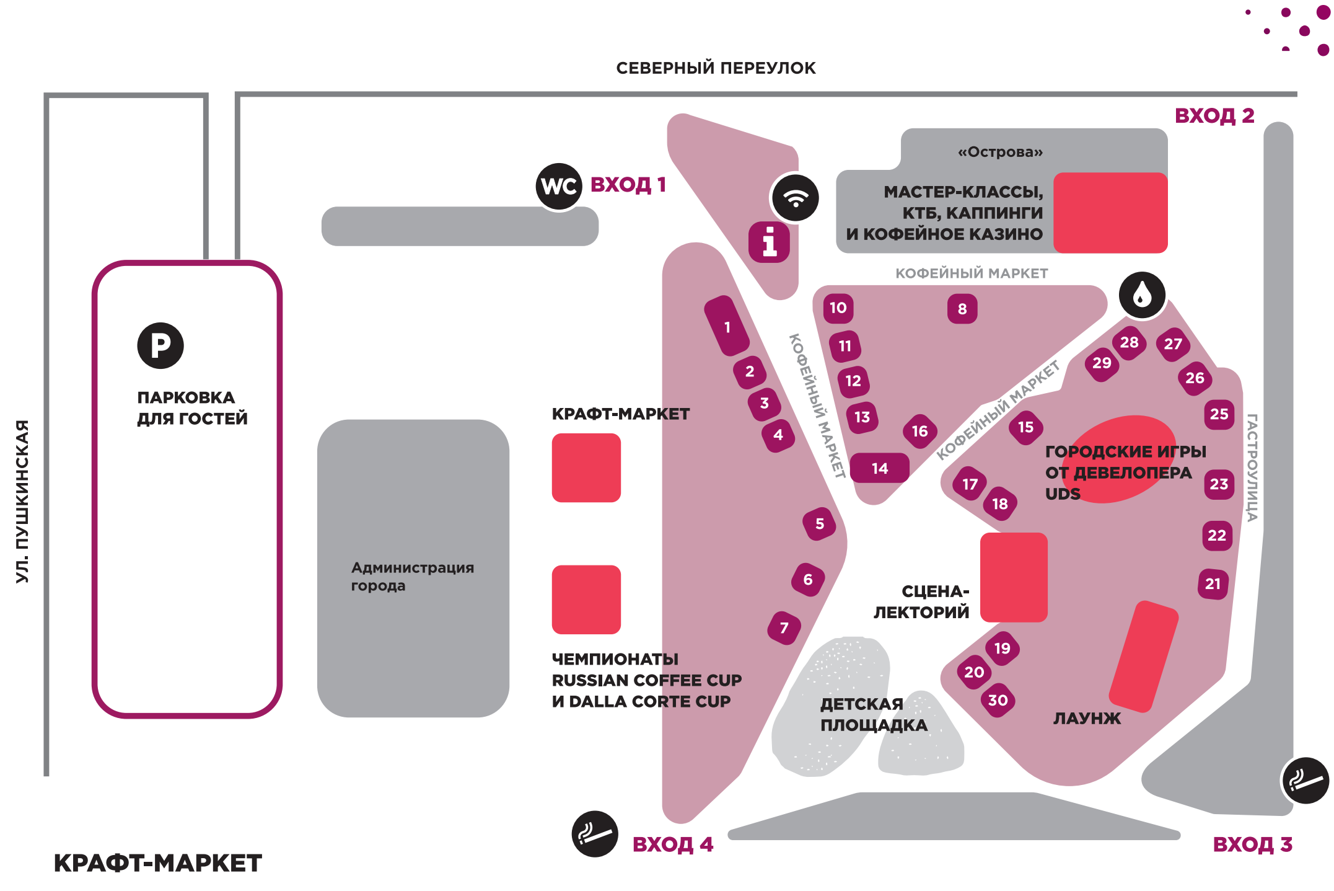
2026

ГАЙД ПО ИЖЕВСКОМУ КОФЕЙНОМУ ФЕСТИВАЛЮ

1. На фестивале буквально море кофе! Чтобы получить удовольствие от новых лотов, возьмите с собой бутылку для воды. Вода смягчает действие кофеина и поможет вам поддерживать хорошее самочувствие. Пополнить свой запас воды можно на стенде наших партнёров HiWater.
2. Не забывайте поесть — это тоже поможет вам при обильном потреблении кофе. На фестивале будет целая гастроулица — не проходите мимо неё, тем более там столько классных проектов.
3. Посетите зону соревнований — это правда зрелищно и интересно посмотреть, как бариста выкладываются на максимум, показывают удивительные рецепты, полезные лайфхаки, а каптестеры — угадывают лоты. Мощный саспенс, напряжение и эмоциональные качели гарантированы.
4. Возьмите с собой шоппер. Поверьте, покупок будет много, на фестивалях всегда хочется всё и сразу. Если не взяли, можно купить в инфоцентре ИКФ мерчовый, мы подготовились.
5. Посетите каппинги в Мастерской и выступления спикеров в Лектории. Это бесплатно, запись на них не нужна — просто приходите. Это классная возможность узнать много нового, задать волнующие вопросы обжарщикам и эспертам.
6. Распределите время, чтобы успеть всё и не устать. Делайте перерывы на просто почиллить на траве, посидите в лаундже или забегите на городские игры к девелоперу UDS.
7. Туалет для посетителей находится в зоне служебной парковки, выглядит как модульный вагончик. Ориентируйтесь на указатели навигации.
8. Зоны для курения сигарет и любых девайсов находятся в специально отведённых местах. Пользуйтесь, пожалуйста, ими — другим посетителям и участникам фестиваля будет приятно, а организаторы — не будут делать вам замечания. Вин-вин!
9. Соблюдайте чистоту на фестивале и выбрасывайте мусор в урны.

Желаем классно провести время!

КАРТА ИЖЕВСКОГО КОФЕЙНОГО ФЕСТИВАЛЯ



КРАФТ-МАРКЕТ

1. PROSTO Wear x RadkeCaps
2. Книжная лавка Кузебай
3. Rabbithole
4. Бон-бон
5. PESH ceramics
6. 9 ИжБерри
7. Шоколадная мастерская АНЕТТ
8. Конфетенбург
10. Трофимчук керамика
11. Побережье
12. Мунамин
13. SUNDROPS
14. Удмуртский пряник
15. Da's Caramel
16. Мастерская ароматов «Воздух»

КОФЕЙНЫЙ МАРКЕТ

1. Tasty Coffee
2. Кофеоп
3. 312 BAGS
4. SYD`S
5. INGRESSO COFFEE
6. UNICAVA
7. BUNGLY
8. Человек и Пароход
10. Gemma coffee&tea
11. ZINUS, Чебоксары
12. Vega Natura
13. Август Кофе
14. The Welder Catherine
15. Питер.Кофе
16. Surf Coffee x LEO
17. MAKBUSH
18. СФТ Трейдинг
19. НЕФТЬ
20. Кофе Лайк
28. HIWATER
29. Oh! My tea
30. Стеша Студия

ГАСТРОУЛИЦА

21. Ронни Дайнер
22. Пряный кролик
23. Рёбра
25. El Presidente
26. Ешь. Учись. Люби
27. Луна и Черепаха

ПРОГРАММА ИЖЕВСКОГО КОФЕЙНОГО ФЕСТИВАЛЯ

27 ИЮНЯ, СУББОТА

КОФЕЙНЫЙ МАРКЕТ, КРАФТ-МАРКЕТ И ГАСТРОУЛИЦА

10:00–20:00

ЛУЖАЙКА

10:00–20:00 «Городские игры» от девелопера UDS

Локация «Городские Игры» от девелопера UDS — чтобы выдохнуть и сыграть партию в большие деревянные настолки, пока кофе не остыл. Девелопер UDS строит города, в которые хочется возвращаться. И классные дворы, в которых люди сами выходят гулять. Вот и вы выходите!

ЛЕКТОРИЙ

11:00–11:50 Даниил Океанов, основатель «Юнат Кофе», «Как формируется вкус зерна и какие бывают способы обработки». Сразу после лекции приглашаем на каппинг в Мастерскую.

12:00–12:50 Анастасия Ваинская и Максим Бевзюк, кофейные эксперты и консультанты, тренеры бариста, основатели школы вкуса «НОРМА» и всероссийского турнира по Кофейному казино, «Аромат, вкус, тактильность: как мы чувствуем и как тренировать восприятие»

13:00–13:50 Роман Стерхов, AST-тренер, тренинг-менеджер Tasty Coffee, «Настройка фильтр-кофе в два шага»

14:00–14:50 Дмитрий Засыпкин, зелёный инженер, руководитель проектов зелёного строительства, основатель компании RENOWISE, «Повышаем экологичность компании: рассказываем на примере строительства производства Tasty Coffee»

15:00–15:50 Даниэль Сахабутдинов, бренд-шеф Zinus, «Актуальность растительного молока в 2026, авторские напитки на его основе»

16:00–16:50 Александр Цыбаев, генеральный директор «Мадиан» — эксклюзивного дилера Mahlkoenig, Anfim, Puqpress, Ditting, TONE, «Как современные технологии позволяют лучше готовить кофе и повышать эффективность работы кофеен»

17:00–17:50 Евгения Фёдорова, управляющая компанией Oh My Tea, тренер, создатель авторских напитков для заведений, «Маття и ходзитя: в чем тренд порошкового чая?»

18:00–20:00 — DJ-сет от Chak-Chak Boy

МАСТЕРСКАЯ

10:00–11:30 Мастер-класс от BUNGLY

Партнер ИКФ и эксперт в эмпатичном фэшн — бренд BUNGLY проведет мастер-класс по кастому футболок: вместе с дизайнерами и художниками будем наделять базовые вещи своим характером. С детьми — творим акриловыми красками и штампами, со взрослыми прокачивает футболки с помощью DTF-печати.

12:00–12:40 каппинг зерна от Юнат Кофе

Основатель Юнат кофе Даниил Океанов продолжит на каппинге тему лекцию и поставит лоты из ассортимента компании разных обработок и научит отличать их по вкусу. А ещё заварит каскару — сушеную мякоть кофейной ягоды, — и научит «читать» кофейные пачки.

13:00–13:40 каппинг новой линейки specialty от MakBush

Более 20 лет ребяты из Сыктывкара обжаривают кофе. За это время научились раскрывать характер каждого лота. Новая линейка specialty — результат многих экспериментов, смелых решений и, конечно, большой любви к кофе.

14:00–14:40 каппинг уникальных лотов от Syd's

Пробовали ли вы колумбийский вуш-вуш? А старейшую разновидность арабики ньясаленд из Уганды? А может декаф новой волны анаэробной обработки co-fermented? Есть шанс попробовать и то, и другое за одним столом — импортёры зелёного зерна Syd's привезут 20 уникальных лотов из Руанды, Уганды, Колумбии и Суматры удивительных обработок. Пропускать нельзя!

15:00–15:40 каппинг зерна из Китая от «Какой кофан крутой»

Федя и Настя — семья кофейных энтузиастов, авторы канала «ККК какой кофан крутой», где они пишут про спешиалти кофе, домашнее заваривание и кофейные путешествия. Сделали гиды по кофейням Китая и Японии, проводили каппинги на лодке, выставках и кофейнях. Этот каппинг будет посвящён последнему путешествию ребят по Китаю, откуда они привезли зёрна. Разные страны, разные обжарщики, разные обработки. Отправляемся в путешествие?

15:40–17:00 технический перерыв

17:00–20:00 отборочная игра от школы вкуса «Норма» — Кофейное казино

Чемпионат для тех, кто любит игру и азарт. За столом участники пробуют засекреченный лот, заваренный в батче, и без обсуждений делают ставки на континент, страну, обработку, высоту, разновидность и оценку. В конце раунда удачные ставки умножаются по коэффициентам на секторах, а ошибочные улетают в банк. Всего в «Кофейном казино» 7 раундов. По ходу игры появляются усложнения и сюрпризы, о которых вы узнаете уже за столом. Побеждает тот, кто к финалу набирает больше всех фишек. Приходите смотреть — это очень весело!

ЗОНА ЧЕМПИОНАТОВ, ОТБОРОЧНЫЙ ЭТАП RUSSIAN COFFEE CUP

11:00–19:00

1. Coffee Dream (Казань)	11:00-11:12
2. Кофе Семь (Ижевск)	11:40-11:52
3. Surf Coffee x Iva (Казань)	12:20-12:32
4. Skuratov Coffee Roasters (Казань)	13:00-13:12
5. Нефть (Казань)	13:40-13:52
ПЕРЕРЫВ	14:00-15:00
6. Крема (Оренбург)	15:00-15:12
7. Tasty Coffee (Ижевск)	15:40-15:52
8. ТРИСТА БАРИСТА (Саратов)	16:20-16:32
9. Salut! Specialty Coffee! (Нижний Новгород)	17:00-17:12
10. MIÑ (Казань)	17:40-17:52
Церемония награждения	18:30

28 ИЮНЯ, ВОСКРЕСЕНЬЕ

КОФЕЙНЫЙ МАРКЕТ, КРАФТ-МАРКЕТ И ГАСТРОУЛИЦА

10:00–20:00

ЛУЖАЙКА

9:00–10:00 йога на траве от студии «Сердце Йоги», тренер Алёна Пудова

Начинаем утро с любви к себе и размеренной тренировки. Дышим и растягиваемся вместе, а потом — пить кофе, конечно же. Коврик для занятий можете захватить свой, если его нет — выдадим на тренировке. Тренировка бесплатная.

10:00–18:00 Городские игры от девелопера «UDS»

Локация «Городские Игры» от девелопера UDS — чтобы выдохнуть и сыграть партию в большие деревянные настолки, пока кофе не остыл. Девелопер UDS строит города, в которые хочется возвращаться. И классные дворы, в которых люди сами выходят гулять. Вот и вы выходите!

ЛЕКТОРИЙ

11:00–11:50 Михаил Субботин, руководитель выставки «ПИР-Кофе», организатор Moscow Coffee Festival и Russian Coffee Cup, «Тренды мировой кофейной индустрии»

12:00–12:50 Екатерина Траншкина, чемпион Russian Coffee in Good Spirits Championship, главный судья чемпионата кофеен Russian Coffee Cup, «Миксология 2.0: современная миксология в мире кофе»

13:00–13:50 Владимир Юргенс, коммерческий директор HiWater, «Вода имеет значение: почему для кофе нужна особенная вода и как её сделать?»

14:00–14:50 Виктор Кузнецов, BUNA COFFEE, «Домашние автоматические кофемашины: как выжать из них максимум, настроив хороший эспрессо»

15:00–15:50 Даниэль Сахабутдинов, бренд-шеф Zinus, «Актуальность растительного молока в 2026, авторские напитки на его основе»

15:00–15:50 TBA

16:00–16:50 Кирилл Шляков, шеф-бариста Simple Coffee, чемпион Dalla Corte Cup 2024, судья кофейных чемпионатов RCC и DCC, амбассадор La Marzocco, «Почему чемпионаты бариста спорт высоких достижений? Взгляд изнутри»

17:00–20:00 DJ-сет от Sigmatic

МАСТЕРСКАЯ

10:00–17:00 КТБ (Каптестинг батл)

17:00–17:30 Технический перерыв

18:00–20:00 Мастер-класс по росписи керамики от PESH Ceramics

Лёгкий творческий мастер-класс от Кати Пешковой, где можно будет расписать небольшую десертную тарелку или стаканчик и создать своё керамическое воспоминание о фестивале. Это быстрый и приятный способ сохранить настроение дня: через рисунок, надпись, цвет, линию или маленький символ, который будет напоминать о вашем состоянии именно сейчас. Стоимость участия 2500Р.

ЗОНА ЧЕМПИОНАТОВ, ОТБОРОЧНЫЙ ЭТАП DALLA CORTE CUP

11:00–19:00

1. Сибиряков Владислав	11:00- 1:10
2. Будрина Полина	11:30-11:40
3. Соболев Леонид	12:00-12:10
4. Хаметов Тимур	12:30-12:40
5. Терентьева Вера	13:00-13:10
6. Ильдар Мингазов	13:30-13:40
7. Сутыркина Полина	14:00-14:10
ПЕРЕРЫВ	
8. Фраудмит Дарья	15:00-15:10
9. Казаева Надежда	15:30-15:40
10. Макшаков Никита	16:00-16:10
11. Родик Анастасия	16:30-16:40
12. Стерхов Роман	17:00-17:10
13. Филиппов Даниил	17:30-17:40
14. Рафигуллина Аида	18:00-18:10
Церемония награждения	19:00

ИЖ КОФЕ ФЕСТ '26 ИЖЕВСКИЙ КОФЕЙНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ × TASTY COFFEE