НОВОСИБИРСК ЭКСПОЦЕНТР

г. Новосибирск ул. Станционная, 104, 1 этаж, Зал А (левый), стенд А512

01 - 03 декабря 2026 года

Территория «КУЛИНАРЫ СИБИРИ»

Территория стенда «Атланта-Сервис»

Кофейные тренды (01 - 03 декабря в течении дня)

- **Суперавтоматическая кофемашина Jetinno - кофейное меню для шведского стола**
- **Автоматическая рожковая кофемашина La Pavoni – кофейное меню для баров отеля и ресторана с бренд-менеджер Ярослав Королев**

Выпечка на пароконвектомате SMEG (01-03 декабря в течении дня) с бренд-менеджер Артем Обухов

Территория мастер-классов «Атланта-Сервис»

№	Время	01 декабря 2026 года (вторник)
1	10:30 - 11:00	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»** **Завтрак от 1 минуты: возможности приготовления блюд: сырники, круассаны и французские блинчики на высокоскоростной печи MerryChef и пароконвектомате Convotherm Max Pro** Проводит Илья Суслов Бренд-шеф Convotherm (Москва), продукция Integrita
2	11.00-11.45	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»** **«Сибирский янтарь». Традиционный рецепт, адаптированный к современной кухне. Приготовление в пароконвектомате Tatra.** Проводят Алексей Лунёв бренд-шеф и наставник гастрономического проекта «Атомы вкуса» госкорпорации «Росатом» Андрей Баранов бренд-менеджер «Tatra»
	11.45-12.00	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»** **Здоровые напитки для шведского стола с оборудованием Robot-Coupe** Проводит Анна Щербина - Бренд-менеджер Robot-Coupe
3	12.10-12.50	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»** **Русская кухня. Тартар из марала с белыми грибами** Проводит Андрей Моисеев – шеф-повар, Золотой призер Chef a la Russe, Bocuse d'Or, бренд-шеф ресторана «Русский чай»

4	**13:00-14:00**	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»** **Русская кухня. Мясо медведя и сибирская дичь. Как зарабатывать на том, что ещё никто не пробовал в ресторане. Приготовление в пароконвектомате Convotherm Max Pro** Проводят Евгений Бердников - Бренд-шеф компании «Дикоед» (Москва) Илья Суслов Бренд-шеф Convotherm (Москва)
5	**14:00-14:15**	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»** **Римская пицца из парбейк в конвейерной печи Вулкан и классической Tatra** Проводят Глеб Булахов - Вице-президент Сибирской Гильдии шеф-поваров и шеф-кондитеров Андрей Баранов бренд-менеджер «Tatra», продукция Integrita
6	**14:15-16:00**	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»:** **Пасхальная выпечка. Основные тенденции и необычный, премиальный декор.** Проводят Алена Ильина, региональный технолог «САФ-НЕВА» Наталья Захарова, региональный технолог «САФ-НЕВА»
№	**Время**	**02 декабря 2026 года (среда)**
1	**10:15-10:45**	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»** **Приготовление блюд за 5 минут. Приготовление на высокоскоростной печи MerryChef и пароконвектомате Convotherm Max Pro** Проводят Глеб Булахов - Вице-президент Сибирской Гильдии шеф-поваров и шеф-кондитеров Илья Суслов Бренд-шеф Convotherm (Москва), продукция Integrita
2	**11:00-12:00**	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»:** **Закуски из бобра и дикоросов в фуршетной и банкетной подаче. Приготовление в пароконвектомате Convotherm Max Pro** Проводят Евгений Бердников - Бренд-шеф компании «Дикоед» (Москва) Илья Суслов Бренд-шеф Convotherm (Москва)
3	**12:00-12:40**	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»:** **Современная сибирская кухня с использованием оборудования Tatra** • **Адаптация традиционных рецептов из локальных продуктов для меню шведского стола.** • **Создание гастрономических блюд для передачи колорита региона, а также представление их на фуршетах и банкетах.** Коробкин Андрей - вице-президент Сибирской Гильдии шеф-поваров и шеф-кондитеров, бренд-шеф «Slumo»
4	**12:40-13:00**	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»** **Римская пицца из парбейк в конвейерной печи Вулкан и классической Tatra** Проводят Глеб Булахов - Вице-президент Сибирской Гильдии шеф-поваров и шеф-кондитеров Андрей Баранов бренд-менеджер «Tatra», продукция Integrita
5	**13:10-14:00**	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»:** **Русская северная кухня. Крылья ската из Баренцева моря. Как заработать на вариации одного продукта. Приготовление в пароконвектомате Convotherm Max Pro** Проводят Евгений Бердников - Бренд-шеф компании «Дикоед» (Москва) Илья Суслов Бренд-шеф Convotherm (Москва)

6	**14:00-16:00**	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»:** **Десертный пряничный домик от замеса до декорирования** **С использованием оборудования Robot-Coupe, Convotherm, Tatra** Проводит Заворотнюк Валентина Викторовна - основатель мастерской «ЭтноПряник», Член Правления Всероссийской общественной организации «ГильдиЯ мастеров пряничного дела и знаменщиков России», действующий член жюри конкурса «Мир Пряника» в г. Санкт-Петербург.
№	**Время**	**03 декабря 2026 года (четверг)**
1	**10:00-11:00**	**Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»** **Приготовление блюд за 5 минут. Приготовление на высокоскоростной печи MerryChef и пароконвектомате Convotherm Max Pro** Проводят Глеб Булахов - Вице-президент Сибирской Гильдии шеф-поваров и шеф-кондитеров Илья Суслов Бренд-шеф Convotherm (Москва), продукция Integrita

Новосибирск Экспоцентр, ул. Станционная, 104