

Cafe Show & Tea Show Vietnam 2026: Từ quầy bar Việt Nam đến đấu trường Quốc tế

14:32 16/04/2026

Từ ngày 16 -18/04/2026 tại Trung tâm Hội chợ và Triển lãm Sài Gòn (SECC), Cafe Show & Tea Show Vietnam 2026 sẽ chính thức diễn ra dưới sự bảo trợ của Hiệp hội Cà phê - Ca cao Việt Nam và Hiệp hội Chè Việt Nam. Sự kiện quy tụ hàng trăm thương hiệu quốc tế trong lĩnh vực cà phê, trà, bánh và giải pháp F&B. Phía sau quy mô của một triển lãm quốc tế, sự kiện năm nay theo đuổi mục tiêu chiến lược góp phần đặt lại vị thế của nghề barista tại Việt Nam.

Khi không còn bị xem là một công việc tạm thời, barista đang dần được nhìn nhận là một nghề nghiệp chuyên sâu, nơi kỹ thuật chuẩn mực quốc tế hòa quyện cùng sự thấu hiểu sâu sắc dành cho nguồn nguyên liệu cà phê và trà đặc sản bản địa, tạo nên bộ phóng đưa những gương mặt xuất sắc nhất bước từ quầy bar trong nước ra sân khấu quốc tế.

Ra đời từ năm 2002 tại Seoul, Cafe Show đã phát triển thành một nền tảng kết nối lớn của ngành cà phê và F&B. Tại Việt Nam, trong khuôn khổ Cafe Show & Tea Show Vietnam 2026, sự kiện không chỉ là nơi doanh nghiệp trưng bày sản phẩm, giới thiệu công nghệ mới hay tìm kiếm đối tác B2B, mà còn là nơi toàn bộ chuỗi giá trị của ngành cùng xuất hiện trong một không gian chung: từ vùng nguyên liệu, nhà rang xay, đơn vị cung ứng, nhà phân phối, chủ chuỗi cửa hàng cho tới cộng đồng chuyên môn. Song song với khu vực trưng bày là các hoạt động như Coffee Talk, Cupping, Master Class, Coffee Alley và Mocha Port, góp phần biến sự kiện thành điểm gặp gỡ của sản phẩm, tri thức, xu hướng và cơ hội thị trường.



Không gian tại Cafe Show & Tea Show Vietnam 2026.

Trong khuôn khổ triển lãm năm nay, nhiều thương hiệu thiết bị lớn như La Marzocco, Victoria Arduino, Nuova Simonelli, Sanremo, Giesen. Bravilor Bonamat, Thermoplan, Franke... sẽ được giới thiệu thông qua các đơn vị phân phối tại Việt Nam như Công ty Kiến Nam Barista (Copen), Công ty NewTec, Charles Wembley, Bon Café, Công ty Bách Hợp (Procaffe), BTI Group, Công ty Khối Lập Phương (Cubes)... Song song đó là sự hiện diện của các vùng nguyên liệu cà phê, trà đặc sản cùng nhiều doanh nghiệp cung ứng nguyên liệu và giải pháp pha chế. Điều này cho thấy Cafe Show & Tea Show Vietnam 2026 không chỉ trưng bày sản phẩm, mà đang dựng nên một bức tranh đầy đủ hơn về thị trường F&B hiện đại, trong đó thiết bị, nguyên liệu, tay nghề và mô hình kinh doanh cùng hiện diện trong một hệ sinh thái thống nhất. Theo giới thiệu chính thức của ban tổ chức, đó cũng là lý do sự kiện được định vị như một nền tảng B2B chuyên nghiệp cho ngành cà phê và F&B.



Những trải nghiệm tại Cafe Show & Tea Show Vietnam 2026.

Điểm nhấn lớn nhất của mùa triển lãm năm nay nằm ở hệ thống các cuộc thi chuyên môn, trong đó nghề barista được đưa về đúng tầm vóc. Nổi bật nhất là Vietnam National Barista Championship 2026 (VNBC), cuộc thi quốc gia được giới thiệu là sân chơi duy nhất tại Việt Nam được World Coffee Events (WCE) chứng nhận. Nhà vô địch VNBC 2026 sẽ trở thành đại diện của Việt Nam tham dự World Barista Championship 2027 tại Tokyo, Nhật Bản. Đây là sân chơi mà thí sinh không chỉ thi kỹ thuật pha chế, mà còn phải chứng minh khả năng kiểm soát espresso, xây dựng cấu trúc hương vị, xử lý áp lực sân khấu và thể hiện

phong thái nghề nghiệp ở tiêu chuẩn cao. Trong một sân chơi đòi hỏi sự ổn định khắc khe, việc lựa chọn bộ đôi La Marzocco Linea PB AV Smart Steam và máy xay JAY Grinder (từ Kiến Nam Barista), kết hợp cùng hệ thống máy làm đá Scotsman (từ BT International) chính là cách Ban tổ chức xác lập một hệ quy chiếu thiết bị chuẩn quốc tế. Trên nền tảng kỹ thuật vững chắc đó, những dòng Syrup Ohla đậm chất Việt sẽ là mảnh ghép hoàn hảo, đồng hành cùng các Barista khơi nguồn sáng tạo và định hình dấu ấn cá nhân trong từng ly thức uống.

Bên cạnh đó, Vietnam National Cup Tasters Championship 2026 (VNCTC) lần đầu tiên được tổ chức tại Việt Nam, tập trung vào kỹ năng cảm quan và khả năng phân biệt hương vị với độ chính xác cao. Theo thông tin công bố từ ban tổ chức, quán quân VNCTC 2026 sẽ giành suất tham dự World Cup Tasters Championship 2026. Sự xuất hiện của cuộc thi này mang một ý nghĩa rất rõ: nghề cà phê chuyên nghiệp không chỉ cần đôi tay khéo, mà còn cần một nền tảng cảm quan được rèn luyện nghiêm túc và bài bản.





Không dừng lại ở đồ uống, sự kiện còn mở rộng không gian sáng tạo F&B thông qua các nội dung thi đấu về ẩm thực và bánh nghệ thuật.

Ở một sắc thái khác, Dalatmilk World Matcha Latte Art Battle mở rộng không gian sáng tạo sang địa hạt matcha. Giải đấu không chỉ phản ánh nhịp dịch chuyển của thị trường mà còn là nơi tôn vinh những nguyên liệu đặc trưng của Việt Nam như Sữa tươi thanh trùng nguyên chất Dalatmilk, Matcha cao cấp từ cao nguyên Bảo Lộc của Tâm Châu, nguyên liệu pha chế đậm vị Việt từ Ohla và những tinh phẩm trà thượng hạng từ Minh Lam Trà.

Không dừng lại ở đồ uống, sự kiện còn mở rộng không gian sáng tạo F&B thông qua các nội dung thi đấu về ẩm thực và bánh nghệ thuật. Theo lịch trình từ Ban tổ chức, không gian Bakery năm nay sẽ là cuộc đổ bộ của những kỹ thuật thủ công tinh xảo: các hạng mục Macaron, Cupcake và Nghệ thuật trang trí bánh đĩa (Delicate Plated Dessert) sẽ khai màn từ 10:00 ngày 16/04; tiếp nối là thử thách đầy kỹ thuật của Artisanal Croissant, Bánh mì Men chua (Sourdough Bread) và Nghệ thuật tạo hình bánh mì vào sáng ngày 17/04. Đặc biệt, những màn trình diễn đậm tính duy mỹ như Nghệ thuật rau câu 3D (3D Jelly Flower), Bánh Trung thu nghệ thuật (Artistic Mooncake) và Trưng bày Bánh truyền thống Việt Nam sẽ diễn ra xuyên suốt ngày 18/04.

Bên cạnh các giải đấu, sự kiện còn là "học viện thực hành" khổng lồ với các buổi Master Class và Sweet Class. Người tham dự sẽ được trực tiếp quan sát những màn trình diễn đỉnh cao như thực hiện mô hình bánh cưới nghệ thuật "Whispering White", cập nhật xu hướng "Trà sữa hương hoa 2026", hay tham gia các buổi trải nghiệm chuyên sâu về ứng dụng Matcha cùng chuyên gia từ

Dalatmilk, Tâm Châu và Nekome.

Đại diện Ban tổ chức chia sẻ: *“Nếu barista còn bị xem là một công việc tạm thời, Việt Nam sẽ rất khó có một thế hệ đủ sức đứng vững trên sân khấu thế giới. Điều chúng tôi muốn làm ở Cafe Show & Tea Show Vietnam 2026 không chỉ là tổ chức một triển lãm, mà là góp phần thay đổi cách thị trường nhìn nhận người đứng sau quầy bar: như một nghề nghiệp có chuẩn mực, có đầu tư và có tương lai.”*

Với tinh thần đó, Cafe Show & Tea Show Vietnam 2026 không chỉ là nơi các thương hiệu giới thiệu sản phẩm, công nghệ hay gặp gỡ đối tác. Đây còn là nơi ngành F&B Việt Nam nói rõ tham vọng của mình: nâng chuẩn nghề nghiệp, kéo gần chuỗi giá trị và mở đường để những người làm nghề giỏi nhất có thể đi từ quầy bar Việt Nam đến sân khấu thế giới.

Thuận Yến