



Січень-  
лютий  
2009 рік  
№ 1-2 (124-125)



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Фінансова нестабільність

## Як вплине світова економічна криза на споживання кави в Україні?

Як зазначають оператори ринку, вперше за останні 10 років у нашій країні зафіксовано зменшення попиту на каву. Загальний попит на цей продукт за кілька зимових місяців скоротився на 15-20%.

кількісному – на 12,9%. Однак, такі показники були досягнуті переважно завдяки продажу у першому півріччі. Нинішня криза звела нанівець ці позитивні тенденції для операторів ринку кави.

кризи чимало компаній вирішили скасувати витрати на каву для своїх співробітників, відтак припинили купувати або зменшили об'єми закупівлі кави.

Ситуація, що склалася, імовірно, призведе до розподілу ринку кави поміж великими постачальниками. Подорожчання долара щодо національної валюти позначилося на гривневих цінах для дистриб'юторів і остаточних

покупців. У середньому по ринку зростання роздрібних цін поки що склало 10-15%. Звісно ж, що компанії певний час будуть мінімізувати зростання цін, аби утримати споживачів. Однак, постачальникам доведеться все одно привести ціни у відповідність до курсу долара.

Оскільки кава є продуктом, що імпортується до України, рано чи пізно, більшість компаній змушені будуть відпустити ціни та підняти їх до відповідного рівня. Дехто з великих виробників розчинної кави каже, що нинішні кризові явища поки що не позначилися на зменшенні об'ємів купівлі кави у роздріб, хоча по інших категоріях товарів такі тенденції дуже помітні.

Не помітили суттєвого скорочення продажу і виробники кавових міксів, адже придбан-

ня пакетика кави не потребує серйозного рішення щодо покупки, – він недорогий.

Для того, щоб зменшити негативні наслідки кризи, вітчизняні виробники кави вважають за потрібне переорієнтуватися в бік дешевших сегментів продукції. Це, насамперед, позначиться і на преміальному сегменті. Позатим не варто все ж таки очікувати, що українські споживачі відмовляться від натуральної кави на користь розчинної. Адже, на відміну від загальносвітових тенденцій (80% світового споживання припадає на натуральну каву), на українському ринку домінує розчинна кава. Щоправда, кожного наступного року її частка у загальному обсязі споживання зменшується.

*Economic-ua.com*  
(у скороченні).

❖ Інформновини

### НОВІ НАСАДЖЕННЯ МАЮТЬ ЗБІЛЬШИТИ ОБСЯГИ МЕКСИКАНСЬКОЇ КАВИ

Мексика оновлює застарілі кавові ферми, щоб збільшити виробництво та отримати репутацію виробника високоякісної кави, повідомив голова Асоціації експортерів. За умови відповідного консультування щодо того, як найкраще доглядати за новими деревами, Мексика зможе виробляти більше, ніж 5 млн. мішків кави щорічно, тобто досягнути рівня, якого не могла досягнути з початку 1990-х. Сільськогосподарські методи також можуть покращити якість мексиканської кави, оскільки сорти жорстких зерен, котрі приносять найбільші прибутки завдяки іноземним покупцям, зараз становлять лише незначну частину загального об'єму врожаю.

### ПРОБЛЕМИ БРАЗИЛЬСЬКИХ ФЕРМЕРІВ ПОСИЛЮЮТЬСЯ

Бразильські фермери страждають через нерентабельність виробництва, яка є наслідком зростання цін на виробництво і малими прибутками від експорту кави через постійне зростання вартості місцевої валюти. Вони попередили, що врожаї можуть зменшитися у прийдешні роки, оскільки фермери економлять на калії та нітратах в період цвітіння дерев, через зростання цін на добрива, хоча основні кавові регіони у Бразилії мають досить бідні ґрунти і потребують багато добрив.

### КАВОВИРОБНИКИ В'ЄТНАМУ ЗМУШЕНІ ДЕДАЛІ РОЗШИРЮВАТИ СВОЇ ПЛАНТАЦІЇ

Хоча уряд В'єтнаму прагне утримувати територію, відведені під каву на стабільному рівні близько 500000 га, багато кавових фермерів на центральних високогір'ях країни збираються посадити більше дерев через високу ціну. Міністерство розвитку сільського господарства нещодавно видало директиву з проханням до місцевих влад запобігти подальшому розширенню фермерських кавових угідь до 2010 року. Для того, щоб утримати обсяги врожаїв на високому рівні, уряд В'єтнаму порадив фермерам замінити близько 150000 га кавових насаджень, котрим уже більше 25 років в період до 2010 р., але асоціація застерегла фермерів від стрімкої експансії. Однак, фермери на центральних високогір'ях, де вирощують 80% в'єтнамської кави, можуть розширити свої ферми до 30000 га. Промислові джерела повідомляють, що утримати фермерів від надмірної експансії дуже важко через відсутність правового механізму.

### FEDESAFE КОЛУМБІЙ ДОКЛАДАЄ ЗУСИЛЬ ДО ПІДВИЩЕННЯ СПОЖИВАННЯ КАВИ В КРАЇНІ

Місцеве споживання кави в Колумбії практично не рухається з місця, перебуває на рівні 1,2 млн. мішків та не встигає за динамікою виробництва кави. Національна Федерація Виробників Кави (Fedesafe) пропагує місцеве підвищення споживання на особу, яке становить близько 2 кг/рік, що є набагато менше, ніж аналогічний показник у Бразилії та інших країнах регіону. Однією із цілей Fedesafe є будівництво нових магазинів Juan Valdez, щоб підвищити споживання кави серед середнього та вищого класу. Ця кампанія також включає введення нових смаків кави у супермаркети Колумбії.



*Сьогодні Україна, як і весь світ, переживає не найкращі часи. У своїх нинішніх намаганнях зекономити наші співвітчизники готові економити на всьому і навіть на каві...*



Насамперед, зменшення попиту відчули компанії-дистриб'ютори натуральної кави, які співпрацювали з ресторанами і корпоративним сектором. Виробники розчинної кави у меншій мірі зазнали на собі вплив кризи. Вдома люди ще не готові відмовити собі у філіжанці кави.

За результатами перших дев'яти місяців минулого року ринок демонстрував стійке зростання. Згідно даних дослідних центрів, торік за дев'ять місяців український ринок зріс на 34% у грошовому еквіваленті і на 10,6% – у кількісному. Продаж натуральної меленої кави в січні-вересні минулого року зріс у грошовому еквіваленті на 37,2%, а у

Сьогодні виручка ресторанів зменшилася на 20-30%. Не найкращі часи настали і для кав'ярень, адже їхня цільова аудиторія – це середній клас, а він потерпає найбільше від усіх. Саме ці фактори і вплинули на зниження попиту на каву.

До кризи найбільш динамічно розвивався сегмент споживання кави поза домом – на роботі, в кав'ярнях, ресторанах. Тепер чимало із цих невеличких закладів зачинені, бо не змогли втриматися на ринку в умовах фінансової нестабільності.

У найскладнішій ситуації опинилися і ті дистриб'ютори, котрі співпрацювали з корпоративним сектором. В умовах

❖ Світовий прогноз

## Дефіцит кави настане в 2009-2010 роках...

**Світове споживання кави буде випереджати її виробництво, такий прогноз подає Міжнародна Кавова Організація (ICO).**

Світове споживання кавового зерна випередить виробництво на 8 мільйонів

60-кг мішків у 2009/10 роках через менший врожай у Бразилії. Про це повідомив у м. Хошиміні (В'єтнам) Виконавчий директор Міжнародної Кавової Організації (ICO) Нестор Осоріо.

*Bloomberg.com*



## ❖ Інформовини

ЕКСПОРТ КАВИ В УГАНДІ  
ДОСЯГНЕ 4 МЛН. МІШКІВ ДО 2012 РОКУ

Сподіваються, що до 2012р. експорт кави в Уганді досягне 4 млн. 60-кг мішків завдяки сучасним планам щодо збільшення продуктивності, за повідомленням звіту DJ. На думку К. Дрю, генерального директора американської агенції міжнародного розвитку USAID, завдяки програмі підвищення продуктивності с/г продуктів, яку фондує USAID, країна має можливість досягти 100% збільшення обсягу і вартості, якщо уряд інвестує в розробки і забезпечить фермерів дотаціями для витрат у виробництво. USAID запустила свою кампанію в середині січня в районі Муконо, провідному виробникові кави в центральному регіоні Уганди, її підтримують державна Служба розвитку кави Уганди (UCDA), Центр дослідження кави і експортери кави. В минулому році генеральний директор UCDA повідомив, що робляться зусилля для збільшення кавових врожаїв до 0.75 тонн з дерева на відміну від теперішніх 0.25 тонн. UCDA тепер керує національною програмою повторного насадження дерев, щоб збільшити виробництво до 4.5 млн. 60-кг мішків до 2015р.

КЕНІЙСЬКІ ФЕРМЕРИ  
ВИРОЩУВАТИМУТЬ ОРГАНІЧНУ КАВУ  
ДЛЯ СВІТОВИХ РИНКІВ

Вирощування органічних продуктів здобуває все більшої популярності в Центральній Кенії вслід за повідомленнями про те, що органічна кава дає ціни з надбавками на ринку. Рада Кави окреслила для органічної кави вимогу ніші на ринку, яку кавові виробники в Кенії можуть заповнювати з метою збільшення своїх прибутків. Крім популярності органічної кави з-поміж орієнтованих на чистоту середовища споживачів, причінники органічної кави заявляють, що вона дає високі врожаї і заощаджує фермерам гроші на купівлю дешевших матеріалів для виробництва.

ПОПИТ НА КАВУ В ІНДОНЕЗІЇ  
ЗРОСТАТИМЕ НА 4.1% ЩОРІЧНО  
ДО 2011 РОКУ

Планують, що споживання кави в Індонезії зросте за складеним річним темпом росту на 4.1% за наступні чотири роки, вдвічі більше від складеного темпу росту 1.8% протягом минулих шести років, за даними Euromonitor International. Такі чинники, як міцне економічне зростання, збільшення населення в містах, покращення матеріального добробуту людей і більший асортимент продукту ймовірно похвалять споживання в четвертій за кількістю населення країні світу, з майже 250 млн. людей. Роздрібна вартість кавової продукції в країні стрибне на 31% і досягне приблизно \$310 млн. в 2011 р. Запроєктований темп росту споживання кави в Індонезії на наступні чотири роки перевищує запланований темп росту в Азії /узбережжя Тихого Океану/ на 4% щорічно і є вищим від складеного світового темпу росту на 1.7% до 2011 р.

VICOFA ПЛАНУЄ ЗБІЛЬШИТИ ВРОЖАЇ  
НА 40% ДО 2010 РОКУ

В'єтнам планує збільшити продуктивність кави з га на 40% до 2010р., як повідомила Асоціація Кави і Какао В'єтнаму Vicoфа. Незважаючи на план зменшити площу під кавою на 10% до 2010р. до 450.000 га, вищі врожаї дадуть до 18.0 млн. мішків. Уряд вибрав чотири провінції в Центральних Нагір'ях – Дак Лак, Лам Донг, Гаї Лаї і Дак Нонг, щоб здійснити контрольний проєкт щодо збільшення врожаїв кави. Кожен рік до 2010р. буде витрачено \$4.5 млн. для відновлення цих площ через крашу технологію і навчання.

СВІТОВИЙ ПОПИТ  
НА СЕРТИФІКОВАНІ ЕКОЛОГІЧНО  
ЧИСТІ КАВИ ПОСТІЙНО ЗРОСТАЄ

Кава, яка має соціальну сертифікацію та сертифікацію про нешкідливість навколишньому середовищу, зараз складає до 10% кави, що продається у Сполучених Штатах, це допомагає збільшувати їх диференціали, повідомив консультант Світового банку Даніель Джованучі. Він додав, що споживчі тенденції в останні два роки показали, що любителі кави все більше звертають увагу на ярлики. До тих, за якими шукають, відносяться кави органічна, вільної торгівлі і не шкідлива для навколишнього середовища. Деякі кави можуть мати більше ніж одну з цих сертифікацій. У той час як світове споживання кави в країнах не виробників збільшилось менше ніж на 2% в об'ємних показниках протягом останніх трьох років, продаж сертифікованих кав збільшувался з набагато вищим темпом. Споживання органічної кави було між 13 і 17% в загальному масштабі і 35% у Сполучених Штатах.

Переклад з англ.



## ❖ Сертифікація походження

Географічне маркування для  
індонезійської арабіки

**Відтепер Індонезія буде надавати географічне маркування на деякі сорти своєї арабіки.**

Йдеться, зокрема, про зерно арабіки із регіону Кинтамані на півночі острова Балі. Міністерство сільськогосподарства країни пропонує також маркувати каву із інших регіонів Індонезії. У тому числі, такі сорти як Тораджа, Флорес, Копі

Лювак.

Метою сертифікації походження кави є, насамперед, визначення географічної ідентифікації зерна, а також зміцнення конкурентоспроможності індонезійських сортів на ринку. Частина кави арабіка у загальному обсязі виробництва кавового зерна в Індонезії складає 15%.

Coffeetea.ru



## ❖ Новини компаній

## Tchibo полишає Великобританію

**Як повідомляє агенція Reuters, німецька кавова компанія Tchibo згортає свій бізнес у Великій Британії.**

Tchibo закриває свої фірмові відділи у супермаркетах Somerfield та J. Sainsbury, в яких розташовано 100 авто-

номних торгових точок. Німці також розглядають припинення діяльності 50 власних філій, переважно, в південних районах Англії.

Причиною такого рішення представники Tchibo називають нинішній незадовільний стан британської економіки.

Очікується, що водночас із Британією згортання активності відбудеться у Франції й Нідерландах. Вивільнені кошти, скоріш за все, скерують на схід Європи.

Reuters.com

“Кавова війна” між Mc Donald's  
та Starbucks перекинулася  
і на зовнішню рекламу цих компаній

**Між компаніями Mc Donald's і Starbucks розпочалася справжня “кавова війна”, яка отримала своє продовження в зовнішній рекламі по всіх Сполучених Штатах.**

Так, компанія Mc Donald's розмістила в місті Сіетл (штат Вашингтон) близько 140 рекламних щитів із написом “four bucks is dumb” (“чотири бакси – це тупість”), а трохи нижче слова “тепер продаємо еспресо”, повідомила Lenta.ru з посиланням на CNN.

У Сіетлі розташована штаб-квартира компанії Starbucks, одна з найбільших кавових мереж у світі. Слоган “four bucks is dumb” для американського вуха легко римується із “Starbucks is dumb”. У Mc Donald's заявили, що це “веселий” підхід до просування бренду компанії, проте повідомили, що не планують запускати цю рекламу по всій країні.

Варто зазначити, що в Сіетлі порція кави в Starbucks коштує тільки \$ 1,40, а це всього лише на цент більше ціни на каву в Mc Donald's.

Companion ua.



## ❖ Кавовий ринок

Ефіопія виводить каву  
на свою товарну біржу

**Ефіопія, яка є одним із найбільших виробників кави в Африці, почала торгувати на товарній біржі країни. Про це повідомляє BBC News.**

За ініціативою уряду, ефіопські фермери отримали можливість вести торги кавою на пряму, без посередни-

ків, за ринковими цінами.

Товарна біржа Ефіопії почала вести торгові операції у 2008 році. Тут продаються кукурудза, пшениця, кунжут, квасоля, кава тощо. Третина експортних доходів країни припадає на торгівлю кавовим зерном. У 2007/08 році експорт кави

приніс Ефіопії 525 млн. доларів. Водночас ця країна залишається однією з найбільш бідних у світі. За індексом суспільного розвитку (Human Development Index – HDI), розробленому ООН, Ефіопія посідає 170 місце у світі із загального числа 177.

Lenta.ru

## ❖ Біржові новини

У В'єтнамі почала діяти  
місцева кавова біржа

**Призначення нової біржи – зробити ціноутворення на місцевому кавовому ринку прозорим і справедливим.**

На складах нової кавової біржі у В'єтнамі можна зберігати до 40000 тонн кавового зерна. Біржа дозволить фермерам зро-

бити ціни на кавовому ринку визначеними і справедливими.

У поточному врожаї сезону 2008/09 року очікується, що В'єтнаму виробить 17 млн. мішків кави по 60 кг в кожному. Цей прогноз подає В'єтнамська Кавова Асоціація.

Coffeetea.ru

## ❖ Свято чаю

## Міжнародний День Чаю

**Це свято відзначають у всіх країнах-виробниках чаю мільйони людей, які працюють на чайних плантаціях.**

Свято було оголошене і започатковане зовсім недавно – 15 грудня 2005 року на чайній конференції в Нью-Делі. Його мета, – підкреслити важливість чайної індустрії у всьому світі, звернути увагу на проблеми чайного виробництва, виявити солідарність із працівниками цієї галузі, пропагувати правила чесної торгівлі у світовій чайній індустрії.

Свято поки що не отри-

мало визнання ООН, втім Індія, Шри-Ланка та інші країни докладають до цього всіх зусиль.

dailynews.lk



## ❖ За новим статусом

Дарджилинг готовий  
до нового статусу

**З 1 січня 2009 року чайні території індійського Дарджилинга вже матимуть статус сільськогосподарської експортної зони.**

Так, з початку нового 2009 року, близько 87 індійських чайних фільварків у Дарджилингу отримали новий статус сільсько-

господарської експортної зони. Це дозволить фермерам мати доступ до регіональних та центральних державних програм країни, які направлені на стимулювання продуктивності і розширення чайних експортних доходів.

Economicstimes.indiatimes.com

## ❖ Експорт кави

В'єтнамський експорт кави  
знижується

**Експорт в'єтнамської кави в 2009 році у фізичному обсязі, скоріш за все, зменшиться, – прогнозують аналітики.**

Експорт кавового зерна в країні впаде на 18,4% і збільшиться у грошовому обсязі на 5,8%.

Такий прогноз на 2009 рік подає Державне статистичне управління В'єтнаму. За даними ДСУ країни буде експортовано 16,7 млн. мішків кави по 60 кг на загальну суму \$ 2,02 млрд.

За матеріалами Marketwatch.com



## ❖ Винаходи

**Ідея боротися з втратою робочого часу за допомогою таймерів на кавових автоматах виникла у керівництва одного із найстаріших підприємств Болоньї (Італія) *Ducati Energia*.**

Працівники мають рівно 10 хвилин для того, щоб випити чашку кави. По закінченні цього часу машина вимика-

## Кавовий таймер

ється. В кожній робочій зміні свій графік перерв на каву. Враховуючи, що на підприємстві працює близько 300 осіб, імовірність залишитися без кави достатньо висока.

Юлія Цюпка.

## ❖ Економічна криза

## Світова криза примушує британців економити навіть на приготуванні чаю...

**Щоденне чаювання на роботі, витрачання дорогоцінної електроенергії на приготування чаю – все це марнотратство і розкіш у нинішніх складних фінансово-економічних умовах. Так, наприклад, вважає консультативна організація з питань екології *“Envirowise”*, яку фінансує британський уряд.**

Британські фахівці пропонують запровадити жорсткий режим економії води та електрики при готуванні традиційного англійського чаю, а також створити спеціальну комісію, яка б відповідала за це.

Мешканці Сполученого Королівства вважаються одними із найбільших шанувальників чаю у світі. Підраховано, що щодня у країні споживають до 165 млн. горняток цього напою. Тобто, 70% британців п'ють його регулярно, а кожен британець за день випиває свої традиційні три чашки чаю. Проте, *“Envirowise”* зауважила одну особливість. Аби приготувати чай британці зазвичай кип'ятять воду вдвічі більше, ніж споживають. Відтак щороку вони “запасуються” окропом для 300 млн. чашок чаю, а випивають його вдвічі менше. Тож, на вітер викидається і цінна питна вода, і дорога електроенергія.

Щоб зекономити на ресурсах, британські експерти вимагають від роботодавців запровадити для всіх своїх працівників правило кип'ятити воду тільки у чайниках і скасувати традицію заварювати чай у своєму посуді, на що йде більше води. А малому бізнесу краще за все взагалі перейти на двокамерні екочайники, в яких можна підігрівати воду на одне запарювання чаю.

За словами директора *“Envirowise”* Мері Леонард, такі заходи дозволять мешканцям Великої Британії за рік економити стільки електроенергії і води, скільки потрібно було б для приготування понад 30 млн. горняток чаю. Саме стільки, скільки їх британці так у підсумку і не



випили. При цьому людям радять брати приклад з жителів Індії, – кожен з них при величезній кількості чаю в країні споживає його всього лише 700 г на рік.

За матеріалами *Izvestia.ru*

## ❖ Ексклюзивна кава

## Корі Luwak – найдорожча у світі кава походить із індонезійських островів Ява, Суматра, Сулавесі

**Як вважаєте ви, із чого виробляють цю елітну і найдорожчу у світі каву? З якогось рідкісного, особливого сорту? Та ні, – її продукують із перетравлених у кишківнику маленького звірятка – виверр – і отриманих “природними шляхами” кавових зерен.**

Йдеться про знаменитий сорт кави Корі Luwak, якому немає рівних за рідкістю та ціною – \$ 1000 за кілограм. Походить ця кава з Індонезії, де її збирають на островах Ява, Суматра, Сулавесі. “Корі” індонезійською означає “кава”, а “Luwak” – це назва звірятка, різновид циветти (родина виверрових).

Льовак мешкає на деревах і є звичайним маленьким, хоча і симпатичним, хижаком. Він любить ласувати зернами кави і обирає серед них лише стиглі і ароматні. Цього “шанувальника” кави вважають шкідником до тих пір, поки не здогадалися заробляти на ньому великі гроші.

Вся справа в тім, що льовак з'їдає набагато більше кавових зернин, ніж здатен перетравити. Неперетравлені зерна, які проходять крізь кишковотравну систему льовака, підлягають дії його ензимів, а потім виходять із нього “природним шляхом”. Унаслідок смак зерен докорінно змінюється.

Місцеві жителі старанно збирають не перетравлені звірячком зерна, з яких і виготовляють найдорожчу у світі каву. Ось так і з'являється на світ Корі Luwak.

Місцеві жителі старанно збирають не перетравлені звірячком зерна, з яких і виготовляють найдорожчу у світі каву. Ось так і з'являється на світ Корі Luwak.

Незважаючи на дуже своєрідне походження цього напою, виробники присягаються, що він задовольняє усім найвищим стандартам якості! Кава цього сорту має чудовий карамельний відтінок і ніжний аромат шоколаду.

На думку вчених, малоімовірно, що цю вишукану каву можна буде у майбутньому відтворити штучним шляхом.

Дослідник із Гвелфського університету (провінція Онтаріо, Канада) Массимо Марконе зацікавився, чи не можна часом відтворити такий ефект, якого надають каві циветти. У своїх пошуках вчений опинився на батьківщині кави, – Ефіопії, – де є і кава, і циветти.

У журналі *Food Research International* канадець Массимо Марконе розповів, як він готував каву із зерен, особисто відібраних ним із помету африканської циветти, і порівнював каву із Корі Luwak.

Вчений виявив, що в обох випадках травна діяльність циветт розкладала протеїни, що містилися у кавових зернах. Завдяки цьому при обсмажуванні смак та аромат кави ще більше посилювався. Деякі протеїни



повністю вимиваються із зернин, тому кава, отримана із них, менше гірчить.

Проте каву Корі Luwak не так легко скопіювати, як на це сподівався М. Марконе: кишківник індонезійських кішок набагато ретельніше розщеплює білки, ніж це робить травна система ефіопських циветт. А повільна обробка бактеріями та ензимами у кишківнику циветт схожа на метод ферментації, відомий як “волога” обробка. Навіть речовина при цьому використовується одна й та сама – молочнокислі бактерії.

Переважає більшість Корі Luwak традиційно відправляється до Японії. Хоча на кавовому ринку США та деяких інших країн Європи цей сорт кави користується незмінно високим попитом.

Т. Космів.

## ❖ Промоції

## Food Show – представницький гастрономічний фестиваль у Росії

**Нещодавно завершив свою роботу гастрономічний московський фестиваль *Food Show*, який у засобах масової інформації охрестили “меккою гурманів”.**

Фестиваль став місцем зустрічі метрів кулінарії, професіоналів-кондитерів, сомельє, бариста, шеф-кухарів

кращих ресторанів, барів і просто поціновувачів вишуканої кухні. За оцінкою організаторів, *Food Show* відвідали понад 70 тис. людей.

Учасники *Food Show* взяли участь у фієсті млинців, майстер-класах бариста, кавових дегустаціях, яєчному паті, салат-шоу, відкрили для себе секрети кондитерсько-

го мистецтва та особливості національних кухонь тощо.

Крім постійних кавових дегустацій, було організоване і шоу *Latte-art* під керівництвом досвідчених бариста. Майстерність рисунків на молочній піні капучіно і латте оцінювало професійне журі.

Oritrade.ru

## ❖ Огляд ринку

**Ринкові ціни на зерно арабіки і робусти зазнали змін у період 30 січня – 5 лютого 2009 року. Про це докладніше.**

У звітному періоді ціни на каву підвищилися. Так, арабіка з поставкою в березні 2009 року подорожчала в Нью-Йорку на 1,77%. А ціна робусти з поставкою в березні 2009 року в Лондоні зросла на 0,82%.

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у березні 2009 року склала 121,50 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 30 січня 2009 року.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів із кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 30 січня 2009 року чиста довга позиція у великих інвестиційних фондах збільшилася до 3158 лотів (+2055 лотів за тиждень).

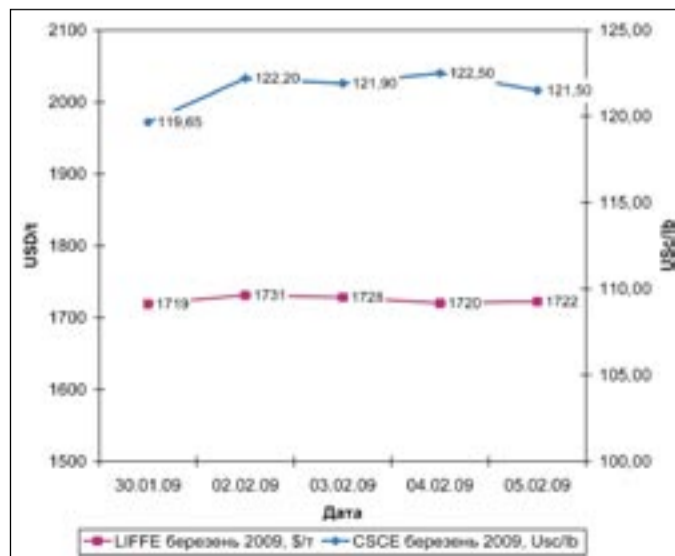
Чиста коротка позиція торгових домів зросла до 4714 лотів (+3360 лотів за тиждень). Чиста довга позиція дрібних торговців піднялася до 1556 лотів

## Динаміка міжнародного ринку кави за період 30 січня – 5 лютого 2009 року

(+1305 лотів за тиждень). Чиста довга позиція індекс-трейдерів зменшилася до 31398 лотів (-940 лотів за тиждень). Частка довгої позиції індекс-трейдерів у комбінованому відкритому інтересі (разом з ф'ючерсами та опціонами) у звітному періоді складала 21,5%. Відкритий інтерес по ф'ючерсах збільшився до 128222 лотів (+1060 лотів). Сертифіковані запаси арабіки на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 5 лютого 2009 року зменшилися до 4,274,239 мішків по 60 кг (-48364 мішків до 29 січня 2009 року).

У Колумбії об'єми торгів зеленою кавою були невеликими на минулому тижні, оскільки поставки врожаю 2008/09 року все ще обмежені, а диференціали цін колумбійської кави до біржових котувань дуже високі (+24/+25 центів/фунт за умо-

### Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 30 січня – 5 лютого 2009 року



вами ФОБ). За даними асоціації експортерів кавового зерна Колумбії через дефіцит кави у найближчий час великі експортери змушені будуть відкласти відвантаження за вже укладеними контрактами.

Подібна ситуація склалася і в країнах Центральної Америки, де ціни також зросли через неурожай у Колумбії. Премії до цін костариканської і гватемальської кави від різдвяних свят збільшилися на 20 центів/фунт, а диференціали на комерційні сорти зросли на 5-10 центів/фунт. Гондураська кава *highgrown* продавалася на минулому тижні за попередніми диференціалами до біржових цін на рівні +2/+3 центів/фунт. Через нестачу митої арабіки в Центральній Америці і Колумбії деякі трейдери намагаються покрити дефіцит поставками зерна із Руанди, Уганди, Бурунді.

Біржа ICE відклала початок торгів контрактами *swar* з 30 січня 2009 року на 23 лютого 2009-го. Новий контракт *swar*



на каву буде позабіржовою угодою, яка має надати ринку більшої прозорості.

Розрахункова ціна закриття на зерно робусти склала 1722 \$/т за березневим ф'ючерсом лондонської біржі *Euronext* (LIFFE) 5 лютого 2009 року.

Впродовж тижня ціна азійської кави збільшилася через незначні обсяги пропозицій, у зв'язку зі святкуванням Нового року у В'єтнамі, а також через зростання біржових котувань. Знижки (диференціали) на в'єтнамське зерно до біржових цін були стабільними і склали мінус 130-150 \$/т на умовах ФОБ Хошимин. А ціни на робусту “черрі АБ” в Індії минулого тижня збільшилися з 1750 до 1800 \$/т.

За матеріалами *Coffetea.ru*

❖ Смачно і корисно

## Гаряча кава робить людей лагіднішими



**Американські вчені з Єльського університету та університету штату Колорадо дійшли висновку, що гарячий чай або кава здатні стимулювати людину до позитивних емоцій.**

У ході наукових досліджень, вчені обрали групу добровольців, які під час пиття чаю і кави, мали ознайомитися з досить незнайомих людей та скласти свою думку про них. Відтак виявилось, що ті учасники експерименту, які пили гарячий напій, бачили в незнайомих людях багато позитивних рис, на відміну від тих, хто вживав охолоджені чай та каву.

За словами спеціалістів, інформація про фізичне та емоційне тепло обробляється в одній і тій же ділянці головного мозку. Тож, щоб стати лагідною людиною достатньо прийняти гарячу ванну, або випити чашечку гарячої кави. Варто відмітити, що таким явищем вчені пояснили і древні традиції різних народів світу знайомитися та продовжувати спілкування за чашкою кави чи чаю.

## Чай з медом у профілактиці багатьох захворювань

**Як вдалося виявити британським вченим в ході нових досліджень, чай містить в собі стільки корисних для здоров'я речовин, що його можна використовувати в якості профілактики багатьох видів захворювань.**

Йдеться про профілактику серцевих, деяких видів онкозахворювань та карієсу. А тепер до цього списку додалось і те, що міцний чай з лимоном та медом здатен збільшувати жіночий бюст: напій стимулює молочну залозу.

Ще також корисно використовувати зелений чай для полоскання ротової порожнини. Це попереджає виникнення карієсу та зміцнює зубну емаль. Зелений чай рятє від раку шкі-

ри, оскільки містить значну кількість антиоксидантів. Крім того, було встановлено, що щоденне вживання чаю сприяє зміцненню кісткової системи людини.



## Корисним може бути й аромат кави

**Виявляється, аромат кави також може бути корисним, як і сам напій.**

Вчені встановили, що запах кави стимулює імунну систему і активізує роботу мозку. Іноді достатньо вдихати кавовий аромат для того, щоб само-

почуття стало кращим. Запах смажених зерен заспокоює і розслабляє.

Енергія, бадьорість, збільшення швидкості мозкових та фізичних реакцій – така дія кави відома людям здавна. Цей ефект обумовлений впливом кофеїну на гіпофіз, що починає виділяти гормон, який посилює виробіток адреналіну. Саме завдяки адреналіну збільшується частота серцевих скорочень, печінка починає виробляти більше глюкози, що сприяє накопиченню енергії. Кофеїн також звужує кровоносні судини, полегшує дихання і дозволяє їм скорочуватись легше та ефективніше. Таким чином, активний початок дня завдяки чашці кави – це не міф і не перебільшення.

Підготувала Юлія Цюпка.

❖ Сервіс

## На Філіппінах каву можна замовити за допомогою стільникового телефону

**Мережа філіппінських кав'ярень "Фігаро" оголосила про своє партнерство із корпорацією і. Can Worldwide з метою презентувати широкому загалу мобільну систему замовлень продуктів і напоїв та їх оплати.**

У заяві мережі філіппінських кав'ярень "Фігаро" йдеться про те, що вона заохочує користувачів стільникових телефонів замовляти спеціальне програмне забезпечення, розроблене корпорацією і. Can Wor-

ldwide та реєструвати власні ідентифікаційні номери або ПІН.

Користувачі також можуть завантажити меню "Фігаро", що дозволить із легкістю придбати потрібні продукти. Платежі будуть вестися із використанням сервісів Банку Філіппінських островів та банківського консорціуму Bancnet. Адміністрація компанії каже, що на даний момент вони шукають партнерів для розширення сфери обслуговування.

Lenta.co.il

❖ У Світі Кави

## Географія походження сортів зерна, з яких виготовляється кава торгової марки "Галка"



### Перуанська арабіка (Peru SHB Villa Rica Chanchamayo)

**Високоякісна кавопродукція торгової марки "Галка" виготовляється із добірного зерна арабіки і робусти, яке надходить на виробництво більш ніж із двадцяти країн світу. Саме ці екзотичні країни і подарували людству ароматну каву. Смакуємо її із насолодою і ми, хоча не завжди знаємо, звідки походить зерно, які має особливості та характеристики.**

**Сьогодні ми познайомимся з одним із кращих сортів кави – перуанською арабікою (Peru SHB Villa Rica Chanchamayo).**

Крайня північна точка Перу, що у Південній Америці, розташована на екваторі, а південна – на широті 18°21', тобто, країна лежить поміж екватором і Південним тропіком. Площа 1 млн. 285 тис. км<sup>2</sup>. Населення 18 млн. 3 тис. мешканців. Столиця – Лима.

Природа країни багата і доволі несподівана. Пустелі і недоступні гірські схили, крига і селєві потоки, гірські лавини і землетруси, зибучі піски та безкраї, дикі хащі тропіків – це лише окремі картини природних контрастів географії Перу.

Плантації арабіки розташовані здебільшого у департаментах Хунин, Куско, Кахамарка. Тут на східних схилах Анд, у долинах Східної Кордильєри найкращі кліматичні умови для вирощування кавових дерев.

Сезон збирання врожаю арабіки розпочинається у квітні і завершується у жовтні, коли до-

стигають останні ягоди. Значна частина перуанської арабіки є митою.

Перуанська кава арабіка належить до різновидів зерна типу other milds (м'які сорти). Кава має лагідний солодкуватий смак з легкою кислинкою.

Правдиві шанувальники перуанського зерна арабіки вважають його неперевершеним, цінним і досконалим матеріалом для своїх дегустаційних фантазій.

При бажанні і певних навичках ви будете винагороджені філіжанкою найкращої, вишуканої кави, яка розкриє особливий букет аромату і в численних сумішах, а також у поєднанні з іншими видами кави.

Дрібні фермери виробляють основну масу всієї кави. Баланс надходить від середніх і більших господарств, плантації деяких з них розташовані на висоті 1.700 м та вище над рівнем моря.

Перуанська палата кави стверджує, що

виробництво в країні може досягнути 5.37 млн. мішків до 2015 року через достатню кількість обробленої, багатой на поживні речовини землі в кавовому поясі між Андами і дощовими лісами. Перу продає більшість своєї кави в Німеччину і Сполучені Штати, але покладається на збільшення попиту на відносно нових ринках, таких як Польща, Угорщина і Боснія.

ARS.



❖ Подарунковий бум

## Подарунки, які користуються підвищеним попитом у англійців

**І хоча новорічно-різдвяні свята вже давно минули, в Англії подарунковий бум все одне не вщухає. Адже й справді, так приємно отримувати подарунки, а також дарувати їх своїм близьким і рідним цілий рік.**

Величезної популярності в англійців набули, наприклад, особливі іменні чашки і горнятка для кави і чаю. Вони зроблені так, аби колеги по роботі не змогли часом скористатися ними у відсутності господаря. Для цього треба лише витягнути із горнятка спеціальний корок, що кріпиться на дні. Відтак той, хто спробує потайки налити у чуже горнятко каву або чай, буде дуже розчарований і

не зможе, звісно, використати його за призначенням.

Цікавим є і подарунковий бум у вигляді спеціальної зимової ялинки, але ставиться вона у кімнаті маківкою вниз. Такими ялинками, що ввійшли у моду, торгує лондонський універсам "Джон Л'юїс". Іграшки для цих зелених красунь розробляють дизайнери.

А от ще один модний і дешевий презент, який користується підвищеним попитом серед англійців у нинішню економічну скруту. Це – футляр для банану. В інструкції до новинки вказується що, поклавши фрукт у футляр, ви не ризикуєте розчавити його, навіть, якщо випадково сядете на футляр.

Top.rbc.ru



Рекламно-інформаційна газета  
Видавець  
СП "Галка Лтд"

Свідоцтво про державну реєстрацію  
ЛВ 369 від 15 серпня 1997 року

Редактор  
Олександр СЕГЕДІЙ  
При передруку посилання  
на газету "Галицька кава"  
обов'язкове  
© Усі права застережено

Адреса редакції:  
Львів, вул. Мельничука, 12,  
тел. (0322) 40-91-63  
E-mail: info@galca.ua  
WEB: www.galca.ua

Віддруковано  
у друкарні "Простір-М"  
м. Львів, вул. Чайковського, 27  
1 друк.арк.  
Тираж 1000 прим.