



Серпень  
2009 рік  
№ 8 (131)

# ГАЛКИШКА КАВА



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Свято на Полтавщині

## Національний Сорочинський Ярмарок-2009 – барвіста палітра українських народних традицій

На теренах Полтавщини з 19 по 23 серпня 2009 року у Великих Сорочинцях відбулося незабутнє та яскраве дійство – Національний Сорочинський ярмарок, учасником якого традиційно стала і Львівська кавова фабрика «Галка».

Серед гостей та відвідувачів заходу – представники з Білорусі, Росії, Грузії, Польщі, навіть Японії, В'єтнаму, Нігерії і ряду інших країн. Цьогорічне святкування Сорочинського ярмарку було приурочене 200-річчю від дня народження великого письменника та майстра художнього слова – Миколи Васильовича Гоголя, який мальовничо описував це дійство у своїх творах. В рамках ярмарку також проводився Фестиваль української народної творчості, в якому брали участь не тільки професійні виконавці, але й понад 60 аматорських колективів, у т. ч. 10 дитячих з різних куточків України.

Присутніх приємно вразило різноманіття народних костюмів та звичаїв, що завжди були ознакою багатї спадщини нашого народу. На фестивалі можна було зустріти колективи з Сахаліну, Азербайджану, Латвії.

Полтавська земля зустріла своїх гостей теплим сонцем та прохолодними ранками. Однак проводжала запахом осені, спілих запашних яблук, кавунів і краплинами теплої осінньої дощу. Але це не завадило всім насолоджуватися картинами національної самобутності, духом якої була пронизана атмосфера цього яскравого заходу у Великих Сорочинцях.

Чудовими творами дивували нас майстри художньої вишивки, українського народного одягу, виробів з бісеру, автори керамічних, дерев'яних, глиняних, кованих, шкіряних, солом'яних виробів тощо. На високому рівні відбулась пре-



зентація промислової, агропромислової та будівельної галузей. Приємно вразило і зарубіжжя, запропонувавши широкий асортимент азербайджанських вин та коньяків, власних національних кулінарних виробів, східних солодощів та прянощів.

Цьогоріч серед багатьох найменувань продукції «Галка» теж похизувалася своїми новинками, а саме: «Еспресо Преміум» – меленою кавою з найкращих сортів арабіки та робусти та кавою групи «3 в 1» – Classic та Strong з класичним та насиченим смаками кави та вершків.

Відвідувачі павільйону «Галка» традиційно мали можливість безкоштовно скуштувати ароматну каву «Галка», отримати приємні подарунки, вичерпну інформацію щодо продукції, яка зацікавила та придбати її. Тому й не дивно, що біля павільйону галківчан щодня збиралося чимало відвідувачів, оскільки аромат львівської кави був однією з родзинок унікального та самобутнього українського свята на Полтавщині.

Юлія Цюпка.



❖ Інформновини

### МІЖНАРОДНА КАВОВА ОРГАНІЗАЦІЯ (ICO) ПРОГНОЗУЄ У 2009-2010 рр. СКОРОЧЕННЯ СВІТОВОГО ВИРОБНИЦТВА КАВИ

Експерти Міжнародної Кавової Організації (ICO) прогнозують у сезоні 2009/10 р. скорочення світового виробництва кави, яке пов'язане, насамперед, із вегетативним циклом кавових дерев у Бразилії. Цей цикл відбувається щодва роки, позаяк кількість родючих дерев може помітно зменшитися. За оцінками американських дослідників, кількість родючих кавових дерев у Бразилії у сезоні 2009/10 р. може зменшитися на 2,7%.

### НЕЗВАЖАЮЧИ НА ДОЩОВУ ПОГОДУ КОЛУМБІЙ ВДАЛОСЯ ВИКОНАТИ ЦІЛЬОВИЙ ОБ'ЄМ ВИРОБНИЦТВА КАВИ

Колумбія виробила у першій половині 2009 року 4,24 млн. мішків кавового зерна, що на 31% менше, ніж в аналогічний період торік. Незважаючи на це Колумбійська Федерація кави переконана, що країні вдалося впоратися з цільовим об'ємом виробництва зерна на рівні 11-11,5 млн. мішків по 60 кг за умови несприятливої дощової погоди.

### БРАЗИЛІЯ РЕАЛІЗОВАЛА ОПЦІОНИ НА ЗАКУПІВЛЮ 3 МЛН. МІШКІВ КАВИ

Бразилія реалізувала опціони ще 2 млн. мішків кави по 60 кг кожний за гарантованою державою ціною на рівні від 303,50 до 314,40 реалів за мішок вагою 60 кг (159,00 – 164,60 доларів за мішок). Тож, продано опціонів на загальну суму 3 млн. мішків кави по 60 кг. Всього в програмі передбачено продаж опціонів саме на 3 млн. мішків, втім бразильський уряд повідомляє, що може закупити каву у більшій кількості, ніж передбачено програмою. Програма продажу опціонів на державну закупівлю кави призначена для підтримки виробників кавового сектору в Бразилії.

### ЕКСПОРТ КАВИ ІЗ ЦЕНТРАЛЬНОЇ АМЕРИКИ, МЕКСИКИ І КОЛУМБІЇ В СЕРЕДИНІ 2009 РОКУ ЗНАЧНО СКОРОТИВСЯ

Експорт кавового зерна із Центральної Америки, Мексики і Колумбії в липні 2009 року скоротився до 2 515 693 мішків по 60 кг, що на 10% менше від експорту цього ж місяця 2008 року. Загальний накопичений експорт кави із цього регіону в період з жовтня 2008 року по липень 2009-го склав 20 360 260 мішків по 60 кг, що на 9% менше обсягів експорту цього ж періоду сезону 2007/08 року. Експорт кави із Колумбії за аналогічний період зменшився на 21,5%. Скорочення виробництва кави в Колумбії спричинило зростання цін митої арабіки із Центральної Америки.

### МЕКСИКА СПРОЩУЄ ПРОЦЕДУРУ ТОРГІВЛІ КАВОЮ З КОЛУМБІЄЮ

Мексика спростила процес торгівлі кавовим зерном з Колумбією, щоб полегшити імпорту колумбійської кави. Відтепер колумбійському експортеру для отримання імпортного дозволу на ввезення кави в Мексику достатньо оформити заявку через Інтернет.





## ❖ Інформовини

**ЕКСПОРТ В'ЄТНАМСЬКОЇ КАВИ  
ЗА ЛИПЕНЬ 2009 РОКУ ЗРІС НА 7,7%  
ПОРІВНЯНО З МИНУЛОРІЧНИМ**

Експорт кави із В'єтнаму збільшився у липні 2009 року на 7,7% порівняно з липнем торік, до 1,17 млн. мішків по 60 кг. Накопичений об'єм експорту кави із В'єтнаму з жовтня 2008 по липень 2009 року досяг 17,47 млн. мішків по 60 кг, що на 19,2% більше експорту аналогічного періоду сезону 2007/08 року. У В'єтнамі ще може залишитися близько 2,8 млн. мішків кави по 60 кг. Новий урожай буде вже в жовтні-листопаді 2009 року. За оцінками Департаменту Сільського Господарства США обсяги експорту кави із В'єтнаму в сезоні 2008/09 року можуть скласти 18,8 млн. мішків, що являє собою 20% всього світового експорту зеленої кави. Водночас у В'єтнамі ціна на свою каву на ринку підскочила з 1280 доларів за тунну до 1420 доларів за тунну на умовах FOB Хошимин. Згодом на внутрішньому ринку країни ціна кави піднімалася і до 26 млн. в'єтнамських донгів за тунну робусти (1461 долар за тунну)

**АГЕНТСТВО РЕЙТЕРС ПРОВЕЛО  
ОПИТУВАННЯ ТРЕЙДЕРІВ**

Опитування трейдерів, що його провело агентство Рейтерс, показало, що більшість учасників ринку очікують рекордного врожаю кави в Бразилії в сезоні 2010/11 року на рівні 52 млн. мішків по 60 кг.

**ЕКСПОРТ КАВИ ІЗ САЛЬВАДОРУ  
В ЛИПНІ 2009 РОКУ ЗРІС  
НА 4,6% ПОРІВНЯНО З ТОРИШНІМ**

Експорт кави із Сальвадору в липні 2009 року збільшився до 152386 мішків по 60 кг, що на 4,6% більше від експорту липня минулого року. Загальний накопичений експорт кави із Сальвадору в сезоні 2008/09 року (з жовтня 2008 по липень 2009) склав 1,13 млн. мішків по 60 кг, що менше експорту в аналогічному періоді сезону 2007/08 на 4,2%.

**У БРАЗИЛЬСЬКОМУ КАВОВОМУ  
ПОЯСІ СПОСТЕРІГАЄТЬСЯ  
ЗАТЯЖНА ДОЩОВА ПОГОДА,  
ЯКА МОЖЕ ПОГРІШИТИ ЯКІСТЬ  
НАСТУПНОГО ВРОЖАЮ КАВИ**

У Бразилії в останні тижні спостерігається дуже дощова погода, яка не сприяє збиранню врожаю 2009/10 року і може погіршити якість кави. У деяких регіонах зерна кави надто ферментуються, що негативно позначиться на смаку кави. Агрономи вважають також, що дощі можуть спричинити раннє квітнення кави у вересні, а відтак викличе нерегулярне визрівання кавових ягід. Тобто, під час збирання врожаю 2010/11 року на деревах будуть спостерігатися стиглі ягоди кави, напівстиглі й зовсім зелені, що збільшить витрати зі збирання кави і погіршить середню якість. Додаткове занепокоєння агрономів про урожай бразильської кави у наступному сезоні 2010/11 року викликає той факт, що минулоріч скоротилося використання добрив на 20-30% через зростання цін. Фермери ж вважають, що надмірні дощі можуть дешо компенсувати нестачу добрив.

**ЕКСПОРТЕРИ ІЗ В'ЄТНАМУ  
ЗАТРИМУЮТЬ ВІДВАНТАЖЕННЯ  
КАВИ ЧЕРЕЗ ПАДІННЯ КОТИРУВАНЬ  
НА ЛОНДОНСЬКІЙ БІРЖІ**

За відомостями інформантів, експортери із В'єтнаму затримують відвантаження від 80 000 до 100 000 тонн кави через падіння котирувань на лондонській біржі. Деякі в'єтнамські експортери не відвантажують каву ще з березня, вимагаючи вищої ціни за неї по вже укладених контрактах. Оскільки покупці хочуть отримувати каву за договірною ціною з більшою скидкою, в'єтнамські виробники просто відмовляються виконувати свої зобов'язання. Деякі в'єтнамські фермери вважають, що якщо вони стримуватимуть запаси, то це викличе зростання цін, хоча це і не так, поза як робусту можна купити і в інших регіонах. Через побоювання дефолтів з боку продавців із В'єтнаму великі торгові домови вже перейшли на закупівлю робусти в Індонезії. Ціна індонезійської кави робуста 4-го сорту (80 дефектів) сьогодні продається без скидки до лондонської біржі, але тим не менше, користується попитом через скорочення пропозиції в'єтнамської кави.

Переклад з англ.



## ❖ Чайна індустрія

**Китай вийшов на третє місце у світі за експортом чаю**

*Заступник міністра комерції КНР заявив, що в останні роки в країні динамічно розвивається чайна індустрія. За підсумками торік Китай і надалі посідає лідируюче місце в світі за обсягами посівних площ чаю і показником його виробництва. Нині країна вийшла на третє місце на планеті за чайним експортом.*



За словами заступника міністра комерції КНР на церемонії відкриття Міжнародної конференції й виставки чаю-2009, чайне виробництво посідає важливе місце у сільському господарстві Китаю. Торік площі чайних плантацій в країні досягли 1,6 млн. га, а обсяги виробництва чаю – 1,24 млн. тонн, що складає третину всього світового виробництва. Разом із тим, у попередньому році із КНР було експортовано 297 тис. тонн чаю вартістю \$682 млн. За цим показником Китай поступився лише Кенії і Шри-Ланці.

Голова Міжнародного комітету по чаю Майкл Банстон у своїй доповіді на конфе-

ренції відзначив, що чай у якості здорового напою, стає прийнятним для все більшого числа людей у всьому світі. За останні 20 років на 50% виріс світовий обсяг виробництва і споживання чаю. Відтак розвиток чайного виробництва для Китаю, найбільшої в світі країни-виробника і країни-споживача чаю, має великі переваги.

Серед організаторів цьогорічної Міжнародної конференції і виставки чаю-2009 були присутні представники Китайської торгової палати з імпорту та експорту харчових продуктів, місцевої і тваринницької продукції, Міжнародного комітету по чаю, Бюро у справах розвитку зовнішньої торгівлі Міністерства комерції КНР, Управління комерції провінції Сичуань та Народного уряду м. Ченду.

За матеріалами  
Xinhuanet.com

## ❖ Відродження виробництва

**Ангола вирішила повернути собі  
колишню славу кавового постачальника**

*Колись Ангола входила до першої четвірки постачальників кави на світовий ринок, та 30-річна громадянська війна, занепад майже повністю знищили ангольську економіку. Сьогодні країна вкладає мільйони доларів у кавову галузь і будує плани на майбутнє.*

Ангола вирішила відродити свою колишню славу постачальника однієї з країн у світі кави сорту робуста. Зараз в це важко повірити, але сорок років тому країна – тоді ще колишня португальська колонія – була в числі головних виробників в Африці разом з ПАР, Південною Родезією (нині Зімбабве) і Мозамбіком.

Сьогодні Ангола відома як провідний експортер нафти в Африці, а колись вона забезпечувала Португалію та багато країн Тропічної Африки продукцією сільського господар-

ства. Вона входила до першої четвірки постачальників нафти на світовий ринок.

Близько 30 років громадянської війни і розрухи майже повністю знищили ангольську економіку, зруйнували і аграрний сектор, зокрема, знамениті кавові плантації, які потребують відновлення. Ангола сьогодні вкладає у кавову галузь мільйони доларів.

“Ангольський сорт робуста – найбільш якісний серед усіх,-

каже представник Національного інституту кави Маймона Ромулу.- В нас найкращі умови для вирощування кави, клімат та достатня кількість опадів. Щодо робусти, то ми відновлюємо її виробництво на центральному узгір'ї. Сподіваємося цього року на добрий врожай.”

У кращі роки, на початку 1970-х, Ангола виробляла 288 тис. тонн кавового зерна силами 2500 великих кооперативів та

1/4 млн. дрібних селянських господарств. У 1985 році 34 державні компанії давали всього 9 тис. тонн зерна, а у 2007 році – 2 тис. тонн. Тим часом, світові ціни швидко зростають. Торік ціни на робусту піднялися на 45% до 2 650 доларів за тунну. Це дозволяє Анголі сподіватися за рахунок кави підняти все своє сільське господарство.

Ami-tass.ru



## ❖ Новини компаній

**McDonald's пропонує китайцям дешеву каву**

*Одна із найбільших у світі мережа ресторанів фаст-фуду McDonald's вирішила заробити під час кризи на перспективному китайському ринку.*

Нещодавно було оголошено про розширення асортименту у ресторанах мережі. Китайцям запропонують тепер нову каву із зерен арабіки за \$1 (виходячи зі споживчих уподобань формату McCafe), 4 нових вида морозива та ще декілька видів недорогих сніків.

Китайський ринок фаст-фуду для McDonald's – перший у світі (після США). У 2008 році McDonald's відкрив 146 ресторанів у Китаї, збільшивши їх кількість до 2200. Сьогодні в них працюють 60 тис. людей. За масштабами, мережа поступається лише KFC, у якій 2500 ресторанів під брендами KFC та Pizza Hut.

Починаючи ще з лютого поточного року McDonald's започаткував агресивну рекламну кампанію “Super Value”, яка повідомляла про

скорочення цін на половину асортименту до рівня 1999 року.

Програма “Супер ціни” торкнулася 4 меню вартістю \$2,4. Безпосередній конкурент McDonald's, KFC, навпаки, підвищила ціни ще в січні. Відтепер найдешевший гамбургер у McDonald's коштує \$0,88, тоді як у KFC – \$0,95. При цьому, слід зауважити, що середня зарплата китайського робочого \$30 на місяць. Отже, 7 центів – суттєва різниця.

McDonald's планує за 3 роки відкрити 500 ресторанів у Китаї. У 2009 році постануть ще 175 нових торгових точок, що забезпечить Країні Комунізму, що Переміг, 10 тис. нових робочих місць. Для порівняння, KFC планує відкрити 125 точок у поточному році.

За рік американські McDonald's заробляють на китайському ринку по \$2 млрд. Загалом ринок оцінюється у \$28 млрд. і фактично являє собою “бездонну бочку” у період на найближчі десять

років. “Це країна необмежених для нас можливостей”, - каже Jeff Schwartz, генеральний директор McDonald'sChina.

Irk.ru



## ❖ Петиція в Бундестаг

**Німці вимагають  
скасувати спеціальний  
податок на каву**

*Німецькі кавові лоббісти із об'єднання Coffee Hunting подали петицію до Бундестагу з вимогою скасувати існуючий в Німеччині спеціальний податок на каву. Підписи під масовим зверненням збирали до 25 серпня ц.р., повідомляє інтернет-видання RP-online.*

Як повідомляється, зараз у Німеччині з кожного кілограма обсмажених кавових зерен стягується 2,19 євро податків. До цього треба також додати семивідсотковий податок на додану вартість. У підсумку сума податків деколи перевищує закупівельну вартість, передає “Німецька хвиля”.

За словами представників Coffee Hunting, це “подвійне оподаткування” суттєво зменшує конкурентоздатність німецьких підприємств, що займаються торгівлею кави, перед іноземними компаніями як на внутрішньому, так і на європейському ринках.



Податок на каву був введений після Другої світової війни. Тоді кава вважалася рідкісним і дорогим напоєм, а “кавовий податок” у деякій мірі був податком на розкіш. Відтоді ситуація на ринку зазнала змін. Наприклад, чинний раніше податок на чай був скасований у 1993 році.

Нині, окрім Німеччини, податок на каву також діє у Бельгії та Данії, однак там його ставка значно нижча. Скасування податку і зниження цін може, на думку представників Coffee Hunting, додатково стимулювати попит і поживати економіку не лише в Німеччині, але й у країнах-виробниках кави.

Тим не менш, доля кавового податку поки не визначена, насамперед тому, що він забезпечує великі надходження до бюджету. Кава в Німеччині є справжнім культом. Щорік німці випивають у середньому 148 літрів кави на людину. Головними шанувальниками напою традиційно вважаються лікарі, журналісти, науковці, поліцейські і студенти. Більше кави п'ють тільки у Фінляндії.

Glavred.info

## ❖ Наслідки кризи

**Криза змушує Starbucks  
відкривати цілодобові кав'ярні**

*Відома в усьому світі мережа кав'ярень Starbucks має намір відкрити цілодобові кав'ярні. Окрім традиційної кави відвідувачі зможуть замовити собі пиво і вино. Якщо ідея виявиться вдалою, алкоголь з'явиться і в інших закладах Starbucks.*

Імовірно, ці нововведення допоможуть уникнути зачинення мережі закусочних, повідомляють інформантів. Поки що цілодобові кав'ярні будуть відчинені тільки у США. Згодом Starbucks відкриє в Сметлі новий, досить не типовий для своєї торгової марки ресторан.

Мережа кав'ярень Starbucks вже впроваджує багатьох місяців зазнає фінансових труднощів. Криза змушує її керівництво вдатися до жорсткої економії і закриття нерентабельних мереж по всьому світі. Поява в меню Starbucks алкоголю – взагалі революційний крок і зрушення в нинішній політиці компанії. До цього часу мережа кав'ярень не продавала міцних напоїв в жодному зі своїх закладів.

Delo.ua



## ❖ Здоров'я

## Зелений чай у профілактиці інсульту



Дослідження, яке проводилося у південному Китаї, виявило, що люди, у котрих уже стався інсульт і які протягом тривалого часу споживали зелений чай або червоний чай улун, у меншій мірі випадків мали рецидиви. За словами професора Колина Бінса, зелений чай зменшує ризик ішемічного інсульту на 50%. У чорному чаї також містяться корисні компоненти, однак, у значно меншій кількості.

Зелений чай має сотні різних елементів, що можуть сприяти у попередженні інсульту. Вчені вважають, – основним профілактичним елементом є галлат епігаллокатехін, який імовірно перешкоджає утворенню тромбів і знижує холестерин в крові. Вчені кажуть, що при цьому зелений чай не дає 100%-ої гарантії від інсульту і закликають не лише споживати чай, але й дотримуватися дієти і сповідувати здоровий спосіб життя.

За матеріалами studyaustralia.ru

Група вчених із Університету Curtin у результаті досліджень виявила, що регулярне споживання зеленого чаю протягом довгого часу сприяє профілактиці інсульту. Матеріали дослідів, який вивчав причини ішемічного інсульту, були опубліковані у медичному журналі Stroke.

## ❖ Чорний чай у профілактиці діабету (Precose)

Чорний чай містить речовину, яка нагадує за своїм складом препарати для лікування діабету другого типу – Precose і Glyset. Китайські вчені вивчали полісахариди у сортах чаю, і дійшли висновку, що навіть корисний зелений чай поступається чорному чаю за цим показником.

Ще у древній медицині Китаю та Японії полісахариди чорного чаю використовували для лікування багатьох хвороб, а сьогодні



виявлена їхня здатність знижувати рівень цукру в крові. Полісахариди пригнічують фермент альфа-глюкозидазу, яка перетворює крохмаль у глюкозу. На цьому механізмі заснована дія препаратів проти діабету.

Звісно, для отримання корисних речовин із чаю вчені застосовували спеціальні хімічні методи. Відтак звичайне запарювання чаю не дасть лікувального ефекту.

За матеріалами Medstream.ru

## ❖ Мистецтво чаю

## “У зелені молодого чайного листячка здатна розчинитися навіть небесна блакить...”

Британці першими почали присмачувати чай свіжим молоком, а також додавати до нього бергамот. Півтора століття тому вигадливі британські ділки навчилися підробляти зелений чай, змішуючи звичайний бур'ян із металеву тирсою. Водночас їхні зусилля в напрямку чорного чаю були марними. Відтак чорний шляхетний чай набув особливої популярності спершу в Північній Пальмірі, а потім й у всій Європі.

В цей час в Ірландії особливо полюбили кропити суху чайну заварку міцним віскі. Але далеко не у всіх народів шанувався чай, до якого додавали, приміром, грудочки цукру та ще й ласували разом з кремовими тістечками. Індійці, які полюбили пранюші, вважали, що до чаю є доречними тільки кориця, гвоздика і навіть

перець чілі. Рецепт індійців прийшовся до смаку в скандинавських країнах, де зігрівав душі і тіла промерзлим до кісток фіннів та шведів. У люті морози і снігові заметілі вони призвичаїлися пити саме такі чаї, називаючи їх “різдвяними”.

У Середній Азії чай вважається помічним від спекотної погоди. П'ють його поволі із глибоких пиал. А в Ірані, Єгипті, Афганістані чай вживають дуже гарячим, дуже цукрованим, дуже міцним. Американці ж шанують айс ті – чай із кубиками льоду, розбавляють його соком чи газованою водою. Цей спосіб чаювання є поширеним і модним серед багатьох поціновувачів оригінальних рецептів. Втім, це далеко не все на що здатне людство, закохане у чай. Сподіваємося, що про нові рецепти почуємо вже незабаром...

Т. Арсенів.

## ❖ Огляд ринку

## Динаміка міжнародного ринку кави за період 6 – 12 серпня 2009 року

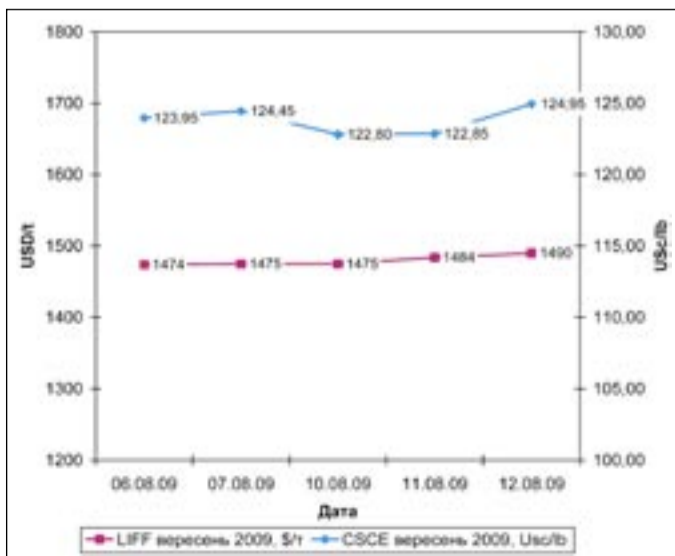
Ринкові ціни на зерно арабіки і робусту зазнали змін у період 6-12 серпня 2009 року. Про це докладніше.

У звітному періоді ціни на каву змінювалися різнонаправлено. Так, арабіка з поставкою у вересні 2009 року в Нью-Йорку зросла в ціні 0,3%, а робуста з поставкою у вересні 2009 року в Лондоні подешевшала на 1,2%.

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у вересні 2009 року склала 124,95 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 12 серпня 2009 року.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів із кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 3 серпня 2009 року чиста довга позиція великих

## Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 6 – 12 серпня 2009 року



## ❖ Винахід

## Японський робот-бариста

Японські винахідники створили каву новинку під назвою Coffee-making robot. Настільна іграшкова дівчинка стилізована під героїнь мультяшних манга і виконує всі процеси з приготування чашки кави, починаючи від насипання кавових зерен до кавового млинка і завершення наливанням готового напою.

Робот-дівчинка зростом 36 см, приваблива і симпатична, старанно відтворює всі ступені приготування кави. Спочатку вона засипає зерна до кавового млинка, потім насилає мелену каву у фільтр кавоварки, додає води і, нарешті, наливає готову каву до горнятка.

Демонстраційний ролик Coffee-making robot, що викладений на youtube.com, складається з багатьох «склеюк». Попри те, що роботу активно допомагають його творці, вони все ж зуміли добитися «ефекту присутності». У тілі роботодівчинки задіяно близько 20 цифрових сервомоторів, якими керує друкована плата, що розташована в голові. Завдяки добре продуманій конструкції кожний свій рух іграшкова робот виконує бездоганно.

За матеріалами rbcdaily.ru



## ❖ Альтернативне паливо

## Біопаливо із акул, кави і віскі

Сьогодні отримання біопалива є об'єктом наукових досліджень вчених багатьох країн світу.

Вчені із Гренландії запропонували використовувати туші полярних акул для виробництва біопалива. Спеціалісти із Арктичного технологічного центру (АРТЕК) вважають, що м'ясо не повинно “пропадати”. Якщо в їжу його споживати не можна (через отруйні властивості), то треба зберегти ресурс на виробництво біопалива.

Свій вибір щодо акули вчені обумовили рядом аргументів. По-перше, полярні акули Somniosus microcephalus часто стають здобиччю рибалок. По-друге, їм не загрожує вимирання. І, нарешті, біопаливо із цих тварин може стати відмінним джерелом енергії для віддалених населених пунктів.

Нині отримання біопалива є об'єктом досліджень вчених багатьох країн світу. Приміром, американці пропонують отримувати біопаливо із кавового лущиння або кавового фусу (гущі). Серед інших джерел називають оливкові кісточки, піломатеріали і навіть віскі.

Mujane.ru

## ❖ Виставкова експозиція

## Нова спеціалізована виставка кави, чаю і какао COTECA пройде в німецькому Гамбургу

Міжнародний майданчик для провідної галузі, – COTECA Hamburg, International Trade Show for the Coffee, Tea & Cocoa Business, – пройде 4-6 червня 2010 року у виставковому комплексі Гамбурга.

Компанія Hamburg Messe und Congress GmbH (HMC) у 2010 році проведе нову спеціалізовану виставку, присвячену темі кави, чаю і какао (COTECA).

Бернд Ауфдерхейде,

призначений

голова правління

компанії HMC,

разом із Альбертом

Дарбовеном з

однойменної

кавообсмажувальної

фабрики, а також

Хольгер Прейбиш,

керівник Німецької

асоціації представників

кавової галузі, взяли

участь у прес-конференції

в рамках міжнародної

спеціалізованої виставки

INTERNORGA (березень 2009 р.,

Гамбург).

На виставці COTECA Hamburg

буде широко представлений

риннок гарячих напоїв.

Спектр пропозицій охоплює

виробників торгових підприємств,

обсмажувальних фабрик,

виробників техніки і фахівців

із надання послуг.

Міжнародна спеціалізована

виставка орієнтується також на

представників промисловості,

торгівлі, кавових магазинів у

всій Європі.

Бернд Ауфдерхейде, голова

Coffeetea.ru

правління компанії HMC каже: “COTECA Hamburg відмінно вписується у наш портфель міжнародних спеціалізованих виставок. Кожен рік ми успішно підтверджуємо наші знання і досвід в сфері ринку продажів готових продуктів і, звісно, маємо багато добрих контактів з партнерами. Завдяки цьому компанія HMC пропонує ідеальні умови для COTECA.”



Альберт Дарбовен, підприємство якого візьме участь у виставці COTECA Hamburg, зазначає, що Гамбург є столицею кави і чаю, місто має багату традицію і вважається одним із провідних перевалочних пунктів кави, чаю і какао у світі.

Очікується, що у виставці COTECA Hamburg, The International Trade Show for the Coffee, Tea & Cocoa Business візьме участь понад 200 учасників із Німеччини та інших країн світу.

У питаннях участі у виставці організатори надають свої реквізити: т. 040/3569 2444, факс. 040/3569 2449; uta.westermann@hamburg-messe.de

Coffeetea.ru

## ❖ Новини компаній

## Кавова війна між Nestle та Starbucks

Нещодавно в Чикаго і Сетлі з'явилася зовнішня реклама компанії Nestle, яка піддала нищівній критиці продукцію Starbucks за її дорожнечу. Це вже не перший крок, коли великі американські компанії атакують своїх конкурентів за допомогою реклами.

«Starbucks робить прекрасну розчинну каву. Ми робимо прекрасну розчинну каву. Тоді навіщо платити за їхню каву 400%?», – проголошують плакати в американському метро.

А поряд із мережевими кав'ярнями Starbucks з'явилися бігборди зі словами: «У чотири рази дорожче, ніж у нас, але лише із краплиною нашого смаку». Окрім цього, Nestle розгорнула кампанію в інтернеті зі слоганом «Добра кава – не дорога.»

Приводом для атаки явився вихід мережі кав'ярень Starbucks на ринок розчинної

кави із пакетиками розчинної кави – одного із найважливіших для Nestle продуктів. З весни поточного року Starbucks почала продавати свою каву під назвою Via в декількох американських містах та в Лондоні. Ціна одного пакетика Via в США – близько \$ 1, тоді як чашка розчинної кави Nescafe обійдеться приблизно у \$ 0,25 підрахувала Retailer Daily.

Представник Starbucks повідомив, що компанія не буде вдаватися до заходів у відповідь проти Nestle. В свою чергу штаб-квартира Nestle не стала коментувати питання щодо розповсюдження своєї реклами у Великобританії. Менеджер британського офісу Starbucks підтвердив, що Via з'явиться і на інших ринках, де діють її кав'ярні, до кінця цього року або на початку наступного.

Експерти з реклами негативно оцінили ініціативу Starbucks.

“Лідер ринку ніколи не повинен чинити як гравець-початківець», – цитує Retailer Daily консультанта The Blake Project Деррик Дайє. Тепер все більше компаній атакують конкурентів за допомогою реклами, кажує Дайє.

Vedomosti.ru



Coffeetea.ru



❖ У Світі Кави

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



### Індійська робуста (India Cherry AB)

Високоякісна кавопродукція торгової марки "Галка" виготовляється із добірного зерна арабіки і робусти, що 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 познайомимось з одним із кращих сортів кави – індійською робустою (India Cherry AB).

Кліматичні та ґрунтові умови Індії сприяють успішному вирощуванню тут найкращих гатунків кавового зерна.

Площа – 3,28 млн. км<sup>2</sup>. Населення – понад 1 млрд. мешканців. Столиця – Делі.

Клімат Індії – мусонний, субтропічний і тропічний, завдяки тому, що територію країни посередини перетинає Північний тропік.

Достатня кількість теплих і лагідних днів протягом року дозволяє збирати врожай

кави, починаючи з листопада і до кінця березня.

Індійська робуста Черрі відзначається міцним смаком, пікантним ароматом і характерним, вишуканим присмаком з легкою кислинкою. На



відміну від індійської арабіки, зерна робусти Черрі мають найвищий вміст кофеїну.

Нещодавно уряд країни затвердив 11 Проект Розширення фінансування плантацій, який буде реалізовано через Кавове Відомство Індії. Кавові плантації знаходяться у Coimbatore, Nigliris, Madurai та Theni. Ці регіони підпадають під програму фінансування. Допомогу буде надано у вигляді насаджування

нових кавових дерев замість старих, зрошення землі та зниження ступеня забруднення плантацій. Компанії, що є власністю спільних підприємств або корпорацій, не отримають фінансування. За винятком насадження нових кавових дерев, інші операції фінансуватимуться для підприємств із загальною площею угідь не менше 20 га.

Сьогодні Асоціація фермерів Індії розробляє заходи щодо покращення якості зерна. Індійські кавові фермери повинні ще більше опікуватися своїми плантаціями з тим, аби успішно конкурувати на ринку, – про це, зокрема, йшлося у виступі Голови Ради кави Дж. В. Кришна Рау. На міжнародному ринку індійська кава використовується, переважно, у більшості сумішей, але лише у пропорції 20-25% з іншими видами місцевих кав, що є причиною збалансованості. Вирішальним для фермерів може стати вирощування груп однорідних різновидів кавових зерен, щоб обсаджувачі розробляли окремі суміші. Це сприятиме створенню кавової культури, якій довірятимуть, й водночас стимулюватиме попит на чисту індійську каву.

ARS.

❖ Незвичайна репродукція

### Австралійці створили "Мону Лізу" із кави з молоком



Учасники і відвідувачі сиднейського фестивалю The Rocks Aroma Festival, присвяченого різноманітним досягненням у виробництві кави, чаю, шоколаду, солодошів, відтворили репродукцію відомого полотна Леонардо да Вінчі "Мона Ліза" за допомогою кави з молоком, повідомили інформантства.

Для створення картини розміром 6 x 4 м знадобилося 3604 склянки кави різної міцності, а також молоко і вершки для досягнення потрібної кольорової гами.

Під час роботи використали 338 літрів молока. Ро-

боту виконували 8 людей впродовж трьох годин. Нині кавову "Мону Лізу" оглянули вже 130 тис. осіб.

За словами представника адміністрації портової зони сиднейського порту Елейн Келлі, яка організувала цей захід, шедевр великого митця відтворювався різними способами багато разів, але його ще ніколи не робили з кави.

Оригінал "Мони Лізи" (дерево, олія, 77 x 53 см) зберігається сьогодні у Луврі. Леонардо да Вінчі працював над своїм геніальним полотном із перервами від 1503 до 1519 року.

Belta.by

❖ Все тече, все змінюється

## Господарі американських кав'ярень вже зовсім не раді відвідувачам із ноутбуками

Світова криза змушує господарів американських кав'ярень переглянути свій підхід до відвідувачів, котрі просиджують в них годинами за чашкою чаю чи кави і ноутбуком.

Близько десяти років тому власники фаст-фудів і ресторанів заманували безпечену аудиторію до себе, надаючи їй доступ до Wi-Fi і розетки біля столиків. Проте, останнім часом чимало закладів переглянули свою політику щодо відвідувачів. Наприклад, у кав'ярні Naidre's безкоштовний інтернет є доступним у будні з 11 до 14.00, у вихідні – з 10 до 15.00. А от Сосоа Вар у Нью-Йорку є більш демократичним. Там власникам ноутбуків не раді тільки у п'ятничний вечір, – пише The Wall Street Journal.

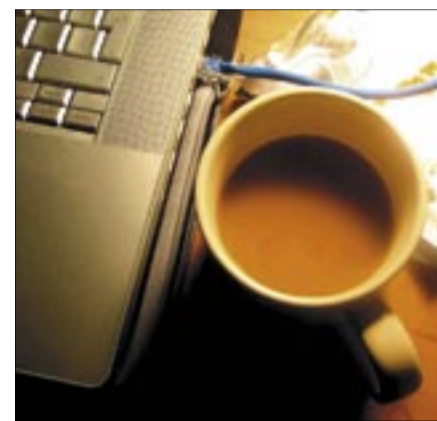
Чимало управлінців зараз замислюються над введенням жорсткіших правил. Звичайно, є кавові заклади, де не існує жодних обмежень для клієнтів з ноутбуками. Так, наприклад, Starbucks навпаки розширює онлайн-канали для своїх відвідувачів.

Справа в тім, що з початком кризи власники ноутбуків перестали бути прибутковими клієнтами. Менеджери кав'ярень зауважують, що такі відвідувачі можуть просидіти декілька годин за

столиком, замовивши лише одну каву за декілька доларів. А найбільш нахабні при цьому примудряються навіть принести із собою канапки! Відтак кавові заклади втрачають прибуток на клієнтах, яким потрібен тільки інтернет, і які не готові заплатити за їжу.

Аналогічна практика є і в деяких українських закладах: хтось вимикає Wi-Fi у вечірній час, частина кав'ярень практикує таке лише під час спортивних заходів або у кавовий прайм-тайм.

Itua.info



❖ Переоцінка цінностей

## Британці готові відмовитися від кави і нічних клубів на користь подорожей влітку



Мешканці Сполученого Королівства готові відмовитися від розваг і кави, аби зекономити гроші для подорожей влітку.

За результатами досліджень, що їх провело easyJet, чимало британців готові забути про аромат ранкової кави та їжу, що їй доставляють додому із ресторанів. Практично кожен восьмий учасник опитування (88%) повідомив, що уповні обійдеться і без кави взагалі, а ще майже три чверті (72%)

опитуваних вирішили відмовитися від дискотек, нічних клубів і веселих вечірок.

Більше половини учасників дослідження (52%) сказали, що вже почали купувати тільки продукцію супермаркетів, оскільки вона коштує дешевше, і це дозволить відкласти трохи грошей на інші покупки. Втім 68% респондентів повідомили, що не збираються відмовитися від подорожей під час відпустки, а ще 40% підтвердили, що вже зробили попереднє замовлення в турфірмах.

У своїх коментарях до результатів опитування представники британського автоперевізника кажуть, що люди почали ретельніше переглядати свої витрати і шукати способи зекономити хоча б декілька пенсів для більших заходів під час відпустки. Дослідження наочно довело і те, що саме на сьогоднішній день респонденти вважають за розкіш. Перше місце посіли розваги і відвідування кав'ярень.

TravelInn.ru

❖ Ближче до природи

## Унікальна печера-кав'ярня на корейському острові Чеджу

На корейському острові Чеджу під час створення місцевого саду з екологічно чистих рослин була знайдена величезна печера, в якій згодом відкрили кав'ярню "Домашні джерела", повідомляє TravelInn.ru.

В унікальній печерній кав'ярні, яка оточена плантаціями чаю, відвідувачам пропонують різноманітні сорти чаю та кави. В середині печери б'ють водограї, створюючи казкову картину на тлі чудернацьких кам'яних фігур.

У печері можна освідчитися у коханні, а дощечку у формі серця повісити у тунелі, що веде до залу Єви. Історія ритуалу освідчення у коханні в печері пов'язана зі стародавньою легендою, що розповідає про подружні пари, які уклали

шлюб і впродовж всього життя були разом.

Корейська кав'ярня "Домашні джерела" нагороджена спеціальним сертифікатом за популяризацію екологічно чистих продуктів і напоїв.

TravelInn.ru



ГАЛЦІЦЬКА  
КАВА

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 кави"  
обов'язкове  
© Усі права застережено

Адреса редакції:  
Львів, вул. Мельничука, 12,  
тел. (032) 240-91-63  
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.