



Липень  
2007 рік  
№ 7 (107)

# ГАЛКИШЧЬКА КАВА



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Нова продукція

## Натуральна розчинна «Чорна кава» – особливий купаж ТМ «Імператорський стандарт»

Ще за часів імператорської Росії купець Першої Гільдії Афанасій Савин поставив до імператорського двору особливу каву, яку складав із добірних зерен за власним рецептом. Напій настільки сподобався, що був навіть виданий Указ про призначення купця Першим Постачальником Двору особливої кави, яка згідно Указу, отримала назву «Імператорський стандарт». Разом із тим, надійшло розпорядження пригостити цим напоєм виключно поважних гостей Двору.

На щастя, секрет особливого рецепту Імператорської



кави зберігся донині, і нам вдалося відтворити її істинний незвичайний смак. Ми споді-

ваємось, що насолоджуючись кавою «Імператорський стандарт», Ви відчуєте себе істинною Імператорською особою.

Натуральна розчинна «Чорна кава» – особливий купаж ТМ «Імператорський стандарт» вироблена з дозволу та за технологією «Бенк оф кофі Юкрейн» спеціально для експорту в Росію з обмеженим продажем в Україні.

Додаткова обробка парою та світле обсмаження дозволяють повністю розкрити істинний смак кави «Імператорський стандарт». Розчинна кава суттєво відрізняється від конкурентів своїми смаковими

властивостями. «Чорна кава», особливий купаж, фасується у металеву літографовану баночку вагою 85г.



Чайно-кавовий сервіз із вишуканим бірюзовим покриттям. Імператорський порцеляновий завод. Початок 1830-х років.

❖ Інформновини

### КАВОВА МЕРЕЖА FAIR TRADE COFFEE ЗОСЕРЕДЖУЄ СВОЮ УВАГУ НА ОРГАНІЧНІЙ КАВІ

Barista Fair Trade Coffee, яка є першою кавовою мережею поза межами Великобританії, що зосереджує увагу на органічній каві та каві на основі взаємовигідної торгівлі, відкрила своє друге кафе. Джерела компанії повідомили, що відкриття другого кафе викликало більше уваги ніж, коли Barista відкрила свою першу точку. Це є ознакою того, що кава на основі взаємовигідної торгівлі стає більш популярною і в майбутньому компанії, які не пропонують цей вид кави як альтернативу, можуть мати проблеми.

### ВИВЕРЖЕННЯ ВУЛКАНУ СПРИЧИНИЛО ЗБИТКИ САЛЬВАДОРСЬКИМ КАВОВИМ ФЕРМЕРАМ

Сальвадорська кава, що вирощується на великій висоті, все ще страждає більше ніж рік після того, як виверження вулкану розпилило гарячий газ і попіл на ферми, змушуючи фермерів тікати і обпалюючи дерева, якраз перед збором врожаю, повідомив звіт Рейтерс. Кава є основним джерелом прибутку в регіоні, але коли виробники деяких сальвадорських найкращих кав повернулись додому після виверження вулкану Іламатепек 1 жовтня 2005 року, їх поля стали спустошеними. Більша частина врожаю 2005/06 року була врятована, оскільки зерна були майже стиглими на час виверження. Нещодавно завершений збір врожаю 2006/07 року є гіршим, оскільки пошкоджені дерева втратили багато листя.

### ЦЕНТРАЛЬНОАФРИКАНСЬКА РЕСПУБЛІКА ВЖИВАЄ ЗАХОДІВ ДО ПОСИЛЕННЯ СВОГО СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО СЕКТОРУ

Центральнаафриканська республіка видасть більше ніж \$2 млн. з державних фондів на сектори вирощування бавовни, кави і тютюну, намагаючись посилити сільське господарство у розореній країні, повідомили офіційні джерела. Уряд затвердив оплату у розмірі 15,000 франків (\$30.62) для кожного кавового фермера, який повернеться на плантації для відновлення виробництва і 40,000 франків новим виробником, що з'являється у секторі. Уряд проводить політику захоплення молодих людей у кавове виробництво, якій сприяє кредитна лінія для купівлі с/г засобів і надання фінансової підтримки.

### В'ЄТНАМСЬКА АСОЦІАЦІЯ КАВИ ТА КАКАО (VICOFA) ПОДАЄ ПРОГНОЗ НА ВРОЖАЙ КАВИ 2007/08 РОКУ

В'єтнамський врожай кави 2007/08 року (жовтень/вересень) може зменшитись до 17 млн 60-кг мішків з рекордних 18.5 млн., зібраних в 2006/07 році, через суху погоду, повідомив Джонатан Кларк, голова місцевої фірми Дакман з переробки і експорту кави. Оцінювання врожаю 2006/07 року було помірним, оскільки опитування Рейтерс в січні показало, що В'єтнам виробив 19.4 млн. мішків товару. Затяжна посуха в основному регіоні вирощування Центрального високогір'я в останні місяці названа основною причиною для меншого наступного врожаю.



Інтернет-повідомлення.

❖ Ринок кави

## Сучасний ринок кави: деякі особливості та прогнози фахівців

**Особливості міжнародного ринку кави постійно є темою дискусій фахівців, прогнози та оцінки яких певною мірою формують світову думку та допомагають кавовиробникам зосереджуватися на підтриманні належної якості своєї продукції.**

За останні п'ять років кава сорту робуста подорожчала втричі. Слід зазначити, що робуста поступається за якістю арабіці, проте містить достатньо кофеїну і має помірний присмак гірчички. Саме ці якості відіграють вирішальну роль при виробництві розчинної кави.

Черговий підйом цін імовірно станеться найближчим часом. А причина криється у



проблемах із урожаєм в Бразилії. Очікується, що кава буде зібрана на 12% менше, ніж у 2006 році. Зниження врожаю фахівці трактують цілим рядом факторів, зокрема тим, що плантації кави скорочуються через збільшення насаджень цукрової тростини, з якої бразильці виготовляють на експорт етанол.

Ще більше знизиться і бразильський експорт. За прогнозами бразильського дослідного інституту Сопаб, на зовнішній ринок надійде 20 млн. 60-кг мішків, а не 27,5 млн., як торік, тобто на 38% менше. Падіння експорту спричинене збільшенням споживання кави у самій Бразилії.

## ◆ Інформновини

**НЕСПРИЯТЛИВА ПОГОДА  
МОЖЕ ВПЛИНУТИ НА ВРОЖАЙ  
2007/08 РОКУ В КЕНІЇ**

Дощі в деяких регіонах кенійських центральних та східних провінцій вирощування кави посилюють занепокоєння, що довгий дощовий сезон може настати пізно чи не настати, повідомили місцеві джерела. Дощі потрібні для цвітіння врожаю, який збирають в грудні і січні. Кенійський метеорологічний відділ, яким керує штат, нещодавно застеріг, що дощі в країні можуть бути недостатніми цього року, оскільки вони напевно випадають в окремих місцях.

**ДРУГИЙ ВРОЖАЙ КАВИ 2006/07 РОКУ  
В УГАНДІ ОЧІКУЄТЬСЯ БІЛЬШИЙ  
ЗА ПОПЕРЕДНІЙ**

Очікують, що кавове виробництво угандського другого кавового врожаю у сезоні 2006/07 року (жовтень/вересень) збільшиться на 10% в річному обчисленні завдяки сприятливій погоді, повідомили офіційні джерела DJ. Другий збір кавового врожаю країни у південному і західному кавовому регіоні, що становить 45% річного врожаю, починаючи з квітня і очікують, що досягне піку у червні/липні. Основний збір кави Уганди завершується у східному та центральному кавових регіонах. Кавове виробництво Уганди 2006/07 року оцінюють у 2.7 млн. 60-кг мішків, порівняно з 2.2 млн. минулого сезону.

**БРАЗИЛЬСЬКИЙ ШТАТ ПАРАНА ЗІБРАВ  
ПЕРШУ АРАБІКУ 2007/08 РОКУ**

Кавові фермери у північній Парані зібрали бразильські перші зерна арабіки, повідомив звіт DJ. Кавові дерева зазнали нерівномірного цвітіння цього року. Це ж стосується більшості бразильських кавових регіонів. Так, деякі кавові плоди достигли і були готові до збору, в той час як інші плоди на цьому ж дереві залишалися твердими чи пошкодженими. Напевно, кавові ферми скоріш за все зазнають важких часів, конкуруючи за робочу силу з сусідніми плантаціями цукрової тростини, які платять більше. Переважна частина кавового врожаю Парани збирається вручну.

**РИНОК КАВИ ТАЙЛАНДУ  
ДЕМОНСТРУЄ ТРИВАЛЕ ЗРОСТАННЯ**

Протягом останніх кількох років кавовий ринок країни показував тривале зростання, повідомила місцева преса. Центр з дослідження Касікорн (KResearch) передбачає, що ринковий товарообіг кавової продукції в 2007 році досягне 25.6 млрд. тайландських батів, що на 6.7% більше ніж минулого року. У кавової продукції попереду є великий потенціал завдяки її величезній популярності серед любителів тайської кави і незліченній кількості маркетингових стратегій, запроваджених кавовими виробниками для заохочення споживання їх продукції.

**ІНДОНЕЗІЯ ПОСИЛИТЬ КОНТРОЛЬ  
ЗА ІМПОРТОМ КАВИ**

Індонезійський уряд посилює контроль за імпортом кави, аргументуючи тим, що каву можуть повторно експортувати. До даного часу імпорт використовувався для внутрішнього споживання. Зростаюча кількість індонезійських кафе і ресторанів потребує поставок різних видів кави, яка не виробляється в достатній кількості в країні.

**КАВОВІ ФЕРМЕРИ КОТ Д'ІВУАРУ  
З НОВИМИ СИЛАМИ ОПІКУЮТЬСЯ  
СВОЇМИ ПЛАНТАЦІЯМИ**

Вищі ціни на каву заохочують відтепер зростаючу кількість фермерів повернутись до вирощування кави, розчищаючи старі плантації, які вони колись занедбали. Кот Д'Івуар довго був основним африканським виробником, але багато фермерів перестали вирощувати культуру після того, як у 1999 році промислова лібералізація зробила їх вразливими до низьких світових цін. Виробництво надалі зменшувалось, оскільки в 2002/03 році громадянська війна розділила західну африканську країну на північ, яку утримували повстанці, і південь, який контролював уряд.

Наталія Кудрик,  
Оксана Чолач.  
Переклад з англ.



## ◆ Виставкові новини

**Міжнародна виставка "Чай – 2007" в Атланті**

В Атланті, в Georgia World Congress Center, 9-11 червня нинішнього року, проходила Міжнародна виставка "Чай – 2007", яка зібрала багатьох представників компаній із продажу чаю та презентувала відомі торгові марки цього продукту, – повідомляє Bevnet.com.

Понад п'ять тисяч відвідувачів побували у торгових павільйонах Міжнародної вистав-



ки в Атланті та ознайомилися з її тематичними експозиціями.

## ◆ Захист бренду

**Ефіопія захистила Торгову  
марку своєї кави Каффа**

Ефіопії вдалося перемогти у тяжбі з провідною американською кавовою мережею Starbucks та захистити Торгову марку своєї ексклюзивної кави Каффа.



Як говориться у нещодавно опублікованому комюніке Ефіопського бюро з питань інтелектуальної власності (EIC), у результаті угоди зі Starbucks, яка має по всьому світу близько 10 тис. кав'ярень, уряд Ефіопії матиме свою частку прибутку із використання бренду деяких сортів кави, котра вирощена на її плантаціях.

## ◆ Кава і релігія

**Американські православні бойкотують  
каву Starbucks**

Православні віруючі Сполучених Штатів відмовляються пити каву відомої компанії Starbucks, яка вміщує на своєму фірмовому кавовому посуді, зокрема, чашках, різноманітні антирелігійні та такі, що підтримують нетрадиційний спосіб життя, висловлювання, повідомляє портал Invictory.org.

У компанії Starbucks появу написів пояснюють бажанням накопичити різноманітні



думки споживачів та спонукати їх до дискусії. Клієнтам надана можливість відповідати на висловлювання, які їх зачепили, на сайті компанії. Проте, віруючі стверджують, що не бажують таких дискусій із Starbucks на релігійну тематику. Люди просто хочуть випити кави, а помічаючи на чашках подібні написи, що зневажають їхні релігійні почуття, відмовляються до кав'ярні ще раз. Regions.ru

## ◆ Інновації

**Розроблено універсальний  
модуль для приготування  
кави-чаю**

Нове покоління системи Curtis G3 ComboBrew дозволяє легко комбінувати процес заварювання чаю і кави, економлячи при цьому місце за стійкою.

Універсальний модуль забезпечує чіткий контроль за всім процесом. Панель управління має наочний інтерфейс та зручні кнопки із кольоровим маркуванням. Перелік рецептів для приготу-

вання охолодженого чаю і способи заварювання кави є вже запрограмованими в новій системі, яка дозволяє, разом з тим, виставляти технологічні параметри для приготування різноманітних видів авторської кави.



## ◆ Реалії дня

**Попит на каву у  
Китаї гегалі зростає**

У 2007 році швидкозростаючий споживчий попит на кавове зерно перевищив минулорічні показники.

Офіційний представник Китайської асоціації кави Цзоу Лей повідомив представників ЗМІ, що в країні попит на каву цього горіч буде коливатися у межах 60-70 тис. тонн. За словами експерта, торік цей показник складав у Китаї 40-50 тис. тонн, із яких 10-20 тис. тонн кавового зерна йшло на виробництво медичних препаратів, що містять кофеїн.



## ◆ Новий погляд на еспресо

**Модні "Кулінарні провокації"  
у кав'ярнях Чехії**

Празькі шанувальники кави та численні гості міста відтепер мають змогу не лише пити свій улюблений еспресо, але й з насолодою їсти його.

У деяких кав'ярнях Старої Праги подається нова страва, яка складається із підсоленої кави еспресо і теплої желатини. Десерт дуже подібний на желе, проте зберігає усі корисні властивості та аромат свіжозвареної натуральної кави.

Усі компоненти десерту змішуються у шейкері. Густа пінка, що утворюється при



цьому, вкриває страву вишуканою глазур'ю. Їсти кавовий десерт слід спеціальною ложечкою із отвором посередині.

"Це зовсім новий підхід і бачення кави, яку не можна порівнювати із традиційним італійським еспресо", – говорить празький менеджер Йозеф Швець. Десерт виготовив знаменитий іспанський кондитер Ферран Адридж, який вже довгий час має славу знаного "кулінарного провокатора". Цього літа кавова страва з'явилася в меню багатьох празьких кав'ярень.

## ◆ На фахових засадах

**Економічна стратегія на  
2006-2015 роки відродить  
кавовиробництво в Уганді**

Урядова стратегія щодо кави на 2006-2015 роки відновить річне виробництво кави в країні до 4.5 млн. 60-кг мішків до 2015р. порівняно з 2.6 млн. в 2006/07р., повідомило Управління Розвитку Кави Уганди (UCDA).



Стратегія полягає в загальнонаціональному навчанні, дослідженні кави і розвитку технології, а також насадженні нових дерев. Програму буде поширено в усіх кавовиробничих районах. UCDA навчатиме кавових фермерів в 53 районах по всій країні і підтримуватиме Інститут дослідження кави для розробки нових високоврожайних і стійких до хвороб сортів. Вона також допоможе національній програмі насадження в усіх кавових спільнотах.

Збільшений випуск кави йтиме в ногу з поліпшенням її якості, яку вже посилив Спільний Фонд для товарів від ООН через систему приймання на складах, що дає можливість фермерам отримувати вищі ціни за високоякісну каву. Уганда споживає 2% виробленої кави, але з частими кампаніями сприяння вона може збільшити цифру до 15%, вважають джерела індустрії. Уряд країни також проводить переговори з індійською Tata Coffee Ltd. про фабрику розчинної кави в країні.

## ◆ Кавовий сектор

**Лібералізація  
обробки кави в  
Бурунді розпочнеться  
в 2008 році**

Лібералізація обробної індустрії кави в африканській країні Бурунді розпочнеться в 2008 році, повідомив звіт DJ.



Державна Рада Кави Бурунді (Osi-bu) намагається врегулювати механізми для забезпечення підтримки якості найкращих сортів кави. Osi-bu пропонує вперед лібералізацію, щоб заохотити інвестиції в приватний сектор в індустрії кави. Кінцевим кроком лібералізації кавового сектору буде приватизація понад 130 кавоміючих станцій, які відкрились декілька років тому. Osi-bu більше не відповідає за виробництво кави, залишивши цю функцію фермерам.

## ❖ Український формат

# Тенденції розвитку чайного ринку України

## Тенденції розвитку

Слід зазначити, що чайний ринок України є доволі насиченим. У фізичному еквіваленті вітчизняний ринок припинив своє зростання, а в грошовому є тенденція до збільшення. Щодо структури споживання, то вона змінюється в напрямку до якіснішого і дорожчого чаю (преміум-сегмент). Попит на чай все ж залишається високим і стабільним, що дозволяє компаніям збільшувати об'єми виробництва, розширювати асортимент. Щодо інтересів споживачів, то і тут перевага на боці смакових новинок, трав'яних і фруктових чаїв. Це ніша, яку можна розвивати і наповнювати (сегмент трав'яного чаю ще далекий від наповнення).

Збільшилася частка пакетованого, ексклюзивного, ароматизованого, функціонального та екзотичного чаїв; зменшується кількість ТМ, а також об'єми продажу у нижньому ціновому сегменті; зменшується кількість брендів, які представлені в національних мережах України.

## Якість чаю

Останнім часом спостерігається стабільне зростання чайного виробництва у світі. На думку аналітиків, це відбувається через перенасичення ринку неякісними сортами чаю. Частка «доброго» чаю на світовому ринку складає не більше ніж 20%, чай середньої якості – 60% і неякісний – 20%. Відтак є проблема із збільшенням ціни на якісний чай, якого недостатньо, позаяк дефіцит сприяє зростанню цін. Це стосується й українського ринку, де спостерігається стабільна тенденція до збільшення попиту на чай преміум – класу.

## Нові види чайних продуктів

Практично щороку деякі компанії розпочинають працювати в сегменті розчинних чаїв (наприклад, ICE TEA – холодний чай). Ця ніша цікава тим, що дозволяє значно розширити схему споживання, – чай можна вживати як гарячим, так і холодним, при цьому продукт не втрачає своїх споживчих властивостей. Ринок розчинного чаю є перспективним, він повсякчас зростає в усьому світі, а популярність його в Україні – справа лише часу.

## Висновки

Чайні компанії України вже не можуть розраховувати на стрімке збільшення своїх прибутків, адже конкуренція різко знизила рентабельність бізнесу і заробляти на об'ємах не дозволяє ринок, який перестав зростати вже з 2004 року. Відтак для закріплення на ринку провідні виробники традиційних чаїв виводять сюди інші продукти. Це, зокрема трав'яні і фруктові чаї як додатковий асортимент до основного продукту. Перспективна рентабельність при цьому складає понад 20% за умови використання вітчизняної сировини.

Імовірно, впродовж кількох років розпочнеться перерозподіл сфер впливу на ринку, позаяк залишається всього 6-8 великих компаній. Дрібним виробникам чаю буде складно витримати конкуренцію з боку потужних чайних виробників. А щодо характеристик чаю, які визначатимуть ринковий успіх, то це, звісно, оригінальність торгової пропозиції. Споживачам подобаються напої з неординарним смаком, виглядом, лікувальними властивостями та простим і зручним приготуванням.

Фахівець-аналітик СП «Галка Лтд» Андрій П'ятничко.

кетиках склала 30% у грошовому еквіваленті). Це зумовлено тим, що така форма пакування є дуже практичною, зокрема чай у порційних пакетиках зручний у користуванні і в офісі, і в домашніх умовах, дає економію часу на приготування. Але вибір упаковки залежить ще й від матеріальної спроможності споживачів. Так, покупці менш доходної частини надають перевагу розсипному чаю, а більш доходної – пакетованому.



## Культура споживання

Україна не є такою чайною державою, як Великобританія або Ірландія (2,8 і 3,2 кг чаю відповідно на душу населення щорік). У середньому в Україні споживається 300-400г чаю на одну людину, що втричі менше від Польщі та Росії. Така тенденція зумовлена не лише географічними розташуванням, а й кліматичними умовами, національними традиціями. Переважна більшість населення, особливо сільського, надає перевагу компотам та іншим фруктовим напоєм домашнього виробництва. Наприклад, у промислових районах Донецько-Придніпровського регіону та у східних областях відчутний вплив чайних традицій Росії. В західних регіонах країни спостерігається менше споживання чаю через вплив європейських кавових традицій.



Цікавими видаються комбінації чорного і зеленого чаїв з компонентами рослинного походження: шипшина, м'ята, липа, ромашка. Перспективи розвитку трав'яного і фруктового чаїв пов'язують, зокрема з поширенням світової моди на здорове харчування.

З огляду на тенденції вітчизняного ринку чаю можна виокремити головні з них:

- продовжується зростання продажу у сегменті вище середнього; найбільші темпи росту спостерігаються у преміум – сегменті;
- у натуральному розрізі ринок не зростає, проте помітним є зростання у грошовому еквіваленті;
- збільшилася частка пакетованого чаю за рахунок зменшення вагового;
- зросли витрати на просування, що зумовлює подальшу консолідацію ринку навколо світових лідерів;

## ❖ Точка зору

# Що нам потрібно для щастя, або Кав'ярня як спосіб життя

**Ми полюбаємо заходити у кав'ярні переважно після роботи, коли не поспішаємо. Ми вважаємо кавові заклади особливою і доволі стильною особливістю, однією зі складових світського способу життя.**

Справжній поціновувач кави, які заходять до кав'ярні насолодитися цим напоєм, скуштувати різні варіанти її приготування, не так вже і багаточисленні. Їх всього близько 4%. І взагалі, до 60% відвідувачів кав'ярень замовляють чай!

Переважає більшість респондентів вважає кав'ярню ідеальним місцем для зустрічі з друзями. Поза тим, це не стільки гучні зібрання, а скоріше камерні, душевні теревені двох-трьох осіб. Під час таких зустрічей відвідувачі замовляють не більше двох

філіжанок кави, і майже половина опитуваних твердять про свій намір скоротити цю кількість до однієї – єдиної філіжанки еспрессо.

Окрім бажання поспілкуватися з друзями, типовими причинами відвідування кав'ярні може стати бажання побути на самоті або побачення з коханою людиною. На бізнес-ланч у кав'ярню приходиться тільки п'ята частина відвідувачів. І майже ніхто не відвідує кав'ярню з малими дітьми. Кава – це все ж таки «дорослий» напій і місця, де вона є головною «стравою», не розглядаються публікою як варіант сімейного дозвілля.

Показово те, що переважна частина відвідувачів готова ходити до кав'ярні у будь-яку годину доби. Близько чверті опитуваних залюбки роблять це у вечірні го-

дини. А ось вранішні години, незважаючи на традиційні уявлення про каву, як про «ранковий» напій, користуються найменшою популярністю. Імовірно, кав'ярні не сприймаються як місце, куди забігають перед початком робочого дня, щоб випити кави «для бадьорості».

Люди йдуть до кав'ярні після роботи, вважаючи їх стильною розвагою, однією зі складових світського способу життя.

Нарешті, найцікавіше запитання: «Чого все ж таки бракує у

кав'ярнях?» І знову у відповідях домінує ідея організації дозвілля, але жодним чином не думка про вдосконалення системи громадського харчування. Кажучи про атмосферу кав'ярні, майже більшість кавоманів наголошують на розважальній меті свого візиту туди і вважають необхідним атрибутом кав'ярні ... виступи акторів. Ось так-то, панове!

ARS.



## ❖ Огляд ринку

# Динаміка міжнародного ринку кави за період 15 – 21 червня 2007 року

**Ринкові ціни на зерно арабіки і робусти знову зазнали змін у періоді 15-21 червня поточного року. Про це докладніше.**

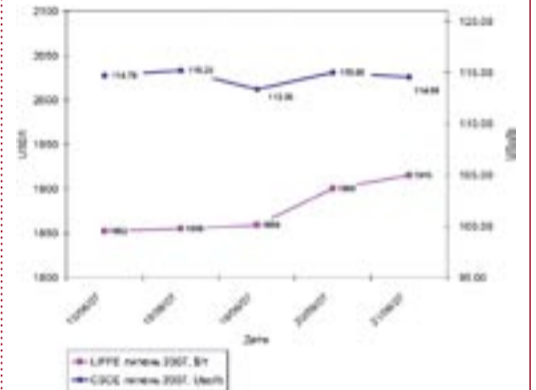
Кава арабіка з поставкою в липні 2007 року подешевшала на 0,2% у Нью-Йорку, а ціна робусти з поставкою в липні 2007 року зросла на 3,6% у Лондоні.

Розрахункова ціна закриття на каву арабіка з поставкою в липні 2007 року склала 114,70 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT 21 червня.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів з кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT на 12 червня 2007 року чиста довга позиція у крупних закупівельників збільшилася до 13600 лотів (+ 3397 лотів за тиждень).

У торгових домах чиста коротка позиція зросла до 17562 лотів (зміни за тиждень + 3738 лотів). Чиста довга позиція у дрібних торговців зросла до 3962 лотів (+ 341 лот за тиждень). Загальний відкритий інтерес збільшився до 161803 лотів (+ 2337 лотів за тиждень).

## Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 15-21 червня 2007 року



Сертифіковані запаси кави арабіка на нью-йоркській біржі NYBOT 21 червня 2007 року зросли до 4151158 60-кг мішків (+ 53054 мішків на 14 червня 2007 року).

\* \* \*

Експорт кави із країн Центральної Америки, Мексики, Колумбії, Перу і Домініканської Республіки в травні 2007 року зменшився до 2,76 млн. 60-кг мішків (-1,0% на травень 2006 року). Водночас накопичений експорт кави із цих країн у період з жовтня 2006 року по травень 2007 року склав 18,225 млн. 60-кг мішків, що на 6,7% більше від аналогічного сезону 2005/06 року.

Розрахункова ціна закриття на каву робуста склала 1915 \$/т за червневим ф'ючерсом лондонської біржі Europext (LIFFE) 21 червня 2007 року.

Аналітики вважають, що зростання цін на каву робуста за останні півроку стало результатом зростаючого попиту. Протягом останніх 4-5 років обсягів експорту навчилися найефективніше використовувати у виробництві робусти і замінили нею частину арабіки у сумішах, – повідомляє Гарі Мід із групи VM Group. Відзначається також, що Росія продемонструвала швидкий зріст споживання – 10-15% щороку, а більша частина споживання в Росії – розчинна кава, для виробництва якої, на думку аналітиків, кава не є пріоритетною галуззю у В'єтнамі. Щодо зросту пропозиції, на думку дослідників, надії покладаються на Африку, насамперед Кот Д'Івуар, де намагаються підтримати мир після громадянських безладів, що сприятиме відновленню виробництва кави.

Деякі в'єтнамські експортери затримують відвантаження відправки після того, як ціни робусти зросли на 16% за місяць. Внутрішні ціни збільшилися до 28400-28700 донгів за кг. Експортна ціна кави робуста другого сорту за умовами FOB складала 1,80-1,83 \$/кг. А в'єтнамські експортери вже пропонують каву робуста нового врожаю, яка повинна з'явитися на ринку наприкінці жовтня. Ціни нового врожаю коливаються в діапазоні мінус 60 – мінус 90 \$/т щодо біржових котувань Europext (LIFFE).

Обсяги виробництва кави в Індонезії, де поставка нового врожаю просуваються повним ходом, можуть виявитися недостатніми для задоволення світового попиту на каву, який значно зріс. Урожай кави на острові Ява цього року є меншим через те, що фермери занедбали свої плантації у період низьких цін. Водночас на острові Суматра об'єм виробництва кави у поточному році збільшиться на 10%.

Ціна індонезійської кави за умовами FOB котувалася з премією 20 \$/т стосовно до лондонських біржових котувань. Разом з тим, триває подальше посилення індонезійської рупії до \$ США, що стримує зростання прибутковості експорту для виробників Індонезії.

Coffeetea.ru

