



Липень
2011 рік
№ 7 (153)

ГАЛИЦЬКА КАВА



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Це цікаво!

❖ Інформовини

КАВА "ГАЛКА" – ТРАДИЦІЯ ХОРОШОГО СМАКУ



СУБЛІМОВАНА КАВА

Розчинна кава – улюблений напій мільйонів людей, які живуть у динамічному світі, де постійно доводиться поспішати. Не всі і не завжди мають час заварити мелену каву. А смаком справжньої натуральної кави хочеться насолодитися цілком і повністю. Тож у 1960 році була відкрита абсолютно нова технологія виробництва розчинної кави, яка принципово відрізнялася від усіх існуючих на той час. Розробка отримала назву «freeze-dried» (сухе виморожування).

У харчовій промисловості процес сушіння продуктів при дуже низьких температурах під вакуумом і при низькому тиску називається сублімацією, тому й кава отримала назву сублімованої.

Відрізнити сублімовану каву від гранульованої дуже легко навіть за зовнішнім виглядом – кристали такої кави щільні, гладенькі, за формою нагадують неправильні пірамідки світло-коричневого кольору. Іншою рисою сублімованої кави є її ціна. Процес виробництва кави методом «freeze-dried» на сьогодні найбільш затребуваний і популярний, не дивлячись на його високу собівартість. Сублімаційна сушка дозволяє зберегти всі цінні властивості кави, оскільки кисень не бере участь в процесі і не окисляє продукт. За натуральний і неперевершений аромат вимороженої кави варто заплатити.

Виробництво сублімованої кави починається з підготовки кавового концентрату, який потім швидко охолоджується і спінюється. Далі піна надходить на транспортну стрічку, де миттєво заморожується за дуже низьких температур, перетворюючись на лід. Чим вища швидкість замерзання, тим вища якість розчинної кави. Далі лід гранулюють, додаючи розміру гранул, що відповідає вимогам до кінцевого продукту.

Наступний етап – висушування холодом. Цей процес видаляє до 90% рідини з кавових гранул. Опісля сублімовану каву негайно розфасо-



СТАТИСТИКА:
Категорія «сублімованої кави» є найперспективнішою в сегменті розчинної кави. На сьогодні на частку сублімованої кави припадає 36% від загального обсягу виробництва розчинної кави. Щорічний приріст цієї категорії становить 3%.

вують у герметичну упаковку, з якої обов'язково видаляється кисень для уникнення адсорбції вологи з повітря, оскільки сублімована кава дуже активно вбирає вологу.

Як і інші продукти, що пройшли сублімацію, розчинна кава максимально зберігає смак, аромат і властивості кавових зерен, включаючи вміст кофеїну. На відміну від порошкової або гранульованої кави, що їх можна без шкоди для здоров'я випивати до 5 горняток у день, рекомендована добова

доза сублімованої розчинної кави – 2 горнятка.

За матеріалами інтернет-видання підготувала Ольга КОНОПКА

НАЦІОНАЛЬНА КАВОВА РАДА ПЕРУ ПРОГНОЗУЄ ЗРОСТАННЯ ВИРОБНИЦТВА КАВИ В КРАЇНІ ДО 4,3 МЛН. МІШКІВ

Національна Кавова Рада Перу вважає, що виробництво кави в країні в 2011 році зросте принаймні до 4,3 млн. мішків, незважаючи на конкуренцію за робочу силу із плантаціями какао. Це зростання зумовлене із розширенням площ кавових плантацій від 380000 до 400000 га та покращенням якості догляду за рослинами. У Перу виробництво кави не перевищувало 4,3 млн. мішків з 2006 року, коли був зібраний рекордний на сьогоднішній день урожай. Втім, у цьому сезоні сприятливі погодні умови та збільшені інвестиції у галузь дозволяють перевищити ці цифри. У 2010 році виробництво кавового зерна склало 4,1 млн. мішків. У період з початку року і до середини червня 2011 року експорт кави із Перу дорівнював 508000 (торік було експортовано за цей же період 455000 мішків).

ЕКСПОРТНІ ПОСТАВКИ В'ЄТНАМСЬКОЇ КАВИ ВІЯВИЛИСЯ ДЕЩО МЕНШИМИ ВІД РАНІШЕ ПОДАНИХ ПРОГНОЗІВ МИТНОГО ДЕПАРТАМЕНТУ КРАЇНИ

За відомостями митного департаменту В'єтнаму, експорт кави в червні виявився дещо меншим від цифр, поданих Генеральним департаментом статистики, і склав 1,63 млн. мішків, а не 1,83 млн. Інформацію митного департаменту зібрано на підставі завершених експортерами митних процедур і враховано каву, що зберігається поза митними складами або вже вивезену за межі країни. Розчинна кава не входить до цієї кількості.

ЕКСПОРТ КАВИ ІЗ ЦЕНТРАЛЬНОАМЕРИКАНСЬКИХ КРАЇН ЗРІС НА 20%

Експортні поставки кавового зерна із Центральноамериканських країн, - Колумбії, Мексики, Перу, Домініканської Республіки, - в червні 2011 року зросли на 20% порівняно із тим же періодом торік і склали 2,84 млн. мішків по 60 кг. Сумарний експорт за вісім місяців сезону 2010/11 року склав 18,89 млн. мішків, що на 18% більше, ніж було експортовано за цей же період минулого сезону. Тоді експорт дорівнював 15,91 млн. мішків.

НЕЗВАЖАЮЧИ НА ЗНИЖЕННЯ ВИРОБНИЦТВА ЕКСПОРТ КОЛУМБІЙСЬКОЇ КАВИ ЗБІЛЬШИВСЯ НА 12%

Колумбія виробила 673000 мішків кави у червні 2011 року, що на 18% менше, ніж було вироблено за цей же період торік. Накопичений обсяг виробництва кави в Колумбії з жовтня 2010 по червень 2011 року досяг 6,597 млн. мішків по 60 кг, що на 22,5% більше від виробництва цього ж періоду сезону 2009/10 року. Незважаючи на зниження виробництва експорт колумбійської кави збільшився на 12% до 645000 мішків по 60 кг. Таким чином, накопичений експорт у сезоні 2010/11 року збільшився до 6,212 млн. мішків, що на 29,1% більше від експорту порівняльного періоду сезону 2009/10 року.

Хочете каву в ліжку? Треба прокинутися, вдягнутися, зварити. А потім роздягнутися, лягти і випити.

Телефон гарячої лінії СП "Галка Лтд":
0 800 603 111.
Дзвінки безкоштовні.

❖ Інформовини

ANASAFE ГВАТЕМАЛИ ОЧІКУЄ, ЩО ЕКСПОРТ КАВИ В СЕЗОНІ 2011/12 РОКУ ЗАЛИШИТЬСЯ БЕЗ ЗМІН І СКЛАДАТИМЕ 3,50 МЛН. МІШКІВ

Національна кавова асоціація Гватемали (Anasafe) вважає, що експорт кави в сезоні 2011/12 року залишиться незмінним порівняно із експортом сезону 2010/11 року і складатиме 3,50 млн. мішків. Цей прогноз базується на тому, що збитки, завдані врожаєм кави в деяких регіонах країни, будуть компенсовані рясним квітненням у інших. У червні Anasafe висунула прогноз із виробництва кави в сезоні 2011/12 року на рівні 3,53 млн. мішків, що також є на рівні із виробництвом у 2010/11 році.

ЕКСПОРТНІ ПОСТАВКИ АРАБІКИ І РОБУСТИ ІЗ КАМЕРУНУ ДЕЩО ЗНИЗИЛИСЯ ПОРІВНЯНО ІЗ МИНУЛИМ СЕЗОНОМ

Експорт робусти із Камеруну з грудня по червень дещо зменшився і склав 18042 тонн. За цей же період минулого сезону було експортовано 19388 тонн. У сезоні 2009/10 року країна експортувала 44966 тонн кави. Виробництво робусти в сезоні 2008/09 року складало 30044 тонн. Експорт арабіки із Камеруну в червні також зменшився з 6551 тонн в 2010 році до 5023 тонн у 2011 році.

НА ПОЧАТКУ ЧЕРВНЯ ОБ'ЄМ ЕКСПОРТУ КАВИ ІЗ БРАЗИЛІЇ ОЦІНЮВАВСЯ НА РІВНІ 2,2 МЛН. МІШКІВ

У червні 2011 року Бразилія експортувала 2,39 млн. мішків зеленої кави. За цей період торік було експортовано 2,23 млн. мішків. На початку червня очікуваний об'єм експорту оцінювався на рівні 2,2 млн. мішків. На частку арабіки припало 2,05 млн. мішків (2 млн. мішків у червні 2010 року). Об'єм експорту робусти зріс на 166% з 129675 мішків в 2010 році до 344768 мішків у 2011 році. Експорт розчинної кави складав 230651 мішок, що менше обсягу червня 2010 року, коли було експортовано 299073 мішки. Сумарний експорт кави на початку червня 2011 року – 2,62 млн. мішків. У червні 2010 року – 2,53 млн. мішків. Зростання об'єму експорту та високі ціни на каву сприяли збільшенню прибутків із \$394,7 млн. у червні 2010 року до \$706,9 млн. в червні 2011 року. Прибуток від експорту кави за 12 місяців досяг рекордної позначки – експорт 34,4 млн. мішків приніс понад \$7 млрд.

ЕКСПОРТНІ ПОСТАВКИ КАВОВОГО ЗЕРНА ІЗ ІНДОНЕЗІЇ У ПОТОЧНОМУ РОЦІ ЗНИЗИЛИСЯ НА 12%

Експорт кави із Індонезії в 2011 році знизиться на 12% до 390000 тонн, – вважає індонезійська асоціація експортерів кави. Падіння експорту відбудеться через скорочення виробництва і зростання внутрішнього попиту. Експорт складається із 290000 тонн робусти, 80000 тонн арабіки і 20000 тонн кавових продуктів. Експорт індонезійської кави в 2010 році дорівнював 444000 тоннам.

У В'ЄТНАМІ СКОРОЧУЮТЬСЯ ЗАПАСИ РОБУСТИ

У В'єтнамі запаси кави робуста скорочуються, і експортери не поспішають робити пропозиції через зменшення виробництва кави в Індонезії, а також через очікування дефіциту у другій половині цього року. Ціна в'єтнамської кави робуста другого сорту котирувалася із премією до котирувань лондонської біржі +70 доларів за тону на умовах FOB Хошимин. Індонезійська кава четвертого сорту котирувалася за ціною +120/150 доларів за тону щодо котирувань лондонської біржі.

ЕКСПОРТНІ ПОСТАВКИ КАВОВОГО ЗЕРНА ІЗ УГАНДИ В ПОТОЧНОМУ РОЦІ ЗБІЛЬШИЛИСЯ НА 42,8% ПОРІВНЯНО ІЗ МИНУЛИМ СЕЗОНОМ

Експорт кави із Уганди в червні 2011 року збільшився на 42,8% у порівнянні до червня 2010 року і досяг 253270 мішків кави по 60 кг. Накопичений експорт угандійської кави в сезоні 2010/11 року склав 1,74 млн. мішків, що на 2,2% менше від експорту порівняльного періоду сезону 2009/10 року.

Переклад з англ.



У Бразилії зібрано вже 70% врожаю робусти



Виробники кави сорту робуста у Бразилії наприкінці червня зібрано вже 70% від загального об'єму кавового зерна, повідомляють місцеві інформагентства.

Збирання врожаю кави у Бразилії просувається швидкими темпами. Переважна частина зерен вже є сухими, чистими і готовими до використання.

Дощі на початку цього року затримали збирання врожаю робусти. Очікується, що збір повинен скласти 11,4 млн. мішків.

Збирання арабіки виконане зараз лише на 20%. Якщо посушлива погода триматиметься ще деякий час, то збирання врожаю, скоріш за все, завершиться лише у серпні.

Kazakh-zerno

❖ Скорочення посівних площ

Виробництво кави в Бурунді може скоротитися цього року на 13%

Виробництво кави в Республіці Бурунді, одній із найбільш розвинутих країн світу, може скоротитися у поточному сезоні на 13%.

Місцеві аграрії скоротили посівні площі під кавою. Зазначимо, експорт кави дає надходження в

скарбницю держави понад половини від загального об'єму доходів, які отримані від зовнішніх валютних операцій.

Виробництво кави може зменшитися до 21000 тонн у порівнянні з 24000 тонн, які були зібрані минулого року. Врожай кавового зерна скорочуються на тлі зростаючого дефіциту земельних ділянок для населення країни, яке збільшується. Окрім цього, в сільській місцевості спостерігається відтік робочої сили. Люди йдуть до великих міст у пошуках високооплачуваної роботи. Тому на фермах відчувається дефіцит

робочих рук для обробки кавових дерев.

Каву, зібрану у центрально-африканській країні, цінують за смакові якості, однак виробники побоюються, що будуть не в змозі задовольнити попит на свій товар.

У Бурунді вирощують переважно каву сорту арабіка. Минулого року ціни на неї зросли на світових ринках на 56%. У червні експорт кави із Республіки Бурунді збільшився до 361217 мішків по 60 кг у кожному. Торік у той же період поставки кави склали 138872 мішки.

Цьогоріч рясні опади значно покращили стан кавових дерев і збільшили перспективи на врожай. Уряд країни також вніс свій внесок у підвищення плодючості ґрунтів. Минулого місяця закупівельні ціни на каву для місцевих виробників були підвищені на 29%. Сьогодні близько 600000 фермерських господарств у Бурунді займаються обробкою кавових плантацій.

Kazakh-zerno

❖ Виробництво чаю

Експорт кенійського чаю збільшився на 11%

Кенія у черговий раз довела своє звання найбільшого виробника чаю в Африці.

Попит на кенійський чай був завжди високим, втім у червні його експортні поставки особливо потішили виробників. За офіційними відомостями кенійської ради по чаю, минулого місяця чайний експорт зріс на 11%, і досяг позначки 34,4 млн. кг.

Найбільшим імпортером кенійського чаю став Єгипет, на його частку припадає 19% експорту чаю Кенії. Також до списку поціновувачів і імпортерів чаю африканського ви-

робника потрапили Великобританія, Афганістан, Пакистан, Судан.

Втім, виробництво чаю у африканській країні зазнає труднощів. За перші шість місяців поточного року виробництво чаю в Кенії скоротилося на 18%, до позначки 149,5 млн. кг. Причиною цього стали опади, у деяких сільгосп регіонах надзвичайно рясні, а у деяких, навпаки, недостатні, повідомляють інформагентства. Середні ціни на чай в Кенії у червні досягли позначки 2,88 доларів за кілограм, порівняно із 2,53 долара за кілограм роком раніше.

Kazakh-zerno

❖ Поза законом

У Кенії почастішав незаконний продаж кави

Кенійські виробники кави змушени від безкінечних незаконних угод із продажу кави. Фермери в африканській державі висловили своє розчарування роботою Кенійської ради по каві, позаяк ця організація не хоче розібратися, хто краде каву та не виявляє ініціативи з цього питання.

Нещодавно було перехоплено чек маркетингового агента про продаж кави, а зазначена у ньому сума складала 296000 шилінгів, проте, не потрапила до отримувача, незважаючи на те, що кава була продана.

Всю каву в країні закупав Кенійська рада по каві, потім її класифікують, тестують і продають, але якась частина від продажу потрапляє не за призначенням, передають інформагентства.

Виробники кави в Кенії звернулися до голови Кенійської ради по каві із проханням розібратися із незаконними продажами та угодами і викрити «сірого» маркетолога.

Kazakh-zerno

❖ Новини компаній

Колумбійська кава "Juan Valdez" готується до експансії

Один із найвідоміших брендів, "Juan Valdez", що належить Асоціації виробників кави Колумбії (FNC), розробляє стратегію виходу на китайський ринок. Про це повідомив Bloomberg керівник Асоціації Луїс Муньос.

Як зазначив Луїс Муньос, Асоціація виробників кави Колумбії вже внесла зміни у відомий у всьому світі логотип бренду "Juan Valdez", адаптувавши його для китайського ринку.

Сьогодні в Китаї домінує чай, споживання якого пов'язане із багатовіковими традиціями. Відтак FNC у якості своєї цільової аудиторії бачить молоде покоління китайців, яке готове приєднатися до культури споживання кави, до відкриття нових смаків, нових напоїв.

За відомостями FNC, вже зараз 17% продажу кави припадають на Китай, Японію, Корею, Австралію, що еквівалентно 8,9 млн. мішків (2010 рік).

Buenolatina.ru



Juan Valdez Café

❖ Чайна галузь

Гілянський чай може постачатися у сусідній Іраном країні

Перший віце-президент Ірану Мохаммед Реза Рахмі на засіданні робочої групи з виробництва чаю і рису повідомив, що чай, який виробляють у провінції Гілян, має високу якість і специфічні особливості. Провінція Гілян може задовольнити внутрішні потреби країни в чаї, а також забезпечити своєю продукцією сусідні країни, інформує агентство IRNA.

За словами М. Р. Рахмі, чай потрібен практично в усіх країнах, і Іран, розвиваючи співпрацю з цими країнами, зокрема, Кенією і Шрі-Ланкою, може створити всі умови для вирощування і виробництва високоякісного чаю, яким буде забезпечуватися значна частина потреб країн регіону.



Перший віце-президент підкреслив, що впродовж двох останніх років у галузі чайного виробництва досягнуто добрих результатів. В Ірані, приміром, створено Організацію чаю, помітно зросло виробництво чаю першого сорту.

На засіданні робочої групи, в якому взяли участь губернатори іранських провінцій Гілян і Мазендеран, було обговорено цілу низку питань щодо збільшення чайного виробництва, підвищення якості продукції та розвитку експорту іранського чаю.

Iran.ru

Африканський чай подорожчав на 28%

Держава Малаві є одним із найбільших виробників чаю на території Африки і поступається в цьому лише Кенії.

Чай із африканської країни Малаві останнім часом стрімко набирає позицій. У середині червня біжучого року вартість малавійського чаю зросла на 28% і досягла позначки 2,40 доларів за кілограм. Тижнем раніше вартість чаю складала 1,88 доларів за кілограм, інформує ІА «Казакх-Зерно».

Цього року Малаві може опинитися у числі аутсайдерів з виробництва чаю. Врожай цієї культури на території країни скоротився на 3,2% у період із січня по квітень. Виробництво чаю досягло позначки 20,9 млн. кілограмів порівняно з 21,6 млн. кілограмів чаю, що був зібраний за аналогічний період минулого року.

Причини зменшення врожаю виробники не повідомляють. Прибутки від продажу чаю скоротилися до позначки 2,6 млн. доларів. Експерти кажуть, що через потужну конкуренцію з боку Кенії, доходи і продаж малавійського чаю помітно скоротилися.

Чай є одним із основних експортних культур після тютюну і бавовни. Головним імпортером чаю із Малаві є Великобританія.

Kazakh-zerno

❖ Фестиваль

У Бразилії відбудеться Фестиваль кави



22-31 липня у бразильському штаті Ріо-де-Жанейро в долині Кави пройде Фестиваль кави.

Долина річки Параїба дістала назву Долина Кави ще у XIX сторіччі, коли тут вироблялося 75% всієї кави, яка споживалася у світі.

Основні заходи Фестивалю відбудуться в долині річки Параїба. Концерти проходять на території 14 історичних кавових ферм і на майданчиках у декількох муніципалітетах.

Як очікують організатори дійства, понад 600 тисяч людей планують прибути на Фестиваль кави. Гості візьмуть участь у дегустації кавових напоїв, почувуть про історію регіону, а також відвідають численні майстер-класи.

Сьогодні до Долини Кави у Бразилії належить 15 муніципалітетів, що розташовані в долині річки Параїба в 120 кілометрах від Ріо-де-Жанейро.

Wise-travel.ru

❖ Креативне рішення

Австрійські рекламисти перетворили зупинку міського транспорту у Віденської опери на кавову крамницю

Вони розмістили у Відні постери на 100 сітіформатах і перетворили автобусний павільйон у центрі міста на кавову крамничку.

Віденські кавові крамнички відомі у всьому світі. Покупці можуть у них не тільки купити будь-який сорт зерна, але й насолодитися смачною і ароматною кавою. Ці крамнички мають давню історію і тісно пов'язані із атмосферою затишку і відпочинку городян.



Відтак плануючи рекламну кампанію, рекламодавець хотів, щоб саме затишок і відпочинок асоціювалися у споживача із кавовим

брендом Julius Meinl. Це повинно було стати основою рекламного проекту.

У підсумку, фахівці Gewista, на замовлення креативної агенції ArmStrong Business Events, переобладнали в одну із таких крамниць зупинку міського транспорту, яка знаходиться просто навпроти Віденського оперного театру. Тепер тут впродовж десяти днів зранку до вечора два офіціанти пропонують пасажерам і перехожим скуштувати безкоштовне свіже еспресо á la Vienna. Outdoor.ru

❖ Винаходи

Сонце смажить каву!

Брати Дейв і Майкл Харткони розробили систему "Dubbed Helios4", яка працює на сонячній енергії.

Новинка зроблена із понад 600 дзеркал. Під час обсмажування кави оператор стежить за кутом нахилу конструкції. Обсмажування триває до 25 хвилин і дає 15 фунтів кави.

Свій перший сонячний ростер для кави брати-

винахідники створили із старої супутникової антени на задньому подвір'ї батьківського будинку. 100 пластикових дзеркал фокусували сонячне світло.

Коли Майкл і Дейв обсмажили кавові зерна на своєму агрегаті, вони зрозуміли, що отримали не лише відмінно смачну каву, але й екологічно чистий продукт.

Youtube.com



❖ Неофіційна зустріч

Президент Шрі-Ланки зустрівся із найбільшим російським імпортером цейлонського чаю

Глава Республіки Шрі-Ланка Махинда Раджапаксе провів неофіційну зустріч із керівником російської чайної компанії.

Президент Шрі-Ланки прибув до РФ для участі у Петербурзькому

економічному Форумі. Частиною ділової програми перебування делегації Шрі-Ланки у Санкт-Петербурзі була зустріч Махинда Раджапаксе із генеральним директором компанії «Орими Трейд».

Компанія «Орими Трейд» є найбільшим російським імпортером цейлонського чаю; його частка в структурі імпорту компанії складає близько 20%.

У зустрічі також взяли участь провідні представники ланкійських ділових кіл та інші офіційні особи.

Dp.ru

❖ Штрафні санкції

На ринку кави Вірменії вже є оштрафовані

Державна комісія із економічної конкуренції Вірменії ще не завершила виробництво на ринку кави. Про це на прес-конференції 17 червня повідомила керівниця управління з міжнародного співробітництва, Комісії Каріне Поладян. Втім, вже є компанії, які оштрафовані на 500 тисяч драмів за ненадання інформації. Це компанії «Роял Армения» і «Віва Арго».

За словами К. Поладян, виробництво кави у світі має дуже високий ступінь зосередженості: є лише декілька країн, які вирощують каву. Відповідно, кліматичні умови мають великий вплив на всесвітню пропозицію кави. Крім цього, вирощування кави – це важкий процес: від посадки дерева треба очікувати чотири роки, і ще два роки, поки воно вийде у період повного плодоношення.

Комісія на даний момент не вивчає, чому підвищилася ціна на каву (кава подорожчала в усьому світі), а зосереджена на тому, чи є випадки завищення цін.

За словами К. Поладян, підозра виникла після того, як господарські суб'єкти Вірменії почали застосовувати розрізнені ціни.

News.am



❖ Огляд ринку кави

Динаміка міжнародного ринку кави за період 4-8 липня 2011 року

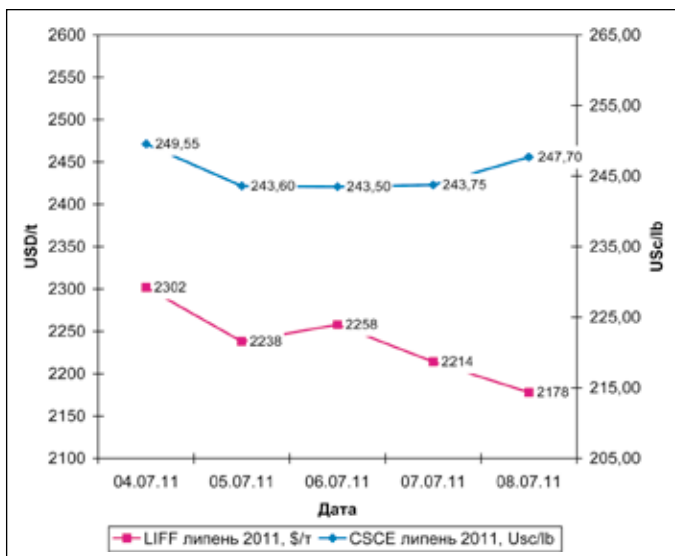
Ринкові ціни на зерно арабіки і робусту зазнали змін у період 4-8 липня 2011 року.

У звітному періоді ціни на каву арабіки і робусту знизилися. Так, арабіка з поставкою у липні 2011 року в Нью-Йорку подешевшала на 4%, а робуста з поставкою в липні 2011 року в Лондоні впала в ціні на 8,5%.

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у липні 2011 року склала 247,70 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 8 липня 2011 року.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів із кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) станом на 1 липня 2011 року чиста довга позиція великих інвестиційних фондів зменшилася до 17696 лотів (-2112 лотів за тиждень). Чиста коротка

Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 4-8 липня 2011 року



позиція торгових домів зросла на 19365 лотів (+2947 лотів за тиждень).

Чиста довга позиція дрібних торговців збільшилася до 1669 лотів (+835 лотів за тиждень). Чиста довга позиція індекс-трейдерів зменшилася до 39681 лота (-224 лотів за тиждень). Частка довгої позиції індекс-трейдерів у комбінованому відкритому інтересі (разом із ф'ючерсами та опціонами) у звітному періоді склала 29,6%. Відкритий інтерес по ф'ючерсах зменшився до 107353 лотів (-5293 лотів за тиждень).

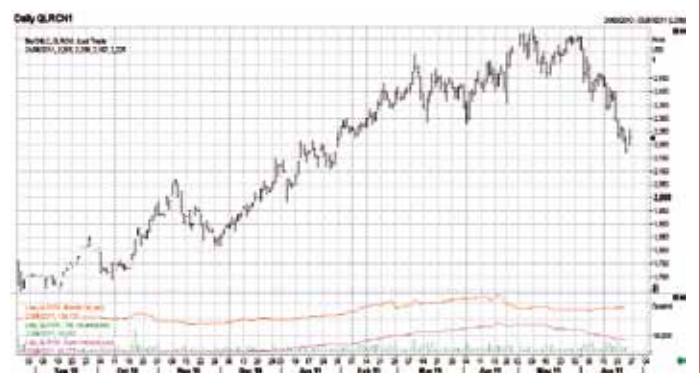
Сертифіковані запаси кави арабіки на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 8 липня 2011 року зменшилися до 1 622 903 мішків по 60 кг (-40067 мішків на 1 липня 2011 року).

Розрахункова ціна закриття на зерно робусту склала 2178 \$/t за червневим ф'ючерсом лондонської біржі Euronext (LIFFE) 8 липня 2011 року.

Coffeetea.ru



Динаміка цін на каву арабіка в Нью-Йорку (липень 2011 р.)



Динаміка цін на каву робуста в Лондоні (липень 2011 р.)

❖ Ринок чаю

Обсяги російського ринку чаю фахівці оцінюють приблизно у 150-180 тисяч тонн



Обсяги російського ринку чаю за минулий рік фахівці оцінюють близько 150-180 тисяч тонн. Такий висновок зробили у компанії «Маркет Аналітика» під час вивчення особливостей ринку чаю РФ.

В останні декілька років попит на чай в РФ практично не зростає. У Росії чай споживають 98% населення, а щорічний приріст на рівні 2-3% досягається лише за рахунок зростання ринку у грошовому еквіваленті. Однією із причин цього явища, на думку аналітиків, є постійне скорочення впродовж останніх років сегменту дешевого чаю. Тобто, споживчі уподобання щодо чаю значно змістилися на користь більш дорогої чайної продукції. При цьому в структурі споживання чаю значну частку надалі обіймає традиційний чорний чай.

Втім, в останні роки на ринку російського чаю збільшилася пропозиція різновидів зеленого і фруктових чаю, а також набуває популярності чай із різноманітними ароматизованими додатками.

Практично весь об'єм поставок сировини для виробництва чаю надходить із-за кордону. Всього лише 1% чаю збирають у Росії. Також треба зазначити, що за імпортом чаю в світі Росія посідає перше місце. Велика частина поставок чаю із Росії припадає на Україну і Казахстан.

Конкурентний ринок чаю в Росії позначений високим ступенем консолідації. За відомостями 2010 року, більша частина ринку РФ припадає на чотирьох основних ігроків: «Орими Трейд», «Unilever», «СДС-ФУДС», «Май».

Marketing.rbc.ru

❖ Здоров'я

Кава проти діабету

Згідно з останніми дослідженнями медичного центру в Нью-Йорку, ті, хто п'є по 3–4 горнятка кави в день, можуть знизити ризик розвитку діабету другого типу. При цьому наявність кофеїну у напої не є обов'язковою.

Як вважають учені, у кавоманів ймовірність розвитку цукрового діабету втричі нижча, а у тих, хто любить чай – ризик захворіти знижується на 18 відсотків.

Причиною таких висновків є наявність у вказаних напоях хімічних компонентів, які благотворно впливають на організм.



Кава проти гепатиту

Пацієнти з гепатитом С можуть поліпшити ефективність лікування печінки, п'ючи каву. До такого висновку дійшли медики Американської гастроентерологічної асоціації, спостерігаючи за самопочуттям хворих з гепатитом С, які разом з терапією пили по три або більше горняток кави щодня.

Регулярне споживання кави, як вважають фахівці, знижує рівень ферментів в печінці, уповільнює прогресування хронічних захворювань печінки і навіть певним чином захищає від раку печінки.

Ті, хто пив каву щодня, мали 73% вірусологічної відповіді на лікування, в порівнянні з показником лише 46% серед пацієнтів, які не п'ють каву. Високе споживання кави було пов'язано з повільним прогресуванням розвинених захворювань печінки і скороченням ризику раку печінки, зафіксували гепатологи.

Лікарі припускають, що кава покращує реакцію організму на ліки проти гепатиту та інших хронічних проблем печінки, включаючи цироз.

Coffeetime.ru

❖ Смачного!

Рецепти холодних кавових коктейлів

“Ice coffee”

Зваріть дуже міцну каву (12 г кави “Еспресо” ТМ “Галка” на 30 мл води), охолодіть її в холодильнику. Для приготування напою вам також потрібне холодне молоко або вершки, кілька кубиків льоду і морозиво до смаку.

Всі інгредієнти покладіть у блендер і збивайте на великій швидкості, поки лід не розколеться на дрібні шматочки.

Розлийте отриманий напій в охолоджені склянки. Зверху покладіть кульку морозива. Коктейль можна полити шоколадним сиропом. Подавати з соломинкою.

Холодна кава “Мокко”

4 горнятка кави “Еспресо” ТМ “Галка”, 4 столові ложки шоколадного сиропу, 120 мл молока і трішки льоду добре збити міксером, щоб напій вийшов однорідним і пінистим. Розлийте його в кавові горнятка.

Кава “Полім Джмеля”

У високу прозору склянку покласти кубики льоду. Влити 30 мл карамельного сиропу, потім 100 мл апельсинового соку. Додати подвійне еспресо. Прикрасити цедрою або скибкою апельсина. Має вийти тришаровий освіжаючий напій.

Кава “На Багамах”

Одне горнятко міцної кави змішати із апельсиновим соком (півсклянки) і залити цією сумішшю кульку морозива у бокалі або високий склянець. Прикрасити шматочками ананаса, подавати разом із соломинкою і ложкою з довгою ручкою.



❖ Інформація для ділових людей

Дочірні підприємства СП “Галка Лтд”

1	Львівська область	ТОВ “ГАЛКА-МАРКЕТ”	(032) 233-23-72
2	Івано-Франківська область	ТОВ “Галка Івано-Франківськ”	(0342) 77-96-99
3	Закарпатська область	ТОВ “Галка-Мукачево”	(03131) 499-71
4	Волинська область	ТОВ “Галка-Луцьк”	(03322) 76-23-7
5	Рівненська область	ТОВ “Галка-Рівне”	(0362) 63-59-88
6	Тернопільська область	ТОВ “Галка-Микулинці”	(03551) 51-99-2
7	Чернігівська область	ТОВ “Галка-Чернігів”	(0462) 22-63-83
8	Полтавська область	ТОВ “Галка-Полтава”	(0532) 61-35-94
9	Інші регіони	ТД “Галка”	(032) 245-04-87

Кав'ярні

1	м. Львів	ТОВ “Галка-Плюс”	(032) 297-81-04
2	м. Івано-Франківськ	ТОВ “Галка-Івано-Франківськ”	(0342) 77-96-99
3	м. Рівне	ТОВ “Галка-Рівне”	(0362) 63-59-88
4	м. Тернопіль	ТОВ “Галка-Микулинці”	(03551) 51-99-2
5	м. Мукачево	ТОВ “Галка-Мукачево”	(03131) 499-71



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. (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.

❖ Фестини

У день Хельсинкі усіх гостей пригощали кавою із тортом

12 червня в столиці Фінляндії урочисто святкували день народження міста.

Урочистості вже традиційно розпочинаються із вранішньої кави із тортом для городян. Каву подавали усім гостям у внутрішньому подвір'ї мерії з 8.00 до 10.00 ранку. Насправді в столиці Фінляндії святкують не просто день народження, а цілий тиждень міста. Це, зокрема, традиційний фестиваль самби, який увійшов до числа кращих європейських місцевих фестивалів.

У програмі фестин відбувся також блюзовий фестиваль, фестиваль гвардійських оркестрів, Північний з'їзд циркових жонглерів тощо.

День народження Хельсинкі відзначають з 1959 року. Нагадаємо, що історія міста бере свої початки від 1550 року, коли шведський король Густав Ваза в гирлі річки Вантаа заснував місто Helsingfors. Це було відповіддю ливонському Ревелю, тобто сучасному Таллінну.

У 1640 році місто перенесли на п'ять кілометрів на південь, ближче до моря, на мис Віронієми. Там і склався історичний центр Хельсинкі.



У 1748 році шведський парламент з метою протистояння Росії вирішив звести могутню морську фортецю навколо Гельсінгфорса – Свеаборг.

День Хельсинкі пов'язаний із датою 12 квітня 1812 року, коли російський цар Олександр I переніс столицю Великого князівства Фінляндського з Турку до Гельсінгфорсу. До цього моменту Фінляндія вже три роки була під владою Росії.

Vyborg.tv

❖ Номінація

ILLY шукає номінантів премії ERNESTO ILLY TRIESTE SCIENCE

ILLY шукає вчених з країн, що розвиваються, гідних премії ERNESTO ILLY TRIESTE SCIENCE PRIZE, фінансова частина якої оцінюється в 100 тисяч доларів. Кращі роботи виберуть з експертами TWAS, Академії наук країн, що розвиваються. Перевага буде надана зовсім не тим працям, які пов'язані із технологіями виробництва і переробки кави...

Бренд ILLY, який першим у світі отримав глобальний сертифікат Responsible Supply Chain Process DNV, робить ставку на розробки, які корисні для суспільства і планети в цілому.

Так, у 2008, 2009, 2010 роках премію ILLY отримали роботи з питань екології і кліма-



тичних змін, а ще раніше – прикладні розробки в галузі хімії, фізики, математики та медицини.

Заявки від учених в компанії чекають до 20 липня (twas.org).

Brandnews.ua

❖ Кавові світлини

Кава родом із Африки

Серію із 12 світлин опублікувала Керолайн Джордан на сайті BBC. Усі вони присвячені темі кави і чаю в Ефіопії.

Перед нами світлина ефіопської жінки, яка готує каву в Аддіс-Абебі, зроблена Керолайн Джордан. Це перша фотографія із серії, що складається із 12 світлин, і присвячена щоденному побуту мешканців Ефіопії. Світлини опубліковані на сайті BBC. Ефіопія є батьківщиною кави, а назва походить від місцевості Каффа, де вперше вона була знайдена.

Coffeetea.ru



❖ Перспективний проект

Краща кава на дорозі

Австралійська мережа кав'ярень Muzz Buzz, яка працює за принципом Макдрайву, є доволі популярною у своїй країні. І ось тепер компанія, заснована в 2002 році, має намір вийти далеко за межі Австралії. Незабаром перші заклади мережі можуть з'явитися в Росії.



Розвиватися мережа кав'ярень Muzz Buzz у Росії планує за схемою франчайзингу. Її інтереси там представлятиме офіційний брокер – проектно-консалтингова компанія Restarator.

Франшизу Muzz Buzz по праву можна назвати такою, що добре працювала та унікальною, вона виходить на абсолютно вільну нішу на російському ринку, тому має цікаві перспективи.

Франчайзер самостійно займається всіма організаційними питаннями: будівництвом кав'ярень, експлуатацією, проведенням маркетингових досліджень і навчанням персоналу. Все, що потрібно від франчайзи – це внесення необхідної суми під час будівництва закладу, дотримання корпоративних стандартів і вимог у роботі.

Кава – дуже популярний у Росії напій, і кав'ярні, які розташовані на парковках крупних торгових комплексів, автозаправках і великих автомагістралях, безперечно, матимуть успіх, впевнені керівники компанії Restarator.

Megamagnat.ru