



Вересень-
жовтень
2011 рік
№ 9-10 (155-156)



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Сучасне упакування

❖ Інформовини

Кава: упакування має значення

Велике значення для того, наскільки якісною та смачною буде кава, яку отримає споживач, має упакування. Завдяки сучасним технологіям упакування вдається зберегти свіжість після обсмаження і якість кави терміном до двох років.



Кисень – ворог №1

Зелені необсмажені зерна кави можуть зберігатися в звичайних умовах впродовж двох і більше років, майже не змінюючи своїх характеристик. Однак смажена кава не має такої стійкості. Кава уже через декілька днів втрачає свої смакові та ароматичні властивості, якщо її не упакувати належним чином.

Річ у тому, що органолептичні, тобто смакові властивості кави швидко погіршуються, якщо її залишити незахищеною на відкритому

повітрі. Окислення є основною небезпекою для обсмаженої зернової або меленої кави. Вступаючи в хімічну реакцію з киснем, жири, які містяться в зернах кави, окислюються. Через це смак продукту помітно погіршується. Інша проблема – це вологість, вже смажена кава швидко вбирає у себе вологу, і її вага при цьому збільшується. Це сприяє прискоренню окислювальних процесів. Крім того, двоокис вуглецю, що утворився всередині клітин при обсмажуванні, вивільняється і забирає з собою ті аромати, які зберігалися в клітинній структурі. Зрозуміло, що всі ці процеси з плином часу все більше погіршують якість кави та прискорюються при підвищеній температурі зберігання кави.

Термін зберігання

При виборі упаковки виходять з комерційної доцільності. Ринок упаковок пропонує широкий асортимент розмірів і місткості. Однак найважливішими властивостями упаковки є її міцність, простота, практичність при відкриванні і можливість запечатування знову. М'які упаковки найбільш економічні і добре служать, якщо споживач купує

каву часто і відразу ж її п'є. Однак такі упаковки негерметичні.

У паперових пакетах кава може зберігати свої властивості до двох тижнів, у пакетах з фольги – до трьох місяців, а в герметичній упаковці кава може зберігатися до двох років. Найдовше кава зберігається у герметично закупореній звичайній скляній банці.

Вакуумне упакування в пакети найкраще підходить для тривалого зберігання кави. Проте і тут є свої тонкощі: свіжу каву не можна упакувати відразу ж після обсмажування, оскільки потрібно, щоб із неї вийшли гази простими словами, свіжо обсмаженій каві дають час заспокоїтися. Це означає, що кава має деякий час зберігатися в спеціальній ємності без доступу повітря. Після завершення виходу газів, каву запаковують. Вакуумне упакування є сучасною альтернативою, яка хоч і дорожча за інші способи пакування, але дозволяє найкраще зберегти каву протягом тривалішого періоду (до двох років).

(Далі – на с. 4)



FEDESAFE КОЛУМБІЇ ПРОГНОЗУЄ ВРОЖАЙ КАВИ В 2012 РОЦІ В ОБ'ЄМІ 10-10,5 МЛН. МІШКІВ

За інформацією Федерації виробників кави Колумбії (Fedesafe), врожай кави в 2012 році становитиме 10-10,5 млн. мішків по 60 кг, що буде більше від очікуваного врожаю кави 2011 року – 9 млн. мішків. Цей прогноз враховує програму із реновації кавових плантацій, унаслідок чого планується до 2017 року довести щорічне виробництво кавового зерна до 16-17 млн. мішків. У Колумбії щорік оновлюється 130000 гектарів із загальних 914000 гектарів кавових плантацій. У поточному році вже оновлено 90000 гектарів. Поза тим ситуація все ще залишається невизначеною, оскільки є висока ймовірність того, що наступного року триватимуть й надалі дощі та може повернутися погодні феномен Ла Нінья, який завдав збитків урожаю 2010 року.

ВНУТРІШНЄ СПОЖИВАННЯ КАВИ В БРАЗИЛІЇ В 2012 РОЦІ СЯГНЕ 20 МЛН. МІШКІВ

Внутрішнє споживання кави в Бразилії наступного року сягне 20 млн. мішків, що буде на 4,7% більше, ніж очікуване споживання в 2011 році, яке може становити 19,1 млн. мішків. У 2013 році споживання кави може сягнути 22 млн. мішків, що введе Бразилію на перше місце у світі, випередивши США із щорічним споживанням кави 21 млн. мішків. Незважаючи на стрімке зростання економіки, бразильці надалі споживають переважно дешеву низькоякісну каву. Щоб допомогти споживачам ідентифікувати якість кави і залучити покупців до якіснішої кави Бразильська асоціація кавової індустрії та Бразильська асоціація супермаркетів спільно розробляють нову систему сертифікації кави, яка почне діяти із 2012 року.

В'ЄТНАМСЬКІ ФЕРМЕРИ МОЖУТЬ РОЗПОЧАТИ ЗБИРАННЯ НОВОГО ВРОЖАЮ КАВИ ВЖЕ У ЖОВТНІ, А НЕ У СЕРЕДИНІ ЛИСТОПАДА, ЯК ПЛАНУВАЛОСЯ РАНІШЕ

В'єтнамські фермери можуть розпочати збирання нового врожаю кавових зерен вже у жовтні, а не у середині листопада, як зазвичай, через сприятливу дощову погоду у кавовому поясі країни. Зараз в'єтнамські експортери затримують відвантаження 1,17 млн. мішів кави по 60 кг, і змушені переглянути ціни контрактів із фермерами через зростання цін на лондонській біржі. За оцінками В'єтнамської асоціації Кави, в середньому, починаючи з травня 2011 року, може бути затримано близько 1,67 млн. мішків кави.

ЗАПАСИ ЗЕЛЕНОЇ КАВИ НА СКЛАДАХ США ВОСЕНИ 2011 РОКУ ЗБІЛЬШИЛИСЯ І ПЕРЕВИЩИЛИ МИНУЛОРІЧНІ НА 348 ТИСЯЧ МІШКІВ

Восени 2011 року запаси зеленої кави на складах в США збільшилися лише за місяць на 252022 мішків по 60 кг і досягли 4811817 млн. мішків. Цей рівень запасів перевищує запаси вересня минулого року на 348500 мішків по 60 кг.

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

❖ Інформовини

БРАЗИЛЬСЬКА УРЯДОВА
АГЕНЦІЯ CONAV ПОДАЄ
ПРОГНОЗ НА ВРОЖАЙ КАВИ
У СЕЗОНІ 2011/12 РОКУ

Бразильська урядова агенція Conav вважає, що врожай кави в сезоні 2011/12 року становитиме 43,5 млн. мішків по 60 кг, що нижче попереднього прогнозу, – 43,54 млн. мішків. Виробництво кави арабіка в Бразилії сягне 31,89 млн. мішків по 60 кг, а робусти (конілон) – 11,26 млн. мішків по 60 кг.

ВИРОБНИЦТВО КОЛУМБІЙСЬКОЇ
КАВИ В СЕРПНІ 2011 РОКУ
ЗМЕНШИЛОСЯ НА 24%
ПОРІВНЯНО ІЗ ПОПЕРЕДНІМ
СЕЗОНОМ

Виробництво колумбійської кави в серпні 2011 року зменшилося і становило 615000 мішків по 60 кг (що на 24% менше від виробництва у серпні 2010 року). Накопичений об'єм виробництва у період із жовтня 2010 року по серпень 2011 року становив 8,064 млн. мішків по 60 кг, що більше від урожаю порівняльного періоду сезону 2009/10 року – 7,568 млн. мішків по 60 кг. Експорт кавового зерна в серпні 2011 року зменшився на 38% порівняно із минулим роком і становив 374000 мішків по 60 кг. Накопичений експорт сезону 2010/11 року досяг 7,568 млн. мішків, що більше від експорту такого ж періоду сезону 2009/10 року – 6,67 млн. мішків по 60 кг.

У СЕЗОНІ 2011/12 РОКУ
У В'ЄТНАМІ ОЧІКУЮТЬ
РЕКОРДНИЙ ВРОЖАЙ КАВИ

У сезоні 2011/12 року у В'єтнамі очікують рекордний врожай кавового зерна, який повинен допомогти виконати зобов'язання за поставками. Поза тим, фахівці повідомляють, що торгові дома неохоче укладають нові угоди тоді, як чимало фінансових питань залишаються нерозв'язаними. Як повідомляє В'єтнамська асоціація кави і какао, із січня 2012 року уряд країни може підняти експортне мито на каву із \$0,4 до \$2 за тону. Це підвищення дозволить збільшити інвестиції в нові плантації, позаяк близько 25% всіх кавових плантацій вже постаріли і мають бути оновлені.

СУМАРНИЙ ЕКСПОРТ
КАМЕРУНСЬКОЇ РОБУСТИ
У НИНІШНЬОМУ СЕЗОНІ
НИЖЧИЙ, НІЖ ТОРІШНІ
ПОКАЗНИКИ

Влітку 2011 року Камерун експортував 63000 мішків робусти. Це значно менше, ніж було відвантажено за такий же період торік, коли експорт становив 96863 мішки. Сумарний експорт робусти в першій половині сезону 2010/11 року був 364550 мішків, що на 13,2% менше, ніж було експортовано за такий же період минулого сезону (419963 мішки).

ЕКСПОРТ КАВИ ІЗ ЦЕНТРАЛЬНОЇ
АМЕРИКИ, КОЛУМБІЇ, МЕКСИКИ
ЗРІС НА 5,6% ПОРІВНЯНО
ІЗ МИНУЛОРІЧНИМ

Експорт кави із Центральної Америки, Колумбії, Мексики, Перу і Домініканської Республіки в вересні 2011 року зріс до 2,46 млн. мішків по 60 кг, що на 5,6% більше від експорту минулорічного сезону. Накопичений експорт сезону 2010/11 року становить 21,24 млн. мішків по 60 кг, що на 16% більше від експорту порівняльного періоду сезону 2009/10 року.

Переклад з англ.



❖ Експортні поставки

Експорт індійської кави у вересні зріс на 2%

Індія збільшила об'єми експортних поставок своєї кави завдяки високому попиту з боку світових імпортерів.

У вересні 2011 року експорт кави із Індії зріс на 2% порівняно із показниками цього ж місяця торік. Експорт сезону 2011 року досяг позначки 23146 тонн, на відміну від 22642 тонн кави, які були продані зарубіж у вересні минулого року.

За період із квітня по вересень 2011 року експортні поставки індійської кави зросли на 29% у порівнянні з аналогічним періодом



Kazakh-zerno

❖ Світові кавові засіки

У порті бельгійського міста Антверпен зберігається один
із найбільших кавових резервів у світі

Запаси кавових зерен у складських приміщеннях бельгійського порту Антверпен перевищили 7 млн. мішків наприкінці липня цього року.

Поміж тим, ще в квітні 2011 року у портових засіках зберігалось майже 6 млн. мішків кави, повідомила адміністрація порту. Це, як мінімум у п'ятеро разів більше, ніж є у Гамбурзі. Але це ще не межа, кажуть офіційні представники порту. У Антверпені є ще одне місце

для зберігання додаткових 2,5 млн. мішків кави.

Площа складських приміщень бельгійського порту, які призначені для зберігання таких сировинних товарів, як кава і какао, становить 1 млн. квадратних метрів.

Понад 2,8 млн. мішків кави були імпортовані в ЄС торік. Попри це слід вважати, що Бельгія посідала третє місце серед найбільших імпортерів після Німеччини та Італії.

Kazakh-zerno

❖ Прогноз експертів

Бразилія, Колумбія і В'єтнам
надалі залишаються лідерами
на світовому ринку кави

Світові експерти не очікують на зміну лідера на ринку кави. Такий прогноз зробили експерти компанії Supremo SA, яка спеціалізується на поставках кави.

За останні 20 років Бразилія, Колумбія і В'єтнам збільшили частку виробництва своєї кави зі 46% до 57%. Найбільше кавового зерна збирають у Бразилії, далі йде В'єтнам. При цьо-

му Колумбія залишається другим за величиною поставальником арабіки, пише Bloomberg.

За інформацією Міжнародної Організації Кави, загальний обсяг експорту кавового зерна в липні зменшився на 19% – до 7,3 млн. мішків порівняно із попереднім місяцем.

Втім, за 10 місяців поточного сезону країнам-експортерам вдалося від-



вантажити на світові ринки 88,9 млн. мішків, що більше у порівнянні з аналогічним періодом минулого сезону на 14,1%. Тоді виробники кави експортували 77,9 млн. мішків.

Foodmonitor.ru

❖ Ринок кави

Інвестори побоюються можливого
обвалу цін на ринку кави

Аналітики і трейдери припускають, що ціни на каву можуть незабаром знизитися, і вказують на низку об'єктивних причин цього явища на світовому ринку.

Рекордне виробництво кави у Бразилії дозволило зупинити зростання цін на арабіку, яке за рік сягнуло позначки 50%. Цьому сприяло й очікуване збільшення об'ємів експорту із Колумбії.

Marex Spectron Group прогнозує, що в 2012 році Бразилія збере 3,78 млн. тонн кавових бобів. Таким чином, найбільший виробник перевищить свій власний показник біжучого року на 37%. Рекордні врожаї обіцяють і Сполучені Штати. Щодо Центральної Америки, йдеться про цифри, що наближаються до показників 1999-2000 років.

Аналітики і трейдери, відповідно, вважають, що ціна на каву впаде. Так, прогнозується зменшення ціни на 13%: за перший

квартал наступного року – на 2,5 долара за фунт і за другий – на 2,2 долара.

Із червня минулого року ціни на арабіку, – найпопулярніший сорт кави, – підвищилися на 50% через неврожай у Колумбії, що призвело до скорочення поставок. Це сталося на тлі скорочення бразильських запасів на третину.

Рикардо Вільянуева, президент Національної асоціації виробників кави Гватемали вважає, що високі ціни збережуться до березня-квітня наступного року. Відтак радить виробникам продавати каву зараз.

На думку аналітиків кафедри торгівлі підхідними фінансовими інструментами Академії Masterforex-V, ціни на каву найближчим часом зроблять корекцію до висхідного руху під час піка поставок нового врожаю на ринок із Колумбії і В'єтнаму, а потім продовжать рух вгору до березня-квітня 2012 року, коли розпочнеться збирання врожаю кави в Бразилії.

Profi-forex.org/nevis

❖ Цінові тенденції

У Латвії ціни на каву
зростуть на 30%

Наприкінці 2011 року кава може подорожчати на 10%, вважає керівник Центру сприяння сільськогосподарському ринку (ЦСРР) Інгун Гулбе. Про це пише Nozare.Lv.

У якості основної причини цього подорожання експерти називають поганий урожай кавового зерна і зростання попиту на нього в Індонезії, Індії та Китаї. За словами Інгун Гулбе, незважаючи на те, що зараз ціни на каву знижуються через падіння курсу долара США стосовно валют Бразилії, Колумбії та Індонезії, ця тенденція не буде ста-



люю тому, що споживання кави зростає.

Окрім того, зауважимо, що роздрібні ціни на каву цього року суттєво перевищують рівень минулого року. В Америці вони на 30% вищі, а у багатьох європейських країнах – на 10%, у Скандинавії – на 40%.

У Латвії зростання цін на каву до кінця року становитиме 30%, вважає Інгун Гулбе.

Watermarket.ru

❖ Новини біржі

Кава арабіка незабаром
може вийти із "моду"?

Невже людство незабаром перейде на дешевшу каву? Основну роль у такому припущенні відіграла ціна кавових зерен сорту арабіка, яка з початку поточного року зросла на 72%.



Через високу ціну арабіки попит на неї стрімко знижується. Імпортери і споживачі стали надавати перевагу дешевшим сортам кави.

Об'єми споживання кавових зерен у світі постійно зростають. Статистика свідчить, що лише за липень поточного року об'єми поставок колумбійських, мексиканських та інших латиноамериканських зерен зросли за середнім показником на 0,5%, – майже до 2 млн. мішків. Окрім цього, експорт переважно був покритий за рахунок кавових плантацій Мексики.

Представник кооперативу мексиканських кавових виробників Педро Моралес каже, що вся продукція, яка виробляється його кооперативом, йде виключно на експорт. 80% липневого експорту становили поставки до Японії, решта 20% – до інших регіонів-імпортерів. Якщо подібна тенденція збережеться, то в 2012 році об'єми виробництва будуть збільшені, – впевнений Педро Моралес.

За словами президента Асоціації кавових експортерів Олександр Мартінеза, для імпортера є абсолютно зрозумілим, що техніка та умови, в яких вирощують каву в Латинській Америці, майже не відрізняються. Проте, відомі бренди коштують на порядок дорожче. Із цієї причини більшість не хоче переплачувати лише за назву і купує менш відомі сорти з інших регіонів.

Нагадаємо, що на початку 2011 року світовий ринок кави досяг нового історичного максимуму. Причиною цього стала неурожайність в основних країнах-поставальниках, а також зростання витрат на виробництво. Незважаючи на це, аналітики прогнозують швидке падіння кавового зерна в ціні.

Masterforex-v.org/news

❖ Чайна галузь

Індія збільшила виробництво чаю,
але зменшила його експорт

Виробництво чаю в Індії зросло в липні на 8% до 133,26 млн. кг, проте експорт знизився також на 8% до 15,26 млн. кг. Про це повідомила Національна чайна рада країни.

За липень торік виробництво чаю становило 123,19 млн. кг, а експорт – 16,58 млн. кг. За січень-липень зростання виробництва складало 6%, досягнувши 491,59 млн. кг (у липні 2010 року – 462,16 млн. кг). Експорт чаю зменшився на 16% до 89,82 млн. кг (у липні 2010 року – 107,29 млн. кг).

Випуск продукції торік знизився на 1,3% до 966,4 млн. кг. Причиною цього стало нашествя шкідників на пів-

нічний схід провінції Ассам, – виробляє понад 70% всього індійського чаю, – а також глобальне потепління і ваді місцевої інфраструктури.

За повідомленням Індійської чайної ради, скорочення виробництва фіксується вже декілька років поспіль. У 2007 році в Ассамі зібрали 512 тисяч тонн чаю, в 2008 році – 487 тисяч тонн, у 2009 році – 445 тисяч тонн.

Отже, з 2005 по 2009 рік частка Індії у світовому експорті чаю скоротилася з 15% до 13%. При цьому Китай збільшив відповідний показник з 16% до 19%, а Кенія – з 19% до 22%.

Foodmonitor.ru

❖ Дослідження

Основні “спалювачі” робочого часу – перерви на каву і чай

Професійний портал *gavota.ua* під час опитування з'ясував, на що українці витрачають свій робочий час, окрім безпосередньої роботи.

За результатами опитування, в середньому 20,5% робочого часу українці витрачають на позаробочі справи. Тобто при 40-годинному робочому тижні марно втрачається 8 годин – один робочий день щотижня!

Поза роботою наші співвітчизники, за словами 2/3 респондентів відповіли, що їхній робочий час здебільшого витрачається на перерви на чай і каву, це основний “спалювач” часу в українських офісах. Популярними є й перекуси і перекури – 27% і 21% відповідно роблять перерви на це саме у робочий час.



Майже половина респондентів повідомили, що витрачають час на спілкування з колегами (48%) і на “прогулянки” Інтернетом (47%). Третина – вирішує свої особисті питання у робочий час. Популярними є і соціальні мережі, – їх з 9.00 до 18.00 відвідують 29% респондентів.

І лише 6% опитуваних працюючих українців не займаються у робочий час нічим, окрім роботи...

Life.comments.ua

❖ Кава-тестер

Британський кава-тестер застрахував свій ніс на два мільйони фунтів стерлінгів

Кава-тестер британець Дейв Робертс застрахував свій ніс на два мільйони фунтів стерлінгів (близько трьох мільйонів доларів), пише Metro.co.uk.

Головний тестер концерну Nestle відомий своєю здатністю розрізняти навіть найтонші аромати кави та виявляти за запахом, в якій частині світу були вирощені кавові зерна. Дейв Робертс каже, що саме аромати кави, які в дитинстві линули з кухні, підштовхнули його до кар'єри харчового технолога: “Одне із моїх найперших дитячих спогадів, – як моя бабуся готує свіжу каву на кухні. Ймовірно, саме ці спогади надихнули

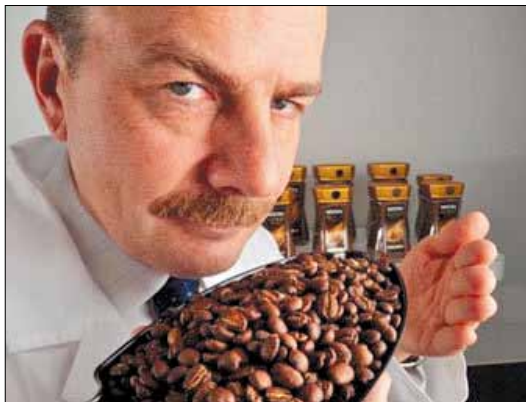
мене на роботу в кавовій індустрії”.

Визначення місця вирощування і якості кавових зерен за їхнім ароматом – аналог дегустації продуктів і напоїв. Для кава-тестерів

це серйозна робота, яка напругу залежить від їхнього нюху. Відтак Дейв Робертс вже не перший, хто застрахував ніс. Так, у 2008 році дегустатор вина Ілля Горт подав прохання до компанії Lloyd's про страхування свого носа на суму близько 11 мільйонів доларів.

Знаменитості часто страхують важливі для їхньої роботи частини тіла. Наприклад, гітарист The Rolling Stones Кіт Річардс у разі будь-якої травми руки отримає 16 мільйонів фунтів стерлінгів, а футболіст Девід Бекхем застрахував своє тіло на суму близько 158 мільйонів доларів.

Lenta.ru



❖ Фестивальні новини

Третій міжнародний фестиваль чаю і кави пройшов у Бухаресті

12 вересня цього року один із найбільших торговельно-виставкових залів Бухареста – Даллес – приймав гостей та учасників Третього міжнародного фестивалю чаю і кави.

Відвідувачі фестивалю мали змогу не лише ознайомитися із новинками ароматної чайної та кавової продукції від всесвітньовідомих виробників, але й взяти безпосередню участь у церемоніях приготування чаю

і кави, коктейлів за японськими, китайськими, бразильськими і турецькими рецептами. Відбулися також майстер-класи традиційної сервіровки напоїв.

Чайні та кавові дегустації на фестивалі супроводжувалися демонстрацією мод, виступами майстрів мистецтв Азії, Європи і Латинської Америки.

Ukrinform.ua

❖ Благочинна акція

У Канаді відбувся найбільший благочинний Coffee Break

Товариство Альцгеймера провело 15 вересня масштабну благочинну акцію – найбільший у Канаді Coffee Break (перерва на каву). Акція пройшла в багатьох містах країни.

Мета акції – зібрати кошти на допомогу людям, які страждають на хворобу Альцгеймера і деменцію. Гроші від кожної філіжанки кави, що її купили цього дня канадці у кав'ярнях країни, були передані для пожертв на благодійні програми Товариства Альцгеймера і сервіси, які допомагають покращити якість життя хворих цією недугою людей та їхніх ро-

дин. Організатори зібрали під час національної акції \$ 1,5 мільйона. Останнім часом кількість канадців, які потерпають від демен-



ції, а також попит на сервіси Товариства Альцгеймера зростає. За прогнозами медичних експертів, до 2038 року в країні буде до 1,1 мільйона хворих із втраченою пам'яті. До цього числа не ввійшли доглядальниці, родичі, які вже нині повсякчасно опікуються хворими. Це – 231 мільйон годин безоплатної праці.

Тенденція до збільшення випадків хвороби деменції обумовлена зростанням кількості канадців похилого віку.

Newca.com

❖ Огляд ринку кави

Прогноз ICO

Згідно з оновленим прогнозом ICO, світове виробництво кави в сезоні 2011-12 складе 129,5 млн. мішків, що майже на 3% нижче, ніж у сезоні 2010-11.

Світове споживання оцінюється в 134 млн. мішків, що передбачає дефіцит балансу ринку в розмірі 4,5 млн. мішків, і є суттєвою підтримкою для ринку.

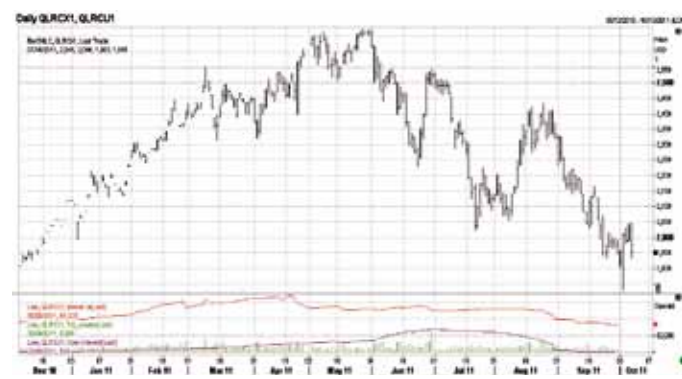
Ринок перебуває в очікуванні:

- Нового високого урожаю у В'єтнамі;
- Пом'якшення посухи у Бразилії, де зараз цвітуть дерева, закладаючи основу під урожай 2012 р.
- Колумбійського та Центральноамериканського урожаю.
- Переробники не здійснюють закупів, надіючись на продовження падіння цін.
- Виробники активно здійснюють продажі, особливо бразильські експортери.
- Суттєво на ринок впливає ріст долара США.

Coffeetea.ru



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



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

❖ Символічні бренди

Чи придбаєте ви каву зі збитими вершками від компанії- виробника побутової техніки?

Певні бренди нагадують специфічні культури, і споживачі реагують із більшим позитивом, коли товар відповідає очікуваній культурі. Про це йдеться у виданні “Journal of Consumer Research”.

Відтак соус для барбекю Budweiser міг би стати ще більш успішним продуктом, ніж кави від Sony, запевняють Карлос Тореллі та Роїні Алювалія із університету Міннесоти. Приклади культурно символічних брендів: Budweiser (американський), Sony (японський), Corona (мексиканський). Автори дослідження проаналізували, що відбудеться, коли культурно символізований бренд створює абсолютно нові для себе продукти.

Коли бренд, пов'язаний із певною культурою, вкладається до особистого поняття людської культури (так звана культурна схема), споживачі менше витрачають часу на обробку і сприйняття нового продукту.

Автори встановили, що споживачі позитивно реагують на культурно прийнятні новинки, такі як електромобіль від Sony, у той же час як тостер Sony і кавомашина Sony сприймаються вже гірше. Ефект спостерігається лише тоді, коли і бренд, і продукт культурно символічні.

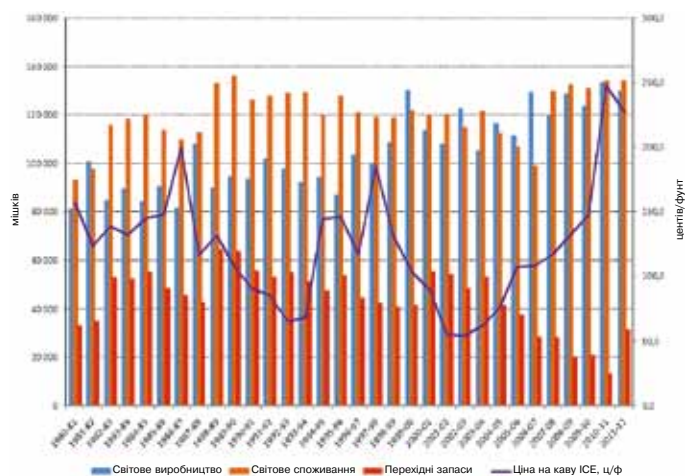
Innovanews.ru



Динаміка міжнародного ринку кави за період 30.09-08.10.2011 року

У звітному періоді ціни на каву у Нью-Йорку знижувалися, а в Лондоні росли під впливом спекулятивних операцій і валютних коливань.

Баланс світового ринку кави за ICO і динаміка цін на ICE



Кава Арабіка з поставкою в грудні 2011 в Нью-Йорку подорожчала на 1,4%, а ціна кави Робуста з поставкою в листопаді в Лондоні піднялася на 1,6%.

Розрахункова ціна закриття на каву Арабіка з поставкою у грудні 2011 року становила 234,40 центів за фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) в четвер 6 жовтня 2011.

Сертифіковані запаси кави Арабіка в Нью-Йорку станом на 6 жовтня 2011 зменшилися до 1,429,877 60-кг мішків (мінус 2109 мішків до 29 вересня 2011).

Розрахункова ціна закриття на каву Робуста становила 2025 \$/т за листопадним ф'ючерсом лондонської біржі Euronext (LIFFE) в четвер 6 жовтня 2011.

❖ Здоров'я

Для посилення роботи головного мозку
каву слід пити тільки із цукром

Іспанські вчені провели дослідження, під час якого виявили, що для посилення роботи головного мозку каву слід пити лише із цукром.



Мільйони людей у всьому світі преконані у протилежному: каву треба пити без цукру. Можливо, це й так, якщо необхідно повною мірою відчутти смак напою. Однак, щоб мобілізувати всі можливості свого мозку під час роботи чи навчання, то слід пити каву саме із цукром.

В іспанських дослідженнях взяли участь 40 людей, за допомогою яких й був доведений ефект кави із цукром та без нього. Зауважимо, що раніше іспанські вчені вже проводили подібні дослідження і виявили, що для відновлення м'язів після тривалих тренувань, необхідно пити каву. Проте, каву не варто пити із похмилля, оскільки ефект сп'яніння зростає.

Smi2.ru

❖ Дегустаційний зап

Восени кава смакує по-особливому

“Львівська рапсодія”

Це кава з чорним шоколадом. Для її приготування 150 г плиткового шоколаду подрібнюють на маленькі шматочки і розчиняють у половині горнятка міцної гарячої кави. Три горнятка гарячого молока додають до суміші, безперервно її збиваючи. Цукор кладуть за смаком і розливають по невеликих горнятках, кожне з яких прикрашають ложечкою збитих вершків. Рецепт розрахований на приготування чотирьох порцій.

“Осінній ноктюрн”

Готують дуже міцну каву, окремо кип'ятять молоко. Змішують у посуді какао і цукрову пудру, вливають туди частину молока і добре перемішують, а потім додають все молоко, що залишилося. Кидають у суміш дрібку солі, ставлять на вогонь і кип'ятять приблизно 10 хвилин. Знімають з вогню, енергійно збивають до одержання маслянистої, пористої маси і тоді поступово додають каву, продовжуючи збивати. Ще гарячий напій розливають у горнятка і прикрашають аерозольними вершками. Вершки можна посипати смаженими мигдалевими пластівцями.

Пропорція така: на чотири порції взяти дві столові ложки какао, дві столові ложки цукрової пудри, два горнятка молока і два горнятка дуже міцної кави.

“Палаючий острів”

Готують чотири горнятка дуже міцної кави, яку слід зберігати гарячою. Соломкою нарізають шкірку від одного апель-

сину і одного лимону. Додають трохи гвоздики й кориці за смаком.

Невелику посудину злегка нагрівають на повільному вогні, кладуть до неї подрібнені соломкою шкірки апельсину і лимону, корицю і гвоздику, наливають горнятку кон'яку і обережно підпалюють.

У палаючу суміш вливають гарячу міцну каву, прикривають кришкою і дають настоятися кілька хвилин. Напій проціджують і сервірують по горнятках. Рецепт розрахований на шість порцій.

СМАЧНОГО!



❖ 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

❖ Сучасне упаковання

Кава: упаковання має значення

(Закінчення. Поч. – на с. 1)

А у що пакується
кава
СП «Галка Лтд»?

Кавова фабрика «Галка» використовує такі види пакування: багатшарові полімерні плівки та металеві банки. Проте спостерігається тенденція до росту популярності упаковки в багатшарову полімерну плівку. Тому варто зацентувати увагу саме на ній.

Пакування з плівкових полімерних матеріалів має низку переваг – така упаковка легка, міцна та стійка до механічних впливів та деформацій.

СП «Галка Лтд» використовує чотири різновиди полімерних плівок, які відрізняються за структурою та за товщиною. Кожна виконує свої специфічні функції.

Найчастіше департамент логістики закуповує багатшарове м'яке пакування, отримане методом ламінування двох видів:

- Двошарове (та поліетерфталат РЕТ та поліетилен РЕ).
- Тришарове (з додатковим використанням алюмінієвої фольги АЛ).

Залежно від товщини шару поліетилену плівку використовують для пакування різної ваги готової продукції. Для прикладу, для пакування натуральної розчинної кави 100 г можна використовувати на 30% тоншу плівку в порівнянні з кавою натуральною розчинною 200 г. А ось для пакування меленої кави по 250г в вакуумі повинна використовуватися плівка найбільшої товщини.

Крім того, ми закуповуємо дой-паки. Це є пакети

сформовані з дво- або тришарової плівки параметрів описаних вище, основною перевагою яких є наявність зіпера, який дозволяє закрити пакет після використання аби запобігти втраті аромату кави та її окисленню.

Як пакують різні
види кави

Для пакування кави в зернах великої ваги СП «Галка Лтд» використовує біоксальноорієнтовану поліпропіленову плівку (БОПП). Вона має дуже високу жорсткість, низьку проникливість вологи, підвищену прозорість та стійкість до різноманітних температурних режимів.



Для меленої кави використовують вакуумну упаковку. Мелена кава має більшу поверхню контакту з повітрям, ніж зернова, і тому виділяє вуглекислий газ значно швидше. Тверді упаковки меленої кави, як правило, невеликі – 250 грам, що не дозволяє каві залежуватися. Якщо ж упаковка пошкоджена, то через надходження кисню дуже швидко вона стає м'якою.

Розчинна кава, яку раніше в основному фасували у скляні та металеві банки, зараз все частіше фасується також у плівку. Великого поширення в якості упаковки

для розчинної кави отримав стоячий пакет «дойпак». Оснащений замком типу «зіп-лок», він дозволяє зберігати продукт щільно закритим навіть після розкриття пакета і при цьому продукт не втрачає своїх властивостей, що, безумовно, важливо для такого ароматного продукту як кава.

Як допоміжний пакувальний матеріал для подальшого транспортування вже готової продукції використовуються термоусадочна плівка та стрейч-плівка. Термоусадочна плівка – це полімерна плівка, яка скорочується під дією температури. Термоусадочна плівка використовується при пакуванні бляшаних або скляних банок на гофропіддоні.

Стрейч-плівку ми використовуємо при палетуванні продукції в гофроящиках. Це дозволяє безпечно транспортувати продукцію.

До теми

Якість кави залежить не лише від її походження та обсмаження, а й від зберігання. Від моменту створення і до того часу, коли кава потрапляє до споживача, вона повністю захищена від шкідливих впливів середовища якісним упакованням. Як зберегти свіжість і аромат кави після відкриття упаковки? Радимо зробити так: як тільки ви відкрили пакет кави, пересипте її в скляну банку і щільно закрийте. Зберігайте банку у сухому прохолодному і темному місці.

Правильно зберігаючи каву, ви зможете довго насолоджуватися неповторним смаком улюбленого напою.

Директор департаменту
Логістики

Роман ПАСТЕРНАК

❖ Сільськогосподарський туризм

Сальвадор започаткував “Маршрут кави”

Нещодавно міністр туризму Сальвадору Хосе Наполеон Дуарте на прес-конференції повідомив про офіційне відкриття нового туристичного напрямку – “Маршруту кави” (Ruta del Café).

За інформацією National Geographic, яку навів на прес-конференції Наполеон Дуарте, на даний час кількість американців, які зацікавлені у сільськогосподарському туризмі, становить 55 мільйонів людей. І в недалекому майбутньому ця цифра збільшиться до 100 мільйонів.

“Маршрут кави” географічно охоплює 22 муніципалітети країни. Він передбачає відвідування кавових плантацій і сільськогосподарських угідь, участь у збиранні кавових ягід, дегустацію кави.

Новий маршрут не обмежуватиметься лише кавовою тематикою – туристам запропонують знайомство із національною кухнею, а також з традиціями і культурою Сальвадору.

Сьогодні в країні значна частина кави вирощується на висоті від 900 до 1200 метрів над рів-

нем моря. Відомими виробниками кави є муніципалітети Ауачапан, Канделарія-де-ла-Фронтера, Чальчуала, Ель-Конго, Хайягуе та інші.

Buenolatina.ru



Рекламно-інформаційна газета

Видавець
СП “Галка Лтд”Свідоцтво про державну реєстрацію
ЛВ 369 від 15 серпня 1997 рокуРедактор
Олександр СЕГЕДІЙ
При передруку посилання
на газету “Галицька кава”
обов'язкове
© Усі права застереженоАдреса редакції:
Львів, вул. Мельничука, 12,
тел. (032) 240-91-63
E-mail: info@galca.ua
WEB: www.galca.uaВіддруковано
у друкарні “Простір-М”
м. Львів, вул. Чайковського, 27
1 друк.арк.
Тираж 1000 прим.