Кава “Галка” – гірка та солодка, як саме життя

# ГАЛИЦЬКА КАВА

КАВОВА ЛЬВІВ ФАБРИКА

Березень
2008 рік
№ 3 (114)

Рекламно-інформаційна газета СП “Галка Лтд”

❖ ТБ-нагорода

## І ЗНОВУ ГАЛКА® – ПЕРША!

***28 березня нинішнього року розчинні кавонапої “Капучино ванільне”, “Капучино горіхове” торгової марки “Галка” стали переможцями програми “Знак якості” на телеканалі “Інтер”. Генеральний партнер програми – Держспоживстандарт України.***

***Нагадаємо читачам, що першу свою нагороду у рамках цієї телевізійної програми за підсумками проведеного загальноукраїнського конкурсу якості, СП “Галка Лтд” отримало ще 1 листопада 2007 року за натуральну розчинну “Галицьку каву”.***

***Вітаємо!***

❖ Пріоритети розвитку

## ГАЛКА®
## більше, ніж просто кава

***Про те, що кавова аура є духовно багатою, здатною дарувати нам чудову мить натхнення, дружнього спілкування, людського тепла і щирості, відомо багатьом шанувальникам кави. І особливо тим, хто впродовж вже не одного десятиліття надає незмінну перевагу традиційно вишуканому й улюбленому смаку кави торгової марки «Галка».***

Багатьом із нас не раз доводилося чути про те, що у кави «Галка», мовляв, є своя особлива таємниця, і зрозуміла вона лише справжнім поціновувачам, які щоразу, беручи в долоні маленьку білу філіжанку з кавою, відчувають до неї якусь шанобливу довіру, як, скажімо, до антикварного виробу чи витвору мистецтва старих майстрів. З цим твердженням важко не погодитися. Адже сьогодні кава «Галка» справді знана серед мільйонів споживачів.

Кава торгової марки «Галка» – продукт делікатний і смачний, недбалого поводження не подарує. Цю істину добре усвідомили фахівці – кавовари СП «Галка Лтд». Підприємство є одним із сучасних флагманів кавопереробної індустрії України, яке розвивається у стратегічно визначеному напрямку. Цей напрямок – продукування високоякісної кави, яка має добрий попит не лише на вітчизняному ринку, а й світовому.

На підприємстві створені умови, щоб зберегти унікальні смакові властивості зерна та подарувати людям досконалий смак, який має потужну життєдайну силу і підходить усім, починаючи від тих, хто сповідує активний спосіб життя, так і тим, хто на дієті, а також дітям і старшій віковій групі, для яких «Галка» розробила серію напоїв без кофеїну та оздоровчими властивостями.

У своєму бажанні створити винятково якісну каву фахівці підприємства ретельно контролюють весь виробничий ланцюг – від закупівлі екологічно чистої сировини до суворого контролю на кожному етапі виробничо-технологічного процесу.

На сьогоднішній день в активі СП «Галка Лтд» чимало видів і сортів натуральної розчинної, меленої та кави у зернах. Суттєво розширився асортимент зеленої зернової кави, яка надходить на підприємство із двадцяти однієї країни світу.

Увага до всіх без винятку виробничих аспектів, врахування найменших деталей – це не лише вдалий комплексний маркетинговий підхід фахівців підприємства, а й характерна особливість роботи всієї компанії, яка зробила вагому заявку на успіх та визнання на ринку виробників кави.

Щодо ринкової стратегії СП «Галка Лтд», то вона вдосконалюється з року в рік, відповідно до вимог сучасності та світових стандартів якості й безпеки продукції ISO: 9001, ISO 22000:2005, які впроваджені та активно діють на виробництві. Тому збільшення обсягів кавовиробництва, вдосконалення якості продукції та її контроль, формування асортименту є пріоритетним напрямком, який полягає у максимальному задоволенні споживчого попиту покупців.

*Власна інформація.*

❖ Електронна торгівля

## Інтернет-торгівля
## розвиває ринок кавового обладнання

***Зростання добробуту та купівельної спроможності населення сприяє підвищенню культури споживання. Низькосортні чаї, концентрати і сумнівної якості газована вода сьогодні дедалі більше поступаються місцем натуральним сокам, мінералізованій воді, високоякісним кавовим напоям, які зроблені на спеціальному професійному обладнанні.***

Сьогодні все більше споживачів можуть дозволити собі придбати спеціалізовані автоматичні каво-машини для приготування кави високої якості. Разом із тим, ринок інтернет-торгівлі також набирає обертів. За оцінками представників Національної асоціації учасників електронної торгівлі, загальна кількість користувачів інтернету нині сягає в середньому 24,3 млн. осіб. Приблизно 84% з них, або близько 20,4 млн., коли-небудь відвідували інтернет-магазини, а 57% – робили покупки on-line. Відтак сегмент продажу каво-машин у електронних магазинах стає одним з найбільш перспективних, де зафіксована найвища кількість покупців, які звернулися за послугами до електронних продавців.

Лідером за кількістю моделей кавового обладнання, що були придбані покупцями, є спеціалізований інтернет-магазин “Кава – кава”, в якому реалізуються торгові марки найбільшої кількості виробників – 17. В середньому один інтернет-магазин представляє кавове обладнання 6-7 виробників. Разом з тим, є 6 магазинів, в асортименті яких присутнє кавове обладнання 13 і більше виробників. Цікавий той факт, що більшість з цих продавців – неспеціалізовані інтернет-магазини, що реалізують повний комплекс побутової техніки. Така тенденція характерна не лише з позицій формування марочного портфеля, але й з огляду на кількість моделей представленого асортиментного ряду.

Так, за оцінкою експертів, обсяг ринку інтернет-торгівлі за 2006 рік оцінюється на рівні 42%. Швидше за всіх збільшувався корпоративний сегмент – понад 4,5 рази. Зростання двох інших сегментів склали: 22% – державний і 48% – споживчий.

*Marketing.rbc.ru*

❖ Інформновини

### СВІТОВА ОРГАНІЗАЦІЯ КАВИ ICO ПЕРЕДБАЧАЄ ВРОЖАЙ КАВИ 2008/09 р. НА 123-126 МЛН. 60-КГ МІШКІВ

Світова Організація Кави ICO визначила врожай кави 2008/09р. між 123 і 126 млн. 60-кг мішків в своєму першому прогнозі на наступний сезон, порівняно з майже 116 млн. в 2007/08р. Оцінювання зроблено на підставі першої оцінки уряду Бразилії врожаю країни 2008/09р. між 41.3 і 44.2 млн. мішків. ICO додала, що світове споживання кави зросте зі 123 млн. мішків в 2007р. до понад 125 млн. в 2008р., якщо збережеться темп недавнього річного росту на 1.5% – 2%.

### МІЖНАРОДНІ ОРГАНІЗАЦІЇ, ЯКІ ЗДІЙСНЮЮТЬ МАРКУВАННЯ ДЛЯ ВЗАЄМОВИГІДНОЇ ТОРГІВЛІ (FLO), ПІДНІМАЮТЬ ЦІНИ НА КАВУ З 1 ЧЕРВНЯ 2008 р.

FLO оголосила про світове збільшення гарантованої мінімальної ціни на миту арабіку до $1.25/фунт, яке почнеться з 1 червня 2008р. Регулювання ціни на каву, яке полягає у збільшенні в середньому на 5% за фунт, дасть користь понад 250 організаціям виробників в країнах Азії, Африки і Латинської Америки, які репрезентують майже 1 млн. дрібних фермерів і їх сім’ї, що відповідають соціальним і екологічним критеріям.

### CONAB ОЦІНЮЄ ВРОЖАЙ КАВИ В 2008/09 р. В 41.3 – 44.2 МЛН. МІШКІВ

Бразильська національна корпорація постачання товарів (Conab) оцінила врожай кави в країні в 2008/09р. між 41.3 млн. і 44.2 млн. мішків, несподівано більше від 33.74 млн., вироблених в 2007/08р. Таке збільшення врожаю кави в Бразилії відображає типовий дворічний цикл місцевих дерев, який вони проходять, даючи через рік рясний врожай після відпочинку. В своїй першій оцінці нового врожаю Conab заявила, що арабіка дасть величезний врожай між 31.5 млн. і 33.7 млн. мішків, тоді як робуста досягне 9.8 – 10.5 млн. мішків. Показники залежатимуть від погоди під час періоду збирання врожаю між травнем і серпнем. Conab також повідомила, що площа під кавою зросла на 2.9% за рік, до 2.13 млн. га з 2.07 млн., а число плодоносних дерев навіть зросло на 3.7% за рік, до 5.82 млн. з 5.62 млн. завдяки більшій густині насаджень. Передбачають, що в 2008р. країна експортує 28.57 млн. мішків, з яких 25 млн. буде кава зелена і відвантажить 3.4 млн. в еквіваленті розчинної кави і 174 000 мішків в еквіваленті смаженої кави.

### ВИРОБНИЦТВО КОЛУМБІЙСЬКОЇ КАВИ МАЄ ЗРОСТИ ДО 16.5 МЛН. МІШКІВ ДО 2013 р.

Виробництво кави в Колумбії може зрости до 16.5 млн. 60-кг мішків до 2013р. з 12.6 млн. в 2007р., повідомляє Fedecafe. Третій за величиною виробник кави в світі після Бразилії і В’єтнаму попередньо повідомив, що планує пожвавити випуск до 16 млн. мішків до 2015р., щоб заробити капітал на великому світовому попиті. Ще додав, що росту виробництва досягне швидше через поліпшення врожаїв кави, ніж завдяки новим насадженням. Експортні поставки кави в 2008р. напевно перевищать 12 млн. мішків, більше від 11.5 млн. в 2007р. Торік Колумбія експортувала кави на $1.9 блн., найбільше за останні десять років, заохочена вищими цінами і вітчизняним виробництвом, повідомила Fedecafe.

❖ Інформновини

## STARBUCKS ЗАБЕРЕ ОРГАНІЧНЕ МОЛОКО З МЕНЮ

Starbucks Corp. не продаватиме більше органічне молоко, як повідомив звіт DJ. Кавовий гігант з Сіетлу продавав органічне молоко в магазинах США з 2001р. Представник від компанії п. Борман заявив, що початковою причиною продажу такого молока було задовольнити вимоги клієнтів, які хотіли молока від корів, яким не давали рекомбінований коров'ячий гормон росту. В січні Starbucks остаточно перейшла до продажу молока лише від корів, яким не давали штучний гормон росту, що допомагає збільшити виробництво молока. Ще компанія заявила, що така зміна не стосується плану товарообігу. Starbucks підвищила ціни на напої з органічним молоком, які становлять менше 1% продажу напоїв компанії.

## COSTA COFFEE ВКЛАДЕ 1.5 МЛН. ЄВРО В НОВІ КАФЕ У БОЛГАРІЇ

Британська Costa Coffee, яка працює в Болгарії з кінця 2006р., інвестує 1.5 млн. євро ($1=0.67264 Euro) в десять нових магазинів в 2008р., повідомив Анджел Балабанов, менеджер з бізнесу від Coffee Life Ltd. Компанія є франшизним партнером британської компанії в Болгарії. Перший книжковий магазин з кав'ярнею відкрито в Болгарії в прибережному місті Варна в березні і подібний план обмірковують в Софії. Також компанія має відкрити нові кафе в Пловдіві і м. Стара Загора.

## В'ЄТНАМСЬКИЙ КАВОВИРОБНИК КУПУЄ ДАТСЬКУ ЛІНІЮ РОЗЧИННОЇ КАВИ

В'єтнамський виробник і експортер кави Thai Hoa Corporation підписав $14.9-млн. контракт на купівлю виробничої лінії розчинної кави GEA Niro A/S для своєї кавової дробарки в провінції Лам Донг, як повідомила місцева преса. Компанія сподівається запустити фабрику у виробництво через рік. Це найбільша угода між В'єтнамом та Данією і є сподівання, що вона поліпшить якість і ринкову частку в'єтнамської розчинної кави на світовому ринку. В'єтнам заробив $1.8 блн. від експорту кави в 2007р., але розчинна кава дала лише 4%. У В'єтнамі є тільки три виробники розчинної кави: Trung Nguyen Coffee, Vinacafe і Thai Hoa. Vinamilk також планує увійти на цей ринок. Одночасно Thai Hoa продала 9.6% своїх акцій в An Giang Coffee Company компанії Thang Long Securities.

## ЗЛИТТЯ ГРУП-ТОРГОВЦІВ КАВОЮ В ОБ'ЄДНАНОМУ КОРОЛІВСТВІ ВЕЛИКОЇ БРИТАНІЇ

Дві британські групи, які торгують кавою, British Coffee Association (Британська Асоціація Кави) (BCA) і Coffee Trade Federation (Торгова федерація кави) погодились об'єднати зусилля, повідомила BCA. Починаючи з 1 січня 2008р. вони працюють під назвою British Coffee Association (Британська Асоціація Кави) і є структурою з питань кавової торгівлі і індустрії у Великій Британії. Асоціація BCA надаватиме представницький голос для всієї кавової торгівлі і індустрії країни і буде допомагати та гарантувати інтереси членів в усіх справах стосовно зростання, підготовки, відвантаження, зберігання на складах, транспортування, виготовлення, розподілу і споживання кави.

## КОМПАНІЯ XM ПРИПИНЯЄ ДОГОВІР ПРО ПРОДАЖ ЗІ STARBUCKS

XM Satellite Radio Holdings Inc. припинила свої зв'язки зі Starbucks Corp., закінчивши договір про продаж, який містив в собі музичні програми в магазинах кавової мережі і компакт-диски про марки компанії, інформує DJ. XM заявила, що .продовжить радіомовлення на каналі, де буде інформація про марку Starbucks, але лише в обмежений час. В звичайній обробці XM випустив приблизно 1.85 млн. акцій на суму майже $22 млн. для роздрібного торговця з Сіетлу. Starbucks має право продати ті акції, які репрезентують менше 1% всіх 314.2 млн. акцій XM, нереалізованих до кінця вересня 2007р. Якщо Starbucks не реалізує $22 млн. з продажу запасу, XM буде змушена ще випустити акції для Starbucks чи заплатити різницю в ціні.

*Наталія Кудрик, Оксана Чолач. Переклад з англ.*

❖ Фінансове інвестування

# Уряд Індії інвестує кошти у розвиток чайно-кавових плантацій

***Сьогодні Індія особливо переймається якістю кави, чаю і спецій, які виробляються в країні та експортуються на світові ринки.***

Уряд країни має намір надати понад 7,3 млрд. рупій (181 млн. дол.) на розвиток своїх чайних і кавових плантацій. За даними місцевих ЗМІ, 2,30 млрд. рупій буде скеровано на покращення якості індійського чаю, 3,10 млрд. рупій – на розвиток кавової галузі та 1,92 млрд. інвестується у виробництво спецій.

"Головною метою фінансових внесків є прагнення підтримати та зміцнити високий авторитет індійських виробників на міжнародних ринках шляхом покращення якості їхньої продукції, що активно постачається в усі куточки світу", – говориться в офіційному прес-релізі уряду країни.

Сьогодні Індія є другим за величиною світовим виробником чаю. Проте жорстка конкуренція з Кенією та Шри-Ланкою в останні роки спричинила скорочення чайного експорту. Додаткове фінансове інвестування, за задумом влади, повинне покращити продуктивність національних фермерів, створити умови для активної участі країни у міжнародній торгівлі.

*Foodnewstime.ru*

❖ Торгово-економічний контракт

# *Перша партія венесуельської кави незабаром надійде до Білорусі*

***Представники Венесуельської сільськогосподарської корпорації активно співпрацюють із білоруськими фахівцями у різних галузях господарської та торгово-економічної діяльності. Чимало питань у стосунках двох країн присвячено виробництву і переробці кави.***

Зарубіжні гості з Венесуели відвідують підприємства Бресту та інших регіонів країни, вивчаючи можливості Білорусі у створенні у себе в країні спільного підприємства з виробництва енергозберігаючого обладнання. На перспективу заплановано також закупівля білоруського навісного сільськогосподарського обладнання до вже поставлених у Венесуелу тракторів Мінського тракторного заводу.

У середині березня поточного року у Мінську венесуельська компанія Cafe Venezuela з виробництва і переробки кави підписала контракт на поставку до Білорусі першої партії 20 тонн венесуельського кавового зерна.

*Naviny.by*

❖ Дослідження генетиків

# Чи потрібно клонувати каву?

***Аби кава завжди поєднувала в собі і смак, і аромат, треба її просто клонувати, – вважають деякі французькі генетики.***

Вчені з Франції билися над цим завданням двадцять років. Відтепер у їхніх лабораторіях ростуть клоновані кавові дерева. Ідея проста: на жодній плантації світу ніколи не отримували двох однакових рослин, адже не буває однакового насіння. Поза тим, за допомогою генної інженерії, з клітин одного листка можна виростити до 250 саджанців, які нічим не відрізнятимуться одне від одного.

За витратами поки що виходить трішки дорожче, ніж вирощувати звичайну каву, та вчені не втрачають надії.

*1tv.ru*

❖ Судові позови компаній

# У Сан-Франциско судяться кавовиробники

***На тлі взаємних пивних непорозумінь поміж Heineken, Carlsberg та Scottish & Newcastle відбувається ще не менш цікава кавова баталія, навіть дві: Folgers проти Maxwell House і Maxwell House проти Folgers.***

Ось, як все відбувалося. Спочатку компанія P & G подала позов до федарального суду Сан-Франциско про те, що нова пластикова упаковка кави Maxwell House (бренд Kraft Foods) порушує ключові патенти Procter & Gamble, що пов'язані з кавою Folgers. Тоді компанія почала вимагати від Kraft Foods зупинити порушення патентів і відшкодувати спричинені нею збитки. Йшлося про упаковку Folgers, яка з'явилася на ринку ще у 2003 році. За даними компанії, вона суттєво вплинула на розвиток кавового бренду.

"Значні інвестиції компанії у технічні розробки дозволили зробити упаковку водночас і більш легкою, і більш стійкою, аби вона могла витримати всі навантаження, які виникають на шляху від фабрики до кухні споживача", – сказав тоді Джим Джонсон, представник Procter & Gamble. – "Чимало із цих інновацій захищені патентним правом, і ми повинні захищати свою інтелектуальну власність".

Згодом компанія P & G спробувала прискорити прийняття рішення і звернулася до суду із проханням про "попередню заборону". В ньому йшлося про те, що Folgers завдано великих збитків, адже Kraft продовжує використовувати ту саму упаковку і порушує патенти P & G.

Вже наприкінці жовтня 2007 року подала позов Kraft Foods і практично із аналогічним формулюванням: "упаковка Folgers порушує патенти Kraft для бренду Maxwell House" і почала вимагати від компанії P & G припинити продаж Folgers у цій упаковці. P & G відповів зустрічним позовом у тому ж суді Вісконсини за кілька днів згодом.

І тепер після обміну позовами, сторони очікують розгляду справи, але Procter & Gamble уповні може здивувати Kraft, представивши новий вид своєї пластикової бляшанки...

*За матеріалами Brandnews.ua*

❖ Національні напої

# В Уругваї відкрито пам'ятник національному напою країни – мате

***Мате, відомий також як парагвайський чай, тепер постав у металі. Проте, не в Парагваї, а в Уругваї. І цьому є логічне пояснення. Адже саме ця країна посідає перше місце у світі у споживанні мате,- напій п'є 85% населення.***

Пам'ятник напою, що має велику популярність в країні, з'явився в уругвайському місті Сан-Хосе, у 90 км на північний захід від столиці Монтевідео. Він був створений місцевим художником і архітектором Гонсало Месою і відкритий у розпал Національного фестивалю мате, який проводиться тут вже п'ятий рік поспіль. Фестиваль цей припадає на День гаучо (скотарі, що мешкали у XVIII ст. в Аргентині, Уругваї, Бразилії).

Скульптура, заввишки 4,7 м і шириною 2,5 м, являє собою долонь, яка тримає калабасу (посудину з гарбуза, де заварюють напій) з бомбілією – соломинкою, за допомогою якої п'ють напій.

Довкола скульптурної композиції на тротуарі розмістилися зображення невід'ємних атрибутів церемонії мате – чайника і термоса. Адже уругвайці та аргентинці п'ють мате не тільки і не стільки вдома, а скоріш на прогулянці або в авто, під час подорожей, тому термос їм вкрай необхідний. Поруч із монументом висаджені кущі мате.

Відкриттю пам'ятника передував і веселий парад гаучо (скотарів), після чого усі його учасники могли скуштувати апетитну традиційну страву – уругвайське м'ясо, підсмажене на спеціальній решітці – паррил'ї.

*www.itar-tass.com*

❖ За новим проектом

# Гватемала на шляху до покращенння якості своєї кави

***Асоціація дрібних кавових плантаторів Гватемали запроваджує нову економічну програму, яка має на меті покращити якість кави і збільшити прибутки виробників.***

Кавовий плантатор Пабло Перез каже, що раніше він і його товариші – фермери не знали, що означає просувати каву на ринку або визначати, хто буде купувати їхню каву в інших країнах. Пабло Перез представляє сьогодні місцеву кавову асоціацію дрібних плантаторів у північно-західному департаменті країни. Зараз там активно розвинута нова економічна програма, яка повинна допомогти покращити якість кавового зерна та сприятиме зростанню прибутків кавовиробників. Завдяки цьому проекту плантаторам стане легше орієнтуватися у цінах, адже раніше більша частина їхніх коштів доставалася посередникам.

Програма була започаткована ще торік, у вересні. Фінансується вона італійським Міністерством внутрішніх справ та Міжнародною Організацією Кави (ICO).

Сьогодні середня ціна за квинтал (близько 46 кг) кави складає від 4,60 до 5,30 доларів, а 4-5 років тому вона дорівнювала 2,60-3,30 доларам.

Впродовж двох років нова економічна програма допомагатиме господарювати дрібним кавовим фермерам у Коста-Риці, Сальвадорі, Гватемалі, Гондурасі, Никарагуа та Домініканській Республіці. Вдасться також залучити туристів у райони вирощування кави.

*Ipsnews.net*

❖ Винаходи

# Швейцарські вчені створили прилад для автоматичної дегустації кави

***Фахівці швейцарського дослідного центру компанії Nestle у Лозанні розробили нову методику інструментального визначення смаку кави за допомогою методу масспектрометрії із реакцією перенесення протону (PMR-MS). Отримані результати опубліковані в журналі Analytical Chemistry Американського хімічного товариства.***

Під час роботи дослідники подолали чимало труднощів. Зокрема, їм слід було створити модель опрацювання даних, що відтворювали особливості людського сприйняття, яке найбільше реагуватиме на різницю між двома смаками, а не на абсолютні величини фізичних дій, що залежать від концентрації компонентів. Спектометр власне і визначає саме ці абсолютні концентрації складових смаку.

Для калібровки моделі були використані одинадцять взірців еспрессо, які оцінювалися за допомогою приладів і групою із десяти дегустаторів, котрі мали з'ясувати значення відтінків смаку кави за 10-бальною шкалою.

Для перевірки моделі дегустатори і мас-спектрометр перевірили на смак ще вісім порцій еспрессо, п'ять з яких відрізнялися від каліброваних взірців тільки роком збирання врожаю. При цьому вдалося отримати добру корреляцію між оцінками смаку дегустаторів та інструментальним методом для всіх взірців, у тому числі сортів, які не використовувалися для калібровки.

Робота, що її провели фахівці, навряд чи знайде швидке і широке застосування, поза тим, вона без сумніву, сприятиме розвитку "машинних" методів аналізу таких суб'єктивних характеристик людського сприйняття як смак, або аромат.

*Science.compulenta.ru*

❖ Ринок біопального

# Кавові оболонки в якості сировини

***На ринку біопального з'явився його новий вид, так звана нова форма біомаси для отримання енергії з використанням кавових оболонок в якості сировини. Автором цієї ідеї є Організація з розвитку Solidaridad and Dutch компанія Essent.***

Кавові оболонки є продуктом переробки у процесі культивації кави у Бразилії і можуть бути використані, як замінник вугілля чи кам'яного вугілля для виробництва електроенергії на деяких електростанціях Essent.

Ідея використання кавових оболонок, як пального для отримання електроенергії, є наразі першою у світі, як стверджують представники компанії.

За попередніми підрахунками виробничої потужності Essent, використання кавових оболонок дасть можливість знизити викиди $CO_2$ близько на 90 % у порівнянні зі звичайною теплоелектростанцією.

Наприкінці 2007 року компанія Essent в якості експерименту запустила для виробництва електроенергії на своїй електростанції у Гіртруденбургу близько 5 тисяч тонн кавових оболонок, спресованих у гранули. У разі успіху цієї технології наступна партія сировини становитиме вже 20 тисяч тонн і буде використана так само.

За розрахунками фахівців, Бразилія може щорічно поставляти близько 150-200 тисяч тонн кавових оболонок, яких вистачить для забезпечення електроенергією 100 тисяч приватних господарств на рік.

*Підготувала Юлія Цюпка.*

❖ Український формат

# Ринок кави в Україні у 2008 році оцінюється експертами в 2 млрд. доларів

***Наші невибагливі співвітчизники витрачають на "швидку каву" понад 700 млн. доларів щороку. Дорослий українець в рік випиває 1,2 кг кави,- підрахували у Міжнародній кавовій організації ICO. За європейськими мірками це, справді, небагато, адже поляк або чех щорічно споживають 3 або 3,5 кг кави. У традиційно кавовій Італії на одного мешканця, приміром, припадає 5 кг, а фінни на рік випивають по 12,5 кг кави. Поза тим, за даними експертів, обсяг українського ринку кави зростає з року в рік і вимірюється він млрд. доларів у роздрібних цінах: 2006 рік – 1,1 млрд. доларів, 2007 рік – 1,55 млн. доларів, 2008 рік (за прогнозом) – 1,95 – 2 млрд. доларів.***

залишається тільки сегмент кавових міксів, що пояснюється його відносною молодістю у кавовій індустрії в цілому, а також ненасиченістю цього ринку в Україні зокрема.

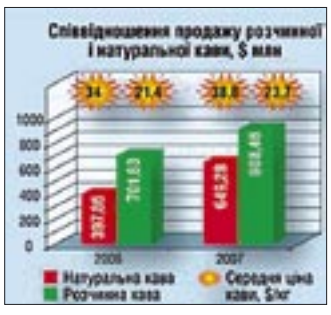
Сьогодні весь український ринок кави поділяється на два сегменти: каву натуральну – мелену і в зернах, каву розчинну – сублімовану і порошкову, а також кавові мікси.

Щодо порівняння обсягів продажу поміж розчинною і натуральною кавою, то у 2006 році натуральної кави було продано в Україні на суму 397 86 млн. доларів (за ціною 34 $ / кг), а розчинної відповідно на суму 701,63 млн. доларів (за ціною 21,4 $ / кг). Рік 2007 позначився суттєвим зростанням об-

Українці щороку випивають до 12 млрд. філіжанок кави, з яких 1 млрд. – кава з молоком і вершками. Оператори ринку разом з тим не заперечують також відхід постачання у тіньові схеми, що кілька років тому стало притаманне деяким імпортозалежним продовольчим ринкам України, хоча фактор зменшення офіційних поставок кави не в останню чергу пояснюється і зростанням цін на первинну сировину на світовому ринку.

Разом із тим, експерти прогнозують, що у найближчі три роки український ринок кави сягне свого піку. Зростати він буде щонайменше на 25%, що частково доводить й збільшення прямих іноземних інвестицій в український кавовий бізнес. Так, лише позаминулого року у харчовій промисловості найвищі темпи зростання прямих іноземних інвестицій були притаманні саме сектору переробки кави. При цьому, як вказується, на перші позиції буде виходити натуральна кава, хоча значення розчинної кави також буде достатньо вагомим.

У нинішньому зовнішньоторговельному обігу кави і кавових напоїв України динамічно зростаючим сягів продажу кави. Так, за даними операторів, українці купили натуральної кави на суму 649,28 млн. доларів (за ціною 38,8 $ / кг), а розчинної відповідно на 908,46 млн. доларів (за ціною 23,7 $ / кг).




У 2007 році натуральна кава збільшилася у ціні на 7%, розчинна – на 11%. Через високу інфляцію рік 2008 приніс нове подорожчання кави в середньому на 5%.

*За матеріалами інтернет-сайтів.*

❖ Огляд ринку

# Динаміка міжнародного ринку кави за період 14-20 березня 2008 року

***Ринкові ціни на зерно арабіки і робусти знову зазнали змін у період 14-20 березня 2008 року. Про це докладніше.***

У звітному періоді почалося зниження цін на каву. Так, арабіка з поставкою у травні 2008 року подешевшала на 17,1% у Нью-Йорку, а ціна робусти з поставкою в травні 2008 року знизилася на 16,8% у Лондоні.

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у травні 2008 року склала 130,90 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT 20 березня 2008 року.

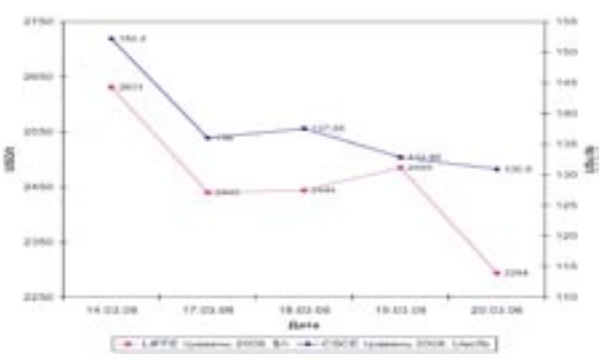
За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів з кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT на 11 березня 2008 року чиста довга позиція у великих інвестиційних фондах значно скоротилася до 47 389 лотів (-7610 лотів за тиждень). Торгові доми скоротили свою чисту коротку позицію до 53625 лотів (-8 141 лот). Чиста довга позиція дрібних торговців скоротилася до 6236 лотів (-531 лот за тиждень). Загальний відкритий інтерес зменшився до 187 900 лотів (-4188 лотів за тиждень).

Як повідомили аналітики з Safras e Mercado, до 29 лютого бразильські кавовиробники продали 83% урожаю 2007/08 року. Для порівняння, в аналогічний період минулого року було продано 72% урожаю кави.

У лютому експорт кави із Никарагуа зріс на 66% і сягнув 123661 мішків по 60 кг. За весь період продажу врожаю 2007/08 року (жовтень – лютий) експорт збільшився на 34% з 352 997 до 472 092 мішків.

Зростання цін на ринку в попередні звітні періоди було спричинене спекулянтами, проте прогнози із врожаю кави у Бразилії зупинили це зростання. Нині очікується завершення ліквідації фондів і витік капіталу з товарних ринків. У подальшому можна очікувати підняття цін на кавове зерно, поза як, на думку трейдерів, справедливою ціною на арабіку є 1,37 дол./фунт.

*Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 14-20 березня 2007 року*



Виробництво кави у Колумбії торік збільшилося на 9% і сягнуло 13,14 млн. мішків. За цей же період експорт зріс на 5,3%.

Впродовж за зниженням цін на світових ринках на звітний період впали ціни на кавових аукціонах у Кенії. Цього року очікується зменшення врожаю арабіки в Кенії до 42 000 тонн. Для порівняння: торік він склав 54 340 тонн, що спричинено захворюванням кавових ягід.

Щодо сертифікованих запасів арабіки на нью-йоркській біржі NYBOT 20 березня 2008 року вони становили 4 394 858 мішків по 60 кг (+ 37 379 мішків на 13 березня 2008 року).

Розрахункова ціна закриття на робусту зменшилася до 2294 дол./т за травневим ф'ючерсом лондонської біржі Euronext (LIFFE) 20 березня 2008 року.

За даними BBC, у сезоні 2007/08 року Кот-Д'Івуар експортував 52601 тонну робусти. За цей же період торік експорт склав 49081 тонну зерна. При цьому середня ціна CIF за рік зросла з 1,91 дол./кг до 2,32 дол./кг.

*Coffeetea.ru.*

❖ Філософія моди

# Такий тонкий предмет як чашка, увібрала в себе усі капризи в історії моди

***Були часи, коли у Версалі, при дворі французьких королів, сидячи за столом, гості наливали гарячу каву із великих чашок у глибокі блюдечка і потрохи сьорбали з них. Звичайно ж, сучасну людину такий спосіб пиття кави дуже би здивував і навіть обурив. Але ж, мода лишається модою. І коли йдеться про такий тонкий предмет, як чашка, то вона мала увібрати в себе усі капризи в історії моди. Саме так і сталося...***

Коли на початку XVII століття дістався берегів Голландії перший морський транспорт із чаєм, навіть у королівських палацах не було ще порцелянового посуду, в якому можна було б подавати цей ароматний напій. На батьківщині чаю, в Китаї, його пили у той час із керамічних пиал, доволі глибоких і об'ємних. Тримали їх знизу за денце, що для шанувальників сильно гарячого чаю було справою дуже непростою.

Поміркувані в усьому голландські купці разом із мішками дуже дорогих у той час сушених листочків привезли також чайники і чарочки із підставками, що мали колір інтенсивно обпеченої глини. Чарочки заввишки 6-8 см звужувались до низу. Згодом до них почали кріпити вушко. Відтак вони і перетворились на чашки. В Європі такий посуд вперше виготовили голландські виробники фаянсу, а потім і англійці, які стали фанатичними прихильниками напою із екзотичного Сходу.

Можливо, чашки не дістали би такого поширення і різноманіття форм, якщо б європейцям не вдалося розгадати одну із найбільших таємниць китайських майстрів – секрет виготовлення порцеляни. Сталося це в 1708 році. Саме відтоді і починається доба кавових і чайних сервізів.

Фантазія перших майстрів, які виготовляли порцелянові чашки, просто вражає. На блюдечках, наприклад, робили поглиблення, що відповідали дну чашки. Саме для того, аби зручніше було подавати чай чи каву у ліжко. Деколи чашка нагадувала маленьку супову вазу і мала накривку, щоб напій не вистигав надто швидко.

Сервізи складалися із чайника, глечика для вершків (деколи із накривкою), ємкості для сухої заварки, яка щільно закривалася, глечика для окропу, цукернички, чашок із блюдечками та мисочки для полоскання. Нерідко чайний сервіз виготовлявся разом із кавовим. Тоді додавалися ще кавник і кавові філіжанки,- дещо менших розмірів.

У XIX столітті, коли пишність та убранство столу досягли вершини вишуканості, чашки для чаю і кави розрізнялись вже не лише своїми розмірами. Чайні чашки робилися дедалі більш пласкими, із широкими вінцями, що дозволяло милуватися прозорістю і кольором завареного чаю.

Англійці, втім, надавали перевагу чашкам нешироким, циліндричної форми, так званим "літронам", тому що саме в них чай довший час не охолоджувався. З'явилися тоді і спеціальні чашки для вранішнього чаю – "breakfast cup", особливо великі, що вміщували до 0,3 л напою. Виготовляли їх із тендітного фаянсу, яким уславилася в усій Європі мануфактура "Wedgwood". Інші ж чашки, дорого оздоблені рельєфними візерунками і позолотою, були призначені для поширених в Англії післяполуденних чаювань, особливо модних в часи правління королеви Вікторії.

А от шанувальники кави заварювали її все міцнішою, тому й кавові чашки ставали дрібнішими і нарешті перетворилися на маленькі філіжанки не більше, як на два ковтки. Саме у такому мініатюрному посуді каву подають і нині в країнах, де її прийнято заварювати дуже міцною.

Практичне XX століття уніфікувало різноманіття форм, виробило певний стандарт, і тепер кожна більш-менш відома фірма пропонує сталий вид порцелянової чашки: не надто масивної (0,18 л), в якій можна подавати і чай, і каву. З'явилися і величезні чашки джамбо для тих, хто за сніданком або під час роботи любить попивати вже трохи вистигший напій. Але справжні поціновувачі, які не визнають сучасної уніфікації і прохолодно-недбалого ставлення до чаювання, все ще за старою звичкою зберігають у надрах старовинних буфетів спеціальні чашки для чаю з лимоном. Вони слугують водночас і для вишуканого сорту "Darjeelina" – тоненькі, у формі перевернутої груші, а ще – особливі чашки, правильної циліндричної форми – для чаю "Assam"; та із традиційним білосинім китайським рисунком для сорту "Lapsang Souchong".

Спеціальний посуд має і популярний капуччіно. Це філіжанка, що за формою нагадує чарку, яка звужується у денця, але розширюється згори, аби можна було оцінити всю красу і апетитність пухкої і ніжної пінки.

Що ж можна сказати тим, хто надає перевагу прозорому посуду? Дешеві чашки зі скла підкреслюють колір напою, але водночас позбавляють можливості відчути істиний смак чаю. Порцеляна пом'якшує температуру свіжозавареного чаю й таким чином надає змогу уповні оцінити смак напою. Втім, як стверджують знавці історії чайного етикету, в старі, добрі часи у дворянських родинах лише жінки пили чай із порцеляни, чоловіки ж обмежувались склянками із підсклянниками.

*Н. Мищина.*

❖ Чайна церемонія

## Індійське чаювання для Книги рекордів Гиннесса

***Понад 30 тисяч людей з індійського міста Індуар, що у штаті Мадх'я – Прадеш, поставили новий рекорд із найбільшої чайної церемонії, яка коли-небудь відбувалася у світі.***

Дійство проходило на місцевому стадіоні, де вже за годину до початку всі місця були зайняті. Після урочистого виступу учасників хору ворота стадіону були зачинені й учасникам змагань почали розливати чай у сувенірні чашки, які потім подарували присутнім. Уже за 20 хвилин новий світовий рекорд було зафіксовано.

Представник Книги Рекордів Гиннесса оголосив, що Індуар став місцем проведення найбільшої чайної церемонії за участю понад 30 тисяч учасників. Відтак було побито минулий світовий рекорд за участю 14718 шанувальників чаю в японському місті Нихао у 2006 році.

Подія, що була організована індійською газетою "Dainik Bhaskar", дала фонду розвитку міста 50 млн. рупий. Мер міста і представник газети отримали свідоцтво з рук уповноваженого Книги Рекордів Гиннесса під час яскравого вогняного шоу на честь переможців.

*Tatar-inform.ru*

❖ На медичну тему

## У кавових зернах виявлені ліки від хвороби Альцгеймера

***Кавові зерна містять компонент, який здатен допомогти в запобіганні й лікуванні слабоумства, зокрема, хвороби Альцгеймера. Дослідники Університету Цукуба (Японія) виявили, що хлорогенова кислота, яка входить до складу кави, оберігає клітини головного мозку від руйнування.***

У ході експериментів над мишами вчені з'ясували, що цей ефір сприяє відновленню пам'яті. Гризунів, у яких була порушена пам'ять і здатність орієнтуватися в просторі, кидали в басейн, щоб вони самі знаходили місце для виходу з води. Незважаючи на багаторазове повторення цієї процедури, миші не могли запам'ятати короткий шлях до порятунку. Після цього тваринкам разом з рідиною стали давати хлорогенову кислоту, і через 7 днів у них з'явилися ознаки поліпшення. На 30 день вони випливали з басейну нарівні зі здоровими мишами.

Хвороба Альцгеймера – один з найпоширеніших видів прогресуючого слабоумства, що починається у людей похилого віку. Хвороба проявляється в поступовому розладі психіки через руйнування клітин головного мозку, у яких накопичується патологічна форма білка – бета-амілоїда. За словами японських вчених, хлорогенова кислота дозволяє клітинам довше протистояти цьому протеїну.

Хлорогенова кислота є лише у свіжих кавових зернах. При обсмажуванні вона зникає. Ця речовина також міститься в картоплі та моркві.

*Підготувала Юлія Цюпка.*

❖ Традиції і звички

## Молитва за філіжанкою кави

***Помолитися – ось, принаймні, все, що вимагається, аби розрахуватися за чашечку кави і чаю, яку ви скуштуєте в одній із кав'ярень Jedro, котру нещодавно відкрили у загребському районі Jarun.***

Скільки часу треба витратити на читання молитви,- залежить від напою. Так, найдорожчий із них – Coca-Cola – п'ять молитв до Богородиці, а за чашечку капуччіно доведеться чотири рази прочитати "Отче наш".

Спочатку загребська кав'ярня мала лише п'ять столиків для відвідувачів, але заклад став настільки популярним, що сьогодні офіціанти обслуговують вже двадцять столиків. Число наших відвідувачів постійно зростає,- каже один із працівників кав'ярні, яка фінансується місцевою адміністрацією. А ось алкоголь у закладі не продається, напевно тому, що клієнтам за нього не вдалося б розплатитися.

*Restorus.com*

❖ Інформація для ділових людей

**ПРОДУКЦІЮ ТОРГОВОЇ МАРКИ "ГАЛКА" МОЖНА ПРИДБАТИ В МЕРЕЖІ ФІРМОВОЇ ТОРГІВЛІ ТА ТОРГОВИХ ПРЕДСТАВНИЦТВАХ В УСІХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ ЗА АДРЕСАМИ:**

| | |
|---|---|
| ***Центральний регіон*** | |
| ТОВ "Агроконтракт-кий" (м.Київ) | (044) 546-29-18 |
| ПП С.Н.Е.К.– Сервіс (м.Київ) | (044) 59-96-083 |
| METRO Cash & Carry (м.Київ) | (044) 492-100 |
| ДП "Галка-Чернігів" | (04622) 2-63-83 |
| ТОВ Ларєв (м.Київ) | (044) 391-03-51 |
| ПП "ЛІМ-сервіс" (м.Черкаси) | (0472) 64-47-22 |
| ПП "ЛІМ-сервіс" (м.Кировоград) | (0522) 29-40-56 |
| ***Західний регіон (південь)*** | |
| ТОВ Івано-Франківськ Галка | (0342)77-96-99 |
| ПП Галка Микулинці (Тернопільська обл.) | (03551) 51-992 |
| ТзОВ "Олбі – Рос" (м.Чернівці) | (0372) 58-50-27 |
| ТзОВ "Прикарп.торг.дім" (м.Івано-Франківськ) | (03425) 5-90-75 |
| ТОВ Галка Мукачево | (803131) 4-99-71 |
| ***Західний регіон (північ)*** | |
| Альфа Трейд Сервіс (м.Вінниця) | (0432) 52-34-91 |
| ТзОВ "СКС" (м.Житомир) | (0412) 41-88-99 |
| ТОВ Торговий дім "Рута-С" (м.Житомир) | (0412) 428-420 |
| Галка-Рівне | (0362) 63-59-88 |
| ТОВ Галка Луцьк | (0332) 249-460 |
| Галатеа (м.Хмельницький) | (0382) 72-89-15 |
| ***Східний регіон*** | |
| ПП "ХДФ" (м.Харків) | (057) 73-33-568 |
| Антарес (м.Харків) | (0577) 585-206 |
| ПФ "Кібела" (м.Харків) | (0577) 12-01-19 |
| ДП "Галка-Полтава" | (0532) 61-35-94 |
| ***Південно-східний регіон*** | |
| ТД "Дніпро" (м.Дніпропетровськ) | (0562) 31-99-15 |
| ТОВ "Торговий дім "МаСіВ " (м.Запоріжжя) | (061) 286-15-82 |
| ДП "Галка-Дніпропетровськ" | (0562) 34-11-74 |
| СПД Лісовий (м.Краматорськ) | (062) 332-81-33 |
| Вітел (м.Горлівка) | (062) 42-52-357 |
| ТОВ Лазурь (м.Маріуполь) | (0629) 54-38-00 |
| ТД Третьяков (м.Донецьк) | (062) 385-17-47 |
| Полонез (м.Луганськ) | (0642) 34-70-92 |
| ТОВ Хамстер Клаб Інтернешнл (м.Запоріжжя) | (061) 224-42-08 |
| ***Південний регіон*** | |
| ПП БАКО (м. Одеса) | (0482) 34-52-53 |
| ПП "Верона" (м. Херсон) | (0552) 41-07-29 |
| ТзОВ "Скарлет" (м. Миколаїв) | (0512) 44-31-51 |
| ТзОВ "Ріордан" (м.Сімферополь) | (0652) 51-07-30 |
| ПП "Чекалкін" (м. Севастополь) | (0692) 44-98-58 |
| Торговий дім "Галка" (м. Львів, вул. Юнаківа, 18) | (0322) 45-04-87 |
| "ГАЛКА-МАРКЕТ" (м. Львів, вул. Юнаківа, 18) | (0322) 45-03-82 |

ГАЛИЦЬКА 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 кава"
обов'язкове
© Усі права застережено
Адреса редакції:
Львів, вул. Мельничука, 12,
тел. (0322) 40-91-63
E-mail: info@galca.ua
WEB: www.galca.ua

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