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

КАВОВА ЛЬВІВ ФАБРИКА

ГАЛИЦЬКА КАВА

Жовтень
2009 рік
№ 10 (133)

Рекламно-інформаційна газета СП “Галка Лтд”

❖ Реалії дня

Українці дедалі більше переорієнтовуються на продукцію вітчизняних товаровиробників

Українські споживачі віднедавна стали прихильніше ставитися до товарів, вироблених у себе в країні. Об’єми роздрібних продажів вітчизняних товарів у першому півріччі зменшились всього лише на 0,72 млрд. грн., у той час як загальне падіння ринку склало 7,4 млрд. грн. Населення все частіше переходить на товари українського виробництва – зазначають експерти.

Об’єми роздрібних продажів у першому півріччі 2009 року скоротилися порівняно із тим же періодом торік на 7,4 млрд. грн., – повідомляє Держкомстат України. Це є одним з головних наслідків впливу світової кризи.

Якщо при цьому у попередні періоди частка непродовольчих товарів, разом із автомобілями та ювелірними виробами, у торговому обігу збільшувалася (у першому півріччі 2008 року зростання складало 2,4 відсоткових пунктів (в.п.), то за рік їх частка скоротилася на 6,6 в.п.

«Традиційно зростання частки непродовольчих товарів у структурі покупок громадян свідчить про збільшення їхніх статків. У поточному 2009 році реальні доходи населення знизилися. До того ж люди практично втратили можливість брати споживчі кредити», – каже аналітик компанії Gainsfort Research. Водночас населення не може зменшити витрати на їжу, частка продовольчих товарів зросла за рік на 6,6 відсоткових пунктів, а об’єм ринку продуктів харчування – на 4,15 млрд. грн.

Змінилася і структура роздрібного продажу. Зменшення об’ємів реалізації імпортних товарів у січні-червні 2009 року на 6,68 млрд. грн. склало 90% загального скорочення торгового обігу. Разом із тим, об’єм продажу товарів українського виробництва зменшився всього лише на 0,72 млрд. грн. Унаслідок, за рік частка українських товарів у торгових мережах зросла до 67,6%. Виручка від непродовольчих товарів зменшилася на 4,4 млрд. грн., а від продуктів харчування – зросла на 3,6 млрд. грн.

За більшістю товарних груп частка вітчизняних продуктів уже перевищує 90%. Винятком є фрукти (всього 56,1% української продукції), кава (56,1%) і чай (65,5%).

Більше помітний процес імпортозаміщення у структурі продажів непродовольчих товарів – частка продукції вітчизняного виробництва піднялася на 2,6 відсоткових пунктів (до 54%). Найпомітніше від решти зросла присутність у роздрібу одягу, друкованої продукції, побутових неелектронних виробів.

Репортер.

❖ Світовий ринок кави

На світовому ринку кава зросла в ціні

На світовому ринку курс євро до долара зріс з 1,4500 доларів за євро до 1,4789 доларів за євро. На фоні цього кава дорожчає в ціні. Тенденції на пониження долара спостерігалися з 2002 року і пояснювалися зростаючим дефіцитом торгового балансу США, а також політикою американського уряду, скерованою на збільшення міжнародних запозичень. Оскільки більшість товарів на біржах котируються у доларах, то послаблена американська валюта стала однією з причин зростання біржових котирувань по товарних ф’ючерсах. Поза тим курс долара у короткостроковому періоді може і посилитися, якщо на ринку скоротиться об’єм пропозиції американської валюти. Це може статися, коли Федеральна Резервна Система США підвищить ставку рефінансування, а також, якщо США призупинить політику викупу облігацій.

За повідомленням інтернет-сайтів.

❖ Інформновини

ЗА СПРИЯТЛИВОЇ ПОГОДИ В БРАЗИЛІЇ УРОЖАЙ КАВИ ПРОГНОЗУЄТЬСЯ НА 20% БІЛЬШЕ ВІД СЕЗОНУ 2009/10 РОКУ

Керуючий бразильською компанією Ecom у інтерв’ю інформагентствам повідомив, що за прогнозами урожай сезону 2010/11 року в країні може досягти 55 млн. 60-кг мішків за умов сприятливої погоди, що на 20% більше від сезону 2009/10 року. На сьогоднішній день у Бразилії очікується квітнення кавових дерев і від достатньої кількості дощів у період з жовтня по листопад залежатиме обсяг майбутнього врожаю кавового зерна.

ЗБІР НОВОГО ВРОЖАЮ КАВИ У В’ЄТНАМІ ОЧІКУЄТЬСЯ У ЛИСТОПАДІ

Трейдери роблять ставку на те, що в новому сезоні виробництво в’єтнамської кави сягне 19 млн. мішків по 60 кг (менше від урожаю кави минулого сезону 2008/09 року у 19,5 млн. мішків). На сьогоднішній день фермери мають достатню кількість запасів зерна, аби дочекатися нового врожаю, проте і від старих запасів вони не поспішають звільнятися. Знижки на каву нового врожаю із відвантаженням у грудні сягають 100-150 $/т до лондонських ф’ючерсів на умовах ФОБ Хошимин, а миттєве відвантаження кави котирується зі знижкою 70 $/т згідно з лондонською біржою на умовах ФОБ. Тож, ціна ФОБ на в’єтнамську каву робуста складала 1290-1310 $/т в кінці вересня, а на внутрішньому ринку ціна на в’єтнамську каву дорівнювала 23700-24100 донгів/кг (1,33-1,35 $/кг).

ЗБІР НОВОГО ВРОЖАЮ КАВИ У КОСТА-РІЦІ ПОЧНЕТЬСЯ НАПРИКІНЦІ ЖОВТНЯ

Вже на середину вересня Коста-Ріка уклала попередніх контрактів на поставку кави урожаю 2009/10 року на 517111 мішків по 60 кг. Це на 16% менше, ніж на цю дату торік, коли попередні контракти були укладені на 617 676 мішків. Попередній продаж наступного врожаю, збирання якого почнеться наприкінці жовтня, складе близько 30% очікуваного об’єму виробництва. Середня ціна продажу кави урожаю 2009/10 року складає 1,5182 $/фунт (для порівняння, середня ціна попереднього продажу врожаю 2008/09 року була 1,5151 $/фунт). Коста-Ріка знана на ринку раннім початком продажу. Попередній продаж нового врожаю зазвичай розпочинається в червні-липні, проте минулого року через цінові ралі на ринках попередній продаж розпочався незвично раніше.

ГЛАВА МІЖНАРОДНОЇ КАВОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ (ICO) ВВАЖАЄ, ЩО РИНОК У СЕЗОНІ 2009/10 РОКУ БУДЕ ЗБАЛАНСОВАНИМ

Міжнародна Кавова Організація (ICO) вважає, що в сезонах 2009/10 і 2010/11 року пропозиція кави на світовому ринку буде достатньою для покриття попиту. Глава ICO Нестор Осорио не оголосив поки відомостей стосовно прогнозу обсягів виробництва і споживання кави в сезоні 2009/10 року, але підтвердив, що ринок буде збалансованим.

❖ Інформновини

СКОРОЧЕННЯ ЕКСПОРТУ КАВОВОГО ЗЕРНА У ГОНДУРАСІ І КОСТА-РІЦІ

Експорт кави із Гондурасу в сезоні 2008/09 року знизився на 11% до 302 0880 млн. мішків по 60 кг. Експорт кави із Коста-Ріки також скоротився і склав 1318420 мішків по 60 кг у сезоні 2008/09 року (-17% за рік).

УРЯД БУРУНДІ ПРИВАТИЗУЄ МІСЦЕВІ ФАБРИКИ З ПЕРЕРОБКИ ЗЕЛЕНОЇ КАВИ

Вирішивши приватизувати фабрики з переробки зеленого зерна, уряд Бурунді водночас хоче зменшити частку власності виробників до 25%. Бурундійські фермери виступають проти цього рішення уряду і вимагають більшої участі у власності місцевих переробних кавових підприємств. Національна Асоціація Кави підтримує фермерів, котрі прагнуть зберегти свою частку в підприємствах на рівні 51%. У квітні 2009 року вже відбулися перші тендери із продажу кавових фабрик у Бурунді приватним компаніям.

ЯПОНІЯ ЗАЯВИЛА ПРО СВІЙ НАМІР ПОКИНУТИ ЛАВИ МІЖНАРОДНОЇ КАВОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ (ICO)

Японія, яка є третім у світі за величиною імпортером кави після США і Німеччини, оголосила про своє рішення покинути Міжнародну Кавову Організацію (ICO). Головною причиною цього кроку є те, що Японія більше не бачить для себе користі від членства в ICO. ICO, яка знаходиться у Лондоні, і складається із країн, які експортують та імпортують каву, була заснована в 1963 році з метою підтримки сталості кавового ринку. Проте, як заявив представник MIC Японії, головною метою ICO є надання інформації, яку Японія може отримати самостійно. Адже існують й інші організації, окрім ICO, за сприяння яких Японія може надавати економічну допомогу країнам-виробникам кави. Японія є членом ICO з 1964 року.

В'ЄТНАМСЬКА АСОЦІАЦІЯ КАВИ І КАКАО ЗВЕРНУЛАСЯ ДО УРЯДУ НАДАТИ БЕЗВІДСОТКОВУ СУБСИДІЮ НА ЗАКУПІВЛЮ КАВИ

В'єтнамська Асоціація Кави і Какао планує закупити 150-200 тис. тонн кави з метою стабілізувати ціни на неї. Для реалізації цього плану Асоціація вже звернулася до уряду країни з проханням надати безвідсоткову субсидію компаніям членам Асоціації для закупівлі кави. Поточна ціна 25000 в'єтнамських донгів (1,4$/кг) є найнижчою за останні три роки. Внаслідок реалізації цього плану Асоціація планує підвищити ціну до 30000 донгів (1,68$/кг), що дозволить місцевим фермерам отримати прибуток. У сезоні 2009/10 року очікується виробництво 1 млн. тонн кави. За даними Міністерства Промисловості і Торгівлі, за підсумками поточного року очікується отримати дохід від експорту у розмірі 1,6 млрд. доларів США.

УРЯД БУРУНДІ ПОСИЛЮЄ ВПЛИВ НА КАВОВИХ ФЕРМЕРІВ

Уряд країни повідомив, що почне залучати фермерів до вирішення питання про зарезервовану ціну, за якою їх кавові зерна пропонуються експортерам на аукціоні Радою кави. Зараз службовці з Ради наглядають за світовими цінами і тоді встановлюють резервну ціну без консультації з фермерами. Уряд також розпорядився, щоб фермерам виплачували принаймні 72% ціни, за якою продається кава, в той час як решта розподіляється у промисловості. Фермери скаржились, що хоча кавові ціни покращились, вони отримували лише дещицю від суми, оскільки велику її частину забирають посередники та інші кавові заклади. Лібералізація кавового сектора була умовою Міжнародного монетарного фонду (IMF). Державні реформи також містять приватизацію усіх станцій для миття кави, якими зараз опікується уряд.

Переклад з англ.

❖ Націоналізація кави

Венесуельські компанії кави найближчим часом можуть бути націоналізовані

Президент Венесуели Уго Чавес не передумав націоналізувати найбільші кавові компанії країни.

Найбільші венесуельські виробники кави найближчим часом можуть опинитися в руках держави, оскільки компанії відмовилися встановлювати ціни, які вимагає уряд.

Міністр торгівлі Венесуели Едуардо Саман уточнив, що йдеться про компанії Fama de America та Cafe Madrid. Коли саме розпочнеться націоналізація міністр не пояснив, проте зазначив, що працівники деяких компаній самі звернулися з проханням про передачу підприємств державі.

У серпні нинішнього року з аналогічною заявою виступив Президент Венесуели Уго Чавес. Тоді він повідомив, що кавові компанії будуть націоналізовані впродовж трьох місяців.

Зазначимо, що Уго Чавес вже декілька років займається націоналізацією великих економічних активів у країні. В руки держави перейшли банки, телекомунікація, а також нафтодобувна та цементна галузі.

Pravda.ru

❖ Посуха в Кенії

Виробництво чаю в Кенії скорочується

Найбільшого світового експортера чаю – Кенію – спіткала жорстока посуха, яка знищила значну частину чайного врожаю, – повідомляє BBC.

Нинішнього року Кенія виробила на 12% чаю менше, ніж у попередні роки. Однак надходження від експорту все ж збільшилися на 6% завдяки стрибку цін.

Раніше британське видання Times зазначало, що пропозиції чаю на торгових майданчиках дуже скоротилися. На початку цього місяця чайний аукціон у Момбаса встановив рекордний рівень ціни у $ 3,97 за кілограм чаю.

Зауважимо, що за останні роки на світових ринках ціни на чай не піднімалися через надлишок цього продукту. Нинішній стрибок особливо відчутний.

Reporter.zp.ua

❖ Новини компаній

Starbucks знижує ціну на свою «ходову» продукцію

Керівництво мережі кав'ярень Starbucks Corp., яке останнім часом все збільшувало ціни на свою продукцію, повідомило, що має намір знизити ціни на деякі напої.

Про свої наміри наслідувати приклад більшості ресторанів і запровадити гнучку цінову політику через падіння споживчого попиту керівництво Starbucks повідомляло ще навесні цього року. Відтепер Валері Онейл, представник компанії, заявила, що в США ціни на популярні види кави серед споживачів будуть знижені на 5-10 центів, позаяк вартість «складних» напоїв, приміром, фрапуччіно збільшиться на 10-20 центів.

Поки що невідомо, чи наслідуватимуть приклад американських колег кав'ярні Starbucks в інших країнах світу, передає Reuters.

Gzt.ru

Бренд Tetley виробив спеціальну упаковку для сектора on-trade

Із ростом ринку спеціалізованих чаїв, бренд Tetley започаткував спеціальну пропозицію Specialist Tea Starter Pack для барів і кав'ярень, яка складається із набору-асорті, що містить 25 упаковок пакетованих фруктових і трав'яних чаїв.

Набір-асорті для сектора on-trade складається, зокрема, із пакетованих чаїв з м'яти, ромашки, журавлини, літніх ягід, зеленого чаю з лимоном тощо.

Specialist Tea Starter Pack дає можливість господарям кав'ярень, барів, ресторанів брати „пробну" упаковку спеціалізованих чаїв, не купуючи великих партій, та перевірити, чи буде продукт цікавим для відвідувачів.

Tetley Starter Pack з'явиться у продажу в Британії за ціною $8.50–9.00 залежно від гуртових закупок.

Foodretail.ru

❖ Новини компаній

Компанія PD Ports підписала контракт із торговим домом Taylors of Harrogate

PD Ports уклала угоду із торговим домом Taylors of Harrogate, який спеціалізується на постачанні кави і чаю.

Як повідомили в компанії, щорічний об'єм постачання складатиме 1 тис. контейнерів англійського чаю. Вантаж надходитиме в порт Тизпорт на північному сході Англії, який належить компанії PD Ports. Чай буде вивантажуватися і скеровуватися на склад площею 40 тис. кв. футів, який спеціально переобладнаний під зберігання харчових продуктів. Далі контейнери будуть розтарюватися, а кава і чай зберігатимуться в пакетах на палетах.

Додаткова послуга, яку надаватиме клієнту PD Ports на складі в Тизпорті, – відбір зразків для контролю якості.

Seanews.ru

❖ Світові тенденції

Зростання цін та світового попиту на чай

Історичного максимуму досягли ціни на чай на світовому ринку, створивши загрозу його нестачі.

Сьогодні торги на одному з найбільших світових майданчиків з оптового продажу чаю – кенійському порту Момбаса – ведуться в умовах, коли за кілограм кращого чорного чаю категорії BP1 дають 3,7 долара.

Відтак зростання ціни з 1 січня нинішнього року склало 25%. Ще в 2001 році ринкова ціна кілограма чаю сорту BP1 складала 1,75 долара.

Як зазначають сьогодні фахівці лондонського Сіті, на світовому ринку створюється ситуація нестачі чаю, яка спричинена посухою у найбільших країнах-виробниках Кенії, Шри-Ланці, Індії.

Водночас зростає світовий попит на чай. Так, його споживання збільшилося минулого року на 4,8%. Зараз пропозиція чаю почала відставати від його попиту, що викликало інтенсивне зростання цін.

Itar-tass.com

❖ Проблеми регіону

Знаменитий чайний регіон Індії Дарджилинг вимагає автономії

Індійські гуркхи, народність, яка складає більшість на узгір'ї Дарджилинг, готові оголосити одноіменне місто та його околиці окремим штатом Гуркленд. Головна претензія гуркхів до влади країни – фінансова.

Лідер правлячої в Дарджилингу гуркхської націоналістичної партії Бімала Гурунг заявив журналістам, якщо центральна влада не визнає Гуркленд до 1 січня 2010 року, влада на місцях у односторонньому порядку почне самостійно розпоряджатися зібраними на території податками.

У індійському регіоні Дарджилинг вирощуються знамениті сорти чаю і розвивається туристична галузь, яка дає значний прибуток. Проте з бюджету для Дарджилингу припадає $ 10 млн. щорічно, та все одно в регіоні залишається високим рівень безробіття, бракує електрики і лікарень.

Гурунг оголосив, що після здобуття незалежності в Гуркленді, настане інше життя і добробут, які були в Дарджилингу за часів британської влади.

Зараз ситуація у північно-східній частині Індії стає дедалі напруженою,- повідомляє the Telegraph. Нині Дарджилинг та його околиці входять до складу штату Західна Бенгалія. У 1998 році уряд країни надав обмежену автономію регіону, яким керували місцеві ради. Втім, гуркхи вважають, що це не вирішило проблем регіону.

Тепер у Дарджилингу оголосили голодування 6 тис. держслужбовців. Вони протестують проти низької зарплатні. Заробіток вчителів і чиновників складає $ 45 щомісяця. А це менше, ніж щомісячний заробіток індійського рікші. Також у регіоні почали страйкувати і збирачі чаю, які підтримують вимогу про надання місту автономії.

K2kapital.com

❖ За чистоту довкілля

Статус zero-landfill для фабрики Lipton

Одна із найбільших фабрик Lipton в американському місті Сафолк (штат Вірджинія) отримала престижний статус zero-landfill.

Отриманий статус означає нульовий рівень забруднення грунту відходами виробництва. Таке досягнення Lipton стало ще одним кроком у рамках кампанії бренду про свідоме ведення бізнесу.

Зауважимо, що, окрім усього іншого, статус розуміє під цим сертифікацію всього чаю Lipton Yellow Label за системою Rainforest Alliance у Європі до 2010 року і в світі – до 2015-го.

Brandnews.ua

❖ Людина і наука

Рецепт від онколога: *Каву в ліжко...*

Американський письменник-футуролог Артур Кларк, який прославився, крім іншого, і своїми прогнозами на майбутнє, ще півстоліття тому, користуючись методом дельфійського оракула, оголосив дату остаточної перемоги над раком. Та ба! Від часу оголошеної дати минуло двадцять років…

Кілька днів тому на міжнародній конференції в Стокгольмі професор Гарвардського університету Майкл Сітковський виступив із сенсаційною доповіддю про розгадку так званого парадокса Хелстрома – головної загадки, яка лежить на шляху до перемоги над раком.

У цій конференції брав участь відомий український нейрофізіолог Олег Кришталь. Кореспондент «ДТ» попросив ученого розповісти про відкриття його закордонного колеги.

– Конференція була надзвичайно цікавою. Але найбільше враження на всіх присутніх справило повідомлення американського професора М.Сітковського. У Гарвардському університеті він керує центром досліджень, створеним спеціально під нього.

– У чому полягає суть парадокса Хелстрома?

– Давно встановлено, що ракові клітини і так звані Т-лімфоцити-кілери співіснують в організмі хворого. На щастя, наш організм так мудро влаштований, що клітини-кілери зазвичай успішно знищують злоякісні клітини. Це триває доти, доки останні не досягають певної критичної маси. З того моменту кілери, які чудово знають свого ворога і в яких є спеціальні рецептори, щоб цього ворога виявити й знищити, перестають справлятися зі своїм завданням. Пухлина починає рости й поширюватися.

– Але з якої причини клітини-кілери несподівано перестають справлятися зі своїм завданням?

– Власне, у розгадці цього питання й полягає парадокс Хелстрома, за рішення якого взявся М.Сітковський. Але, перш ніж розкрити суть проблеми, я спробую намалювати портрет Майкла.

Розпочну з того, що він наш співвітчизник: Михайло Сітковський народився в селищі поблизу Первомайська Кіровоградської області. Мишко закінчив школу в Первомайську і наприкінці 60-х зайняв перше місце на всесоюзній олімпіаді з математики. З грамотою переможця він поїхав поступати в МДУ і склав всі іспити на відмінно.

Приймальна комісія подивилася в анкету: «Єврей? Ось ще одна задача». Ну, не задачка, а квиток на виліт. Проте Мишко розв'язав і її…

Тоді йому сказали відкритим текстом: Мишко, зрозумій нас – ми не можемо тебе взяти тому, що мехмат готує кадри для оборонки, а ти потім візьмеш і емігруєш.

Природно, екзаменатори не могли не захоплюватися рідкісним талантом юнака, і йому порадили: «З такими блискучими оцінками ти можеш піти на біофак». Мишко погодився стати біофізиком.

Під час навчання Мишко закохався в американську аспірантку, яка працювала в інституті Овчинникова. Це допомогло М.Сітковському виїхати разом із дружиною до Америки.

Сітковський став надзвичайно успішним ученим, світовою зіркою. Він професор Гарварда. І професор не простий: у нього іменна посада професора, що свідчить про визнання його заслуг. Їх чимало. Але головне досягнення – розгадка парадокса Хелстрома.

– У чому суть відкриття?

– Річ у тому, що в товщі клітин ракової пухлини, коли вона стає досить великою, розвивається гіпоксія. Клітини інтенсивно поділяються, в них відбувається потужний метаболізм, необхідно багато кисню, потрібна маса живильних речовин, а кровоносних судин у товщі пухлини не вистачає. Через гіпоксію ракові клітини виділяють особливу речовину – аденозин. Вона виділяється пухлиною у великій концентрації і блокує спеціальні рецептори на клітинах-кілерах. Через це кілери втрачають свою вбивчу силу.

Майкл (Михайло) Сітковський (праворуч) та Олег Кришталь

Окремо хотілося б сказати про блокатори рецепторів. Один із них, між іншим, – давно відомий кофеїн.

– Тобто всі розмови про те, що здоровий спосіб життя потребує відмови від кави, не більше ніж ще одна помилка?

– Понад те, дослідження Сітковського свідчать, що регулярне споживання впродовж дня кави або чаю, безумовно, дає певний профілактичний антираковий ефект.

– Але ліки потраплятимуть до нас з-за кордону і навряд чи будуть доступними в Україні?

– Михайло Сітковський зберіг дуже світлі спогади про свою батьківщину, Україну. Певно, цими почуттями вчений керувався, коли запропонував спільно з ним організувати консорціум, який міг би завершити розробку і займатися клінічним впровадженням його методу.

Нині Михайло організовує цілу низку таких консорціумів у світі: в Італії, Норвегії… До речі, в Норвегії рак – одна з національних хвороб, тому що в країні бракує сонця. Норвежці люблять відпочивати в південних краях і при цьому отримують опіки шкіри. У них (на півночі!) дуже часто трапляється захворювання на меланому – найбільш злоякісну пухлину шкіри.

Зрозуміло, що норвежці одними з перших зацікавилися досягненнями Сітковського. Їх підштовхнуло до цього й те, що вони робили загальнонаціональний скринінг, аби виявити, з чим корелює захворювання на меланому. Вдалося встановити, що її частота збільшується за наявності сонячних опіків і зменшується при… споживанні кави. Статистика показала: чим більше кофеїну споживає норвежець, тим менший у нього ризик захворіти на меланому. Це стало непрямим свідченням того, що метод Сітковського працюватиме. Михайло запропонував мені як фахівцю в галузі тих-таки рецепторів, про маніпуляцію з якими йдеться, співпрацю у створенні спільного проекту в Україні.

Я безумовно погодився. Очолювана мною лабораторія інтенсивно працює з пуринорецепторами. Їх дуже багато в нашому організмі, де вони відіграють безліч ролей: від відповідальності за нетримання сечі до відчуття болю, від роботи кишківника до механізмів пам'яті. Це одна з основних сигнальних систем всього організму ссавців.

– А в Україні вже хтось підтримав ваші плани?

– Я звернувся до академіка Патона з пропозицією створити в країні мережу так званих ключових лабораторій. За його дорученням, я очолюю робочу групу при НАНУ, яка розробляє положення про майбутні ключові лабораторії. У мене зараз є цілком конкретна мрія, щоб одна з ключових лабораторій, які, я сподіваюся, буде створено, спільно з Гарвардським університетом в особі професора Сітковського працювала над питаннями боротьби з раком. Ще одна з таких лабораторій може зайнятися стовбуровими клітинами, тобто відновною медициною.

Кілька ключових лабораторій мали б трудитися над вкрай актуальними для нашої країни проблемами – проблемою стійкого до антибіотиків туберкульозу, наркоманії та СНІДу.

– Чому для України так важливо брати в цьому участь?

– Насамперед тому, що ці питання мають величезне соціальне значення – у нашій країні чоловіки в середньому живуть стільки, скільки в злиденних країнах. Це все, зокрема, результат стану нашої медицини. Так, під Києвом є онкологічна клініка, яка надає послуги на європейському рівні, але подивімося на її прейскурант і прикиньмо, який відсоток населення країни може в ній лікуватися. Тим часом, якщо Україна братиме паритетну участь у розробці нових передових методів медицини, вони будуть доступні народові.

Олександр РОЖЕН,
«Дзеркало тижня», №40, жовтень, 2009 (у скороченні).

❖ Українська мережа кав'ярень

Найбільш динамічно розвинутим форматом закладів громадського харчування в Харкові стала "кав'ярня"

Незважаючи на нинішню кризу, міські кав'ярні Харкова динамічно розвиваються,- передає інформагентство ЛІГА-Бізнес Інформ.

Так, сьогодні в місті відкрилися декілька нових кавових закладів у форматі "кав'ярня" різних цінових категорій, представлених мережевими об'єктами ("Дім кави", "Coffee Life") та окремими закладами ("Золотий дукат", "Dolce", "Віденська" та інш.).

Оператори цього сегменту визнають, що межі формату, в якому вони працюють, все більше розмиваються. Деякі кав'ярні пропонують клієнтам не лише десерти і сендвічі, але й уповні ресторанні позиції. Оператори пояснюють цей факт намаганням збільшити ефективність конкретного закладу за рахунок відповідності потребам відвідувачів.

В останні три роки в Харкові спостерігається розвиток піццерій. Найзатребуваніші площі під цей формат – 150-250 м² у центральних і спальних районах міста, біля метро та зупинок громадського транспорту, а також піццерії, які активно розміщуються у ТЦ і ТРЦ ("Караван", "Дафі").

На сьогоднішній день у Харкові діє 50 піццерій, які за кількістю закладів можна розподілити на мережеві ("Celentano", "Mama Maria", "Адріано", "Petri Pizza", "Pizza Bella", "Кинопіцца", "Маранелла", "Буфет", "Петрович") та поодинокі об'єкти ("Феличе", "Жар-піцца", "Пенальті" та інш.).

Якщо раніше українські мережі надавали перевагу відкриттю нових закладів у торгових і торгово-розважальних центрах, то останнім часом розглядають автономні приміщення у центральних і спальних районах.

Значним попитом користуються приміщення площею 100-200 м² у центральній частині міста під кондитерські, що працюють у двох напрямах: кафе-кондитерська і кондитерська із продажем свіжої випічки. Середній рахунок клієнта у таких закладах складає 40-60 грн. Орендні ставки на приміщення для ресторанного бізнесу у Харкові коливаються у межах 50-120 грн./м².

Retailstudio.org

❖ Креативне рішення

Як можна цікаво, несподівано і по-новому прорекламувати напій?

Здавалося б, що всі способи реклами вже вигадані були давним-давно. І казати, як цей напій багатий на вітаміни, який смачний, і уявляти свіжі фрукти замість соку, і розповідати про особливості листя, що входить до складу цього чаю… Однак, це вже було, і це безнадійно застаріло. Споживачу хочеться чогось такого, оригінального, нового…

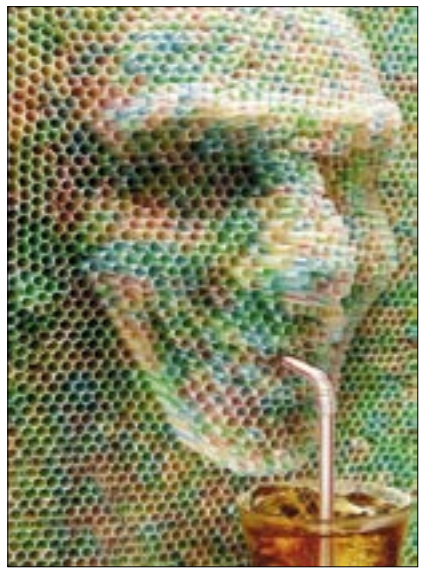
Дизайнери із рекламної агенції Publicis Venezuela підрахували, що достатньо віднайти асоціації, які виникають при згадуванні, приміром, соку. Скажімо, соломинки, за допомогою якої ми цей або інший напій так любимо пити зранку чи ввечері.

Саме соломинки і стали темою дизайнерської реклами, – із них виклали рельєфне людське обличчя, дещо химерне, але дуже усміхнене і задоволене.

До рота людини підставлена соломинка, за допомогою якої вона п'є чай із склянки.

Чи застосували дизайнери креативність? Звісно! Чи бачили ви щось подібне? Навряд чи. А це свідчить, що проект, без сумніву, вдався.

Ми спеціально не згадали про назву напою, який містився у склянці, хіба це є вже таким важливим, і яка із компаній вирішила розрекламувати свій продукт? Це не має абсолютно жодного значення, адже нас, насамперед, цікавить дизайн, ідея. Звичайно, не можна казати, що ідея – найгеніальніша зі всього того, що ми колись-то бачили. Поза тим нецікавою і стандартною її теж назвати не наважишся.



Ідея належить Douglas Rios, Edkardo Capuano, Demian Campos.

За матеріалами Kulturologia.ru

❖ Огляд ринку кави

Динаміка міжнародного ринку кави за період 2 – 8 жовтня 2009 року

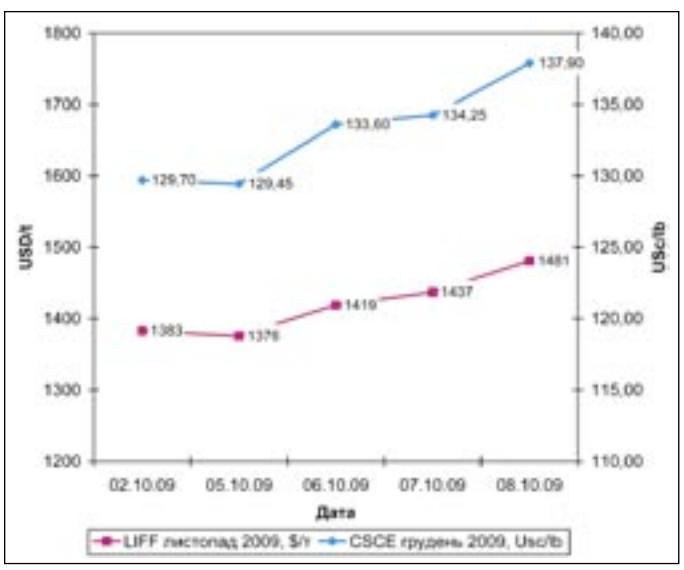
Ринкові ціни на зерно арабіки і робусти зазнали змін у період 2-8 жовтня 2009 року. Про це докладніше.

У звітному періоді ціни на каву зросли. Так, арабіка з поставкою у грудні 2009 року в Нью-Йорку подорожчала на 8,8%, а робуста з поставкою у листопаді 2009 року в Лондоні зросла на 8,7%.

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у грудні 2009 року склала 137,90 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT(ICE) 8 жовтня 2009 року.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів із кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 29 вересня 2009 року чиста довга позиція великих інвестиційних фондів знизилася до 19602 лотів (-1099 лотів за тиждень). Чиста довга позиція торгових домів скоротилася до 21411 лотів (- 918 лотів за тиждень).

Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 2 – 8 жовтня 2009 року



Чиста довга позиція дрібних торговців збільшилася до 1809 лотів (+ 394 лоти за тиждень). Чиста довга позиція індекс-трейдерів зменшилася до 46182 лотів (- 1033 лоти за тиждень). Частка довгої позиції індекс-трейдерів у комбінованому відкритому інтересі (разом із ф'ючерсами та опціонами) у звітному періоді збільшилася на 37,6%. Відкритий інтерес по ф'ючерсах зменшився до 98940 лотів (- 4634 лоти за тиждень).

Сертифіковані запаси арабіки на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 8 жовтня 2009 року скоротилися до 3314687 мішків по 60 кг (- 37019 мішків на 1 жовтня 2009 року).

Розрахункова ціна закриття на зерно робусти склала 1481 $/т за листопадовим ф'ючерсом лондонської біржі Euronext (LIFFE) 8 жовтня 2009 року.

Coffeetea.ru

❖ У Світі Кави

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

Камерунська робуста (Cameroon Gr. 1 Jumbo)

Високоякісна кавопродукція торгової марки "Галка" виготовляється із добірного зерна арабіки і робусти, що надходить на виробництво більш ніж із двадцяти країн світу. Саме ці екзотичні країни і подарували людству ароматну каву. Смакуємо її із насолодою і ми, хоча не завжди знаємо, звідки походить зерно, які має особливості та характеристики.

Сьогодні ми познайомимося з одним із кращих сортів кави – камерунською робустою (Cameroon Gr. 1 Jumbo).

Камерун відкритий португальцями в кінці XV століття. Узбережжя країни активно опановували європейці, які і завезли сюди перші кавові зерна.

Площа країни – 463,5 тис. км².
Населення – 13,5 млн. мешканців.
Столиця – Яунде.

Камерун знаходиться на півдні Західної Африки. Його природа надзвичайно різноманітна, через що країну часто називають "Африкою в мініатюрі". Клімат спекотний і дуже вологий на півдні і посушливий на півночі. Середня річна температура +26° С. Такі природні умови є сприятливими для продукування найкращих ґатунків всесвітньо відомої камерунської робусти, врожай якої починають збирати у листопаді і завершують у січні.

Кава, що визріває на плантаціях Камеруну, має округлі, гарні зерна, які при обсмажуванні надають напою інтенсивного темного кольору та потужного міцного аромату з легкою гірчинкою. Зерно робусти містить чимало кофеїну і має тонізуючий ефект. Камерунську каву з успіхом використовують як додаток до інших ґатунків зерна, що надає напою більшої екстрактивності та розкутості.

Камерунська робуста нині користується популярністю на світовому ринку і цінується каві-вими гурманами за свій приємний, специфічний аромат і добру міцність.

Висока якість зерен досягається завдяки сприятливим кліматичним умовам, традиціям збирання та переробки зеленої сировини.

Уряд Камеруну планує підвищити відсоток переробленої кави всередині країни на 50% до 2015 року. Підрахунки показали, що лише 5% кави з 50 000 тонн арабіки та робусти, що є в країні, переробляються тут. Камеруном започатковано план із подвоєння виробництва кави до 2015 року.

ARS.

❖ Естетика смаку

Італійський кухар дав відповідь на "одвічне" питання щодо чаю з печивом

Внаслідок занурювання в чай аромат і смак печива збільшується вдесятеро порівняно із сухим печивом. Італійському кулінару Феліцио Точчіні вдалося відповісти на давнішню дилему, що вже давно постала перед англійцями, – умочати чи не умочати печиво в чай.

До недавнього часу жителям Сполученого Королівства доводилося обирати, чи насолоджуватися набагато смачнішим, розмоченим печивом і перетворювати чашку чаю на суп із плаваючих крихт, або ж отримувати задоволення від золотистого чаю, проте хрумтіти сухим печивом.

Працюючий в англійській глибинці італієць Феліцио Точчіні вигадав печиво "Вустерський святковий занурювач", яке не розчиняється у гарячій рідині понад хвилину. Рекорд найстійкішого у минулому "шоколадного дижестіва" був за тривалістю втричі меншим.

За свідченням Точчіні, він витратив на створення свого смачного "здорованя" три тижні. Рецепт печива є засекреченим, однак винахідник дав зрозуміти, що окрім особливого шару тіста із вівсяними пластівцями, печиво ще зміцнюють маленькі шматочки солодкої картоплі, яка зовсім не псує смак продукту.

За словами фізика із Брестольського університету Лена Фішера, автора книги "Як вмочувати пончик до чаю", ймовірно, Точчіні вдалося вправно поєднати декілька ключових моментів,

унаслідок чого смак і аромат печива зростають удесятеро порівняно із сухим, передає news.ua.

Кр.ua

❖ Незвичайна плантація

У Закарпатті вирощують ... каву!

У палісаднику Наталії Задорожної з Мукачевого добре прижилися і вже плодоносять двадцять п'ять тропічних дерев кави, повідомляє www.blik.ua.

"Моя маленька кавова плантація, – із захопленням розповідає господарка про свій дивовижний палісадник. – Коли кавове дерево квітне, – то це треба бачити! Видовище надзвичайне. Білосніжними квітами всіяна кожна гілочка, й як приємно вони духмяніють!"

Півтораметрові вазони із симетричною кроною і блискучим глянцевим темно-зеленим листям стоять вздовж стіни дому. Наталія вже зібрала свій врожай. На деревах дозріли яскраво-червоні і фіолетові ягоди кави розміром зі стиглий кизил.

"Коли ягоди дістануть насиченого фіолетового кольору із глянцевим блиском (у кожній ягоді по два кавових боба), – кава дозріла", – каже господиня. З одного дерева жінка збирає приблизно 0,5 кг зерен. Їх треба промити, висушити і підсмажити.

За матеріалами Blik.ua.

❖ Нова чайна упаковка

Вип'ємо чаю разом із англійською королевою або ж із принцем Уільямом?

У німецькій дизайн-студії Donkey Products розроблено дизайн чайних пакетиків із паперовими поплавками у вигляді відомих особистостей.

До першого набору, який складається із п'яти пакетиків, входять зображення членів королівської родини Британії, до другого – відомі політики, зокрема, Барак Обама, Саркозі, до третього – стриптизери.

Оригінальне рішення в чайній упаковці все ж не є новаторським. У квітні нинішнього року вже була представлена подібна розробка корейських дизайнерів.

Adme.ru

❖ Нова кавова упаковка

Упаковка кави із Японії: стриманість і простота

Японська агенція Сотпипе нещодавно презентувала нову упаковку для кави Infini у мінімалістичному стилі.

Складові нової упаковки,- це суто спрощені конструкція і дизайн, які дуже відрізняються від європейських. Не даремно ж кажуть: в Японії упаковку роблять для того, щоб її оцінили.

Експерти наголошують на вишуканому японському дизайні для цієї кавової упаковки, яка безперечно викликає подив. Японські традиції споживання напоїв, у тому числі кави, різняться настільки ж, як і дизайн упаковки відрізняється від звичного нам уявлення щодо цієї товарної категорії.

News unipack.ru

❖ Дизайнерське рішення

Чаювання на різні смаки

Як бути, коли за вашим столом зберуться гості, які полюбляють зовсім різні сорти чаю? Хтось, наприклад, вживає лише чорний, хтось – тільки зелений, а дехто хоче смачний фруктовий чи квітковий чай, яким ви пригощали його минулого разу. Відтак може постати проблема вибору.

Проблему цю розв'язала дизайнер Helena Bueno. Зважаючи на те, що чайний ритуал – це ознака дружби і гостинності, вона створила комплект T4, який дозволяє одночасно приготувати чотири різних сорти чаю, аби догодити смакам ваших гостей.

Комплект T4 складається з чотирьох чашок, електричної таці для підігріву води та цукорнички. Відтак кожен із ваших гостей зможе задовольнити свої смаки та уподобання. Принаймні у тім, що стосується чаю.

Ideas.vdolevke.ru

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. (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.