План:

Глава1. Теоретическая часть.

1.1Химический состав и пищевая ценность.

1.2.Сырье и схемы производства.

1.3.Класификация и характеристика основного ассортимента.

1.4.Упаковка, маркировка , условия и сроки хранения.

1.5.Рекомендации покупателям.

Глава2.Практическая часть.

1.Анализ рынка:

а) по поставщикам.

б) по торговым маркам.

в) по качеству.

г)по времени продаж.

2.Выявления покупательских предпочтений:

а) метод изучения покупательского спроса.

б) анализ результатов

Глава3.Выводы и предложения.

Список литературы.

Приложения.

**Кофе**

Натуральный кофе получают из семян плодов кофейного дерева, произрастающего во всех тропических странах. В СССР кофейное дерево не произрастает.

Плоды кофейного дерева по внешнему виду сходны с вишней. Плод состоит из мякоти, в которой находится одно или два зерна (семена), покрытых роговой оболочкой. У собранных плодов отделяют мякоть, зерна промывают от остатков мякоти, кожицы, высушивают) удаляют оболочки. Для придания сухим зернам красивого, гладкого вида полируют и выдерживают для улучшения вкуса от 3 до 14 лет. Высушенные и выдержанные зерна называют сырым кофе в зернах. Сырой кофе в зернах не имеет аромата, не набухает в воде, плохо разваривается, вкус сильно вяжущий.

Перед употреблением в пищу кофе обжаривают при температуре 180 -200" С.

В процессе обжаривания в зернах происходят сложные физико-химические изменения: зерна увеличиваются в объеме, происходит потеря в весе за счет испарения воды, карамелизуются сахара, кофеин переходит в свободное состояние, образуется сложное летучее вещество «кафеоль». Кофейные зерна приобретают характерный вкус и аромат, темно-коричневый цвет.

Жареный кофе содержит 7% воды, 13,9% азотистых веществ, 14,4% жира, 1,24% кофеина, 3,9% минеральных веществ, 0,056% кафеоля, витамины В1, В2, РР.

Кофе возбуждает нервную систему, повышает работоспособность организма, улучшает обмен веществ, работу сердца, органов дыхания.

В продажу кофе поступает сырой и жареный в зернах, жареный молотый без добавлений, молотый с добавлениями (20% цикория и винных ягод), кофе растворимый.

Кофе жареный в зернах, молотый с добавлениями выпускается высшего и 1-го сортов. Кофе жареный в зернах высшего сорта состоит на 75% из лучших сортов кофе — Гватемала, Колумбия, Мокко, Ходейда. Зерна должны иметь коричневый цвет, блестящую поверхность, приятный вкус и аромат, должны быть равномерно обжарены. В кофе 1-го сорта вкус и аромат хорошо выраженные, зерна нормально обжаренные, без постороннего привкуса и запаха. Изготавливается кофе 1-го сорта из 100% натуральных кофейных зерен любых видов.

Кофе молотый высшего сорта состоит из 75% ценных видов и 25% других видов кофе. Кофе молотый высшего сорта с добавлением содержит 20% других сортов кофе и 20% цикория или винной ягоды.

Кофе молотый 1-го сорта готовят из любых сортов кофе, Кофе молотый 1-го сорта с добавлением содержит 20% цикория или винных ягод и 80% кофейных зерен любых сортов.

Молотый кофе должен иметь коричневый цвет, характерный для кофе вкус и аромат, должен быть без посторонних запахов, равномерно размолотым. Содержание влаги в кофе жареном должно быть не более 7%, золы - 5-5,5%

Растворимый кофе представляет собой высушенный экстракт натурального жареного кофе до влажности 3,8%.

Кофе в зернах упаковывают в коробки, выстланные внутри пергаментом, или фанерные ящики. Молотый — в жестяные банки, бумажные коробки.

Кофе хорошо впитывает влагу и посторонние запахи, поэтому его следует хранить в чистом, сухом помещении с относительной влажностью 75%. В жестяных банках кофе хранят 12 месяцев, в бумажных коробках— 6 месяцев, пакетах и фанерных ящиках — 3 месяца.

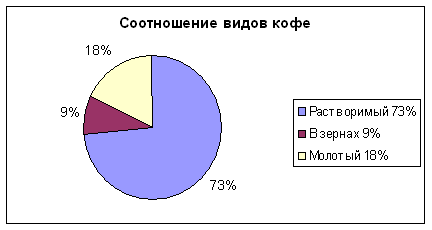
**Кофейные напитки**

Эти напитки не содержат кофеина. По вкусу и аромату приближаются к натуральным, но не оказывают тонизирующего действия на организм.

Кофейные напитки вырабатывают из растительных продуктов: зерновых культур, цикория, желудей, сои, семечковых плодов, орехоплодных и др. Сырье обжаривают, размалывают, смешивают в соответствии с рецептурой.

Для улучшения вкуса к некоторым напиткам добавляют натуральный кофе. К напиткам, содержащим натуральный кофе, относятся: Смена, Новость, Юбилейный, Арктика. Без добавления кофе готовят напитки: Здоровье, Желудевый, Ячменный.

Вкус и аромат напитков должны соответствовать сырью, используемому для их приготовления. Сырье должно быть хорошо размолотым, темно-коричневого цвета. Содержание влаги — не более 7%. Хранят кофейные напитки при тех же условиях, что и кофе. Срок хранения кофейных напитков без добавления кофе — 9 месяцев, с добавлением кофе — 6 месяцев.



**Обзор рынка кофе за период с 28.01.2003 по 03.02.2003**

Цена кофе на международных фьючерсных рынках практически не изменилась по итогам отчетного периода, хотя на прошлой неделе и предпринимались попытки понизить котировки арабики в Нью Йорке. Кофе робуста с поставкой в марте 2003 подешевел на 0.5%, в то время как кофе арабика вырос в цене на 0.8%.

После снижения до 63.75 центов за фунт в среду 29 января расчетная цена закрытия по фьючерсу на март 2003 по кофе арабика на нью-йоркской бирже CSCE (NYBOT) вновь повысилась и составила 66.15 центов за фунт в понедельник 3 февраля. Умеренный рост котировок связывают с возобновившимися закупками крупных и мелких спекулянтов после достижения рынком отметки в 65.00 центов за фунт. По информации на 28 января чистая длинная позиция крупных спекулянтов по кофе на нью-йоркской бирже CSCE (NYBOT) составила 7222 лота (+2981 лот по отношению к предыдущей неделе).

Сертифицированные запасы нью-йоркской биржи вновь выросли в отчетном периоде и составили 2866875 мешков по данным на 03.02.2003.

У спекулянтов все еще есть потенциал для наращивания чистой длинной позиции, хотя, учитывая, растущие сертифицированные запасы, рост чистой длинной

позиции вероятнее всего не будет существенным, по крайней мере, до дня первого нотиса по мартовскому фьючерсу (20 февраля).

В Гондурасе объемы производства кофе снижаются, и в период с 1 октября 2002 по 3 февраля 2003 они составили 539941 мешок по 60кг (на 17% меньше, чем за тот же период прошлого сезона 2001-2002). В тот же период Гондурас экспортировал 580384 мешков по 60кг (на 37% больше, чем годом ранее).

Превышение экспорта над производством говорит о том, что гондурасские экспортеры сбрасывают запасы кофе, сдерживаемые ранее.

Экспорт из Гватемалы с октября 2002 по январь 2003 составил 801520 мешков (что на 33% больше, чем объем экспорта в тот же период сезона 2001-2002).

Экспорт кофе в октябре-январе 2002-03 из Коста-Рики снизился на 22% по сравнению с сезоном 2001-02 и составил 449069 мешков.

Страны Центральной Америки производят мытую арабику, которая поставляется на нью-йоркскую биржу CSCE(NYBOT).

Бразильский реал незначительно укрепился до 3.52 реала за доллар (с 3.63 реала за доллар). В случае продолжения укрепления реала, продажи бразильских экспортеров могут вновь ослабнуть.

Расчетная цена закрытия на кофе робуста с поставкой в марте 2003 составила 880$/т на лондонской бирже LIFFE в понедельник 3 февраля.

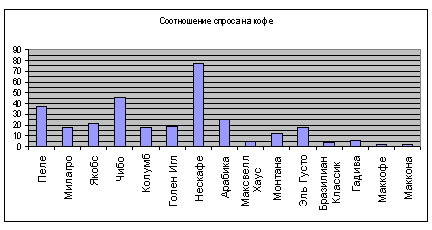
Если рынок не преодолеет уровень в 900-910 $/т в ближайшее время, то спекулянты, возможно, решат зафиксировать прибыль по раннее открытым длинным позициям, что может привести к некоторому снижению котировок. Если это совпадет с падением котировок на арабику в Нью-Йорке, то повысится вероятность резкого снижения цены мартовского фьючерса на робусту до 830-850$/т. Пока же тенденция на повышение на биржевом рынке робусты сохраняет свою силу.

За прошедшую неделю цены кофе на фьючерсных рынках изменились незначительно. Кофе арабика с поставкой в марте 2003 подорожал в Нью-Йорке на 1.0%, в то время как мартовский фьючерс на робусту подешевел в Лондоне на 0.3%.

Расчетная цена закрытия на мартовский фьючерс кофе арабика нью-йоркской биржи CSCE (NYBOT) составила 66.80 центов за фунт в понедельник 10 февраля. Поддержку рынку оказали новости немецкой статистической организации F.O.Licht о том, что производство кофе в сезоне 2003/04 окажется ниже спроса на 6 млн. мешков по 60кг. Несмотря на то, что прогнозируемых запасов, как ожидается, будет достаточно для покрытия этого дефицита, такой прогноз дает основания полагать, что минимумы кофейных цен прошлого года навряд ли повторятся в ближайшее время и подтверждает общее настроение рынка на повышение в среднесрочной перспективе. Экспорт кофе из Мексики сократился и составил лишь 157172 мешков по 60кг в январе 2003 (на 62% меньше, чем в тот же период прошлого года), что также идет на руку игрокам на повышение.

Тем не менее, вполне возможны кратковременные понижающиеся коррекции, обусловленные текущей ситуацией перепроизводства из-за рекордного бразильского урожая, собранного в 2002 году и экспортируемого по сей день.

Бразильский реал незначительно понизился в отчетном периоде (3,585 реала за доллар в понедельник 10 февраля против 3,520 реалов за доллар неделей ранее), что не оказало существенного влияния на рынок кофе.



Сертифицированные запасы нью-йоркской биржи продолжают расти и составляют 2941875 мешков по 60кг по информации на 10 февраля (+75000 мешков по сравнению с неделей ранее). Отчасти рост связан с тем, что в настоящее время полным ходом идут отгрузки мытой арабики свежего урожая из стран Центральной Америки, кроме этого рост биржевых запасов свидетельствует о том, что производители кофе рассматривают биржевую цену как привлекательную на настоящий момент.

Продолжающийся рост запасов в Нью-Йорке может несколько поумерить пыл крупных спекулянтов, играющих на повышение. По информации на 4 февраля у крупных спекулянтов зафиксирована чистая длинная позиция в 10354 лота. При том, что сохраняется потенциал для ее роста, если не произойдет резкого изменения в фундаментальной ситуации, новые спекулятивные закупки навряд ли будут агрессивными в ближайшую неделю, поскольку 20 февраля наступает день первого нотиса по мартовскому фьючерсу. Среди спекулянтов наиболее популярным спредом для перевода позиций с одного фьючерса на другой является март/июль, а не март/май. Таким образом, они подготавливают позиции для того, чтобы заработать на росте котировок, в случае заморозков в Бразилии.

Расчетная цена закрытия на кофе робуста с поставкой в марте 2003 составила 877$/т в понедельник 10 февраля в Лондоне. Настроения на повышение на рынке робусты более очевидны, принимая во внимание сокращение предложения этого вида кофе уже в текущий момент, а также негативные прогнозы на будущее. Вьетнамские производители по-прежнему предпочитают придерживаться тактики сдерживания кофе в надежде на рост цен робусты из-за более позднего, чем обычно урожая в Индонезии, а также сухой погоды во Вьетнаме, которая может оказать влияние на урожай сезона 2003/04.

**Потребление кофе в России в 2002 году увеличилось на 6%-8%**

**П**отребление кофе в РФ в 2002 году увеличилось на 6%-8% до 95-100 тыс. т, что соответствует примерно $1 млрд. Об этом свидетельствуют данные Российской ассоциации производителей чая и кофе (Росчайкофе).

**У**стойчивый рост российского рынка кофе (10%-15%) отмечается на протяжении последних 4 лет. Данный факт является важным не только для России, но для мирового кофейного сообщества: в настоящий момент производство кофе в мире заметно превышает объемы потребления.

**Е**ще одним негативным фактом является снижение объемов потребления кофе отдельными странами (например, Германией). В связи с этим стабильный рост объемов потребления кофе в России является важным стабилизирующим фактором для стран-производителей.

**Н**а сегодняшний день Россия является одним из лидеров по ежегодному приросту рынка кофе в мире. Еще одной тенденцией рынка в 2002 году стал больший рост в сегменте натурального кофе по сравнению с растворимым. Данная тенденция была отмечена специалистами впервые и свидетельствует о готовности россиян покупать более качественный кофе.

**В**месте с тем, Россия сохраняет одно из ведущих мест в мире по потреблению растворимого кофе, отмечается в обзоре. В 2003 году российский рынок кофе сохранит темпы роста не меньшие, чем в 2002 году, одновременно рынок значительно вырастет в денежном выражении. Сохранится и тенденция большего роста в сегменте натурального кофе. Согласно данным отраслевой ассоциации, Россия занимает четверное место в мире по потреблению растворимого кофе после Великобритании, США и Японии. За нами следуют Мексика, ЮАР, Филиппины, Франция, Южная Корея, Германия.

**Россия станет производителем гранулированного кофе**

Как стало известно "Ъ" в начале марта в Калужской области откроется первое в России производство агломерированного (гранулированного) кофе. новые площади будут развернуты на площадях Детчинского завода овощных концентратов, принадлежащего одному из крупнейших операторов кофейного рынка, компании "Русский продукт".

На сегодняшний день "Русский продукт" уже распологает двумя предприятиями полного цикла растворимого кофе (Моспищекомбинат и производство на Детчинском заводе овощных концентратов) и занимает около 5-6% в общем объеме продаваемого кофе. при этом наиболее сильные позиции компании в сегменте порошкообразного кофе, где "Русский продукт" занимает около 19%. Однако в двух других сегментах - гранулированного кофе и кофе, сделанного по технологии Фриз-драйд (сублимированное) - компания практически не представлена.

Исправить ситуацию в "Русском продукте" собираются за счет новых мощностей по производству гранулированного кофе, которые монтируются сейчас на Детчинском заводе овощных концентратов в Калужской области. Компания пока воздерживается от официальных комментариев, однако по информации "Ъ", объем производства гранулированного кофе составит 5 тыс. т в год, а общий объем инвестиций - около 15 млн. долларов. Новый продукт будет выпускаться под маркой Рускафе, а официальный запуск линии состоится 3 марта. По мнению экспертов, реализация этого проекта позволит компании существенно увеличить свою долю на рынке - основные операторы российского рынка компании Нестле и Крафт Фудс имеют здесь только фасовочное производство.

Как отметил Кирилл Болматов менеджер по корпоративным отношениям компании Крафт Фудс, "у проекта "Русского продукта" перспективы есть, однако им необходима мощная рекламная компания". При этом господин Болматов отметил, что у Крафт пока нет планов по строительству завода полного цикла, но не исключено, что они появятся.

Интересно, что в скором времени аналогичный проект может появиться у еще одного крупного участника кофейного рынка ТД "Гранд". "Гранд" совместно с индийской кофейной компанией Тата Кофе планирует в первой половине текущего гоода открыть завод полного цикла в Можайске, который также будет выпускать гранулированный кофе. уже сейчас известно, что себестоимость кофе, произведенного на Можайском заводе, будет на 10% дешевле импортного.

**Способы приготовления.**

Кофе черный натуральный варят в кофейниках, специально предназначенных для этой цели. Для получения крепкого душистого и вкусного напитка необходимо знать следующее: кофейник должен быть чистым, перед варкой кофе его необходимо сполоснуть кипящей водой, затем налить по норме кипяток (из расчета 100 см3 на чашку), всыпать молотый кофе из расчета 8 г на порцию, поставить на огонь, довести до кипения и прокипятить в течение 2—3 минут. В процессе кипячения следят за тем, чтобы кофе не сбежал, после чего дают отстояться 6—8 минут.

Разливают кофе в кофейные чашки емкостью до 100 см3, затем чашку ставят на блюдце, куда кладут кофейную или чайную ложку. Кофе можно подавать и в стаканах. Стакан ставят на блюдце или в подстаканник, а затем на блюдце. Сахар кусковой подают отдельно, в сахарнице или в розетках.

Кофе черный натуральный. Вскипятив воду, вливают ее в кофейник, добавляют молотый кофе, варят, дают отстояться, разливают в чашки. Сахар кусковой подают отдельно, в сахарнице или в розетке. Лимон, нарезанный на пластинки, подается отдельно, на малой тарелке или в розетке.

Продуктов на порцию: кофе—1 чайная ложка, сахара— 2—3 чайных ложки, кипятка— 100 см3, лимон—по вкусу.

Кофе с молоком. Вскипятив в чайнике воду, вливают в кофейник, добавляют молотый кофе из расчета 8 г кофе на 60—70 см3 воды на порцию, варят, дают отстояться, кладут в стакан чайную ложку, разливают порциями по 50—60 см3, добавляют 75 см3 горячего молока, доливают кипятком, устанавливают стаканы в подстаканники, после чего их ставят на блюдца. Сахар кусковой подают отдельно, в сахарнице или в розетке.

Продуктов на порцию: кофе —1 чайная ложка, сахара — по вкусу, молока — 75 см3 и кипятка — 125 см3.

Кофе на молоке. Вскипятив в чайнике воду, вливают в кофейник, добавляют молотый кофе, варят, дают отстояться, сливают через ситечко в кастрюлю, вливают горячее топленое молоко, кладут сахар, размешивают и снова дают вскипеть. Подают напиток в стакане, установленном в подстаканнике и на блюдце. При розливе в стакан можно положить немного молочной пенки, полученной при кипячении молока. Молоко топят в духовом шкафу, кастрюлю крышкой не накрывают. Сахар кусковой подают в сахарнице или в розетке.

Продуктов на порцию: кофе—1 чайная ложка, молока— 125 см3, сахара—по вкусу, кипятка—60—70см3.

Кофе черный натуральный из растворимого кофе. Вначале кипятят в чайнике воду. Затем в кофейную чашку емкостью 100 см3 всыпают 3—5 г растворимого кофе, заливают кипятком, чашку устанавливают на блюдце. На блюдце кладут кофейную ложку. Сахар кусковой подают в сахарнице или в розетке.

Продуктов на порцию: кофе растворимого—3—55, кипятка—90 см3, сахара—по вкусу.

Кофе растворимый на молоке. Кипятят в чайнике воду, в стакан всыпают растворимый кофе, заливают горячим молоком, размешивают, доливают кипятком и подают на стол. Сахар кусковой подают в сахарнице или в розетке.

Продуктов на порцию: кофе растворимого — 3—5 г, кипятка—60—70 см3 и молока—125 см3, сахар—по вкусу.

Список литературы:

1.В. Н. Гончарова. В. В. Романекова. Товароведение пищевых продуктов. М., ''Экономика'',1980г.

2.И. Кравцов. Советы молодым хозяйкам. Третье издание. Издательство ''Маяк'' Одесса, 1973г.

3.Справочник товароведа продовольственных товаров. Т.1, М., ''Экономика'', 1987г.