

Impact Factor:

ISRA (India) = 1.344
ISI (Dubai, UAE) = 0.829
GIF (Australia) = 0.564
JIF = 1.500

SIS (USA) = 0.912
ПИИЦ (Russia) = 0.179
ESJI (KZ) = 1.042
SJIF (Morocco) = 2.031

ICV (Poland) = 6.630
PIF (India) = 1.940

SOI: [1.1/TAS](http://s-o-i.org/1.1/TAS) DOI: [10.15863/TAS](https://doi.org/10.15863/TAS)

International Scientific Journal Theoretical & Applied Science

p-ISSN: 2308-4944 (print) e-ISSN: 2409-0085 (online)

Year: 2015 Issue: 11 Volume: 31

Published: 30.11.2015 <http://T-Science.org>

Inna Aleksandrovna Serebryanik

Associate Professor of the Department of World economy, Candidate of technical sciences, Irkutsk National Research Technical University
nasamolet@yandex.ru

Darya Maksimovna Zolotuhina

Student, Irkutsk National Research Technical University

SECTION 31. Economic research, finance, innovation, risk management.

GLOBAL COFFEE MARKET: BASIC CONCEPTS

Abstract: Analyzed the main characteristics of the coffee, as a commodity of international trade. Shows the factors of pricing. It depicts the main trends of coffee consumption.

Key words: coffee, arabica, robusta, specialty, volatility.

Language: Russian

Citation: Serebryanik IA, Zolotuhina DM (2015) GLOBAL COFFEE MARKET: BASIC CONCEPTS. ISJ Theoretical & Applied Science 11 (31): 23-25.

Soi: <http://s-o-i.org/1.1/TAS-11-31-5> **Doi:** [crossref http://dx.doi.org/10.15863/TAS.2015.11.31.5](https://doi.org/10.15863/TAS.2015.11.31.5)

МИРОВОЙ РЫНОК КОФЕ: БАЗОВЫЕ ПОНЯТИЯ

Аннотация: Проанализированы основные характеристики кофе, как товара международной торговли. Показаны факторы ценообразования. Показаны основные тенденции потребления кофе.

Ключевые слова: кофе, арабика, робуста, спешелти, волатильность.

В мировой торговле кофе занимает вторую позицию, уступая пальму первенства лишь нефти. Кофе - второй по популярности напиток после воды. Каждый день человечество выпивает более 2 млрд. чашек кофе. Объемы потребления молока зависят от объемов потребления кофе.

Более 20 млн. человек в мире заняты выращиванием и торговлей кофе. При этом 90% производства кофе сосредоточено в развивающихся странах. Страны лидеры – это Бразилия, Вьетнам, Индонезия и Колумбия (см. рисунок 1).

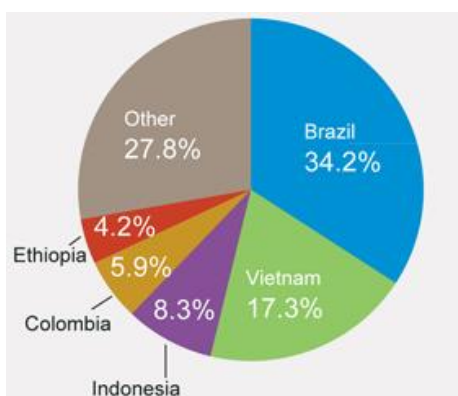


Рисунок 1 - Страны-лидеры по производству кофе, 2014 г. [1]

Страны-лидеры по потреблению кофе представлены на рисунке 2.

Impact Factor:

ISRA (India) = 1.344	SIS (USA) = 0.912	ICV (Poland) = 6.630
ISI (Dubai, UAE) = 0.829	ПИИЦ (Russia) = 0.179	PIF (India) = 1.940
GIF (Australia) = 0.564	ESJI (KZ) = 1.042	
JIF = 1.500	SJIF (Morocco) = 2.031	

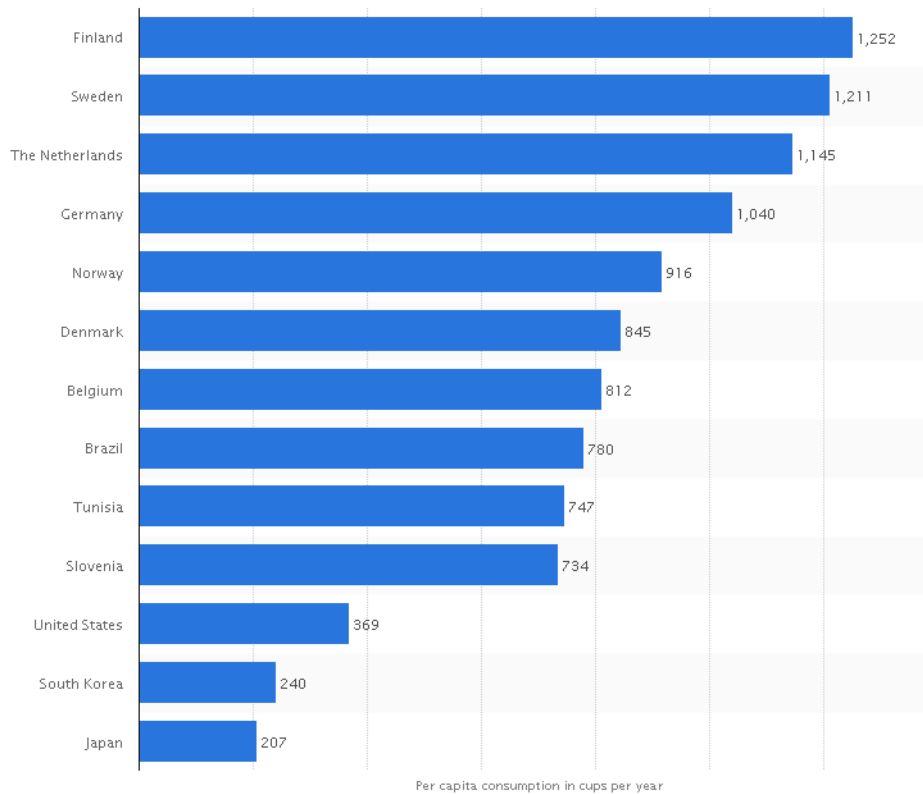


Рисунок 2 - Страны-лидеры по потреблению кофе, 2014 г. [3]

Кофе - биржевой товар. Торгуются зеленые зерна кофе. Зеленые зерна способны храниться очень долго, чего нельзя сказать об обжаренном кофе и тем более, молотом. Торговыми считаются два сорта кофе - арабика и робуста. Арабика – это высокогорный кофе. Он отличается более изысканным вкусом, нежели робуста. Также в арабике меньше содержание кофеина. Робуста – кофе быстрого созревания,

растет на небольших высотах, не отличается ни изысканным вкусом, ни приятным запахом. Однако робуста - крепкий кофе, потому его охотно используют, например, в эспрессо-смесях. На основе робусты также производят большую часть растворимого кофе.

Объемы производства арабики и робусты за последние годы представлены на рисунке 3.

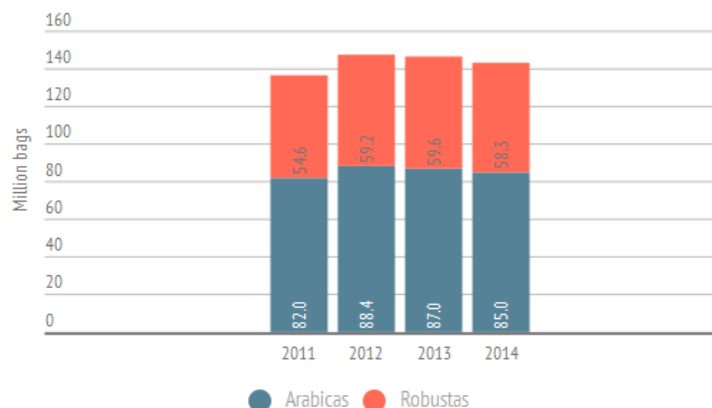


Рисунок 3 - Объемы производства арабики и робусты, 2011-2014 гг. [2]

Некоторой проблемой кофейного рынка является то, что нет единой градации зерен кофе. Каждая страна по-своему классифицирует зерно.

Можно выделить основные характеристики, влияющие на вкус кофе и, в конечном счете, на цену продукта:

Impact Factor:

ISRA (India) = 1.344	SIS (USA) = 0.912	ICV (Poland) = 6.630
ISI (Dubai, UAE) = 0.829	РИИЦ (Russia) = 0.179	PIF (India) = 1.940
GIF (Australia) = 0.564	ESJI (KZ) = 1.042	
JIF = 1.500	SJIF (Morocco) = 2.031	

1. Регион произрастания;
2. Высота произрастания;
3. Плотность (твердость) зерна;
4. Способ обработки зерна;
5. И другие.

Различают два вида кофейного зерна – коммерческое и спешелти (specialty) [8]. Кофе дает в год четыре урожая. Три из них – обычный кофе, который обычно не успел вызреть между сезонами дождей. Такой кофе считают массовым – коммерческим. Четвертый урожай – уникальный. Его собирают вручную тремя подходами через 10 дней. Этот урожай успевает получить уникальные характеристики, и именно его относят к категории спешелти. Надо заметить, что это только арабика, которая выросла на высоте свыше 1000 м. Спешелти – 100% фермерский продукт и цена на него достаточно высока.

Сделки по покупке-продаже кофе проходят на двух биржах – в Нью-Йорке (арабика) и Лондоне (робуста). Существенные запасы кофе хранятся в портовых городах Европы Роттердам, Амстердам, Гамбург, Бремен, Лондон, Триест.

Объемы экспорта и импорта кофе традиционно считают мешками. Вес одного мешка – 60 кг.

Цена на кофе считается чрезвычайно волатильной [7], в силу непредсказуемости рынка. То бразильский урожай замерзнет, то Вьетнам выйдет на рынок с огромными объемами дешевого кофе. Рынок кофе – это рынок погоды. Даже угроза заморозков может вызвать существенный скачок цен фьючерсных цен. Многие из стран-производителей кофе не отличаются стабильным политическим и экономическим развитием, и этот фактор, конечно, влияет на цену.

Торговля кофе проходит в двух вариантах:

1. FOB (free on board);
2. CIF (cost, insurance and freight).

Рынок кофе регулируется с 1962 года. В этом году было подписано Международное соглашение по кофе, которое ратифицировали, как страны-производители, так и страны-потребители кофе. За соблюдением соглашения следит International Coffee Organization (ICO) Международная Организация по Кофе. Основным регулятором ICO – установление экспортных квот.

References:

1. (2015) International Coffee Organization Blog. Available: <http://icocoffeeorg.tumblr.com/> (Accessed: 1.11.2015).
2. (2015) International Coffee Organization. Available: <http://www.ico.org> (Accessed: 1.11.2015).
3. (2015) The Statistics Portal. Available: <http://www.statista.com> (Accessed: 1.11.2015).
4. Illy E (2002) The complexity of coffee. //Scientific American – June – 2002: 86-91.
5. Furta O (2009) Biblija kofe: ot rostka do chashki /Ol'ga Furta. – Moscow: Jeksmo, 2009. – 288 p.
6. Pendergrast M (2015) Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World. // Basic Books- 554 p.
7. (2015) Price volatility and production shortfalls: what's happening in the coffee market? Available: <http://research-center.amundi.com/index.php/page/Article/2015/02/Price-volatility-and-production-shortfalls-what-s-happening-in-the-coffee-market?search=true> (Accessed: 1.11.2015).
8. Robert G. Hewitt (1872) Coffee. Its history. Cultivation. Uses. – New-York: D. Appleton and company, 1872.
9. Sara Perry (1991) The complete coffee book. //Chronicle Books, 1991. 96 p.
10. Shamba N (2002) Kofe. //izd.Zhigul'skogo. – Moscow, 2002. 128 p.

