

Россия стала пить больше кофе

СПРОС НА КОФЕ

ПОТРЕБЛЕНИЕ КОФЕ

- *Россия традиционно считается "чайной" страной. По уровню потребления кофе на душу населения страна занимает лишь 31-е место в мире. Однако потребление кофе в РФ, по данным аналитиков KPMG, постепенно растет, при этом чай по-прежнему не сдает своих позиций. Если в 2009 году житель РФ в среднем выпивал в день 1,79 чашки кофе и 3,65 чашки чая, то в 2011-2012 годах – 2,02 чашки кофе и 3,65 чашки чая.*
- *Любовь к кофе особенная. Она развивается с годами. Многие только к среднему возрасту начинают понимать этот напиток. Но оказывается, не только за бодрость по утрам и чарующий аромат мы можем быть благодарны кофе.*



10 НОВЫХ ПРИЧИН ПИТЬ БОЛЬШЕ КОФЕ

- ▣ **1. Кофе Повышает концентрацию и производительность труда.**
- ▣ **2. Кофе снижает риски заболевания болезнью Паркинсона.**
- ▣ **3. Некоторые виды рака реже встречаются у пьющих кофе.**
- ▣ **4. Кофе помогает акклиматизации.**
- ▣ **5. Кофе помогает концентрации.**
- ▣ **6. Кофе снижает риск заболевания диабетом второго типа.**
- ▣ **7. Кофе улучшает функцию мозга.**
- ▣ **8. Кофе снижает риск развития болезни Альцгеймера.**
- ▣ **9. Кофе улучшает обмен веществ.**
- ▣ **10. Кофе защищает печень.**

ТЯГА К ЖАРЕНОМУ

- Эксперты отмечают постепенное смещение спроса в сторону молотого и зернового кофе. Так в 2012 г. доля потребителей растворимого кофе снизилась с 30 до 27,2%, молотого наоборот, выросла с 10 до 10,5%. Соотношение растворимого и жареного молотого кофе на российском рынке 69 к 31%.



- С начала 2012 г. общемировые цены на зеленое кофейное зерно снижались, в результате чего жареный зерновой и молотый кофе стал более доступным для заведений общепита.
- С большей активностью, нежели рядовые потребители, за жареный кофе голосуют рестораторы.
- Рестораторы чаще используют зерновой кофе в своих кафе, ресторанах, кофейнях.

РОСТ СЕТЕЙ КОФЕЕН.

- Сети кофеен в современной России — один из самых перспективных сегментов рынка фастфуда. Этот бизнес активно развивается в Москве, Санкт-Петербурге и остальных российских регионах со второй половины 1990-х годов.
- Первая в России кофейня в современном понимании была открыта в Санкт-Петербурге в 1994 году. В Москве кофейни стали возрождаться с 1996 года, когда возле станции метро «Кузнецкий мост» открылся кофейный магазин Coffee Bean. Чтобы посетители могли попробовать продукцию, владельцы магазина открыли при нём кофейню.
- 2005—2010 годы стали периодом интенсивного развития российского рынка кофеен. Например, сеть «Шоколадница» открывала в тот период по 20—25 заведений в год.
- С каждым годом идет рост кофеен как в Москве, Санкт-Петербурге, так и в регионах.
- Наибольшее развитие в России получили сети: «Шоколадница», «Кофе Хауз», «МакКафе», Costa Coffee, Starbucks, Cinnabon, Traveler's Coffee, «Идеальная чашка», «Чайникофф», Coffee Bean, «Кофеин» и «Кофемания».
- «Шоколадница» — крупнейший игрок на российском рынке кофеен.



- Второе место на российском рынке кофеен занимает компания «Кофе Хауз»



- Сибирская Traveler's Coffee — первый региональный игрок рынка кофеен, который предпринял федеральную экспансию.



КОФЕ НАВЫНОС– БУДУЩЕЕ КОФЕЙНОГО РЫНКА

- Еще пять лет назад людей, разгуливающих со стаканчиком кофе в руках, можно было увидеть в кино, но не на улицах российских городов.
- Это самое перспективное направление кофейного бизнеса, уверены эксперты.
- Увеличивается потребность к кофе навынос.



- Росту популярности кофе навынос способствует высокий темп жизни в мегаполисе: часто бывает, что люди хотят выпить кофе, но не готовы терять время в ресторане. И поэтому потребители готовы платить за комфорт и удобство + качество.
- Главный успех «кофе на вынос»- это расположения точки кофеин, киоска: а именно это должно быть рядом с метро или транспортной развязкой, в парке, в бизнес-центрах, мобильные точки в легковых автомобилях и автофургонах.
- Быстрая доставка на дом/в офис.

60% россиян заказывают в ресторанах кофе, а чай – около 57%.

Мы все, конечно знаем, а может и не знаем чем отличается латте от капучино, эспрессо от лунго или американо, мачиато от мокка... В любом случае иметь перед глазами наглядное пособие не помешает.



КОФЕЙНЫЙ ЛИКБЕЗ

ПРИСТРАСТИЯ К КОФЕ ЗАВИСЯТ ОТ ХАРАКТЕРА

- ▣ **Эспрессо** – крепкий черный кофе, сваренный в кофемашине. Это своего рода «король лаборатории» – именно на его основе создаются все остальные кофейные напитки. Эспрессо пользуется популярностью у реалистов, консерваторов и крайне прямолинейных людей.
- ▣ **Латте** – слоистый кофейный коктейль, состоящий из эспрессо, молока и небольшого количества молочной пены. Вливая молочную пену, баристы наносят рисунок на поверхности напитка. Латте предпочитают люди, любящие публичность. У них хорошее чувство юмора. Чаще всего они являются душой компании и пользуются большой популярностью у противоположного пола.
- ▣ **Капучино** – смесь эспрессо и вспененного молока. Это второй по популярности кофейный напиток в мире. Капучино любят романтики, мечтатели и все, у кого чувства преобладают над разумом. Чаще всего эти люди имеют доброе сердце, открытую душу и ценят в окружающих честность.
- ▣ **Американо** – эспрессо, разбавленный горячей водой или приготовленный в фильтровой кофеварке. Любители американо рациональны и предпочитают брать от жизни все. Они всегда успевают, ищут кратчайший путь к достижению своей цели, как правило, успешны.
- ▣ А какой кофе любите вы? Ведь и ваши кофейные пристрастия могут многое о вас рассказать...

ВЫБОР ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

- Главным образом, возникает вопрос о правильности метода приготовления кофе.
- Чтобы стать настоящими ценителями и творцом этого благородного напитка вам поможет кофемолка, турка, кофеварка, или кофемашина.
- Самым распространенным и древним является варка кофе в турке. При этом вкус бодрящего напитка зависит не только от качества кофе, стиля его приготовления, но и, главным образом, от турки.
- Некоторые предпочитают варить кофе в кофеварках – специальном устройстве, которое готовит кофе автоматически.
- Есть еще один способ приготовления кофе – это использование кофемашин. Кофемашина – это также автоматическое устройство для приготовления кофе, как и кофеварка. Однако между ними существуют различия: кофеварка кофе только варит, а кофемашина все делает сама, только в магазин не ходит. Она варит, занимается помолкой кофе, подбирает пропорции при приготовлении. В ней можно получить тот вид кофе, который вы пожелаете.

ВИДЫ И ЦЕНОВАЯ КАТЕГОРИЯ КОФЕМАШИН

- Кофеварка Philips-Saeco HD 8743- 11279 р



- Кофемашина Bosch TCA 5201- 13510 р.



- Кофеварка Philips-Saeco HD 8323-4400 р.



- Кофеварка Delonghi BAR 12F-3432 р.

