

Дисциплина: "Маркетинг"

Презентация на тему: "Торговая марка кофе Jacobs"



Выполнила: студ. гр. Стр(эмс)-12
Өскембаева М.Б.

Содержание:

- 1. ОТКРЫТИЕ КОФЕ
- 2. КАК НАЧАЛИ ВЫРАЩИВАТЬ КОФЕ?
- 3. КОФЕ ЗАВОЕВЫВАЕТ ЕВРОПУ
- 4. ИСТОРИЯ БРЕНДА КОФЕ **Jacobs**
- 5. КАК ВЫРАЩИВАЮТ КОФЕ **ЯКОБС**
- 6. ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О КОФЕ
- 7. ВРЕД И ПОЛЬЗА ОТ КОФЕ

ОТКРЫТИЕ КОФЕ



Говорят, что кофе был открыт на эфиопском нагорье в VII-IX веках нашей эры. Об этом нам рассказывает легенда о пастухе Калди.

Калди заметил, что его овцы не спят и резвятся на лугу всю ночь после того, как поедят вишнево-красных ягод. Он сам попробовал эти ягоды и ощутил прилив бодрости.

Пастух рассказал о своем открытии монахам ближайшего монастыря. Один из них захотел попробовать эти удивительные ягоды. Он истолок несколько штук и залил их кипятком. Так была приготовлена первая чашка кофе. Восхищенный монах рассказал всей монастырской братии об этом напитке, и с тех пор бодрящий кофе помогал им не засыпать во время ночных молитв.

КАК НАЧАЛИ ВЫРАЩИВАТЬ КОФЕ?



В конце XIV века кофе начали выращивать в южном Йемене. Затем напиток распространился по всему Аравийскому полуострову. Весть о кофе пришла в Мекку и другие центры исламского мира. После подъема Османской Порты кофе вскоре стал популярным во всей империи.

КОФЕ ЗАВОЕВЫВАЕТ ЕВРОПУ



Западные путешественники, посетившие Восток, впервые привезли новость о кофе в Европу в конце XVI – начале XVII века. Заинтересовавшись их рассказами, торговцы стали привозить кофейные зерна в Европу небольшими порциями или в мешочках.

Поначалу кофе был популярен только в аристократических кругах Европы.

Напиток считался предметом роскоши. Но в начале XVII века его начали поставлять в Европу в больших количествах, так как его потребление возрастало. И уже к XVIII веку кофе начал потреблять и средний класс, хотя цена все еще оставалась высокой.

4. ИСТОРИЯ БРЕНДА КОФЕ Jacobs



В 1895 году Йохан Якобс открыл в немецком городе Бремене лавку кофе, чая и шоколада. В 1907 году он основал свой первый обжарочный завод, чтобы продавать кофе наилучшего качества. К началу Второй мировой войны фирма Якобса значительно выросла и стала одним из крупнейших немецких предприятий по обжарке кофе.

■ ИСТОРИЯ БРЕНДА JACOBS

- Уже больше трех лет **Jacobs Monarch** является одним из самых быстрорастущих брендов, а в сегменте растворимого сублимированного кофе заслуженно занимает первое место.

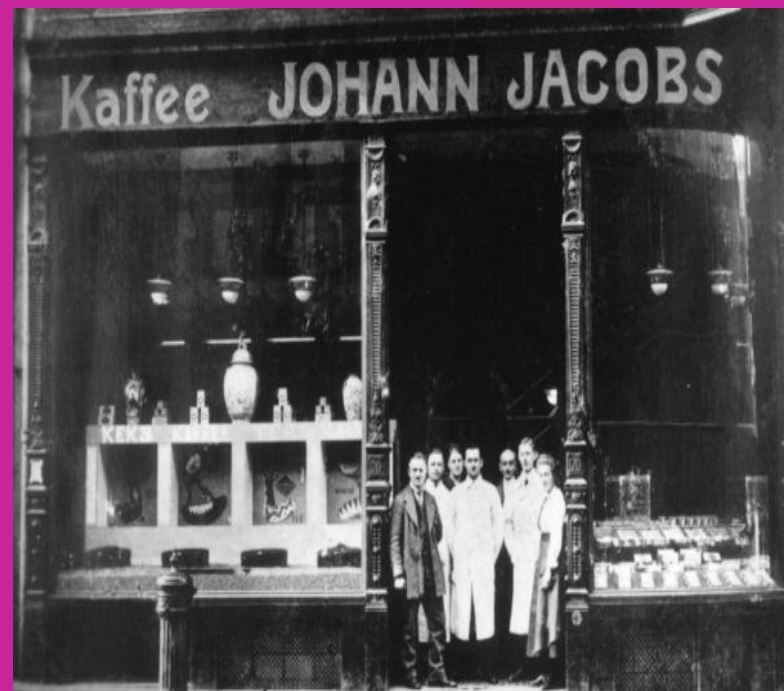
В один из дней в далеком 1895 году на уютной улочке немецкого Бремена внезапно стало оченьлюдно. Любопытные прохожие останавливались в надежде увидеть, что же так увлекло всех вокруг. Вскоре выяснилось, что предмет всеобщего интереса стал новый специализированный кофейный магазин, открытый 26-летним Йоханом Якобсом. А поскольку в те времена ценителей этого изысканного напитка было немало, магазин сразу привлек внимание местных жителей, знавших толк в кофе.

Кто бы мог подумать, что кофе **Jacobs** превратится в крупнейшую марку, которая будет продаваться далеко за пределами Германии – и в Европе, и на Ближнем Востоке. Спустя почти сто лет с момента рождения, в 1994 году, марка **Jacobs** появилась в России. В настоящее время портфель марки представлен в различных сегментах кофе: молотый и в зернах, кофе растворимый сублимированный, декофеинизированный.

В сегменте растворимого сублимированного кофе **Jacobs Monarch** занимает первое место. **Jacobs Monarch** является одним из самых быстрорастущих брендов в течение 2007–2010 гг



Первые коробки
кофе ЯКОБС



Кафе ЯКОБС

Производители кофе Jacobs и Моссона объявили о слиянии кофейного бизнеса

В результате будет создана компания с годовым оборотом более \$7 млрд и маржой EBITDA на уровне 15-19%

- Американская Mondelez International (прежнее название Kraft Foods) и нидерландская D.E Master Blenders 1753 B.V. объявили об объединении своих кофейных бизнесов. В результате будет создана компания с годовым оборотом более \$7 млрд и маржой EBITDA на уровне 15-19%. Об этом говорится в сообщении Mondelez.
- Новая компания будет называться Jacobs Douwe Egberts (JDE), ее штаб-квартира расположится в Нидерландах.
- D.E Master Blenders 1753 специализируется на производстве кофе и чая. Компания выпускает продукцию под брендами Douwe Egberts, L'OR, Pilao, Senseo, Merrild, Moccona, Pickwick и Tea Forte. В 2013 г. объем продаж D.E Master Blenders 1753 достиг более 2,5 млрд евро.
- Mondelez является вторым по продажам производителем кофе в мире, D.E. Master Blenders - на третьем месте. Вместе со швейцарской Nestlé три компании контролируют 40% мирового рынка кофе. Но даже после создания Jacobs Douwe Egberts компания Nestlé, скорее всего, останется на первой позиции благодаря большой популярности брендов Nespresso и Nescafe. По данным Euromonitor International estimates, ее доля составляет 23% на мировом рынке, сообщает The Wall Street Journal.
- О сделке между Mondelez и D.E Master Blenders объявлено на фоне сильной засухи в Бразилии, крупнейшем производителе кофе в мире (занимает примерно треть рынка), в результате чего сильно подорожал кофе. Например, зерна арабики с начала года подорожали на 80%.
- К 10.44 по нью-йоркскому времени (18.44 мск) акции Mondelez на Nasdaq подорожали на 7,76% до \$37,95 за бумагу. Капитализация составила \$59,83 млрд.

КАК ВЫРАЩИВАЮТ КОФЕ ЯКОБС

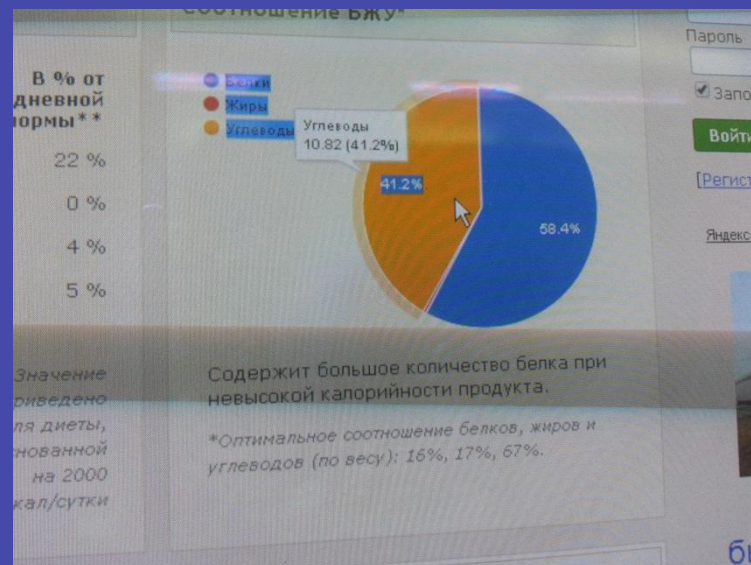


- ❑ **1. ТЩАТЕЛЬНЫЙ ПОДХОД К СБОРУ УРОЖАЯ**
- ❑ Сбор вручную имеет ключевое значение для кофе сорта премиум, так как от степени зрелости ягоды зависит качество.
- ❑ Ягоды на кофейном кусте не созревают одновременно, поэтому работники плантаций выбирают только те, которые достигли абсолютной спелости. Используются два способа сбора зерен.
- ❑ **Ощипывание**
Этот способ применяется для зеленого кофе Jacobs. Спелые ягоды обираются с куста вручную в несколько подходов. Ощипка повторяется каждые восемь-десять дней, пока не собраны все ягоды. Этот способ гарантирует сбор только спелых ягод. Горькие, незрелые зерна не попадают в зеленый кофе, так обеспечивается гармоничный вкус кофе Jacobs.
- ❑ **Очесывание**
Очесыванием с куста обираются все ягоды сразу, независимо от их спелости. Это можно делать с помощью уборочных машин. Смешивание незрелых, спелых и перезрелых ягод снижает качество кофе. Незрелые и перезрелые ягоды тем не менее можно отсортировать после сбора.

Состав кофе

Кофе "Jacobs" — калорийность и пищевая ценность
На г продукта*

		В % от дневной нормы**
Белков	15.33 г	22 %
Жиров	0.11 г	0 %
Углеводов	10.82 г	4 %
Калорийность	106.05 ккал (443 кДж)	5 %
*Приведено среднее значение данных о пищевой ценности продукта из различных источников. В зависимости от происхождения продукта она может отличаться от фактической.		**Значение приведено для диеты, основанной на 2000 ккал/сутки



Label	Value
Белки	15.33
Жиры	0.11
Углеводы	10.82

Содержит большое количество белка при невысокой калорийности продукта.
*Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов (по весу): 16%, 17%, 67%.

Химический состав

- В состав сырых кофейных зерен **входят кофеин, тригонеллин, хлорогеновая кислота, белок и минеральные соли**. Этот набор веществ, названия которых, правда, мало что говорят человеку, далекому от химии, составляет около четверти массы сырого зерна. Остальное приходится на клетчатку, кофейное масло и воду.
- Процентное содержание **кофеина** в кофейных зернах зависит от сорта. Наибольшее количество обнаруживается в робусте из Гвинеи (1,7-2,3%), сантосе (1,3-1,5%), ходейде (1,2%).

Второй алкалоид, содержащийся в кофейных зернах, - **тригонеллин**. Он не обладает возбуждающими свойствами, но ему принадлежит важная роль в образовании вкуса и запаха обжаренного кофе.

- Кофе содержит более тридцати различных органических кислот (в том числе яблочную, лимонную, уксусную и кофейную). Одна из них - **хлорогеновая** - в значительном количестве встречается только в кофейных зернах. Ее содержание в них колеблется от 4 до 8% в зависимости от сорта. В плодах и листьях других растений содержание ее ничтожно. При обжаривании хлорогеновая кислота разлагается, образуя иные органические продукты, придающие кофе характерный, немного вяжущий привкус. Наличие в кофе различных кислот положительно влияет на деятельность желудка и улучшает пищеварение.
- Характерно для кофе и наличие сложных органических веществ - **танинов**. Они придают кофейному напитку привкус горечи. Молоко и сливки, которые часто добавляют в кофе, взаимодействуют с танинами и связывают их, тогда кофе частично утрачивает горечь. Отметим также, что при приготовлении кофе кофеин практически полностью переходит в напиток.

СЛЕДУЮЩИЙ ЭТАП – СУШКА ЗЕРЕН

- ❑ В сердцевине кофейной ягоды находится ее драгоценное содержимое – кофейное зерно. Сначала пригодные зерна отделяются от мякоти. Это делается двумя способами.
- ❑ Влажный способ
Метод влажного процесса дает особенно мягкий кофейный аромат. Ягоды замачивают в воде и оставляют их набухать. Потом кофейные зерна, которые на этом этапе пока еще называются семенами, отделяются от мякоти. Последние остатки мякоти полностью удаляются во время ферментации. Потом семена сушат и лущат механическим способом. Это делается для того, чтобы удалить их оболочку.
- ❑ Сухой способ
При сухой обработке кофейные ягоды оставляют на солнце на три-четыре недели. Лушительная машина отделяет мякоть от зерна и одновременно удаляет внутриплодник и кожицу.



СЕКРЕТ АРОМАТА В ОРИГИНАЛЬНОМ СОЧЕТАНИИ

- Зерна арабики и робусты, которые мы используем, поставляются из различных регионов с плантаций, имеющих сертификацию **Rainforest Alliance**.
- Тщательный отбор зерен обеспечивает гармоничный аромат кофе **Jacobs**. Секрет несравненного вкуса нашего кофе – это выбор сочетания зерен. Наши эксперты пробуют кофе нового урожая и объединяют зерна из разных регионов, создавая уникальный аромат кофе **Jacobs**.



СЕКРЕТ ПРАВИЛЬНОГО ОБЖАРИВАНИЯ



- ❑ Jacobs занимается обжаркой кофе вот уже более 100 лет, а несравненный аромат кофе Jacobs – это результат векового опыта.
- ❑ Кофейное зерно не раскрывает свой подлинный аромат до обжарки. Зерна равномерно нагреваются на непрерывно вращающемся барабане при температуре до 250° C. После этого зерна охлаждаются воздухом или водой в специальном сите. Во время обжарки создается соблазнительный кофейный аромат, который возникает из смеси более 800 вкусовых и ароматических веществ.
- ❑ Секрет аромата заключается в правильной установке температуры и времени обжарки. Так рождается фирменный вкус кофе Jacobs – благодаря тончайшему чутью и многолетнему опыту.



БОГАТСТВО ВНУТРИ КОФЕЙНОГО ЗЕРНА



Кофейное зерно содержит около 1300 различных веществ, и далеко не все из них известны науке. Состав может изменяться в зависимости от сорта, региона выращивания и обжарки. Процесс обжарки дает до 800 разных привкусов. Другими словами, для создания уникального аромата кофе, необходимо 800 отдельных элементов. В отличие от всех других ароматов, ароматизатор кофе невозможно синтезировать.

- Углеводы: 30–40%
- Содержание воды: 10–13% (после обжарки: 1–2,5%)
- Белки: 11%
- Жиры: 10–13%
- Минералы: 4% (90% из которых остаются в конечном продукте)
- Кислоты: 30–70% распадаются в процессе обжарки
- Алкалоиды (кофеин): 0,8–2,5%, в зависимости от сорта
- Ароматические вещества: 0,1% летучих ароматических веществ (образуются в процессе обжарки)

КОФЕ В МИРОВОЙ ЭКОНОМИКЕ

☐ Кофе – это второй в мире товар по торговым оборотам. Среднегодовой объем урожая составляет около 146 миллионов 60-килограммовых мешков (60% из которых идут на экспорт). На арабику приходится две трети мирового производства. Основные экспортеры кофе – Бразилия, Колумбия, Гватемала, Индия и Сальвадор. Робуста выращивается в основном во Вьетнаме и Индонезии. Мировые объемы производства кофе имеют примерно такую структуру:

- ☐
- 70% из Центральной и Южной Америки (в основном арабика)
 - 20% из Африки (арабика и робуста)
 - 10% из Азии/Океании (в основном робуста)

КАКОЙ КОФЕ САМЫЙ ДОРОГОЙ В МИРЕ?

■ Мнения по этому вопросу разделились. Один из самых эксклюзивных видов – это «копи лювак» с Филиппин. Ямайский «блю маунтин» – высокогорный сорт арабики с Ямайки – входит примерно в ту же ценовую категорию. Высокая рыночная цена этого конкретного сорта обусловлена двумя основными факторами. Во-первых, регион, где выращивается «блю маунтин», очень невелик, и, соответственно, урожай очень мал. Плюс ко всему в Синих горах очень специфические климатические условия. В этом туманном, прохладном, дождливом климате кофейные ягоды зреют очень медленно, поэтому у этого кофе такой необычный аромат.



КОРІ LUWAK – КОФЕ С УНИКАЛЬНОЙ ИСТОРИЕЙ

- Один из самых необычных и редких видов кофе в мире перерабатывается по-настоящему уникальным способом, прежде чем попадает на прилавки. Очень ароматный, слегка пряный «копи лювак» – это смесь сортов «арабика», «эксельсия» и «либерика», собранных в горах южного Минданао на Филиппинских островах. Название его появилось в Индонезии. «Корі» означает «кофе», а «Luwak» – это зверек из семейства циветт. Этот великолепный кофе называется так, потому что местные циветты обожают сладкие кофейные ягоды.
- Эти похожие на кошек зверьки съедают кофейные ягоды, но кофейные зерна остаются непроваренными. Эксперты говорят, что своим уникальным ароматом этот кофе обязан особым процессам ферментации в пищеварительном тракте животного. К тому же циветты очень разборчивы и поедают только лучшие, самые спелые ягоды.
- Поскольку это происходит не прямо на пороге обжарочного цеха, а в джунглях, сбор драгоценных зерен «копи лювак» сложнее, чем любого другого сорта кофе. «Копи лювак» – один из самых дорогих видов кофе в мире.

ПЕРВУЮ ВЕБ-КАМЕРУ ИЗОБРЕЛИ САМЫЕ ПРЕДАННЫЕ ЛЮБИТЕЛИ КОФЕ

- Однажды группа студентов Кембриджа придумала необычный способ приготовления кофе во время сессии. Кухня находилась на довольно большом расстоянии от учебных корпусов. Изобретательные студенты установили камеру, через которую присматривали за кофеваркой. Изображение с камеры транслировалось в Интернет, и студенты отслеживали процесс варки кофе практически в реальном времени прямо из-за парт. Таким образом, была придумана веб-камера. Кофеварка, которая в результате приобрела известность, стала самой дорогой, уже не работающей, кофеваркой в мире. Энтузиасты купили ее за 5300 евро

Калорийность самых распространенных кофейных напитков



**Калорийность кофе
Латте 180-220**



**Калорийность
Мокка 330-560**



**Калорийность кофе
Капучино 130-140**

Вред кофе

- Вред кофе.
- Кофе вызывает физическую зависимость.
- Вред кофе для нервной системы.
- Вред кофе для психического здоровья.
- Вред кофе для сердца.
- Кофе мешает усвоению и вымывает из организма важные микроэлементы.
- Вред кофе для детей и беременных.
- Вред кофе без кофеина.

☐ **Кофе мешает усвоению и вымывает из организма важные микроэлементы.**

☐ Кофеин вымывает некоторые важные микроэлементы и мешает их усвоению. Это следующие микроэлементы:

☐ кальций,

☐ магний,

☐ калий,

☐ натрий,

☐ витамины B1 и B6.

☐ Это приводит к возникновению многих серьезных проблем:

☐ Из-за недостатка кальция портятся зубы, кости становятся хрупкими, может развиваться остеохондроз. прекрасно вымывает кальций из организма.

☐ Нарушение равновесия в системе кальций-магний приводит к хроническим болям в спине и шейном отделе позвоночника.

☐ Недостаток витаминов B1 и B6 приводит к проблемам с кровоснабжением мозга. Симптомы - головная боль и раздражительность.

- ❑ **Вред кофе для сердца.**
- ❑ **Кофе усиливает сердечную деятельность, возбуждает сосудодвигательный центр, учащает пульс. Кофеин оказывает краткосрочный эффект на артериальное давление - приводит к небольшому повышению давления. Вышеперечисленные свойства кофе делают его особенно вредным для людей с заболеваниями сердечно-сосудистой системы (артериальной гипертонией, ишемической болезнью сердца и т.д.). Но кофе может нанести вред и сердечно-сосудистой системе здоровых людей. Чем больше количество употребляемого кофе, тем выше риск.**
- ❑ **Вред кофе для сердечно-сосудистой системы зависит от следующих факторов:**
- ❑ **Наличие болезней сердечно-сосудистой системы.**
- ❑ **Наследственная предрасположенность к заболеваниям сердечно-сосудистой системы.**
- ❑ **Другие факторы, способствующие таким заболеваниям (вес, питание, физическая активность).**
- ❑ **Количество употребляемого кофе.**

Польза кофе

- Польза кофе в предотвращении заболевания раком.
- Польза кофе в профилактике болезни Паркинсона.
- Польза кофе в предотвращении диабета.
- Польза кофе для профилактики других заболеваний.
- Польза кофе для репродуктивной функции мужчин.
- Польза кофе для снижения веса.
- Польза кофе для пищеварения.
- Польза кофе в медицине.

☐ Польза кофе в предотвращении заболевания раком.

☐ Примерно две чашки кофе в день уменьшают риск возникновения рака следующих видов:

- ☐ рака печени,
- ☐ рака поджелудочной железы,
- ☐ рака толстой кишки,
- ☐ рака прямой кишки.

☐ Польза кофе в профилактике болезни Паркинсона.

☐ Кофе уменьшает риск заболеть болезнью Паркинсона. Причем, женщинам для предотвращения данного заболевания, достаточно употреблять кофе в умеренных количествах, а мужчинам для достижения того же эффекта требуются большие дозы.

☐ Польза кофе в предотвращении диабета.

☐ Кофе может предотвратить диабет. Для того, чтобы снизить опасность заболевания диабетом на 50%, мужчины должны выпивать примерно 6 чашек кофе. Женщины получают от 6 чашек кофе несколько меньший эффект - опасность заболевания диабетом снизится на треть.

Виды продукции кофе ЯКОБС

