

**VYSOKÁ ŠKOLA EKONOMICKÁ
V PRAZE
FAKULTA MEZINÁRODNÍCH VZTAHŮ**

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2016

Martina Jančí

VYSOKÁ ŠKOLA EKONOMICKÁ
V PRAZE
FAKULTA MEZINÁRODNÍCH VZTAHŮ



Obor: Mezinárodní obchod

**Světový trh s kávou se
zaměřením na Kolumbii**

Bakalářská práce

Vypracovala: Martina Jančí

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Martina Jiránková, Ph.D.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma „Světový trh s kávou se zaměřením na Kolumbii“ vypracovala samostatně. Veškerou použitou literaturu a podkladové materiály uvádím v příloženém seznamu literatury.

V Praze dne

.....

Martina Jančí

Poděkování

Ráda bych poděkovala doc. Ing. Martině Jiráňkové, Ph.D. za odborné vedení bakalářské práce, cenné rady a připomínky. Velké díky patří také Tomáši Hradilovi z olomoucké pražírny Henri Café za poskytnutí informací z oblasti nákupu kávy na burze. Dále bych chtěla poděkovat Fabianu Vanegasovi z kolumbijské společnosti Yo Amo el Café de Colombia za přiblížení fungování kolumbijského kavárenského trhu.

Obsah

Seznam obrázků, tabulek a grafů.....	i
Seznam zkratk.....	ii
Úvod	1
1 Světová produkce kávy.....	3
1.1 Historie objevení kávových zrn	3
1.2 Kávovník a jeho plody	4
1.3 Druhy kávy	5
1.3.1 Arabica.....	6
1.3.2 Robusta	7
1.3.3 Cibetková káva	7
1.4 Zpracování kávy	8
1.4.1 Suché zpracování.....	8
1.4.2 Mokré zpracování	9
1.4.3 Polopromyté zpracování	9
1.4.4 Loupání, leštění, třídění a export.....	10
1.5 Pražení kávy.....	10
1.6 Káva bez kofeinu a instantní káva	12
2 Světový trh kávy.....	13
2.1 Mezinárodní organizace pro kávu (ICO)	14
2.2 Mezinárodní dohody o kávě (ICA).....	16
2.2.1 ICA 1962 a 1968	16
2.2.2 ICA 1976	17
2.2.3 ICA 1983	17
2.2.4 ICA 1994	18
2.2.5 ICA 2001	19
2.2.6 ICA 2007	20
2.3 Nejvýznamnější producenti a vývozci	21

2.4	Nejvýznamnější spotřebitelé a dovozci	23
2.5	Tvorba ceny kávy a její nákup	26
2.6	Nejznámější kavárenské řetězce	29
3	Postavení Kolumbie na světovém trhu kávy	32
3.1	Historie produkce kávy v Kolumbii.....	34
3.2	Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.....	35
3.3	Současný vývoj produkce	37
3.4	Spotřeba kávy v Kolumbii	38
3.5	Export kolumbijské kávy	40
3.6	Významné kolumbijské kavárenské společnosti	41
	Závěr.....	43
	Použitá literatura a zdroje	45
	Přílohy	48

Seznam obrázků, tabulek a grafů

Obrázek 1: Průřez plodem kávovníku	4
Obrázek 2: Zeměpisné rozdělení Arabica vs. Robusta.....	6
Obrázek 3: Stupně pražení.....	11
Obrázek 4: Logo Mezinárodní organizace pro kávu	15
Obrázek 5: Loga významných kavárenských řetězců	31
Obrázek 6: Regionální rozdělení Kolumbie	32
Obrázek 7: Oblasti pěstování kolumbijské kávy	33
Obrázek 8: Symbol FNC	36
Tabulka 1: Celková produkce kávy v letech 2012 – 2015	22
Tabulka 2: Hodnoty měsíčního exportu jednotlivých zemí za září 2015 – únor 2016.....	23
Tabulka 3: Světová spotřeba kávy v období let 2011 – 2014.....	24
Tabulka 4: Hodnoty dovozu v importujících zemích za období červenec – prosinec 2015.....	25
Tabulka 5: Hodnoty reexportu importujících zemí za období červenec – prosinec 2015.....	25
Tabulka 6: Hodnoty kolumbijského nominálního HDP v letech 2011 – 2014	34
Graf 1: Vývoj cen kávy Arabica za období leden 1980 – březen 2016.....	27
Graf 2: Vývoj ceny kávy Robusta za období leden 1980 – březen 2016	28
Graf 3: Vývoj podílu jednotlivých států na světové produkci kávy	35
Graf 4: Vývoj produkce kolumbijské kávy za období let 1990/91 – 2015/16	37
Graf 5: Celková spotřeba kávy v Kolumbii v období let 2011 – 2014.....	38
Graf 6: Spotřeba domácí produkce kávy v období let 1990/91 – 2015/16.....	39
Graf 7: Velikost exportu kolumbijské kávy za období let 1990 – 2014.....	40

Seznam zkratek

BRC	Banco de la República de Colombia Kolumbijská centrální banka
CFC	Common Fund for Commodities Společný fond pro suroviny
CITAF	Coffee Industry and Trade Associations Forum Fórum kávového průmyslu a obchodu
DANE	Departamento Administrativo Nacional de Estadística Kolumbijský statistický úřad
EU	Evropská unie
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations Organizace pro výživu a zemědělství
FNC	Federacion Nacional de Cafeteros Národní federace pěstitelů káv
HDP	Hrubý domácí produkt
ICA	Internacional Coffee Agreement Mezinárodní kávová dohoda
ICB	International Commodity Body Mezinárodní surovinový subjekt
ICE	Intercontinental Exchange Interkontinentální burza
ICO	International Coffee Organization Mezinárodní organizace pro kávu
IMF	International Monetary Fund Mezinárodní měnový fond

ITC	International Trade Centre Mezinárodní obchodní centrum
LIFFE	London International Financial Futures and Options Exchange Londýnská mezinárodní burza finančních termínových obchodů a opcí
NYBOT	New York Board of Trade Newyorská burza
OSN	Organizace spojených národů
PSCB	Private Sector Consultative Board Poradní výbor soukromého sektoru
UNEP	United Nations Environment Programme Program OSN pro životní prostředí
USA	United States of America Spojené státy americké
WB	World Bank Světová banka

Úvod

Mnoho z nás si nedokáže představit ráno bez šálku horké kávy. Někdo preferuje pití kávy za pochodu. Mám na mysli takové to ráno, kdy člověk už od zazvonění budíku nestíhá, lítá po domě a kávu si nakonec odnáší v termohrnku s sebou do auta a pije ji až v zacpaných ulicích směrem do práce. Podstatou těchto lidí je dostat do sebe každodenní ranní dávku energie, v tomto shledávám chuť až druhořadým faktorem. Na druhé straně existují lidé, kteří si rádi vychutnají úžasné aroma a chuť kávy doma v klidu, přečtou si u ní noviny nebo si popovídají s blízkými.

Já patřím spíše k té druhé skupině, pro mě znamená káva chvíle pohody a odpočinku. Nepohrdnu kávou ani při práci, protože káva mi čistí mysl a inspiruje k práci. „Za každou úspěšnou ženou je obrovské množství kávy.“ Citát od Stephanie Piro potvrzuje, že káva je pro většinu žen inspirující, tak uvidím, do jaké míry inspiruje mě při psaní mé bakalářské práce. V závěru uvedu, kolik šálků kávy mě bude stát napsání celé práce, podotýkám, že již teď jsem na čísle dva.

Často mě u pití kávy napadají myšlenky, jak dlouhým procesem vlastně káva, kterou mám v šálku, prošla. Nebo mi dlouhou dobu hlavou vrtala otázka, kdo a jakým způsobem přišel na povzbudivé účinky kofeinu, který káva obsahuje. Všechny tyto otázky mě navedly k tomu, abych na téma káva napsala svoji bakalářskou práci. Trh s kávou zaměřím na Kolumbii, což je jeden z největších exportérů kávy. Tuto zemi jsem si vybrala z důvodu, že již od střední školy mám blízký vztah k státům Jižní Ameriky a celkově jejich kultuře. O kolumbijské kávě jsem již dříve četla několik zajímavých článků. Myslím, že by stálo za to, dozvědět se o této zemi ve spojení s kávou ještě více detailnějších informací.

Cílem mé bakalářské práce bude rozšířit čtenářům znalost o kávě a seznámit je s postavením kávy na světovém trhu, kdy na straně nabídky stojí producenti a na straně poptávky importéři a spotřebitelé. Jádrem mé práce bude analýza postavení jihoamerického státu Kolumbie na světovém trhu s kávou.

První kapitolu začnu stručnou historií objevení a pražení kávy od legend až k více pravděpodobným dochovaným příběhům. Nastíním také, kdo a jakým způsobem rozšířil kávu po světě. V následující podkapitole představím rostlinu kávovník a naznačím podobu jeho plodů. Poté vyjmenuji jednotlivé druhy kávy od základních odrůd až po výběrové kávy a zmíním rozdíly mezi nimi. Následně se zaměřím na druhy a fáze zpracování kávy, uvedu, čím

vším si musí káva projít, než se může vyexportovat z plantáže do pražírny. Prozradím také, jakým druhem dopravy, v jakém balení a o jak velké hmotnosti se káva nejčastěji vyváží. V závěru kapitoly popíši proces pražení – jakých zařízení je k němu potřeba, na kolik stupňů a jak dlouho se kávová zrna obvykle praží. Dále kávu rozdělím podle stupně pražení a vyjmenuji státy, které preferují kávu s nižším stupněm pražení a které naopak dají přednost kávě upražené až téměř do černa.

V úvodu druhé kapitoly se zaměřím na otázku, zda je káva druhá nejobchodovanější komodita světa hned po ropě, jak udává několik knižních pramenů a internetových článků, či nikoliv. Následně seznámím čtenáře s Mezinárodní organizací pro kávu (ICO) a jejími Mezinárodními kávovými dohodami (ICA). Přiblížím, kdy a za jakým cílem tato organizace vznikla, co je v její kompetenci a také do jaké míry trh s kávou ovlivňuje. Poté ve stručnosti charakterizuji jednotlivé dohody vzestupně od nejstarší z roku 1962 po nejnovější z roku 2007. V následujících dvou podkapitolách se zaměřím na stranu nabídky, kdy vyjmenuji nejvýznamnější producenty a vývozce a podívám se také na stranu poptávky, tedy na důležité dovozce kávy a zmíním státy s největší konzumací kávy na světě. Jelikož je trh tvořen střetáváním nabídky s poptávkou, dochází tak ke tvorbě ceny, kterou se budu zabývat v další podkapitole. Popíši v ní jak současný, tak i historický vývoj cen. V závěru kapitoly vyjmenuji nejznámější světové kavárenské řetězce a prozradím, v čem se skrývá jejich úspěch.

Na počátku třetí a poslední kapitoly představím Kolumbii z historického hlediska, jak a kdy se kávovník dostal z Etiopie až do této země. Také uvedu období, kdy se Kolumbie stala jedním z hlavních exportérů, protože ne vždy mu patřila třetí příčka. V Kolumbii existuje národní federace pěstitelů kávy, v originále Federacion Nacional de Cafeteros (FNC). V následující podkapitole čtenářům prozradím, k čemu taková federace slouží a jakou má moc v oblasti kolumbijské kávy. Poté díky statistickým údajům hlouběji rozeberu vývoj produkce a spotřeby kávy v této zemi. Dále se podívám na hodnoty vývozu a porovnám, kolik své produkce Kolumbie exportuje a kolik Kolumbijci sami spotřebují. Zaměřím se i na import, zjistím, zda třetí nejproduktivnější země má také zájem o dovoz jiných druhů kávy, nebo si vystačí se svou produkcí. Na závěr zmíním významné kolumbijské kávové společnosti a u každé jednotlivě zmíním, s jakým posláním na kolumbijský trh vstoupily.

1 Světová produkce kávy

Při pojmu káva si většina z nás představí pražené kávové zrno hnědé barvy, menšina již ale dokáže správně odpovědět na otázku, jakou barvu mají zralé plody kávy. Nikoho nepřekvapí ani fakt, že káva roste na kávovníku. Jak ale takový kávovník vypadá - je to bylina, dřevina či snad kávové plody rostou pod zemí? Mnoho z nás pije také kávu díky povzbudivým účinkům kofeinu, ale víme komu za tento objev děkovat? V následujících podkapitolách si objasníme odpovědi na tyto otázky.

1.1 Historie objevení kávových zrn

Historie kávových zrn začíná u několika legend, což ale neznamená, že bychom měli vylučovat možnost jejich pravdivosti. Nejznámější z nich vypráví o pastevci Chaldi, který pozoroval své stádo koz a podívoval se nad tím, proč jsou z ničeho nic takové veselé a energické. Následně vypořádal, že kozy spásají plody neznámého keře. Pastevce okusil plody také a cítil se více svěží a nabitý energií. Žvýkáním plodů zaháněl únavu a pocity spánku. Změny jeho chování si všimnul opat z blízkého kláštera, a tak se mu Chaldi se svým tajemstvím svěřil. Ten ale pastevce nevěřil a odhodil bobule do ohně. V tom se začalo po okolí šířit silné aroma. Opat pastevce poručil, aby mu donesl více bobulí. Začal je vařit ve vodě a výsledný lektvar pít. Zjistil, že lektvar má silné povzbudivé účinky a rozšířil ho i mezi mnichy v klášteře, aby jim zvyšoval bdělost při dlouhých modlitbách.¹ Legenda o pražení kávy zase vypráví o požáru, díky kterému ohořely kávovníky a vůně, která se uvolnila do okolí, se líbila místním lidem. Ti začali kávu pražit v blízkosti ohně.²

S největší pravděpodobností káva pochází z dnešního Jemenu a Etiopie, odkud ji nomádští kočovníci a obchodníci šířili po světě. Z historických pramenů vyplývá, že se s kávou obchodovalo již v 6. století n. l. v Jemenském přístavu Mokka.³ Pěstování kávy je do konce 18. století úzce spjato především s Arabským poloostrovem, kde byla káva hlavním zdrojem příjmů.⁴ Díky Holanďanům, kteří z Jemenu vyvezli zelené plody, se pěstování přesunulo

¹ ROSEN, Diana. *Rádce milovníka kávy: průvodce pro pravého znalce o tom, jak kupovat, připravovat a vychutnávat kávu*. Praha: Pragma, 1999. S. 18 – 19

² VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Vyd. 1. Praha: Smart Press, 2010. S. 47

³ HOMOLKA, Jaroslav a Eva SOUKUPOVÁ. *Hodnocení výroby, obchodu a spotřeby komodity káva* [online]. In: . Praha, 2006. Dostupné z: http://www.agris.cz/Content/files/main_files/74/152642/032Homolka.pdf.

⁴ Historie. *Svět kávy* [online]. Dostupné z: http://www.svetkavy.cz/info_historie.php.

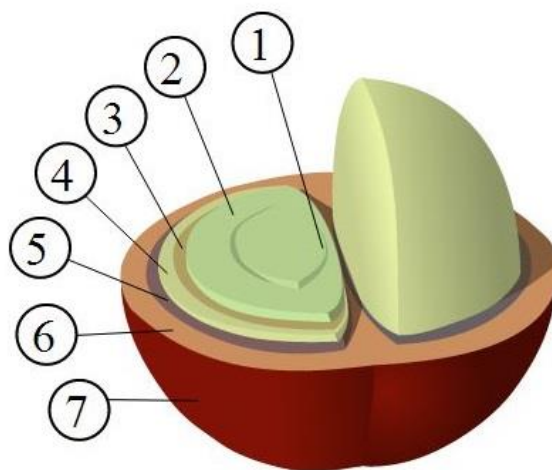
i do dalších oblastí, lépe řečeno do jejich zámořských kolonií např. Cejlon, Indie a Jáva. Díky Francouzům se káva dostala do Střední Ameriky na ostrov Martinik a později do Francouzské Guyany a následně do sousední Brazílie, která je nyní největším světovým producentem kávy.

1.2 Kávovník a jeho plody

Kávovník je stále zelený keř či strom čeledi mořenovité (lat. Rubiaceae), který dosahuje výšek mezi 1,5 – 15 m. Na rozlehlých plantážích obvykle nepřesahuje výšku tří metrů z důvodu snadného sběru plodů. Pěstuje se především v tropickém a subtropickém pásu, to ale neznamená, že si ho nemůžeme vypěstovat doma. Při pěstování se musí zabránit přímému slunci, které by mohlo kávovník popálit, zároveň se je třeba vyvarovat teplotám pod deset stupňů. Listy kávovníku jsou krásně zelené a dorůstají až 15 cm. Tato dřevina je zajímavá tím, že na jedné větvičce můžeme najít květy i zralé plody zároveň. Květy kávovníku se zbarvují dobíla. První plody kávy se na keři objevují až po čtyřech letech od vysazení a následně plodí klidně i 50 let. Zraje poměrně dlouhou dobu, což je 9 – 14 měsíců. Zralé plody mají červenou až nafialovělou barvu, připomínají tak barvou i tvarem třešně.⁵ Navíc káva patří také mezi ovoce - peckovice. Uvnitř plodu se nachází dvě proti sobě uložená semena – tzv. kávová zrna. Ty jsou chráněná několika slupkami, viz obrázek 1, které jsou během procesu zpracování kávy postupně odstraňovány.

Obrázek 1: Průřez plodem kávovníku

1. Centrum - řez
2. Semínko
3. Stříbrná vrstva
4. Pergamen (tenká kožovitá vrstva)
5. Obal semínka
6. Dužina
7. Exocarp (venkovní vrstva)



Zdroj: Káva, Výukový materiál Obchodní akademie a Hotelové školy Havlíčkův Brod, zpracován v rámci oblasti podpory 1.5 „EU peníze středním školám“, Dostupné z: http://images.slideplayer.cz/9/2510098/slides/slide_9.jpg.

⁵ PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2010. S. 12 – 13

Plody se sbírají několika způsoby a právě sběr tvoří největší část výsledné ceny za zelenou kávu. V některých oblastech se káva sklízí během celého roku a vždy se začíná v nižších nadmořských výškách, kde kávové plody zrají nejrychleji. Výběrovou kávu získáme ručním sběrem do košíku, kdy zkušený sběrač vybírá jen neporušené plody a nepoškodí ani samotný kávovník pro další sběr. Tuto metodu používají nejčastěji v Jižní a Střední Americe, Keni, Indii a Etiopii. Další ruční metodou je tzv. česání, kdy sběrač z jedné větvičky strhne všechny plody, které se na ní nachází. Tento způsob není příliš šetrný a zbytečně se sbírají zelené plody. Takového sběru se využívá v Brazílii.⁶ Běžně se také plody setřepávají na plachtu pod keři. Popadané plody se vzápětí přebírají, s velkou pravděpodobností však dochází k přehlédnutí nezralých či poškozených plodů.⁷ V nižších nadmořských výškách, kde je na plantážích rovná půda se používá strojový sběr. Stroj se podobá kombajnu s rozdílem, že má sběrací radlice po stranách svisle dolů. Styl sběru je podobný metodě česání, kdy stroj strhává všechny plody i s listy. Strojový sběr je rychlejší a levnější ale za cenu poničení kávovníku.

1.3 Druhy kávy

Základní dva druhy kávovníku se nazývají kávovník arabský neboli Arabica a kávovník statný zkráceně Robusta. Pokud si půjdete koupit do supermarketu ať už mletou, nebo zrnkovou kávu, málokdy narazíte na stoprocentní Arabicu nebo stoprocentní Robustu. Většina káv v regálu jsou kávové směsi v různém poměru z těchto dvou odrůd. I kávy s označením 100 % Arabica obsahují až 10 % Robusty, která snižuje prodejní cenu kávy.

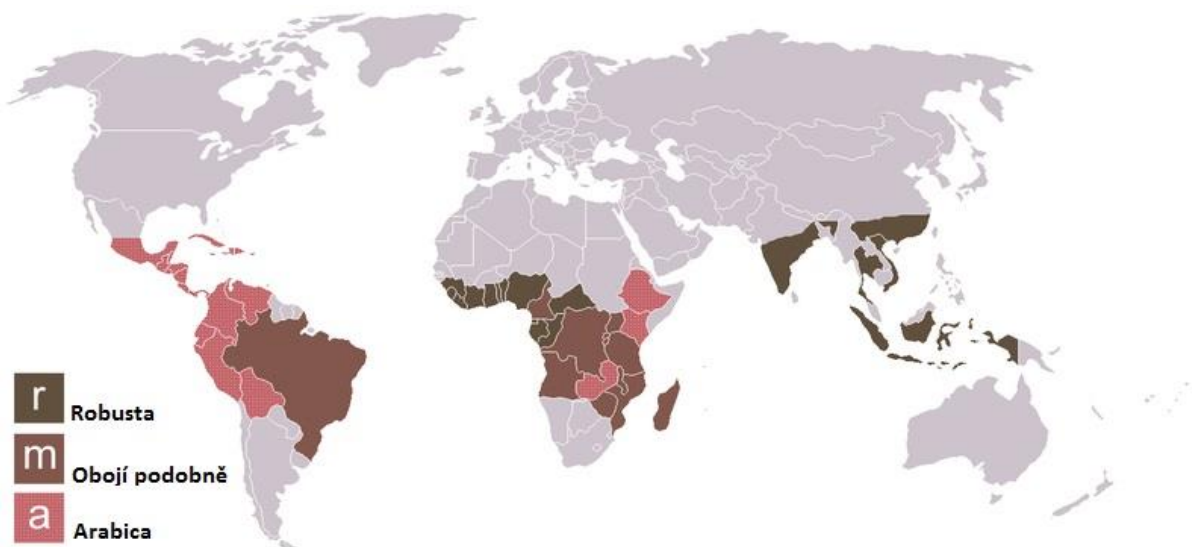
Jak na obrázku 2 můžeme vidět, centrum pěstování kávovníku Arabica se nachází ve Střední a Jižní Americe, kromě Brazílie, kde je pěstování obou odrůd přibližně vyrovnáno. Robustu naopak pěstují především v jihovýchodní Asii. V rovníkové Africe se pěstují obě odrůdy víceméně rovnoměrně. V oblasti Ghany a Nigérie však převažuje spíše Robusta, v Etiopii a Keni Arabica.

⁶ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Vyd. 1. Praha: Smart Press, 2010. S. 30 – 31

⁷ PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2010. S. 13

Dalšími odrůdami kávovníku je například kávovník excelsa nebo kávovník liberský. Ve specializovaných prodejnách si můžete zakoupit také kávu výběrovou. Ta se pěstuje v malém množství na odlehlých soukromých plantážích. Příkladem takových káv je např. Hawaii Kona, Kopi Tongkonan nebo Kopi luwak (cibetková káva).

Obrázek 2: Zeměpisné rozdělení Arabica vs. Robusta



Zdroj: Srovnání kávy Arabica vs. Robusta. *Gourmet káva* [online]. Dostupné z: <http://www.gourmetkava.cz/srovnani-arabica-vs-robusta-17>.

1.3.1 Arabica

Tento druh kávy je o něco rozšířenější, tudíž má větší zastoupení na trhu s kávou než Robusta. Navíc patří ke kvalitnějším kávám. Roste ve vyšších nadmořských výškách až do 2000 m. Říká se, že čím výše kávovník roste, tím déle trvá, než kávové plody dozrají a káva tak získává na kvalitě. Rostlina dosahuje výšky okolo pěti metrů. Často má Arabica první úrodu až po šesti letech a plody dozrávají pomaleji. Kávovník tohoto druhu je náročný na pěstování, lehce se nakazí různými chorobami, je málo odolný. Odrůda se vyznačuje výrazným aroma a nakyslou chutí, za to ale obsahuje méně kofeinu. Kávové zrnko je ploché a protáhlé, většinou má zakřivenou rýhu uprostřed zrna. Má jemně zelenou barvu, výjimečně s namodralým tónem.⁸

⁸ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Vyd. 1. Praha: Smart Press, 2010. S. 17

Arabica má ještě několik odrůd, které se vyvinuly ze základního druhu Arabica Typica, např. Arabica Bourbon, Caturra, Catimor.⁹ Úspěšnými producenty Arabicy jsou Mexiko, Kolumbie a Brazílie.

1.3.2 Robusta

Robustu řadíme mezi levnější a méně kvalitní kávy. Ve srovnání s Arabicou může být cena Robusty až poloviční. Je to dáno nižší náročností na pěstování. Robusta roste v nižších nadmořských výškách do 600 m. První sklizeň můžeme provádět již po dvou letech od vysazení. Plodí několikrát do roka a díky nízké nadmořské výšce plody dozrávají rychleji. Na rozdíl od Arabicy je Robusta odolnější vůči škůdcům a zemědělci nepotřebují tolik herbicidů, naopak je ale citlivější na teplotu. Vyžaduje stálou teplotu kolem 30°C. Káva ze stoprocentní Robusty téměř nikomu nechutná, protože se vyznačuje hořkou chutí a obsahuje až třikrát více kofeinu než Arabica. Přesto ji lidé pijí jako nefalšovaného životabudiče.¹⁰ Zrnko kávy má vypouklý a zaoblený tvar, rýha je rovná a barva bledě zelená s nahnědlým nebo našedlým odstínem. Mezi nejvýznamnějšími producenty patří Brazílie, Vietnam a Indonésie.

1.3.3 Cibetková káva

Tato výběrová káva patří k nejdražším kávám na světě. Například v Praze za šálek cibetkové kávy zaplatíme až 600 Kč. Plody této kávy nesbírají zemědělci na svých plantážích, nýbrž cibetky, což jsou malé šelmy podobné kočce. Ty žijí v džunglích v Indonésii nebo na Filipínách, a přestože jsou masožravé, nepohrdnou sladkými kávovými plody. Cibetky polykají pouze kvalitní a neporušené plody a v jejich břiše se stráví pouze svrchní slupka a dužina. Následně dochází k fermentaci nestráveného zbytku, což má významný vliv na výslednou chuť kávy.¹¹ Neporušená kávová zrna poté lidé sbírají z jejich trusu. Posbíraná zrna po usušení putují do pražírny, a tím, že je cibetky přírodně zpracovávají, jsou po opražení více olejnatá, což ovlivňuje především aroma. Cibetkové kávy se díky náročnosti sběru vyprodukuje ročně relativně malé množství a tento faktor také ovlivňuje výslednou cenu. Káva se často prodává ve směsi s ostatními odrůdami kávy a pouze malý poměr cibetkové kávy zaručí směsi prodejní název cibetková káva neboli Kopi Luwak.

⁹ Arabica Coffee Bean Varietals. *Coffee search* [online]. Dostupné z: <http://www.coffeeresearch.org/coffee/variety.htm>.

¹⁰ Srovnání kávy Arabica vs. Robusta. *Gourmet káva* [online]. Dostupné z: <http://www.gourmetkava.cz/srovnani-arabica-vs-robusta-17>.

¹¹ Káva z cibetek. *Výborná káva* [online]. Dostupné z: http://www.vybornakava.cz/2011/kava_z_cibetek/.

1.4 Zpracování kávy

Po posbírání plodů následuje proces zpracování, které může probíhat třemi metodami – suché zpracování, mokré zpracování a polopromyté zpracování. Tato fáze také výrazně ovlivňuje chuť a výslednou cenu, protože některé metody jsou finančně náročnější a některé naopak méně. Než je zelená káva připravená k exportu, musí se zrnka ještě oloupat, vyleštit a roztřídit. Platí také pravidlo, že čím jsou kávová zrna čerstvější, tím je káva kvalitnější.

1.4.1 Suché zpracování

Metoda suchého zpracování (natural, dry-processed) je ta nejjednodušší a zároveň nejlevnější. Používá se na zpracování méně kvalitních zrn. Patří také k nejstarším metodám zpracování kávy, kdy zemědělci rozprostrou na zemi rovnoměrně kávové plody tak, aby se ke všem dostal vzduch i slunce a káva tak mohla postupně schnout. Aby kávové třešinky uschly rovnoměrně, zemědělci je musí pravidelně prohrabávat, obracet a na noc je přikrývat, aby se k nim nedostala vlhkost a káva nezačala následně kvasit.¹² Prohrabávání plodů může být prováděno ručně, traktorem nebo někde i za pomoci tažných zvířat. Ruční metoda je nejkvalitnější, protože se při ní nepoškodí tolik kávových zrn. Celý tento proces sušení může trvat až jeden měsíc, proto některé plantáže pro urychlení celého procesu využívají mechanické sušičky. Díky tomu, že se káva suší se slupkou a dužinou, pronikají z nich do kávových zrn látky, které kávě přidávají sladkou, medovou, oříškovou nebo čokoládovou chuť.¹³

Po vysušení plodů přichází fáze loupání svrchní slupky, kdy kávová zrna zůstávají pouze v pergamenu a stříbřité slupce – viz obrázek 1. Loupání probíhá většinou ve speciálních loupacích strojích nebo jsou kávové třešinky loupány ručně, což je práce zastávaná většinou ženským pohlavím.

¹² VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Vyd. 1. Praha: Smart Press, 2010. S. 34

¹³ Tamtéž.

1.4.2 Mokré zpracování

Mokré zpracování (fully-washed, wet-processed) je metoda náročnější především na spotřebu vody, ale díky tomu získáváme kvalitnější kávu. Udává se, že na zpracování jednoho kilogramu zelené kávy se spotřebuje 130 – 160 litrů vody. Káva prochází několika fázemi zpracování, kdy jsou postupně vybírána zrna prvotřídní kvality. V první fázi jsou kávové plody promývány vodou ve speciálních nádržích, kde jsou oddělovány zralé třešinky od nezralých nebo poničených. Vhodné plody jsou většinou do 24 hodin zbavovány svrchní slupky a části dužiny loupacím strojem.

Kávová zrna bez slupky následně putují do kvasných nádrží, kde probíhá proces tzv. fermentace, což je kvašení, při kterém enzymy uvolňují zbývající lepkavou vrstvu, která pokrývá pergamenovou slupku semen.¹⁴ Délka fermentace může dosahovat až 36 hodin, je ale důležité délku správně odhadnout. Pokud by trvalo kvašení déle, zrna by mohla začít hnit a zkazit tak celou várku kávy. Díky tomuto procesu kávová zrna získávají svěží ovocnou a květinovou chuť. Na rozdíl od suché metody jsou kávová zrna více nakyslá.

Po fermentaci je nezbytné kávová zrna usušit, protože po mokrému zpracování obsahují 50 % vlhkosti a pro uskladnění se vyžaduje jen 11% vlhkost. Sušení probíhá buď za pomoci sušících strojů, nebo podobně jako u suché metody rozložením na slunci s pravidelným obracením a zakrýváním kávových zrn na noc.

1.4.3 Polopromyté zpracování

Polopromyté zpracování (semi-washed) je metoda podobná mokrému zpracování bez fáze fermentace v kvasných nádržích. Kávové plody jsou tedy nejprve promyté vodou a odděleny od nezralých třešniček. Následně prochází fází loupání, kdy jsou plody zbavovány slupky a části dužiny. Dále na řadu přichází sušení jako při suché metodě s rozdílem nutného otáčení a prohrabování několikrát denně. Po sušení se z kávových zrn odstraní jen zbytek dužiny.¹⁵ Právě díky dužině se do kávového zrna uvolní cukry, a tak káva získává nasládlou chuť. Při této metodě se spotřebuje výrazně menší množství vody a zemědělci ušetří i za dopravu, protože nemusí kávu nikam vozit a zpracovávají ji přímo na plantáži.

¹⁴ Zpracování kávy. *Caffe08* [online]. Dostupné z: <http://www.caffe08.cz/zpracovani-kavy>.

¹⁵ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Vyd. 1. Praha: Smart Press, 2010. S. 40

1.4.4 Loupání, leštění, třídění a export

Před tím, než se káva začne vyvážet do zahraničí, přichází na řadu ještě loupání pergamenové slupky, což přidává kávě trvanlivost.¹⁶ Loupání probíhá ve speciálních loupacích strojích a je snazší oloupat pergamenové slupky z kávy zpracované suchou metodou než metodou mokrou. Mnohdy se odstraňuje i stříbřitá slupka, pak je ale nutné kávové zrno vyleštit ve stroji podobném tomu loupacímu. Lešticí stroje mohou zrna spálit, což přidá kávě atypickou chuť, a tak odběratelé často vyžadují kávová zrna s trochou pergamenu i stříbřitou slupkou. Následuje 1 – 2 měsíční pauza, kdy si zrna potřebují po zpracování „sednout“.¹⁷

Následně probíhá třídění a přebírání, kdy se kávová zrna dělí nejdříve podle velikosti a následně podle tloušťky. K třídění zrn podle velikosti slouží velká síta, ze kterých se ručně vybírají i zrna špatné kvality. Většina kávových zrnek dosahuje stejné velikosti, kromě dvou druhů, a to válcovitých perlových zrn a obřích zrn.¹⁸ Za obě tyto kávy potom zaplatíme vyšší cenu, protože platí, čím větší kávové zrno, tím vyšší kvalita. Před prodejem se káva ještě ochutnává, zda dosahuje požadované kvality.

Pokud káva projde zkouškou chuti, jsou zrna balena do jutových pytlů tzv. žoků, což odpovídá 60 kg kávy. V žocích káva putuje po světě lodní dopravou, pozemní dopravou i letecky. Dopravuje se buď přímo do pražírén, nebo na kávovou burzu, což je pro Evropu nejběžnější.

1.5 Pražení kávy

Kávová zrna se praží buď starou metodou nad ohněm, nebo v dnešní době nejčastěji v pražičkách, které pracují na základě horkého vzduchu. Tím jsou kávová zrna promíchávána a pražení kávových zrn probíhá rovnoměrně. Větší zrna potřebují vyšší opatrnost, díky jejich jemnosti a tím větší pravděpodobnosti spálení. Každá pražirna má svoji tradici pražení, chuť ovlivňují stupně a délka pražení. Káva se praží při teplotě 203 - 205°C. Při těchto teplotách dochází v kávovém zrnu k degradaci tuků a karbohydrátů a vytváří se delikátní oleje a uvolňují se plynné látky. Během pražení kávová zrna ztrácí svoji hmotnost o 10 – 15 % a naopak zvětšují

¹⁶ Zpracování kávy. *Caffe08* [online]. Dostupné z: <http://www.caffe08.cz/zpracovani-kavy>.

¹⁷ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Vyd. 1. Praha: Smart Press, 2010. S. 44 – 45

¹⁸ Zpracování kávy. *Caffe08* [online]. Dostupné z: <http://www.caffe08.cz/zpracovani-kavy>.

objem až o 40 %.¹⁹ Délka pražení se pohybuje mezi deseti až patnácti minutami. Přibližně po devíti minutách nastává první prasknutí (crack), které by šlo přirovnat prasknutí kukuřice při přípravě popcornu. Druhý a poslední crack nastává po dalších pěti minutách.

Kávu dělíme v závislosti na délce pražení na jedenáct druhů. Prvním stupněm je ještě nepražená zelená káva (Green Coffee). Káva hotová ještě před prvním prasknutím se nazývá Drying Phase. Kávy Cinnamon, New England Roast, American Roast a City Roast procházejí prvním prasknutím, ale z pražičky se vytahují před druhým prasknutím. Následujících pět druhů kávy zažívá i druhé prasknutí, barva kávových zrn je až téměř černá a chuť kávy nahořklá – Full City Roast, Vienna Roast, French Roast, Italian Roast a Spanish Roast. Všechny tyto stupně můžeme vidět na obrázku 3. Jak již názvy naznačují, jižanské země jako Francie, Itálie a Španělsko preferují hořčejší chuť kávy, naopak severské státy upřednostňují kávu kyselejší z nižších stupňů pražení.²⁰

Obrázek 3: Stupně pražení



Zdroj: Vlastní zpracování; jednotlivé obrázky dostupné z: <http://www.homeroasters.org/index.htm>.

I hned po dokončení pražení se kávová zrnka přesypou do chladicího tanku. Pro kávová zrna je okamžitý proces chlazení nezbytný, aby se zabránilo dalším chemickým procesům. Následně se nechává káva přibližně dva dny odležet.²¹ Po odležení kávová zrna putují buď přes mlýnek k balení jako mletá káva do menších neprodyšných pytlíků, které známe ze všech možných obchodů, nebo jsou balena jako zrnková káva většinou po jednom kilu.

¹⁹ Pražení. *Svět kávy* [online]. Dostupné z: http://www.svetkavy.cz/info_prazeni.php.

²⁰ Degrees of Roast Pictorial. *Homeroasters* [online]. Dostupné z: <http://www.homeroasters.org/index.htm>.

²¹ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Vyd. 1. Praha: Smart Press, 2010. S. 64

1.6 Káva bez kofeinu a instantní káva

To že káva bez kofeinu, která je často doporučovaná kardiakům či lidem se zvýšeným krevním tlakem, neobsahuje žádný kofein, je pouze mýtus. Obsah této látky je v kávě pouze redukován. Jeden šálek kávy (7g kávy) obsahuje více než 100 mg kofeinu, v kávě bez kofeinu je toto množství sníženo na 2 – 12 mg.²² Obsah kofeinu v kávě závisí na délce jejího filtrování či také na odrůdě, všeobecně platí, že Robusta obsahuje více kofeinu než Arabica. Kofein jde snížit procesem tzv. dekofeinizace, které dosáhneme následujícími čtyřmi metodami, které se liší především použitím rozdílných látek:

- Vodní metoda – kávová zrna jsou luhována dlouhou dobu ve vodě a v páře, kdy se postupně zbavují kofeinu. Kofein je následně z vody odstraněn za pomoci aktivního uhlíku. Nevýhodou této metody je, že se ve vodě uvolňují i jiné látky a káva tak ztrácí své aroma a chuť.
- Metoda s použitím etyl-acetátu – kávová zrna jsou omývána v roztoku etyl-acetátu, který kávu zbavuje kofeinu a přidává kávě specifickou chuť. Tento proces se několikrát opakuje, dokud obsah kofeinu nepoklesne na požadovanou úroveň.
- Metoda se superkritickým nebo tekutým CO₂ – použití superkritického CO₂, který zbavuje kávu kofeinu, aniž by poškodil ostatní látky obsažené v kávovém zrně, vyžaduje vysoký tlak až 250 atmosfér. Účinně se využívá pouze ve velkovýrobnách. Naopak tekutému CO₂ stačí nižší teplota a tlak, celý proces ale naopak trvá výrazně delší dobu.
- Metoda s methylenchloridem – methylenchlorid odstraňuje z kávového zrna pouze kofein, proto jsou touto látkou zrna pravidelně omývána tak dlouho, dokud kofein neklesne na požadovanou hranici.²³

Instantní káva je samostatná kategorie kávy, která čerstvě pražené kávě dle názoru odborníků nemůže konkurovat. Ta se vyrábí následujícím procesem – nejdříve se ve výrobně uvaří velké množství kávového moku, ten se pak za pomoci speciálního stroje začne sušit a mrazit, po vysušení veškeré vody již zbydou pouze drobné granulky, které nazýváme instantní kávou. Instantní kávy s nápisem extra hustá pěna milovníky kávy děsí, protože extra hustá neznamena nic jiného než přidaný nezdravý emulgátor, který nepatří jak do kávy, tak do našeho těla.

²² Káva bez kofeinu. *Coffee Dream* [online]. Dostupné z: http://www.coffeedream.cz/BEZKOFEINOVA-KAVA-a13_0.htm.

²³ JAK SE VYRÁBÍ káva bez kofeinu? *Kávové listy* [online]. 2013. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/jak-se-vyrabi-kava-bez-kofeinu/>.

2 Světový trh kávy

Po přečtení několika textů o kávě z knižních i internetových zdrojů, můžeme zjistit, že dva ze tří udávají, že je káva druhou nejhodnotnější obchodovanou komoditou světa. Naproti tomu můžeme najít několik internetových diskuzí, kde se lidé snaží tento fakt vyvrátit. Pravdou je, že statistiky exportu a importu Mezinárodního obchodního centra (ITC) jasně říkají, že zelená káva nepatří ani do první desítky nejvíce obchodovaných komodit. Záleží ale ovšem na úhlu pohledu a co vůbec znamená slovíčko obchodovaná. Jak jsem zmínila již v první kapitole, káva se často obchoduje na burze, která je založena především na spekulacích. Běžně se také stává, že je na burze zrnko kávy prodáno ještě před tím, než je vůbec vypěstováno. Tudíž množství obchodované kávy na burze se liší od hodnot vyexportované kávy.

Autor Mark Pendergrast, který tuto informaci publikoval jako první ve své knize, se obhájí za pomoci několika odborníků hodnotou kávy, která je rozdílná jako zelená káva a poté jako káva pražená. Káva projde rukami několika majitelů, než se dostane ke konečnému spotřebiteli, každým prodejem tak nabírá na své hodnotě. Pokud by se tedy brala hodnota samotné zelené kávy, pak by káva nebyla druhou nejobchodovanější komoditou, pokud by se ale brala hodnota kávy po pražení, tak by se na druhou příčku hned za ropu pravděpodobně vyšplhala. Žádná statistika pro toto tvrzení ovšem neexistuje.

V obhajobě se mi líbí názor Joseho Daustera Setteho z ICO, který poznamenal, že nezáleží na tom, jestli je káva druhá nebo padesátá ve světovém žebříčku. Naopak ve svém prohlášení vyzdvihuje důležitost sociální role, kterou káva má při tvorbě vesnické zaměstnanosti a vesnických příjmů.²⁴ Jelikož se káva pěstuje většinou v chudých zemědělských oblastech, má proto pro tyto oblasti hodnotu zlata a zvyšuje se tím životní úroveň všech místních obyvatel.

²⁴ MARK, Pendergast. Coffee Commodity. *Tea & Coffee Trade Journal* [online]. 2009. Dostupné z: <http://www.thefreelibrary.com/Coffee+second+only+to+oil%3F+Is+coffee+really+the+second+largest...-a0198849799>.

2.1 Mezinárodní organizace pro kávu (ICO)

Na světě existuje mnoho kávových asociací, které mají za úkol organizovat mezinárodní obchod s touto komoditou. Můžeme říct, že téměř každá země má svoji malou asociaci. Nejvýznamnější asociací ze všech na mezinárodní úrovni je Mezinárodní organizace pro kávu (ICO), vedle ní stojí také 4C Association, National Coffee Organization nebo Specialty Coffee Association. ICO spojuje 42 vyvážejících zemí a 35 zemí dovážejících.²⁵ Seznam všech členských zemí můžeme najít v příloze 1. Tato organizace zajišťuje 98 % světové produkce kávy a 83 % její světové spotřeby.²⁶

ICO byla založena v roce 1963 v Londýně pod záštitou OSN, kdy první Mezinárodní dohoda o kávě z roku 1962 vešla v platnost na pět let. Tato dohoda byla postupně nahrazena šesti obnovenými dohodami, kterými se budeme zabývat v následující podkapitole, kde každou jednotlivě rozebereme. Výkonným ředitelem této organizace je od roku 2011 Robério Oliveira Silva z Brazílie.²⁷ Nejvyšším orgánem této organizace je Mezinárodní rada pro kávu (International Coffee Council), která se skládá z vládních zástupců jednotlivých členů. Současným předsedou rady je Iván Romero-Martínez z Hondurasu. Tato rada se schází dvakrát ročně vždy v březnu a v září, kdy projednává aktuální otázky týkající se kávy, schvaluje strategické dokumenty a zvažuje doporučení poradenských orgánů a výborů. Jedním takovým poradenským výborem je např. Poradní výbor soukromého sektoru (Private Sector Consultative Board - PSCB) pod vedením Lemana Pahlevi z Indonésie, který tvoří šestnáct reprezentantů členských zemí z oblasti spotřebního a výrobního průmyslu.²⁸

Posláním této organizace je posílit na světovém trhu sektor s kávou, podporovat jeho dlouhodobě udržitelný rozmach a vyrovnat poptávku po kávě s její nabídkou. Nástroje, kterými chce tohoto dosáhnout, jsou následující:

²⁵ ICO ve svých statistikách počítá Evropskou unii jako jednu ekonomiku, tudíž uvádí, že importujících členů je pouze osm.

²⁶ Members of the International Coffee Organization. *ICO* [online]. 2015. Dostupné z: http://www.ico.org/members_e.asp?section=About_Us.

²⁷ Executive Director. *ICO* [online]. 2016. Dostupné z: http://www.ico.org/ed_e.asp.

²⁸ Governance. *ICO* [online]. 2016. Dostupné z: http://www.ico.org/governance_e.asp?section=About_Us.

- umožnění vládám a soukromému sektoru prodiskutovat nové poznatky o kávě, nové trendy, podmínky obchodování a všechny tyto strategie sladit na schůzi nejvyšších představitelů;
- rozvoj financí pro projekty podporující světovou kávovou ekonomiku;
- zvyšování kvality kávy prostřednictvím Programu pro zlepšení kvality kávy;
- zvyšování transparentnosti trhu uveřejňováním rozsáhlých statistik z kávového sektoru;
- rozvoj trhu s kávou a zvýšení její spotřeby prostřednictvím inovativních aktivit pro rozvoj trhu;
- podpora rozvoje strategií na vylepšení výkonnosti lokálních společností a drobných farmářů;
- podpora školicích a informačních programů, které napomáhají transferu technologií významných pro kávu mezi smluvními stranami;
- usnadnění přístupu k informacím o finančních nástrojích a službách, které pomáhají farmářům;
- poskytování objektivních a komplexních ekonomických, technických a vědeckých informací z oblasti kávy.²⁹

Obrázek 4: Logo Mezinárodní organizace pro kávu



Zdroj: International Coffee Organization. *International Coffee Day* [online]. Dostupné z: http://internationalcoffeeday.org/wp-content/uploads/2015/09/international-coffee-organization-Logo_e_2000px.png.

²⁹ About us, Mission. ICO [online]. 2016. Dostupné z: http://www.ico.org/mission07_e.asp?section=About_Us.

2.2 Mezinárodní dohody o kávě (ICA)

Mezinárodní dohody o kávě (International Coffee Agreements) jsou dohody, na kterých se zakládá Mezinárodní organizace pro kávu. Impulsem pro podepsání první kávové dohody byla po druhé světové válce neuspokojená poptávka po kávě díky dlouhému období sucha a následnému mrazu v Brazílii. Cena kávy tak výrazně vzrostla, což motivovalo spoustu nových producentů vstoupit na trh. Tento trend způsobil naopak obrovskou nadprodukcí, což zapříčinilo pokles tržní ceny kávy a mnoho zemí Latinské Ameriky a Afriky se dostalo do ekonomických problémů. Pro záchranu těchto zemí se podepsala v New Yorku v roce 1962 první dohoda, která měla za úkol vyrovnat poptávku po kávě s její nabídkou.³⁰ Původní dohoda se postupně obměnila, ale některé části zůstaly dodnes stejné. Dohod máme celkem sedm a nyní je v platnosti poslední Mezinárodní dohoda o kávě z roku 2007. Příloha 2 nabízí stručný přehled důležitých dat týkajících se všech sedmi Mezinárodních dohod o kávě.

2.2.1 ICA 1962 a 1968

Mezinárodní dohoda o kávě 1962 byla, jak již název napovídá, podepsána v roce 1962 v New Yorku, ale definitivně vešla v platnost až 27. prosince 1963. Nechala se inspirovat dřívějšími krátkodobými dohodami mezi producenty. Měla za úkol zapojit do obchodu s kávou kromě vyvážejících zemí i země dovážející. Po pětiletém vypršení platnosti na ni navázala druhá pětiletá Mezinárodní dohoda o kávě 1968, která vešla v konečnou platnost 30. prosince 1968. Obě tyto dohody zavedly systém aplikace kvót na vývoz kávy, kterými se snažily na trhu s kávou vyrovnat nabídku s poptávkou. Kvóty tedy určovaly maximální množství kávy, které mohou vyvážející země exportovat. Zbylé množství kávy se uskladnilo a použilo se až v době, kdy se zvýšila poptávka a cena šla nahoru. Díky těmto operacím se povedlo udržet relativně stabilní tržní cenu kávy během let 1963 – 1972 a také se vyrovnala produkce se spotřebou. Tyto první dvě dohody významně přispěly k posílení ekonomik producentů států a k rozvoji mezinárodního obchodu a mezinárodní spolupráce.

³⁰ Historie kávy. LAR CAFE [online]. 2012. Dostupné z: <http://www.larcafe.cz/historie-kavy>.

Nicméně v roce 1973 došlo ke kolapsu systému kvót, který byl způsobený změnami nabídky a poptávky a následným prudkým růstem ceny kávy. Dohoda z roku 1968 byla ještě dvakrát prodloužena, ale byla z ní odstraněna některá ekonomická opatření. Mezinárodní organizace pro kávu pokračovala ve své činnosti a projednávala novou dohodu.³¹

2.2.2 ICA 1976

Tato dohoda byla podepsána v roce 1976 a vešla v platnost 1. srpna 1977. Měla zajistit, aby již nikdy nedošlo ke kolapsu jako v roce 1973. Byla vyjednávaná za jiných podmínek než předchozí dvě dohody, protože v tomto období díky silným mrazům v Brazílii převládala poptávka nad nabídkou, zatímco dříve tomu bylo naopak. ICA 1976 představila nová opatření, která měla posílit a vylepšit postavení organizace, zachovala ale i několik původních úspěšných opatření. Novým nástrojem bylo např. umožnění pozastavení kvót při vysoké ceně kávy a naopak znovuzavedení při jejím snížení. Tento systém byl úspěšný a stal se základem pro projednání nové Mezinárodní dohody o kávě. ICA 1976 byla jednou prodloužena o Rezoluci 318 a její platnost vypršela 30. září 1983.³²

2.2.3 ICA 1983

Mezinárodní dohoda o kávě 1983 vstoupila v konečnou platnost 11. září 1985. Navazovala na předchozí dohodu a hodně z ní čerpala. Pokračovala v systému, kdy se mohly pozastavovat kvóty při vysokých cenách a znovu zavádět při jejich poklesu. Tím se udržovala stabilní cena v rozmezí dohodnutém na každoročním setkání členů Mezinárodní rady pro kávu. Tato dohoda také zavedla osvědčení o původu kávy. Každá káva ze členských zemí určená k vývozu musela mít exportní známku vydanou ICO. Dovozní země pak nepřijímaly kávu od vývozních členů, která tuto známku neměla. Když byly kvóty v platnosti, dovozní země byly limitovány v dovozu kávy z nečlenských zemí a naopak vývozní země byly limitovány ve vývozu do nečlenských zemí. Další změnou bylo každoroční ověřování převodu zásob kávy v každé vývozní členské zemi. Toto prověření probíhalo na konci každého hospodářského roku. Mezinárodní radě pro kávu přibyl nový úkol koordinace strategií pro národní produkci, aby se udržela rovnováha mezi nabídkou a poptávkou. Vznikl také Fond pro podporu spotřeby financovaný vývozními zeměmi. Propagační kampaně probíhaly především v hlavních dovozních zemích.

³¹ About Us. History. ICO [online]. 2016. Dostupné z: http://www.ico.org/icohistory_e.asp?section=About_Us.

³² Tamtéž.

Všechny již zmíněné dohody umožnily Mezinárodní organizaci pro kávu sesbírat statistická data od členských zemí. Všechna tato data byla sjednocena ve veřejné databázi COFFEELINE, která poskytovala veřejnosti informace ze světa kávy. V roce 1989 měla této dohodě vypršet platnost, nakonec byla ale čtyřikrát prodloužena až do roku 1994. Během první rezoluce byla zrušena kontrola převodu zásob a došlo také k zrušení Fondu pro podporu spotřeby. Významným motivem pro vytvoření nové Mezinárodní dohody o kávě byl propad ceny kávy na světovém trhu v letech 1990 – 1992. Po dlouhém vyjednávání nové dohody platnost ICA 1983 vypršela 30. 9. 1994.³³

2.2.4 ICA 1994

Mezinárodní dohoda o kávě z roku 1994 vcházející v platnost 19. 5. 1995 stanovila, že se ICO zaměřila na nové následující oblasti:

- provozování diskuzního fóra na vysoké úrovni o náležitostech ovlivňujících světovou kávovou ekonomiku;
- přispívání k transparentnosti trhu prostřednictvím shromažďování a šíření informací ohledně světového trhu s kávou;
- plnění role Mezinárodního surovinového subjektu (ICB) pro kávu s ohledem na předložené a sledované rozvojové kávové projekty, které mohou získat zvýhodněné financování ze Společného fondu pro suroviny (CFC);
- založení programu na prostudování oblastí významných pro blahobyt světového kávového průmyslu jako jsou marketingové systémy a zvyšování spotřeby;
- prosazování kroků na podporu udržitelného řízení zdrojů kávy a jejího zpracování;
- organizování seminářů na téma aktuální obavy v oblasti kávy;
- podpora výměn názorů a informací mezi členy vlád a reprezentanty soukromého sektoru prostřednictvím pravidelných setkání zabývajících se např. problémy ovlivňujícími trh s kávou nebo výzkumy na téma káva a zdraví.

Tato dohoda založila také Fórum kávového průmyslu a obchodu (CITAF), kde se schází zástupci průmyslových sdružení, aby vyjádřili svůj názor na aktuální otázky v oblasti kávy. Mezinárodní organizace pro kávu také využila zbývající zdroje z Fondu na podporu spotřeby, který byl založen pod ICA 1976 a 1983 na podporu otevření nových trhů jako je

³³ Tamtéž.

např. Čína a Rusko, které měly výrazně zvýšit spotřebu kávy. Tato dohoda byla jednou prodloužena o dva roky, kdy vyjednávací skupina v čele s Arnoldem Lopez Echandim z Kostariky pracovala na nové dohodě. ICA 1994 vypršela 30. září 2001.³⁴

2.2.5 ICA 2001

Mezinárodní dohoda o kávě 2001 platila od 1. října 2001, ale v definitivní platnost vstoupila až 17. května 2005. Důvodem této prodlevy byla závažná kávová krize mezi lety 2000 – 2004, kdy prudce klesla cena kávy. ICO spolu se Světovou bankou pořádaly diskuzní fóra na vysoké úrovni, kde se snažily najít řešení, jak se co nejrychleji z krize dostat.

ICA 2001 stanovila cíle:

- podporovat mezinárodní spolupráci v otázkách týkajících se kávy;
- vytvořit fórum pro mezivládní konzultace a případná jednání o otázkách týkajících se kávy a o způsobech dosažení rozumné rovnováhy mezi světovou nabídkou a poptávkou za podmínek, které zajistí spotřebitelům postačující dodávky kávy za přiměřené ceny a producentům cenově výnosná odbytíště, a které povedou k dlouhodobé rovnováze mezi produkcí a spotřebou;
- vytvořit fórum pro konzultace o otázkách týkajících se kávy se soukromým sektorem;
- usnadnit rozšiřování a průhlednost mezinárodního obchodu s kávou;
- působit jako středisko pro sběr, rozšiřování a zveřejňování ekonomických a technických informací, statistik, studií a poznatků z výzkumu a vývoje v otázkách týkajících se kávy, a podporovat tyto činnosti;
- podpořit členy, aby rozvíjeli trvale udržitelné hospodaření s kávou;
- propagovat, podporovat a zvyšovat spotřebu kávy;
- provádět analýzy projektů ve prospěch světového hospodářství s kávou a poskytovat rady o jejich přípravě, aby se tyto projekty pak daly předložit dárcovským nebo případně financujícím organizacím;
- podporovat kvalitu kávy;
- podporovat školicí a informační programy určené k tomu, aby členům pomohly využívat technologie vhodné pro kávu.³⁵

³⁴ Tamtéž.

³⁵ Mezinárodní dohoda o kávě z roku 2001: Cíle. *Evropská komise* [online]. Dostupné z: [ec.europa.eu/enlargement/ccvista/cz/22001a1211\(01\)-cz.doc](http://ec.europa.eu/enlargement/ccvista/cz/22001a1211(01)-cz.doc). S. 6

Během této dohody ICO zajistila 45,2 milionů amerických dolarů na financování dvaceti projektů a zrealizovala program na zlepšení kvality nabízené kávy. Spustila nově také Coffee Club Network, což byla společná internetová síť na podporu spotřeby kávy. Mezinárodní organizace pro kávu navíc podpořila dva projekty s cílem veřejně poskytovat vědecké informace. V této době se k ICO znovu připojili dva členové, a to USA a Panama. Tato dohoda také zavedla spolupráci s novými světovými agenturami, a to Program OSN pro životní prostředí (UNEP), Mezinárodní obchodní centrum a Organizace pro výživu a zemědělství (FAO).

Tato dohoda byla třikrát prodloužená vždy na rok. Od roku 2006 se začala scházet pracovní skupina vedená Saint-Cyr Djikalou z Pobřeží slonoviny, aby vyjednala novou dohodu. ICA 2001 přestala platit 1. února 2011.³⁶

2.2.6 ICA 2007

Poslední doposud podepsaná dohoda je ICA 2007, byla podepsána všemi 77 členy Mezinárodní rady pro kávu 28. září 2007, v konečnou platnost vešla až 2. února 2011. V této dohodě začala Evropská unie vystupovat jako jeden člen. ICA 2007 rozvíjí předchozí dohody a stanovuje následující cíle:

- podpora mezinárodní spolupráce v otázkách týkajících se kávy;
- vytvoření fóra pro konzultace o otázkách týkajících se kávy pro vládní a soukromý sektor;
- povzbuzování členů k rozvíjení udržitelného rozvoje odvětví kávy z hospodářského a sociálního hlediska a z hlediska životního prostředí;
- vytvoření fóra pro konzultace s cílem porozumět strukturálním podmínkám na mezinárodních trzích a dlouhodobým tendencím ve výrobě a spotřebě, jež vyrovnávají nabídku a poptávku, čímž se dosáhne cen, jež budou spravedlivé pro spotřebitele i výrobce;
- umožnění rozšiřování a transparentnosti mezinárodního obchodu se všemi typy a formami kávy a podpory odstraňování obchodních překážek;
- shromažďování, šíření a zveřejňování hospodářských, technických a vědeckých údajů, statistik a studií i výsledků výzkumu a vývoje v otázkách kávy;
- podpora rozvoje spotřeby a trhů veškerých typů a forem kávy, a to i v zemích, které kávu produkují;

³⁶ About Us. History. ICO [online]. 2016. Dostupné z: http://www.ico.org/icohistory_e.asp?section=About_Us.

- rozvoj a hodnocení projektů, z nichž mají užitek členové i světové hospodářství kávy, a hledání finančních zdrojů pro tyto projekty;
- zlepšování jakosti kávy s cílem zvýšit spokojenost zákazníků a užitek pro výrobce;
- povzbuzování členů k rozvoji vhodných postupů k zajištění bezpečnosti potravin v odvětví kávy;
- podpora školicích a informačních programů určených k tomu, aby členům pomohly využívat technologie týkající se kávy;
- povzbuzování členů k vypracovávání a provádění strategií, které zvýší schopnost místních komunit a drobných rodinných hospodářství mít z výroby kávy užitek, což může přispět ke snížení chudoby;
- usnadnění přístupu k informacím o finančních nástrojích a službách, jež mohou výrobcům kávy pomoci, a to včetně dostupnosti úvěrů a metod řízení rizika.³⁷

Tato dohoda má trvání deset let s možností prodloužení na dalších osm let.

2.3 Nejvýznamnější producenti a vývozci

V první kapitole jsme si již řekli, že nejvýznamnějším producentem kávy je Brazílie. Podle statistických údajů z webu Mezinárodní organizace pro kávu za rok 2015 bylo na celém světě vyprodukováno 143 371 000 žoků kávy, z čehož Brazílie vypěstovala 43 235 000 žoků kávy. Oproti roku 2014 ale zaznamenala pokles o 5,3 %. Druhé místo v této kategorii zastává Vietnam, který v roce 2015 zpracoval 27 500 000 žoků kávy. Na rozdíl od Brazílie, Vietnam zaznamenal 3,8% nárůst vzhledem k předchozímu roku. Třetí příčku si od roku 2013 drží Kolumbie s vyprodukovanými 13 500 000 žoky a s nárůstem produkce o 1,3 % oproti roku 2014. Čtvrtou zemí v žebříčku je Indonésie s 11 000 000 žoky, ta si do roku 2012 držela třetí pozici, než jí předběhla již zmíněná Kolumbie. Následujícími zeměmi v sestupném pořadí jsou Etiopie, Indie, Honduras, Uganda, Mexiko a Guatemala. Z tabulky 1 můžeme vyčíst vývoj produkce kávy všech deseti nejvýznamnějších producentů v letech 2012 – 2015.

³⁷ Úřední věstník Evropské unie: Mezinárodní dohoda o kávě z roku 2007. *EUR-Lex* [online]. 2008. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:186:0013:0029:CS:PDF>. S. 15

V tabulce si také můžeme povšimnout, že se na světě vypěstuje více kávy Arabica než Robusta. Je to dáno tím, že Arabica patří k více oblíbenému druhu kávy. Nicméně, káva Arabica zaznamenala v roce 2015 mírný pokles produkce, zatímco kávy Robusta se zpracovalo o 3,7 % více než v přechozím roce. Nárůst množství Robusty může být způsoben tím, že v roce 2014 její produkce zaznamenala výrazný pokles, a tak se v roce 2015 dostala zpět na úroveň z let 2012 a 2013.

Tabulka 1: Celková produkce kávy v letech 2012 – 2015

(v tisících žoků)

	Země	2012	2013	2014	2015	% změna 2014 – 2015
	Celý svět	147 953	146 615	141 376	143 371	1,4 %
	Arabica	88 417	87 001	84 397	84 309	- 0,1 %
	Robusta	59 482	59 614	56 978	59 062	3,7 %
1.	Brazílie	50 826	49 152	45 639	43 235	- 5,3 %
2.	Vietnam	25 000	27 500	26 500	27 500	3,8 %
3.	Kolumbie	9 927	12 124	13 333	13 500	1,3 %
4.	Indonésie	13 048	11 449	10 365	11 000	6,1 %
5.	Etiopie	6 233	6 527	6 625	6 400	- 3,4 %
6.	India	5 303	5 075	5 450	5 833	7,0 %
7.	Honduras	4 537	4 568	5 400	5 750	6,5 %
8.	Uganda	3 914	3 633	3 744	4 755	27,0 %
9.	Mexiko	4 327	3 916	3 600	3 900	8,3 %
10.	Guatemala	3 743	3 159	3 288	3 400	3,4 %
	Ostatní země	21 095	19 512	17 432	18 089	3,8 %

Zdroj: Trade Statistics Tables, Production. ICO [online]. 2016. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/production.pdf>.

Následující tabulka udává hodnoty měsíčního exportu deseti nejvýznamnějších exportních zemí od září 2015 do února 2016. Sestupné pořadí vyvázejících zemí koresponduje se zeměmi produkujícími. Pořadí na prvních třech místech se nemění – číslem jedna zůstává Brazílie, druhé místo patří Vietnamu a třetí Kolumbii. Ve světě se za měsíc vyexportuje průměrně devět milionů žoků zelené kávy. Hodnoty měsíčního vývozu kávy z Brazílie se pohybují kolem tří milionů žoků kávy, z Vietnamu kolem dvou milionů a z Kolumbie lehce nad milion žoků kávy.

Zářijové a únorové hodnoty exportu se v některých zemích výrazně liší, což je způsobeno také dobou sklizně. Obecně platí, že v oblastech na sever od rovníků probíhá sklizeň především v podzimních a zimních měsících, což můžeme pozorovat na vývoji exportu Hondurasu nebo Nikaraguy. V těchto zemích se dá předpokládat pokles exportu v následujících měsících.

Naopak v zemích na jih od rovníku se více sklízí na jaře a v létě. Takovým příkladem může být Indonésie, kde hodnoty vývozu mají v uvedených měsících klesající tendenci. Jak již víme, káva plodí několikrát do roka a kolem rovníku se sklízí během celého roku přibližně stejné množství, jako příklad můžeme uvést Kolumbii či Ugandu.

Tabulka 2: Hodnoty měsíčního exportu jednotlivých zemí za září 2015 – únor 2016

(v tisících žoků)

	Země	Září 2015	Říjen 2015	Listopad 2015	Prosinec 2016	Leden 2016	Únor 2016
	Celý svět	8 667	9 107	8 576	9 313	8 998	9 211
1.	Brazílie	3 187	3 524	3 492	3 231	2 746	2 785
2.	Vietnam	1 237	1 500	1 400	2 000	2 250	1 800
3.	Kolumbie	1 086	1 174	1 111	1 196	1 098	1 113
4.	Honduras	43	20	90	313	580	704
5.	Indie	360	356	328	409	369	538
6.	Uganda	286	223	249	342	334	272
7.	Indonésie	725	650	360	325	225	270
8.	Guatemala	200	100	111	139	200	260
9.	Mexiko	186	182	122	165	200	240
10.	Nikaragua	50	42	33	65	120	185
	Ostatní země	1 307	1 336	1 280	1 128	876	1 044

Zdroj: Trade Statistics Tables, Monthly data for the last six months. ICO [online]. 2016. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/m3-exports.pdf>.

2.4 Nejvýznamnější spotřebitelé a dovozci

V této podkapitole se budeme zabývat druhou stranou trhu kávy, tedy poptávkou. Nejdříve se zaměříme na světovou spotřebu kávy, která má rostoucí trend. Podle statistik ICO se za rok 2014 spotřebovalo 150 164 tisíc žoků kávy, což je o 1,5 % více než v předchozím roce. Nejvíce kávy se spotřebuje v Evropské unii, dále v USA, Brazílii, Japonsku a Indonésii. Vevšech těchto zemí spotřeba kávy roste. Množství spotřebované kávy v dané zemi je závislé nejen na počtu obyvatel, ale také na kávové kultuře. Nejlidnatější stát světa Čína není členem ICO, proto v této tabulce nefiguruje. Právě v této zemi se totiž s kávovou kulturou příliš nesetkáme. Druhá nejlidnatější země Indie patří k členům ICO, ale v TOP 10 zemí se neobjevuje. V této zemi kávová kultura taky není tolik významná, její spotřeba se za rok 2014 vyšplhala na 2 125 000 žoků kávy. Nejvíce se s kávovou kulturou setkáme právě v Evropské unii a v USA, kde je na trhu s kávou velká konkurence a spotřebitelé si můžou vybrat z několika řetězců, které budou rozebrány v podkapitole 2.6. Následující tabulka udává hodnoty spotřeby kávy ve světě a v deseti zemích s největší spotřebou mezi léty 2011 – 2014.

Tabulka 3: Světová spotřeba kávy v období let 2011 – 2014

(v tisících žoků)

	Země	2011	2012	2013	2014	% změna 2013-2014
	Celý svět	139 434	143 245	147 889	150 164	1,5 %
1.	EU	40 765	41 018	41 875	42 442	1,4 %
2.	USA	22 044	22 232	23 417	23 767	1,5 %
3.	Brazílie	19 573	20 178	20 146	20 271	0,6 %
4.	Japonsko	7 015	7 131	7 435	7 494	0,8 %
5.	Indonésie	3 333	3 584	4 042	4 167	3,1 %
6.	Rusko	3 754	3 696	3 648	4 021	10,2 %
7.	Kanada	3 574	3 498	3 514	3 913	11,4 %
8.	Etiopie	3 383	3 387	3 463	3 656	5,6 %
9.	Filipíny	2 150	2 250	2 438	2 675	9,7 %
10.	Mexiko	2 354	2 354	2 354	2 354	0,0 %
	Ostatní země	31 489	33 917	35 557	35 404	– 0,4 %

Zdroj: Trade Statistics Tables, World coffee consumption. ICO [online]. 2016. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/new-consumption-table.pdf>.

Aby bylo obchodování s kávou efektivní, mělo by platit pravidlo, že se produkce rovná spotřebě a export odpovídá importu. Jak ale můžeme z tabulek 1 a 3 vyčíst, od roku 2013 spotřeba převyšuje produkci. Toho se mohlo dosáhnout díky zásobám kávy na skladu. Jak se dá předpokládat, spotřeba kávy v následujících letech poroste a s tím i její produkce, aby se poptávka uspokojila.

Jak již víme, tak ICO ve svých statistikách počítá pouze s osmi importujícími členy. Množství jejich dovozu je uvedeno v tabulce 4. Při porovnání celkových hodnot s tabulkou 2 vidíme větší import než export, je to dáno stejným důvodem jako u produkce a spotřeby, kdy je káva v exportních zemích nějakou dobu uskladněna z období s menší poptávkou. V těchto statistikách musíme počítat i s určitými odchylkami, protože ICO nezahrnuje všechny země, kde se s kávou obchoduje, a mnoho dalších obchodů probíhá mimo tyto statistiky.

Hodnota celkového měsíčního importu v dovážejících zemích se pohybuje kolem deseti milionů žoků. Stejně jako tomu bylo u exportu a produkce, pořadí dovážejících zemí koresponduje s pořadím zemí podle spotřeby, kdy na prvním místě je Evropská unie s více než 50 % celkového množství importu a druhé místo patří USA s importem přes dva miliony žoků za měsíc.

Tabulka 4: Hodnoty dovozu v importujících zemích za období červenec – prosinec 2015

(v tisících žoků)

	Země	Červenec 2015	Srpen 2015	Září 2015	Říjen 2015	Listopad 2015	Prosinec 2015
	Celkem	9 874	9 572	10 146	10 593	10 060	9 623
1.	EU	5 823	5 558	6 249	6 754	6 375	5 786
2.	USA	2 453	2 386	2 383	2 214	2 254	2 286
3.	Japonsko	833	773	665	677	546	599
4.	Rusko	362	430	442	491	442	500
5.	Švýcarsko	215	220	229	264	234	212
6.	Turecko	87	89	71	96	103	128
7.	Norsko	61	75	67	56	63	71
8.	Tunisko	41	41	41	41	41	41

Zdroj: Trade Statistics Tables, Imports of coffee by selected importing countries. ICO [online]. 2016. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/m5-imports.pdf>.

Poslední tabulka v této podkapitole představuje hodnoty reexportu, což je kombinace importu a exportu. Jedná se o dovoz zboží rezidentem domácí ekonomiky ze zahraničí s následným vývozem.³⁸ Průměrně se reexportuje třetina dovezeného množství kávy. Reexport se využívá za účelem levnějšího skladování nebo k němu také dochází během spekulací, kdy káva nesčetněkrát změní majitele, než se dostane ke koncovému spotřebiteli. Nejvíce reexportu se realizuje v EU, kde se opětovně vyveze až 50 % dovezeného zboží. V menší míře se pak reexportuje v USA, Rusku či Švýcarsku. V tabulce si můžeme všimnout, že Tunisko se na reexportu vůbec nepodílí.

Tabulka 5: Hodnoty reexportu importujících zemí za období červenec – prosinec 2015

(v tisících žoků)

	Země	Červenec 2015	Srpen 2015	Září 2015	Říjen 2015	Listopad 2015	Prosinec 2015
	Celkem	3 113	2 887	3 566	3 641	3 489	3 328
1.	EU	2 654	2 443	3 030	3 123	2 970	2 736
2.	USA	243	239	258	285	266	267
3.	Rusko	78	70	100	68	70	172
4.	Švýcarsko	127	117	161	145	164	135
5.	Japonsko	8	12	11	12	10	12
6.	Turecko	3	5	5	6	8	4
7.	Norsko	1	1	1	2	2	1
8.	Tunisko	0	0	0	0	0	0

Zdroj: Trade Statistics Tables, Re-exports of coffee by selected importing countries. ICO [online]. 2016. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/m7-re-exports.pdf>.

³⁸ ŠTĚRBOVÁ, Ludmila. *Mezinárodní obchod ve světové krizi 21. století*. 1. vyd. Praha: Grada, 2013. Expert (Grada). S. 16

2.5 Tvorba ceny kávy a její nákup

Na úvod je třeba si ujasnit, jak se taková káva nakupuje. První formou je tzv. direct trade, neboli nákup přímo na kávové farmě za dohodnutou cenu. Tato metoda má ale spoustu nevýhod např. nutnost zabezpečení dopravy z farmy do přístavu; zajištění kontejneru a jeho certifikace, zda je vhodný pro přepravu potravin; sjednání dopravy do některého z přístavů EU; byrokracie kolem proclení (certifikáty původu, osvědčení, atd.).

Druhou, častější metodou je obchodování kávy na burze, kde platí pevná obchodní pravidla. Většinou se tam neobchoduje s kávou ve fyzické podobě, ale obě strany podepisují tzv. futures contract, neboli česky „termínový kontrakt“. Jedná se vlastně o takový „papír“, na kterém jsou sjednány podmínky obchodu, tedy dohodnuté množství, cena a termín dodání. V praxi můžeme říct, že se káva prodává ještě před tím, než se vůbec vypěstuje. Tento systém chrání pěstitele před tím, aby měli odbyt své úrody, a kupce naopak chrání před výkyvy cen zelené kávy.

Na burzách probíhají spekulace, kdy se spekulanti snaží vydělat na rozdílných cenách a nemají nejmenší zájem o koupi fyzické komodity. Futures contracts lze totiž ještě před dobou dodání opětovně prodat. Některé statistiky uvádí, že díky těmto spekulacím káva změní až 150 krát svého majitele, než se dostane ke konečnému spotřebiteli.³⁹

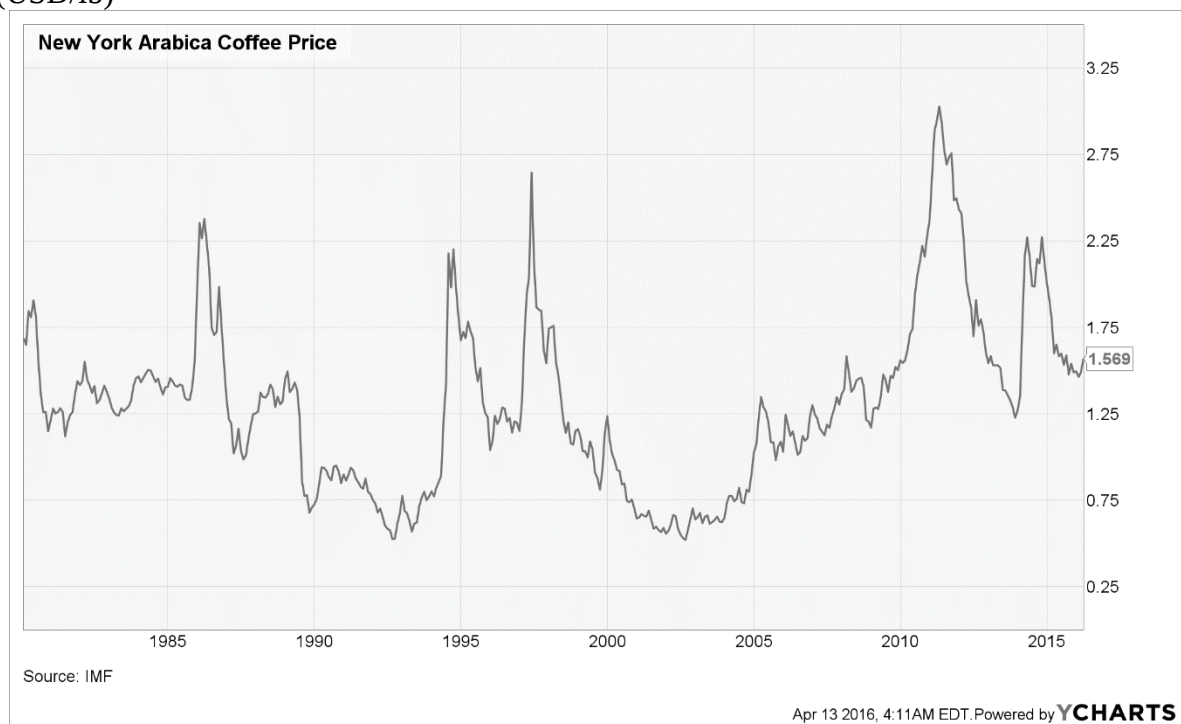
Světovou cenu kávy určuje nabídka, poptávka a také stav světových zásob. Cena kávy se zpravidla tvoří ve vegetativním období kávy a jakákoliv negativní i pozitivní zpráva (např. o velkém suchu, nebo naopak přílišném dešti) má přímý vliv na změnu odhadu produkce dané země. V případě, že se tyto zprávy týkají významných producentů, pak trh reaguje růstem nebo poklesem ceny. Dále může docházet i k tzv. excesům, kterými je znám především Vietnam. Znamená to, že pokud se vietnamské vládě zdá, že je tržní cena kávy příliš nízká, zareaguje zastavením exportu a čeká do té doby, než poptávka přeroste nabídku. Pak teprve vláda uvolní kávu k vývozu.

³⁹ Káva, zkušený matador na burze. *Kávové listy* [online]. 2013. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/kava-zkuseny-matador-na-burze/>.

Nyní si představíme dvě nejvýznamnější kávové burzy světa. **New York Board of Trade** (NYBOT), která patří pod Intercontinental Exchange v New Yorku (ICE), je nejvýznamnější burzou pro kávu Arabica. Káva je na této burze kotovaná v USC/lb, tedy amerických centů za jednu libru (0,454 kg). Robusta se obchoduje na burze v Londýně s názvem **London International Financial Futures and Options Exchange** (LIFFE⁴⁰). Na této burze se cena uvádí v EUR/lb.

Následující grafy 1 a 2 ilustrují historický vývoj cen kávy Arabica i Robusta za posledních třicet šest let. Oba grafy jsou sestaveny na základě údajů z Mezinárodního měnového fondu (IMF), který cenu uvádí v amerických dolarech za jednu libru.

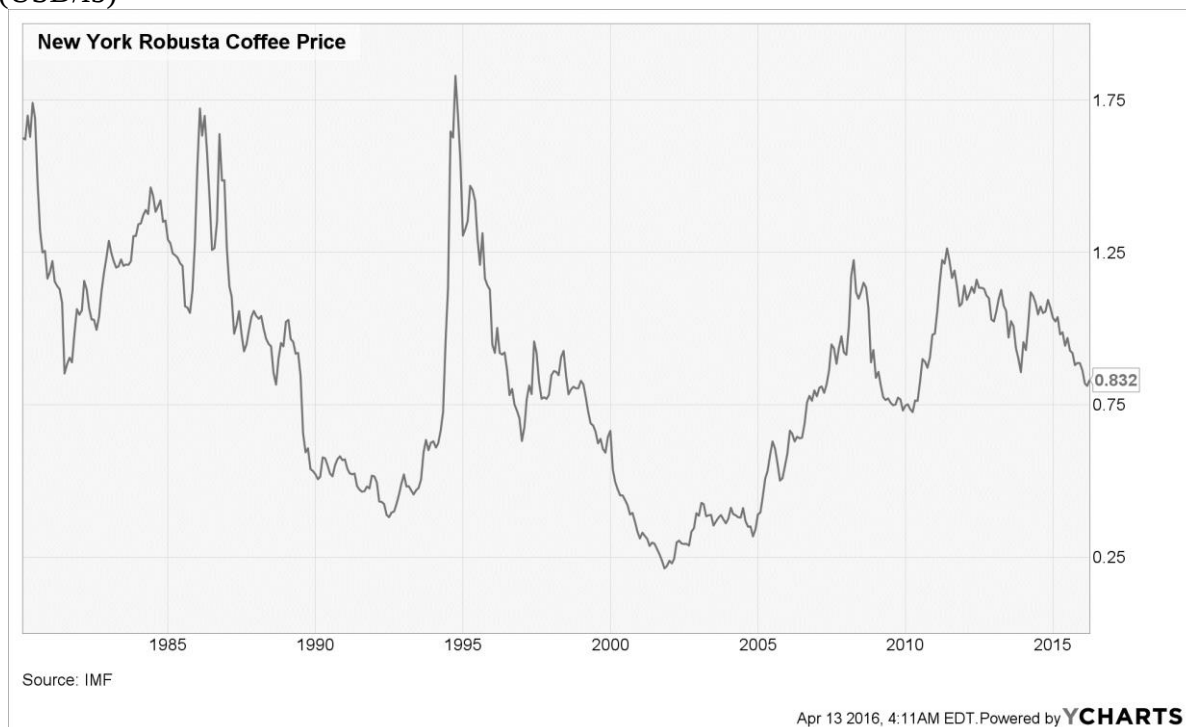
Graf 1: Vývoj cen kávy Arabica za období leden 1980 – březen 2016
(USD/lb)



Zdroj: New York Robusta Coffee Price. YCHARTS [online]. Dostupné z:
https://ycharts.com/indicators/new_york_robusta_coffee_price.

⁴⁰ LIFFE bylo zakoupeno v roce 2002 skupinou Euronex a burza změnila název na Euronext.liffe, nicméně častěji je označována starou metodou, která se vryla všem do paměti.

Graf 2: Vývoj ceny kávy Robusta za období leden 1980 – březen 2016
(USD/lb)



Zdroj: New York Arabica Coffee Price, YCHARTS [online]. Dostupné z:
https://ycharts.com/indicators/new_york_arabica_coffee_price.

Na obou grafech můžeme pozorovat v prvním čtvrtletí roku 2016 relativně nízkou cenu za jednu libru kávy. Na grafu 1 je znázorněn cenový vývoj kávy Arabica. Ke dni 31. března 2016 byla cena stanovena na úrovni 1,569 USD/lb. Ve vysokých cenách se Arabica pohybovala v letech 1986, 1994, 1997 a historického maxima dosáhla v roce 2011, kdy cena překročila hranici 3 USD/lb. Naopak svoji hodnotu ztratila v období let 1989 – 1994 a 2000 – 2004, kdy kávový trh zasáhla krize. Od dosažení maxima v roce 2011, cena výrazně klesla. Lokálního minima dosáhla na konci roku 2013, kdy jedna libra byla možná koupit i pod 1,25 USD. Na počátku roku 2014 cena znovu vzrostla až na hodnotu 2,25 USD/lb. Od konce roku 2014 ale zaznamenala opět výrazný pokles k hranici 1,5 USD/lb, kde se drží dodnes. Co se týče aktuálního vývoje ceny v posledních měsících, tak od počátku března 2016 pozorujeme mírný rostoucí trend.

Graf 2 představuje cenový vývoj Robusty. Historicky platí, že je levnější odrůdou a nepřekračuje hodnotu kávy Arabica. Dne 31. března 2016 jsme zaznamenali cenu 0,832 USD/lb. Robusta má víceméně stejný průběh jako Arabica. Její hodnota byla ovlivněna taktéž kávovými krizemi v letech 1989 – 1994 a 2000 – 2004, kdy se její cena výrazně propadla až pod hranici 0,25 USD/lb. Vysokých cen dosahovala v letech 1980, 1986 a za historickou

maximální cenu 1,829 USD/lb se obchodovala v roce 1994. Významných hodnot dosahovala také v roce 2011 a od té doby je trend spíše klesající, výjimkou je mírný nárůst ceny v roce 2014.

Dále se ještě podíváme, jak výkyvy ceny komoditní kávy ovlivňují konečného spotřebitele. Asi budeme zklamaní, ale dopad je minimální. To tedy znamená, že při současných relativně nízkých cenách komoditní kávy za balenou kávu v regálech supermarketů méně nezaplatíme. Konečná spotřebitelská cena je ovlivněna více faktory, které by musely také zlevnit, aby šla spotřebitelská cena dolů – např. ropa, platy zaměstnanců a daně.

2.6 Nejznámější kavárenské řetězce

Na českém trhu působí nejen české kavárenské řetězce, ale i mnoho významných zahraničních firem, které tvoří většinu kavárenské nabídky ve větších městech. V následujících řádcích si přiblížíme ty nejznámější z nich.

Starbucks patří dle mého názoru k těm nejvýznamnějším. Jedná se o americkou firmu původem ze Seattlu založenou v roce 1971. V dnešní době se může chlubit více než sedmnácti tisíci kavárnami v padesáti pěti zemích světa. V roce 2015 dosáhla obrátu 19,16 mld. USD.⁴¹ Na český trh se dostala v roce 2008, kdy byla otevřena první pobočka v Praze. Nyní má po Praze již šestnáct poboček, navíc tři v Brně a dvě v Ostravě. Starbucks se zaměřuje na kávu Arabica a garantuje její nejvyšší kvalitu. Dováží zelenou kávu ze všech koutů světa, kde finančně podporuje vybrané farmáře. Zelenou kávu nadále praží ve svých pražírnicích na různé stupně pražení, aby si vybral jakýkoliv zákazník z kterékoliv části planety.

Costa Coffee pochází ze Spojeného království, kdy ji v roce 1971 v Londýně založili bratři Costovi. Tato firma má své pobočky ve dvaceti devíti státech světa, doposud se jí ale nepodařilo probojovat na trh Spojených států amerických. V zúčtovacím období 2014/2015 dosáhla tržeb 951,9 milionů GBP⁴². V Česku se objevila v roce 2009, kdy zakoupila polský kavárenský řetězec Coffeeheaven. Doposud můžeme v ČR najít 31 kaváren – v Praze, Ostravě, Pardubicích, Liberci a Teplicích. Typ kávy, kterou Costa Coffee nabízí, se nazývá Mocha Italia a obsahuje

⁴¹ Revenue of Starbucks worldwide from 2003 to 2015. *Statista* [online]. 2016. Dostupné z: <http://www.statista.com/statistics/266466/net-revenue-of-the-starbucks-corporation-worldwide/>.

⁴² Finance Director's review. *Whitbread PLC, Annual report and accounts 2014/15* [online]. 2015. Dostupné z: http://www.whitbread.co.uk/content/dam/whitbread/download_centre/reports_and_results/2015/Interactive-Annual-Report-2015.pdf. S. 42

šest částí kávy Arabica na jednu část Robusty. Tento recept se dodržuje již od vzniku firmy a tkví v tom její úspěch. Costa Coffee je známá také přispíváním na charitu, čímž se snaží vylepšit kvalitu života pěstitelům kávy v Kolumbii, Kostarice, Etiopii, Guatemale, Ugandě, Vietnamu a umožnit vzdělání jejich dětem.⁴³

McCafé je kavárenský řetězec americké společnosti McDonald. Tento koncept kavárenského řetězce byl představen v roce 1993 v australském Melbourne. Díky zavedení kaváren vzrostly McDonaldu příjmy až o 15 %. V současné době se snaží o rozšíření kaváren do většiny kamenných poboček McDonald. V České republice si můžeme pochutnat na jejich kávě od 1. července 2009. McCafé se zaměřuje na kávu Arabica dováženou z Brazílie, Kolumbie a Etiopie.⁴⁴

Tchibo bylo založeno v roce 1949 v Německu Maxem Herzem. Je to čtvrtý největší dodavatel kávy po celém světě. Má svůj koncept zaměřený na ochranu životního prostředí a zlepšování životních podmínek lidí pracujících na kávových plantážích.⁴⁵ V nabídce má různé směsi kávy Arabica i Robusta, aby si na chuť přišel každý zákazník. Na český trh společnost pronikla pod označením Tchibo Praha, spol. s r.o. v roce 1991 a nezahrnuje pouze značku Tchibo, ale i Jihlavanku a od roku 2002 také Davidoff Café.⁴⁶ Značka Tchibo se v poslední době zaměřuje na přípravu kávy v podobě kapslí. Spousta odborníků ale tvrdí, že není nad espresso z čerstvě mleté kávy. Také se říká, že s rozšířením sortimentu Tchiba o spotřební zboží klesla kvalita nabízené kávy. V tomhle často platí pravidlo, že méně je někdy více a je lepší se zaměřit na jednu oblast pořádně než na vícero s menší intenzitou. V tomto případě se jedná ale o subjektivní názor skupiny mých blízkých přátel a nemusíte se mnou souhlasit, protože sto lidí se rovná sto rozdílných chutí.

⁴³ Costa Story. *Costa Coffee* [online]. Dostupné z: <http://www.costa-coffee.cz/costa/story>.

⁴⁴ Quality & Ingredients. *McDonald* [online]. Dostupné z: <http://www.mcdonalds.com.hk/en/mccafe/quality-ingredients.htm>.

⁴⁵ Odpovědně dosažená kvalita kávy. *Tchibo* [online]. Dostupné z: <http://www.tchibo.cz/tchibo-cz-trvala-udrzitelnost-c400006183.html>.

⁴⁶ Základní údaje. *Tchibo* [online]. Dostupné z: <http://www.tchibo.com/content/451086/-/cz/o-spolecnosti/zkladn-daje.html>.

CrossCafe si představíme jako zástupce českých kavárenských řetězců. Jedná se o franšizovou síť 21 poboček v šesti městech České republiky – v Praze, Plzni, Hradci Králové, Chomutově, Havířově a Olomouci. Prezентuje se fair trade kávou 100 % Arabica dováženou z Kolumbie a Brazílie. Tento řetězec si zakládá hodně na designu svých kaváren za účelem lepšího prožitku z pití kávy.

Tim Hortons je známý kanadský kavárenský řetězec, který se doposud nedostal na středoevropský trh. Jeho historie sahá do roku 1964. Působí v Kanadě, Spojených státech amerických, Kuvajtu, Ománu, Saudské Arábii, Kataru, Spojeném království a Irsku. Za rok 2015 dosáhla tato firma obrátu 4,04 mld. CAD a trend je stále rostoucí. Jedná se o pátou nejhodnotnější obchodní značku v Kanadě.⁴⁷ Tim Hortons pracuje také se 100% Arabicou dováženou z různých koutů světa. Tento řetězec řídí svůj dětský nadační fond s názvem Tim Hortons Children's Foundation, na který putuje velká část jeho zisku.

Následující obrázek znázorňuje loga všech výše zmíněných kavárenských řetězců. Ruku na srdce, všichni alespoň první čtyři zmíněné řetězce známe a jednou v životě jsme je určitě navštívili.

Obrázek 5: Loga významných kavárenských řetězců



Zdroj: Vlastní zpracování; loga dostupná na oficiálních webových stránkách jednotlivých řetězců

⁴⁷ Revenue of Tim Hortons from 2007 to 2015. Statista [online]. 2016. Dostupné z: <http://www.statista.com/statistics/291507/annual-revenue-tim-hortons/>.

3 Postavení Kolumbie na světovém trhu kávy

Kolumbie, s oficiálním názvem Kolumbijská republika, je stát na severozápadě Jižní Ameriky o rozloze 1 138 910 km². Tato země se rozprostírá v tropickém pásmu, což je nejlepší oblast pro pěstování kávy. Plocha Kolumbie se využívá ze 4 % jako orná půda, z 39 % jako pastviny, ze 48 % jako lesy a z 9 % se využívá na ostatní účely.⁴⁸ V Kolumbii žije 48 605 065 obyvatel.⁴⁹ Hlavní městem Kolumbie je Bogota s téměř osmi miliony obyvateli. Dalšími významnými kolumbijskými městy jsou např. Medellín, Cali, Barranquilla a Cartagena. Kolumbie se dělí na pět přírodních regionů (Amazonský, Andský, Karibský, Orinocký a Pacifický), dále na 32 departamentů a jeden distrikt hlavního města. Geografické rozdělení můžeme vidět na obrázku 6.

Obrázek 6: Regionální rozdělení Kolumbie



Zdroj: Vlastní zpracování. Mapy dostupné z:

<http://www.encyclopediacolombiana.com/encyclopediacolombiana/departamentos/departamentos.php> a

<http://www.colombiatudestino.com/colombia/indices/infogeneral.php>.

⁴⁸ Kolumbie. *Zeměpis: Geografický portál* [online]. Dostupné z: <http://www.zemepis.com/Kolumbie.php>.

⁴⁹ Tento počet obyvatel byl zaznamenán 25. 3. 2016 přesně ve 23:49 středoevropského času. Na webové stránce kolumbijského statistického úřadu DANE (http://www.dane.gov.co/reloj/reloj_animado.php) je možné sledovat každou vteřinu aktuální změny kolumbijské populace. V současné době se odhaduje průměrný roční přírůstek 1,07 %.

Následující obrázek znázorňuje oblasti Kolumbie, kde se káva pěstuje nejčastěji. Jedná se především o horské oblasti, ve kterých, jak již víme, káva dosahuje vyšší kvality. Kávové plantáže se nachází v regionech – Norte de Santander, Santander, Boyacá, Antioquia, Cundinamarca, Tolima, Risaralda, Valle de Cauca, Huila, Quindio, Nariño, Putumayo a Guaviare.

Obrázek 7: Oblasti pěstování kolumbijské kávy



Zdroj: Country Data on the Global Coffee Trade: Colombia. ICO [online]. Dostupné z: <https://infogr.am/ /27Blb6ddDvHnRAVT1AKy>.

Kolumbie sousedí pevninskými hranicemi s pěti státy – Brazílie, Ekvádor, Panama, Peru a Venezuela. Oficiálním jazykem je jako ve většině jihoamerických zemí španělština a kolumbijská měna se nazývá kolumbijské peso. Státním zřízením této země je prezidentská republika v čele s prezidentem Juanem Manuelem Santosem, který si drží prezidentské křeslo již druhé funkční období od roku 2010. Nominální hrubý domácí produkt Kolumbie v roce 2014 činil 377 947 milionů amerických dolarů (756 152 miliard pesos). Hodnoty nominálního HDP ze statistik Kolumbijské centrální banky udávají, že se HDP zvýšilo oproti předchozímu roku o 6,46 %. Neplatí tomu tak v přepočtu na dolary, což můžeme vidět v tabulce 6. Je tomu tak z důvodu výrazné deprecie kolumbijského pesa mezi lety 2013 a 2014. V tabulce můžeme také pozorovat velikost nominálního HDP na obyvatele, které v roce 2014 činilo 7 930 USD, a i když statistika uvádí růst, v amerických dolarech tomu tak opět nebylo. Můžeme si také povšimnout, že růst HDP na hlavu je pomalejší než růst celkového HDP, jedním z důvodů může být např. roční nárůst populace o již zmíněných 1,07 %.

Tabulka 6: Hodnoty kolumbijského nominálního HDP v letech 2011 – 2014

(základní rok 2005)

Rok	Celkové HDP			HDP na osobu	
	v mld. pesos	% změna	v mil. USD	v USD	% změna
2011	619 894	–	335 410	7 284	–
2012	664 240	7,15	369 385	7 930	5,92
2013	710 257	6,93	380 040	8 066	5,71
2014	756 152	6,46	377 947	7 930	5,25

Zdroj: PIB total y por habitante: A precios corrientes. *Banco de la República* [online]. 2015. Dostupné z: <http://www.banrep.gov.co/es/pib>.

Míra nezaměstnanosti v Kolumbii v roce 2015 klesla na 8,9 %, čímž dosáhla nejlepších výsledků za posledních patnáct let.⁵⁰ Co se týče míry inflace, ta za rok 2015 vzrostla strmě nahoru z 3,66 % v roce 2014 na 6,77 % v roce 2015.⁵¹

3.1 Historie produkce kávy v Kolumbii

Pravdivost původu kolumbijské kávy není stoprocentně zaručena. Podle historických záznamů ji do této země měli přivést jezuité kolem roku 1730. Odkud ale jezuité s kávovými semínky doputovali, v tom se záznamy rozcházejí. Tradiční verze vypráví o jejich příchodu z Guyany přes Venezuelu. Nejstarší dochovaný písemný záznam o výskytu kávy na kolumbijském území z roku 1730 se nazývá *El Orinoco Ilustrado* od katolického kněze José Gumilla. Ve své práci zaznamenával poznatky z účasti na misi Svaté Terezy z Tabajé nedaleko ústí řeky Meta v oblasti Orinoko.

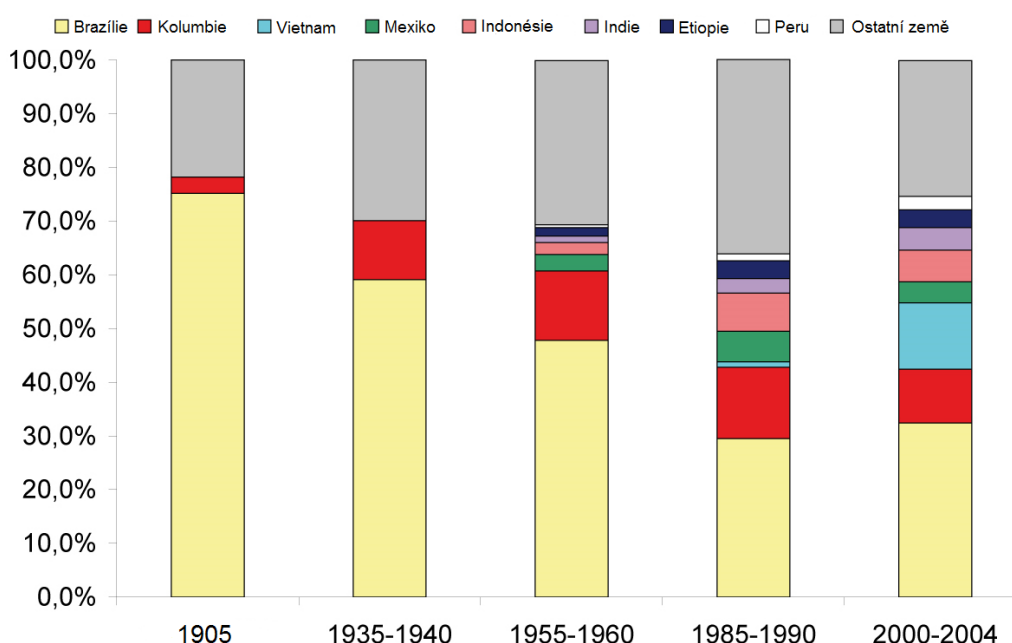
První kávové plantáže se nacházely na východě země. V roce 1835 byla vyprodukována první káva za účelem obchodu. Historické záznamy uvádí v tom samém roce prvních 2 560 vyvezených žoků kávy přes celní hranice do Venezuely. V druhé polovině 19. století se začala rozvíjet mezinárodní ekonomie a kolumbijští farmáři viděli v kávě velkou příležitost, jak se na mezinárodním trhu prosadit. Spojené státy americké se začaly projevovat jako významný spotřebitel a vhodná destinace pro vývoz kolumbijské kávy.

⁵⁰ Mercado laboral - diciembre 2015. *DANE* [online]. 2015. Dostupné z: <http://www.dane.gov.co/index.php/esp/component/content/article/144-noticias/noticias/6475-mercado-laboral-diciembre-2015>.

⁵¹ Índice de precios al consumidor (IPC): Serie por año. *Banco de la República* [online]. 2015. Dostupné z: http://obiee.banrep.gov.co/analytics/saw.dll?Go&_scid=I5gIlakFn*E.

Na počátku dvacátých let se začal rozvíjet nový model založený na exportu kávy vypěstované na malých plantážích, což byla příležitost pro malé farmáře. Pěstování kávy se tak rozšířilo do více oblastí a nabralo na síle.⁵² Jak můžeme vidět na grafu 3, mezi lety 1905 a 1935 kávový průmysl v Kolumbii dynamicky narostl. V roce 1930 se Kolumbie stala druhým největším producentem kávy na světě. Z druhého místa ji na konci 20. století sesadil Vietnam a následně ji ve velikosti produkce předběhla na nějakou dobu také Indonésie. V prosinci roku 1965 se Kolumbie stala členem ICO a začala se spolupodílet na organizaci mezinárodního obchodu s kávou.

Graf 3: Vývoj podílu jednotlivých států na světové produkci kávy



Zdroj: Una bonita historia. *Café de Colombia* [online]. Dostupné z:

http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/una_bonita_historia/.

3.2 Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC), česky Národní federace pěstitelů kávy, je národní demokratická federace, která sdružuje přibližně 563 000 malých farmářů. Byla založena v roce 1927 v Bogotě a v současné době se považuje se za největší venkovskou organizaci světa co do počtu sdružených členů. Kromě hlavního sídla v Kolumbii má své pobočky i ve Spojených státech amerických, Nizozemí, Japonsku a Číně.

⁵² Una bonita historia. *Café de Colombia* [online]. Dostupné z:

http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/una_bonita_historia/

Cílem této federace je zlepšit životní podmínky kolumbijských farmářských rodin, dále se také zaměřit na ekonomický rozvoj a vědecký pokrok. Navíc usiluje o renomé kolumbijské kávy jako té nejlepší na celém světě. Nicméně, jak odborník přes kávu Jaroslav Tuček na svém blogu píše, Kolumbijci jsou géniové průměrnosti. I přesto, že Kolumbijci mají jedny z nejlepších podmínek pro pěstování výběrové kávy, zaměřují se spíše na homogenní směsi se standardní chutí. Je to dáno tím, že FNC odkupuje od farmářů kávu vždy za tržní cenu plus momentální diferenciál daný pro Kolumbii. Pokud tedy tržní cena dosahuje nižších hodnot, farmáři kávu drží do té doby, než cena poroste, což může být několik dní, měsíců, třeba i rok. V té době káva zvětrává a ztrácí na své kvalitě. Opačným případem je, když cena kávy vzroste. To se pak farmáři snaží prodat co největší množství a sklízí i nezralé a poničené plody. Z tohoto vyplývá, že se Kolumbie zaměřuje spíše na kvantitu kávy než na její kvalitu.⁵³

Symbolem FNC je od roku 1958 vousatý muž se jménem Juan Valdez stojící vedle muly, který má reprezentovat typického kolumbijského farmáře (viz obrázek 8). Toto logo na obalu jakékoliv kávy znázorňuje, že se jedná o 100% kolumbijskou kávu.

Obrázek 8: Symbol FNC



Zdroj: *Café de Colombia* [online]. Dostupné z: <http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/>.

Vedle této federace stojí významný exportér Virmax Colombia, který se zaměřuje právě na kvalitu kávy. Vytvořil třístupňový hodnotící systém kvality kávy (A, AA, AAA), kdy za dosažení vyššího stupně kvality náleží farmářům finanční prémie.⁵⁴

Významným kupcem kolumbijské kávy je také celosvětově známá společnost Nespresso, která se proslavila představením nového způsobu přípravy kávy pomocí kapslí. Nespresso si zakládá také na kvalitě kávy, ale kolumbijským farmářům nenabízí tak vysokou cenu jako Virmax.

⁵³ Kávové bludiště jménem Kolumbie. *DoubleShot* [online]. 2011. Dostupné z: <http://www.doubleshot.cz/blog/2011/06/09/kavove-bludiste-jmenem-kolumbie/>.

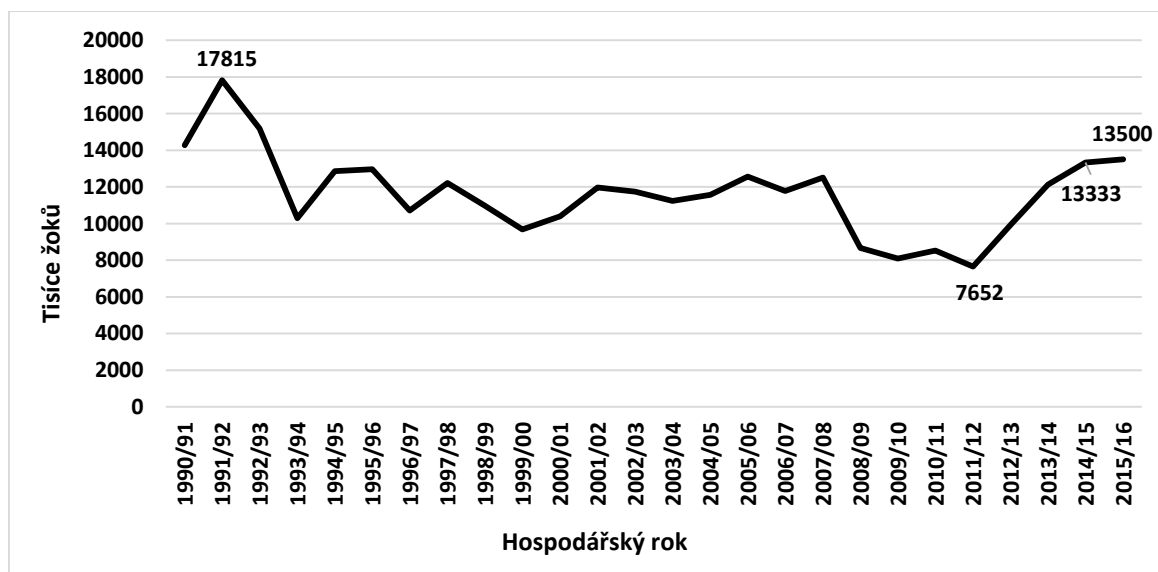
⁵⁴ Virmax. *Caravela Coffee* [online]. Dostupné z: <http://www.caravela.coffee/virmax/>.

3.3 Současný vývoj produkce

Jak již z předchozí kapitoly víme, Kolumbie je v současné době třetím největším producentem kávy na světě. Produkuje výhradně odrůdu Arabica. Dokonce se považuje za největšího producenta polopromyté kávy Arabica. Mezinárodní organizace pro kávu dělí vyvážející země do tří skupin podle toho, kdy jim začíná hospodářský rok – dubnová, červencová a říjnová skupina. Kolumbie patří do říjnové skupiny a nový hospodářský rok jí začíná 1. října. Vývoj produkce kolumbijské kávy za posledních dvacet šest hospodářských let znázorňuje graf 4.

Historicky nejvíce kávy (17 815 000 žoků) Kolumbie vyprodukovala v hospodářském roce 1991/92. Následovně produkce klesla a oscilovala na úrovni kolem dvanácti milionů žoků až do hospodářského roku 2007/08, kdy produkce začala klesat ještě více až k hodnotě osm milionů. Produkčního minima dosáhla Kolumbie v roce 2011/12, kdy produkce činila pouhých 7 652 000 žoků kávy. Od té doby již ale můžeme pozorovat pravidelný nárůst až k hodnotě 13 500 000 žoků z minulého roku.

Graf 4: Vývoj produkce kolumbijské kávy za období let 1990/91 – 2015/16



Zdroj: vlastní zpracování, údaje dostupné na webových stránkách ICO

Produkcí kávy v Kolumbii významně ovlivňují dva meteorologické jevy zvané El Niño (chlapeček) a La Niña (holčička). V posledních letech se tyto klimatické jevy objevují velmi často a způsobují výkyvy ve vyprodukovaném množství kávy.

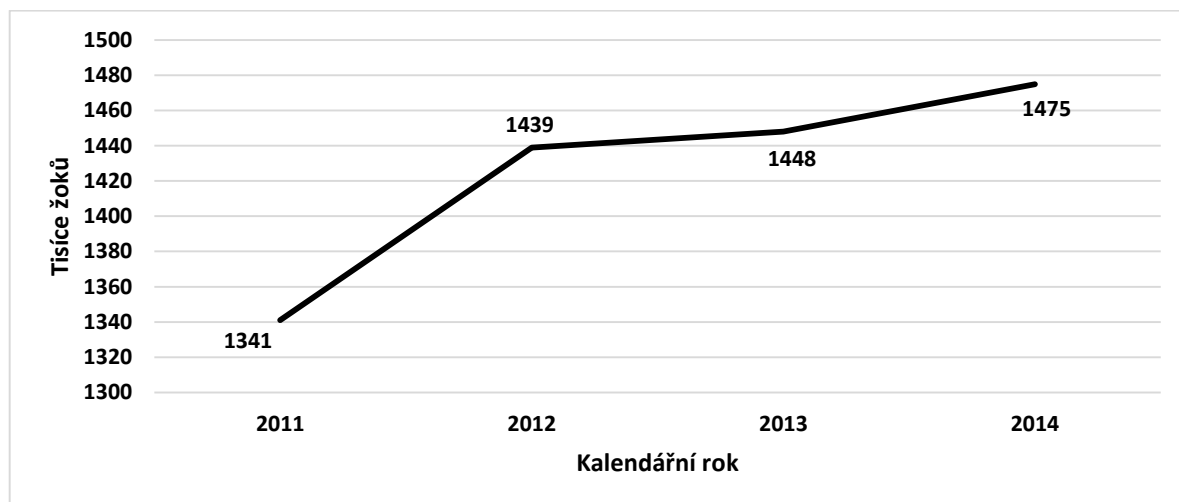
El Niño je meteorologický jev, který se objevuje v Tichém oceánu a zeslabuje studený Peruánský proud. Teplota oceánu se pohybuje přibližně 0,5° C nad průměrem. Tím se otepluje kolumbijské klima, což prospívá kávovým keřům, a produkce kávy se během tohoto jevu zvyšuje. Tento jev v současné době v Kolumbii probíhá, tudíž se v tomto roce očekává navýšení produkce kolumbijské kávy.

La Niña je jev opačný. Peruánský proud zesiluje a teplota oceánu klesá asi o 0,5° C pod průměr. Ochladuje se tím kolumbijské klima, což škodí kávové produkci. Nad Kolumbii se vyskytuje vysoká oblačnost a spadne větší množství srážek. K tomuto jevu v Kolumbii došlo v letech 2010 a 2011, což mělo vliv na pokles produkce v hospodářském roce 2011/2012.

3.4 Spotřeba kávy v Kolumbii

Nikoho z nás nepřekvapí, že Kolumbie, jako třetí nejvýznamnější producent světa, dosahuje vysokých hodnot také ve spotřebě kávy. I když nepatří do TOP 10 největších spotřebitelů, roční spotřeba kávy 1,85 kg na osobu není zanedbatelná. Největší spotřebu kávy na osobu má Švýcarsko, Evropský unie, Kanada a USA. Následující dva grafy naznačují vývoj spotřeby kávy. Graf 5 představuje vývoj celkové roční spotřeby kávy za období let 2011 – 2014. Graf 6 se soustředí na vývoj spotřeby kávy z vlastní produkce a počítá se za období hospodářských let. V našem případě se podíváme na období let 1990/91 – 2015/2016.

Graf 5: Celková spotřeba kávy v Kolumbii v období let 2011 – 2014

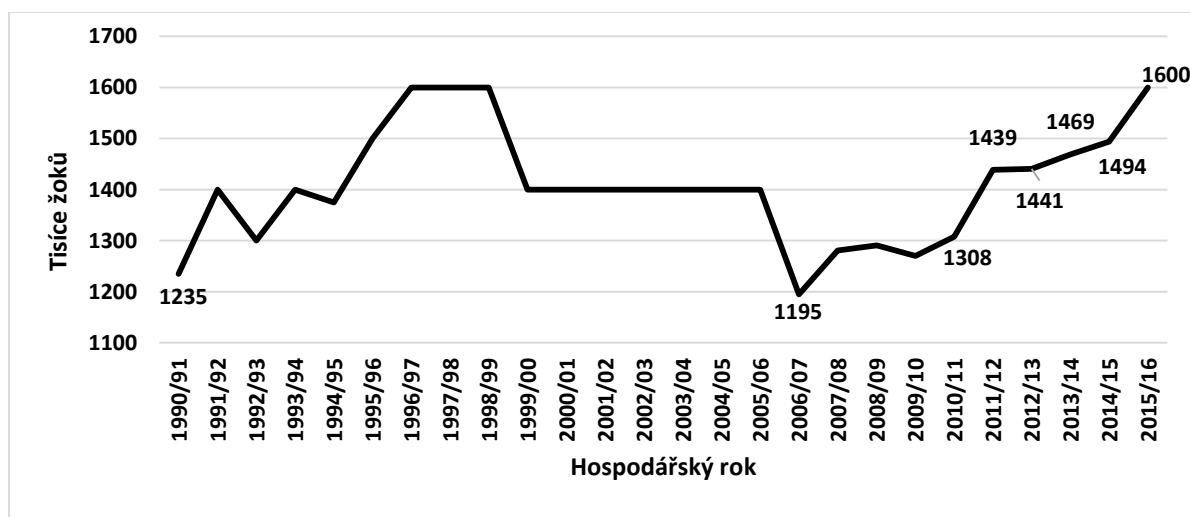


Zdroj: vlastní zpracování, údaje dostupné na webových stránkách ICO

Z grafu 5 můžeme vyčíst, že konzumace kávy rok od roku roste. Může to být dáno rozvojem kavárenských řetězců, které za poslední roky zaplavily kolumbijský trh. Na nejznámější řetězce se podíváme v podkapitole 3.6. Za poslední čtyři roky celková spotřeba kávy vzrostla o 134 tisíc žoků. V posledním sledovaném roce 2014 Kolumbie zkonsumovala 1 475 000 žoků, což bylo o 27 tisíc více než v předchozím roce.

Při porovnání grafu 5 s grafem 6 zjistíme, že hodnoty se příliš neliší. Drobné odchylky jsou způsobeny tím, že i když je Kolumbie třetí nejproduktivnější země světa, malé zanedbatelné množství kávy také dováží. Dále musíme vzít v potaz, že v jednom grafu sledujeme kalendářní rok a v druhém rok hospodářský. V grafu 6 pozorujeme, že od hospodářského roku 2006/07 spotřeba domácí produkce významně vzrostla. V letošním roce se předpokládá spotřeba na úrovni z let 1996/97 až 1998/99, tedy 1 600 000 žoků.

Graf 6: Spotřeba domácí produkce kávy v období let 1990/91 – 2015/16



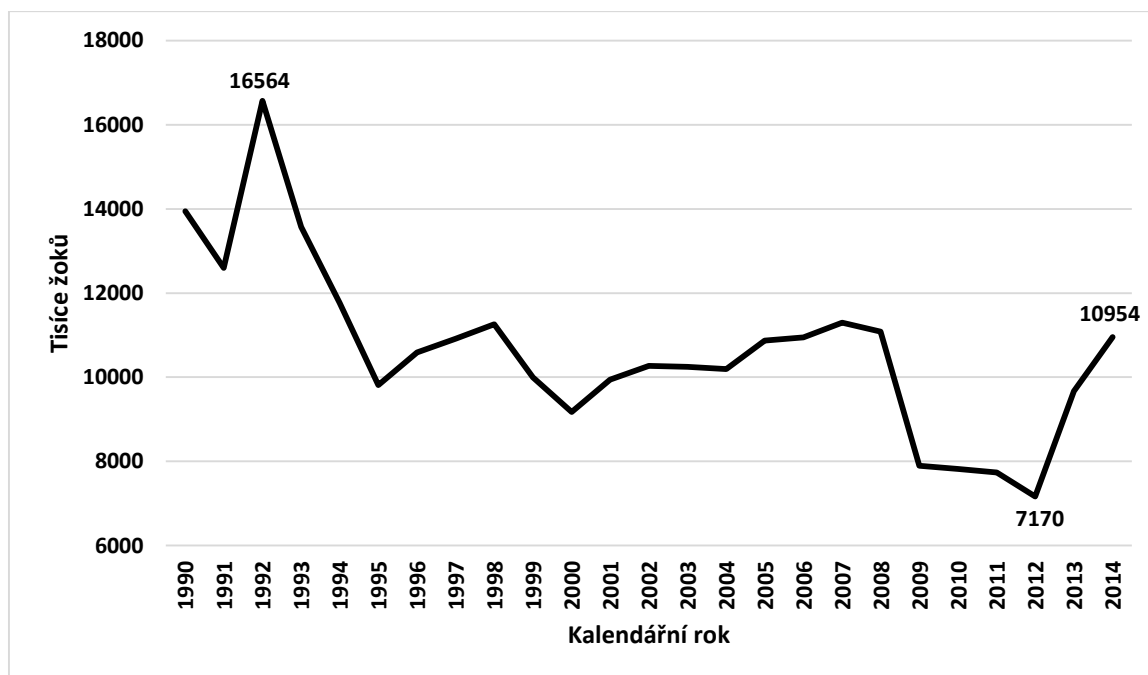
Zdroj: vlastní zpracování, údaje dostupné na webových stránkách ICO

ICO veřejně nepublikuje hodnoty importu u exportujících zemí, tudíž není možné zjistit přesná data, kolik kávy Kolumbie importuje. Kolumbijský statistický úřad poskytuje data pouze za skupinu Káva, čaj, kakao a koření. Hodnota importu této skupiny za únor 2016 činila 11,6 milionů amerických dolarů, ale nepodařilo se mi zjistit, jak velkou část z toho tvořila právě káva.

3.5 Export kolumbijské kávy

Kolumbie je třetí největší světový exportér kávy. Průměrně vyveze asi 80 % své produkce. Export logicky souvisí s produkcí. Když klesá produkce, klesá export a naopak. Při porovnání grafů 4 a 7 vidíme, že na počátku 90. let, kdy produkce dosahovala vysokých hodnot, rostl také objem exportu. V roce 1992 se vyvezlo 16 564 000 žoků kávy, což bylo maximum za sledované období. V následujících letech se export pohyboval kolem 10 milionů žoků za rok. K poklesu exportu došlo v roce 2008. Nejmenší množství kávy 7 170 000 žoků se vyvezlo v roce 2012 z důvodu nízké produkce způsobené již výše popsáním meteorologickým jevem La Niña. Od té doby hodnoty exportu rostou a v následujících letech by mělo dojít k dalšímu nárůstu vývozu díky očekávané vyšší produkci.

Graf 7: Velikost exportu kolumbijské kávy za období let 1990 – 2014



Zdroj: vlastní zpracování, údaje dostupné na webových stránkách ICO

3.6 Významné kolumbijské kavářenské společnosti

Jelikož je Kolumbie významným producentem kávy, je jasné, že se na kolumbijském trhu objevuje nespočet značek kávy a kavářských řetězců. Těm úspěšnějším se podařilo expandovat i na zahraniční trh. V následujících řádcích si představíme ty nejznámější kolumbijské společnosti.

Juan Valdez Café se prezentuje jako jediná světová kavářská společnost, která patří přímo producentům kávy. Tato značka byla založena v roce 2002 pod záštitou FNC, kdy byla otevřena první kavárna na bogotském letišti El Dorado. Na logu tohoto řetězce není nikdo jiný než vousatý Juan Valdez z obrázku 8. Tento řetězec se považuje za kolumbijskou kopii celosvětově známého řetězce Starbucks. Juan Valdez Café se již dostal na americký trh, přesněji do New Yorku a plánuje rozšíření i na Floridu. Na kavárny Juan Valdez můžeme narazit také v Koreji a Malajsii s tendencemi expanze do dalších asijských zemí. Tento řetězec rozjel svoji popularitu také pomocí sociálních sítí, např. na Facebooku má Juan Valdez Café již přes 3,5 milionů příznivců.⁵⁵

Amor Perfecto je společnost, která byla založena před patnácti lety jako obchod s domácími potřebami a s jedním oddělením pražené kávy. Zakladatel Luis Fernando Vélez nesouhlasil s faktem, že FNC nepodporovala malé pražírny. Vzepřel se této skutečnosti a začal po Kolumbii šířit kávovou kulturu na akademické úrovni prostřednictvím workshopů, seminářů apod. Tento řetěz má za cíl naučit Kolumbijce vychutnat si šálek kvalitní kolumbijské kávy. Amor Perfecto se zatím soustředí pouze na kolumbijský trh, ale již vyjednává rozšíření do Spojených států amerických a Asie.⁵⁶

Cafe Devotion bylo založeno v roce 2006. Tato společnost se snaží změnit způsob, jak se kolumbijská káva ve světě pije. Dle nich káva dosahuje nejvyšší kvality, když je čerstvá, proto se snaží servírování té nejčerstvější kávy. Kavárny Cafe Devotion nalezneme v Bogotě a New Yorku. Při exportu kávy do USA si zakládají na rychlosti přepravy, aby dodržovali své standardy čerstvosti.⁵⁷

⁵⁵ Juan Valdez Café [online]. Dostupné z: <http://www.juanvaldezcafe.com/es/colombia>.

⁵⁶ Amor Perfecto [online]. Dostupné z: <http://www.cafeamorperfecto.com/es/>.

⁵⁷ Cafe Devotion [online]. Dostupné z: <http://www.cafedevotion.com/>.

Azahar Coffee bylo založeno v roce 2010. Nejdříve se tato společnost prezentovala jako značka kávy, kterou prodávali do různých kaváren a restaurací. Poté ale otevřeli i svoji vlastní kavárnu Azahar Café v Bogotě. Strategii firmy mají založenou na tom, aby Kolumbijci pili kvalitní kávu sami a ne všechnu vyváželi do zahraničí. Začínají se orientovat i na americký trh. Otevřeli svoji první online prodejnu, kde si mohou Američané zakoupit kvalitní čerstvou kolumbijskou kávu.⁵⁸

Představili jsme si pouze výčet těch nejznámějších kolumbijských kavárenských řetězců. Kavárenský trh je v Kolumbii stále v rozkvětu a za poslední roky se rozvíjí vysokým tempem. Držme tedy palce, ať se jakékoliv kolumbijské společnosti podaří dostat na celosvětovou úroveň a stane se konkurentem velkých řetězců jako Starbucks, Costa Coffee apod.

⁵⁸ Azahar Coffee [online]. Dostupné z: <http://azaharcoffee.com/es>.

Závěr

Již od pradávna patří káva k oblíbeným nápojům mnoha lidí. Za odhalení povzbudivých účinků tohoto moku můžeme děkovat pastevci jménem Chaldi, který se považuje za objevitele kávovníku. Mekkou kávy je Etiopie, odkud se dostala do světa díky Holanďanům a Francouzům, kteří ji dovezli do svých kolonií. Kávovník patří k dřevinám o výšce 1,5 – 15 m a jeho plody připomínají třešně. Uvnitř plodu se nachází vždy dvě kávová zrna pokrytá několika vrstvami blanek a slupkou. Nejčastěji se obchoduje se dvěma druhy kávy, a to s kávou Arabica a Robusta. Tyto odrůdy se liší v mnoha aspektech, jako je velikost a tvar zrna, výška keře, ale i aroma a chuť. Kávové plody se sbírají několika způsoby, které jsou různě šetrné k rostlině i k jejím plodům. Každé poničení ovlivňuje výslednou kvalitu kávových zrn. Po sesbírání následuje proces zpracování. Existují tři metody – suché, mokré a polopromyté zpracování. Jak již názvy napovídají, odlišují se v objemu použité vody. Než je káva připravená k exportu, musí se zrnka ještě oloupat, vyleštit a roztřídit. Dále ještě experti provádí zkoušku chuti. Pokud touto zkouškou káva projde, balí se do žoků o hmotnosti 60 kg. Následně káva putuje do místa spotřeby pomocí lodní, pozemní, ale i letecké dopravy. Káva se praží až ve spotřebitelské zemi a podle délky pražení ji dělíme na jedenáct stupňů. Obecně platí, že jižanské státy preferují vyšší stupně pražení s nahořklou chutí a severské státy naopak nižší stupně s kyselejší chutí.

Druhá kapitola mé bakalářské práce se zabývá světovým trhem kávy. V úvodu kapitoly jsem se zaměřila na otázku, zda je káva druhou nejobchodovanější komoditou. Co se týče hodnot exportu, tak se neřadí ani do TOP 10 nejvíce vyváženého zboží. Problém nastává v tom, že káva je často cílem spekulantů, čímž se její hodnota zvyšuje. Dále se také liší cena zelené kávy od cen kávy pražené. Žádné statistiky s těmito hodnotami ale neexistují, tudíž je na každém čtenáři, zda se postaví na stranu zastánců tohoto názoru, či nikoliv. Následně jsem představila Mezinárodní organizaci pro kávu, založenou v roce 1963 v Londýně. Řídí se Mezinárodními kávovými dohodami, kterých bylo doposud sedm. Posláním této organizace je posílit na světovém trhu sektor s kávou, podporovat jeho dlouhodobě udržitelný rozmach a vyrovnat poptávku po kávě s její nabídkou. V další podkapitole jsem rozebrala největší producenty světa. Nejvíce kávy ročně vyprodukuje Brazílie následovaná Vietnamem a Kolumbií. Toto pořadí platí také pro export kávy. Dále jsem se podívala na spotřebu kávy, kdy největšími spotřebiteli jsou EU, USA a Brazílie. Importující země EU, USA a Japonsko dosahují nejvyšších hodnot importu. V následující podkapitole jsem se zaměřila na tvorbu ceny kávy a její nákup. Káva se dá nakoupit buď přímo na farmě, nebo na kávových burzách. Nejznámější burza, na které

se obchoduje káva Arabica, se nachází v New Yorku. Robusta se naopak nakupuje na kávové burze v Londýně. Cenu kávy ovlivňuje nabídka, poptávka, ale i stav zásob. V závěru této kapitoly jsem vyjmenovala nejznámější kavárenské řetězce, kterými jsou Starbucks, Costa Coffee, McCafé, Tchibo, CrossCafe a Tim Hortons.

Ve třetí kapitole jsem provedla analýzu kolumbijského trhu s kávou. V úvodu jsem představila Kolumbii z ekonomického, demokratického a geografického hlediska. Vyjmenovala jsem oblasti, ve kterých se pěstuje nejvíce kávy. Dále jsem se zaměřila na historii, kde jsem uvedla, že podle dochovaných záznamů se káva dostala do této země z Guyany přes venezuelské hranice. Na počátku dvacátého století se produkce kávy Arabica rozvíjela, až se nakonec Kolumbie stala druhým největším producentem světa. V roce 1965 vstoupila Kolumbie do Mezinárodní organizace pro kávu a od té doby se podílí na organizování trhu s kávou. V Kolumbii hraje významnou roli Národní federace pěstitelů káv, která sdružuje malé farmáře. Tato federace jim zaručuje odbyt jejich produkce vykoupením kávy minimálně za tržní cenu. To ale často vyústí v negativní efekt. Když je tržní cena nízká, tak Kolumbijci skladují kávu, která zvětrává a tím ztrácí na své kvalitě. Opakem je, když se cena pohybuje vysoko, farmáři tak sbírají i nezralé a poničené plody, což také snižuje kvalitu kávy. V tomto ohledu pak Kolumbijci dbají spíše na kvantitu než kvalitu kávy. V současné době je Kolumbie třetím nejvýznamnějším producentem kávy, na přelomu 21. století jí druhou pozici sebral Vietnam. Produkce za poslední roky významně roste. Jako důvod častých produkčních výkyvů jsem objevila dva meteorologické jevy El Niño a La Niña. Spotřeba kávy v Kolumbii není tak velká jako v Evropě nebo USA. Významné ale je, že se rok od roku zvyšuje. Kolumbie průměrně spotřebuje 20 % své produkce a zbylých 80 % vyexportuje do zahraničí. ICO veřejně nepublikuje hodnoty importu u exportujících zemí, tudíž se mi nepodařilo získat hodnoty kolumbijského importu. Pouze jsem uvedla množství importu skupiny Káva, čaj, kakao a koření, kterou uvádí Kolumbijský statistický úřad. V závěru jsem představila nejznámější kolumbijské kavárenské společnosti, kterými jsou Juan Valdez Café, Amor Perfecto, Cafe Devotion a Azahar Coffee. Nejdůležitějším je Juan Valdez Café, který se prezentuje jako jediná světová kavárenská společnost, která patří přímo producentům kávy.

V úplném závěru bych chtěla dodat, že tato bakalářská práce mi otevřela oči v oblasti kávy a začínám čím dál více vyhledávat kvalitní čerstvou kávu, nejlépe z Kolumbie. Už mě hostitel jen tak neuspokojí instantní kávou, kterou pijí jen v nejkrajnějším případě. A teď už jen odpověď na tu nejdůležitější otázku – kolik šálků kávy mě stála tato práce? Odpověď zní: 84!

Použitá literatura a zdroje

Knižní zdroje

- [1] ALCRAFT, Rob. *Káva*. 1. vyd. Čestlice: Rebo, 2008, 128 s. ISBN 978-80-255-0118-4.
- [2] AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o kávě*, Fontána 2003, 354 s., ISBN 80-7336-040-3.
- [3] CHARLES W. BERGQUIST. *Coffee and conflict in Colombia, 1886-1910*. [Paperback ed.]. Durham, N.C: Duke University Press 1986. ISBN 0822307359.
- [4] LIŠKA, Juraj a Jiří ROTH. *Kolumbijská triáda: káva, kokain, smaragdy*. Vyd. 1. Praha: Knižní klub, 2009, 182 s. Universum (Knižní klub). ISBN 978-80-242-2415-2.
- [5] MARCO PALACIOS. *Coffee in Colombia, 1850-1970: An economic, social, and political history*. 1. paperback ed. Cambridge: Cambridge University Press 2002. ISBN 0521528593.
- [6] NORMAN, Jill. *Káva*. 1. vyd. Bratislava: Champagne Avantgarde, 1992, 39 s. Malá knihovna encyklopedie kulinárního umění. ISBN 80-7150-047-x.
- [7] PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl*, Vyd. 1. Praha: Grada, 2010, 116 s. ISBN 978-80-247-2822-3.
- [8] ROSEN, Diana. *Rádce milovníka kávy: průvodce pro pravého znalce o tom, jak kupovat, připravovat a vychutnávat kávu*. Praha: Pragma, 1999, 160 s. ISBN 80-7205-685-9.
- [9] ŠTĚRBOVÁ, Ludmila. *Mezinárodní obchod ve světové krizi 21. století*. 1. vyd. Praha: Grada, 2013. Expert (Grada). 368 s. ISBN 978-80-247-4694-4.
- [10] VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Vyd. 1. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-87049-34-1.

Internetové zdroje

- [11] Amor Perfecto [online]. Dostupné z: <http://www.cafeamorperfecto.com/es/>.
- [12] Arabica Coffee Bean Varietals. *Coffee search* [online]. Dostupné z: <http://www.coffeeresearch.org/coffee/varietyals.htm>.

- [13] Azahar Coffee [online]. Dostupné z: <http://azaharcoffee.com/es>.
- [14] Banco de la República [online]. Dostupné z: <http://www.banrep.gov.co/>.
- [15] Café de Colombia [online]. Dostupné z: http://www.cafedecolombia.com/clientes/es/regulacion_nacional/.
- [16] Cafe Devotion [online]. Dostupné z: <http://www.cafedevotion.com/>.
- [17] Caravela Coffee [online]. Dostupné z: <http://www.caravela.coffee/>.
- [18] Costa Coffee [online]. Dostupné z: <http://www.costa-coffee.cz/>.
- [19] CrossCafe. [online]. Dostupné z: <http://www.crosscafe.cz/>.
- [20] DANE. *Departamento Administrativo Nacional de Estadística* [online]. Dostupné z: <http://www.dane.gov.co/>.
- [21] Degrees of Roast Pictorial. *Homeroasters* [online]. Dostupné z: <http://www.homeroasters.org/index.htm>.
- [22] Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia [online]. Dostupné z: <http://www.federaciondecafeteros.org/>.
- [23] FORERO ÁLVAREZ, Jaime a J. FURIO, Victoria. *Latin American Perspectives: Colombian Family Farmers' Adaptations to New Conditions in the World Coffee Market* [online]. Vol. 37, No. 2. Sage Publications, Inc., 2010, s. 93-110. Dostupné z: <http://www.jstor.org/stable/20684717>.
- [24] Historie. *Svět kávy* [online]. Dostupné z: http://www.svetkavy.cz/info_historie.php.
- [25] Historie kávy. *LAR CAFE* [online]. 2012. Dostupné z: <http://www.larcafe.cz/historie-kavy>.
- [26] International Coffee Organization [online], Dostupné z: <http://www.ico.org/>.
- [27] Juan Valdez Café [online]. Dostupné z: <http://www.juanvaldezcafe.com/es/colombia>.
- [28] Káva z cibetek. *Výborná káva* [online]. Dostupné z: http://www.vybornakava.cz/2011/kava_z_cibetek/.

- [29] Kávové listy [online]. Dostupné z: <http://kavovelisty.cz/>.
- [30] MARIA-ALEJANDRA GONZALEZ-PEREZ a SANTIAGO GUTIERREZ-VIANA. Cooperation in coffee markets: the case of Vietnam and Colombia. *Journal of Agribusiness in Developing and Emerging Economies*[online]. 2012, 2(1): 57-73. DOI: 10.1108/20440831211219237. Dostupné z: <http://www.emeraldinsight.com/10.1108/20440831211219237>.
- [31] MARK, Pendergast. Coffee Commodity. *Tea & Coffee Trade Journal* [online]. 2009. Dostupné z: <http://www.thefreelibrary.com/Coffee+second+only+to+oil%3F+Is+coffee+really+the+second+largest..-a0198849799>.
- [32] McCafé. *McDonald* [online]. Dostupné z: <http://www.mcdonalds.com.hk/en/mccafe.html>.
- [33] Minagricultura. *Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural* [online]. Dostupné z: <https://www.minagricultura.gov.co/Paginas/default.aspx>.
- [34] Mincomercio Industria y Turismo. *Ministerio de Comercio, Industria y Turismo* [online]. Dostupné z: <http://www.mincit.gov.co/mincomercioexterior/>.
- [35] Pražení. *Svět kávy* [online]. Dostupné z: http://www.svetkavy.cz/info_prazeni.php.
- [36] Srovnání kávy Arabica vs. Robusta. *Gourmet káva* [online]. Dostupné z: <http://www.gourmetkava.cz/srovnani-arabica-vs-robusta-17>.
- [37] Starbucks Coffee [online]. Dostupné z: <http://www.starbuckscoffee.com/>.
- [38] Tchibo [online]. Dostupné z: <http://www.tchibo.cz/>.
- [39] Tim Hortons [online]. Dostupné z: <https://www.timhortons.com/ca/en/index.php>.
- [40] Virmax. *Caravela Coffee* [online]. Dostupné z: <http://www.caravela.coffee/virmax/>.
- [41] Zpracování kávy. *Caffe08* [online]. Dostupné z: <http://www.caffe08.cz/zpracovani-kavy>.

Přílohy

Příloha 1: Seznam členských států ICO

	Vyvázející země (42)	Dovážející země (35)
1.	Angola	Japonko
2.	Bolívie	Norsko
3.	Brazílie	Rusko
4.	Burundi	Spojené státy americké
5.	Demokratická republika Kongo	Švýcarsko
6.	Ekvádor	Tunisko
7.	Etiopie	Turecko
8.	Filipíny	EU (28) Belgie
9.	Gabon	Bulharsko
10.	Ghana	Česká republika
11.	Guatemala	Dánsko
12.	Honduras	Estonsko
13.	Indie	Finsko
14.	Indonésie	Francie
15.	Jemen	Chorvatsko
16.	Kamerun	Irsko
17.	Keňa	Itálie
18.	Kolumbie	Kypr
19.	Kostarika	Litva
20.	Kuba	Lotyšsko
21.	Libérie	Lucembursko
22.	Madagaskar	Maďarsko
23.	Malawi	Malta
24.	Mexiko	Německo
25.	Nikaragua	Nizozemsko
26.	Panama	Polsko
27.	Papua-Nová Guinea	Portugalsko
28.	Paraguay	Rakousko
29.	Peru	Rumunsko
30.	Pobřeží Slonoviny	Řecko
31.	Rwanda	Slovensko
32.	Salvador	Slovinsko
33.	Sierra Leone	Spojené království
34.	Středoafriická republika	Španělsko
35.	Tanzanie	Švédsko
36.	Thajsko	
37.	Togo	
38.	Uganda	
39.	Vietnam	
40.	Východní Timor	
41.	Zambie	
42.	Zimbabwe	

Zdroj: About Us. Members of the International Coffee Organization. ICO [online]. 2016. Dostupné z: http://www.ico.org/members_e.asp?section=About_Us.

Příloha 2: Důležitá data mezinárodních dohod o kávě

ICA	Vstup v platnost	Prolongace	Vypršení
1962	Prozatímní: 1. 7. 1963 Definitivní: 27. 12. 1963		30. září 1968
1968	Prozatímní: 1. 10. 1968 Definitivní: 30. 12. 1968	Prodlouženo Rezolucí 264 od 30. 9. 1973 – 30. 9. 1975 Prodlouženo Rezolucí 273 od 30. 9. 1975 – 30. 9. 1976	30. září 1976
1976	Prozatímní: 1. 10. 1976 Definitivní: 1. 8. 1977	Prodlouženo Rezolucí 318 od 1. 10. 1982 – 30. 9. 1983	30. září 1983
1983	Prozatímní: 1. 10. 1983 Definitivní: 11. 9. 1985	Prodlouženo Rezolucí 347 od 30. 9. 1989 – 30. 9. 1991 Prodlouženo Rezolucí 352 od 1. 10. 1991 – 30. 9. 1992 Prodlouženo Rezolucí 355 od 1. 10. 1992 – 30. 9. 1993 Prodlouženo Rezolucí 363 od 1. 10. 1993 – 30. 9. 1994	30. září 1994
1994	Prozatímní: 1. 10. 1994 Definitivní: 19. 5. 1995	Prodlouženo Rezolucí 384 od 30. 9. 1999 – 30. 9. 2001	30. září 2001
2001	Prozatímní: 1. 10. 2001 Definitivní: 17. 5. 2005	Prodlouženo Rezolucí 432 od 30. 9. 2007 – 30. 9. 2008 Prodlouženo Rezolucí 438 od 30. 9. 2008 – 30. 9. 2009 Prodlouženo Rezolucí 443 od 30. 9. 2009 – 30. 9. 2010 Prodlouženo Rezolucí 444 od 30. 9. 2010 – 30. 9. 2011	1. února 2011
2007	Definitivní: 2. 2. 2011	Dohoda z roku 2007 je v platnosti na deset let s možností prodloužení na dalších osm let.	–

Zdroj: About Us. History. DATES OF INTERNATIONAL COFFEE AGREEMENTS. ICO [online]. 2016.
Dostupné z: <http://www.ico.org/documents/datesicas-e.pdf>.