



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΣΧΟΛΗ
ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ**

**Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ
ΣΤΗΝ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΤΟΥ

ΤΡΑΙΑΝΟΠΟΥΛΟΥ ΠΑΥΛΟΥ

(ΑΕΜ: FG30628)

Επιβλέπων : ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΟΥΤΟΥΖΙΔΟΥ

ΕΠΙΚΟΥΡΗ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ

ΦΛΩΡΙΝΑ ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ -2024



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ**

**Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ
ΣΤΗΝ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

του

ΤΡΑΙΑΝΟΠΟΥΛΟΥ ΠΑΥΛΟΥ

(ΑΕΜ: FG30628)

**Επιβλέπων : ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΟΥΤΟΥΖΙΔΟΥ
ΕΠΙΚΟΥΡΗ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ**

Εγκρίθηκε από την τριμελή εξεταστική επιτροπή την **17/10/2024**

.....
Ον/μο Μέλους
Ιδιότητα Μέλους

.....
Ον/μο Μέλους
Ιδιότητα Μέλους

.....
Ον/μο Μέλους
Ιδιότητα Μέλους

ΦΛΩΡΙΝΑ ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ - 2024

Copyright © 2024 – ΤΡΑΙΑΝΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΥΛΟΣ

Απαγορεύεται η αντιγραφή, αποθήκευση και διανομή της παρούσας εργασίας, εξ ολοκλήρου ή τμήματος αυτής, για εμπορικό σκοπό. Επιτρέπεται η ανατύπωση, αποθήκευση και διανομή για σκοπό μη κερδοσκοπικό, εκπαιδευτικής ή ερευνητικής φύσης, υπό την προϋπόθεση να αναφέρεται η πηγή προέλευσης και να διατηρείται το παρόν μήνυμα.

Οι απόψεις και τα συμπεράσματα που περιέχονται σε αυτό το έγγραφο εκφράζουν αποκλειστικά τον συγγραφέα και δεν αντιπροσωπεύουν τις επίσημες θέσεις του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας.

Ως συγγραφέας της παρούσας εργασίας δηλώνω πως η παρούσα εργασία δεν αποτελεί προϊόν λογοκλοπής και δεν περιέχει υλικό από μη αναφερόμενες πηγές.

Περίληψη

Ο καφές αποτελεί ένα από τα πιο ευρέως καταναλώσιμα ροφήματα παγκοσμίως, σχεδόν κάθε χώρα έχει τον δικό της τρόπο παρασκευής και κατανάλωσης του συγκεκριμένου ροφήματος. Το ρόφημα, παρασκευάζεται από την επεξεργασία των κόκκων του φυτού *Coffea sp.* Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες του φυτού που χρησιμοποιούνται για την δημιουργία του ροφήματος, η κάθε ποικιλία έχει τα δικά της οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (γεύση και άρωμα). Οι πιο γνωστές ποικιλίες είναι η *Coffea arabica*, δηλαδή η γνωστή ως ποικιλία αράμπικα η οποία είναι λιγότερο αρωματική και με πιο ήπια γεύση και η *Coffea canephora* ευρέως διαδεδομένη ως ρομπούστα με πιο έντονη γεύση πιο πικρή και λιγότερο αρωματική και έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε καφεΐνη. Ο καφές είναι τόσο δημοφιλές ρόφημα, όχι μόνο για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του αλλά και λόγω του αισθήματος διέγερσης που προκαλεί.

Οι οικονομικές επιπτώσεις του καφέ στην παγκόσμια οικονομία οφείλονται τόσο στην αγορά του φρέσκου καρπού για τις χώρες παραγωγής τους, στην επεξεργασία σε εργοστάσια κυρίως της Ευρώπης, αλλά και στην μεταπώληση του ροφήματος του καφέ, από διάφορα καταστήματα εστίασης που εδρεύουν σε όλες τις χώρες, όπως και στην Ελλάδα. Η επίδραση του καφέ επεκτείνεται και στην τοπική οικονομία, απασχολώντας ανθρώπους σε όλα τα στάδια, συγκομιδής και επεξεργασίας και μεταπώλησης παρέχοντας θέσεις εργασίας σε εκατομμύρια αγρότες, ειδικά στις υπό ανάπτυξη χώρες που πολλές οικογένειες εξαρτώνται αποκλειστικά από την καλλιέργεια καφέ. Ενώ στις αναπτυγμένες χώρες όλη η βιομηχανία του καφέ που περιλαμβάνει καφεκοπτεία, αλυσίδες καφετεριών και λιανοπωλητές συμβάλλοντας σημαντικά στην δημιουργία θέσεων εργασίας. Περιληπτικά ο καφές είναι ζωτικός για πολλές οικονομίες και κοινωνίες προσφέροντας ευκαιρίες.

Στην παρούσα διπλωματική διατριβή ερευνάται η εξέλιξη του καφέ σε όλα τα στάδια παραγωγής του και η επίδραση του στην οικονομία. Στο πλαίσιο της έρευνας, πραγματοποιήθηκε ανασκόπηση της βιβλιογραφίας οι οποίες συσχετίζονται με τα στάδια παραγωγής και της επεξεργασίας του καφέ, καθώς και οι οικονομικές επιπτώσεις που προσδίδει στις οικονομίες των σημαντικότερων χωρών παραγωγής και κατανάλωσης του συγκεκριμένου προϊόντος. Θα παρουσιαστεί η εξέλιξη του καφέ ανά τα χρονιά τόσο στις καλλιεργητικές απαιτήσεις, τα στάδια επεξεργασίας, τους τρόπους καταναλώσεις, όσο και της οικονομικής συνεισφοράς σε χώρες και περιοχές που είτε καταναλώνουν είτε παράγουν σημαντικές ποσότητες καφέ.

Abstract

Coffee is one of the most widely consumed beverages in the world, almost every country has its own way of preparing and consuming this beverage. The beverage is made by processing the beans of the plant *Coffea* sp. There are several varieties of the plant used to create the beverage, each variety having its own organoleptic characteristics (taste and aroma). The most popular varieties are *Coffea arabica*, known as the arabica variety which is less aromatic and has a softer taste (than robusta) and *Coffea canephora* widely known as robusta which has a more intense taste, more bitter and less aromatic and has a higher caffeine content. Coffee is such a popular beverage, not only for its organoleptic characteristics but also because of the feeling of stimulation it produces.

The economic impact of coffee on the global economy is due to the purchase of the fresh fruit for the producing countries, the processing in factories mainly in Europe, but also to the resale of the coffee beverage by various catering outlets located in all countries, as in Greece. The impact of coffee also extends to the local economy, employing people at all stages of harvesting, processing and resale, providing jobs for millions of farmers, especially in developing countries where many families depend solely on coffee cultivation. While in developed countries the entire coffee industry including coffee roasters, coffee chains and retailers contribute significantly to job creation. In summary, coffee is vital to many economies and societies, providing opportunities.

In this thesis the evolution of coffee in all stages of its production and its impact on the economy is investigated. As part of the research, a review of literature was conducted which correlate with the stages of production and processing of coffee, as well as the economic impact it adds to the economies of the major countries producing and consuming this product. The evolution of coffee over the years in terms of both cultivation requirements, processing stages, consumption patterns and economic contribution in countries and regions that either consume or produce significant quantities of coffee will be presented.

Πίνακας περιεχομένων

Περίληψη	5
Abstract.....	6
Πρόλογος	10
Εισαγωγή.....	11
Κεφάλαιο 1. Ιστορία του καφέ ανά τα χρόνια και τις χώρες	13
1.1 Ιστορική αναδρομή του καφέ σε παγκόσμιο επίπεδο.	13
1.2 Εξάπλωση του καφέ στην Ευρώπη.....	16
1.3 Η εξάπλωση του καφέ στην Ελλάδα.....	18
1.4 Κατάταξη κατανάλωσης καφέ στην Ευρώπη.	20
1.5 Κατάταξη χωρών παραγωγής καφέ.....	22
1.6: Το “λεξικό του καφέ”	24
Κεφάλαιο 2 ^ο : Ο καφές.	25
2.1 το φυτό του καφέ.	25
2.2 Οι ποικιλίες του καφέ.....	27
2.3. Καλλιεργητικές απαιτήσεις του καφέ.	29
2.4: Χημική σύσταση του καφέ.	32
2.5 Περιεκτικότητα διάφορων τύπων καφέ σε καφεΐνη.....	34
Κεφάλαιο 3 ^ο : Εναλλακτικές χρήσεις του καφέ.	35
Κεφάλαιο 4 ^ο : Μετασυλλεκτικά στάδια επεξεργασίας του καφέ.	37
4.1.1. Καβούρδισμα:.....	37
4.1.2 Μηχανές καβουρδίσματος,	40
4.2.1. Άλεσμα καβουρδισμένων κόκκων καφέ.	40
4.3 Συσκευασία του καφέ.....	44
4.4 Μηχανές παρασκευής καφέ.....	46
5. Η επίδραση του καφέ στην οικονομία.	51
5.1 Η επίδραση του καφέ στην παγκόσμια οικονομία.	52
5.2 Επίδραση του καφέ στην Ευρώπη.....	56
5.2.1 Επίδραση του καφέ στην οικονομία της Ευρώπης.....	59
5.2.2 Η Επίδραση του καφέ στην οικονομία της Ελλάδας.	62

5.2.3 Προοπτικές περαιτέρω τόνωσης της οικονομίας των χωρών από την βιομηχανία του καφέ.	65
Κεφάλαιο 6: Οικονομικές Προκλήσεις και Ευκαιρίες στη Βιομηχανία Καφέ.....	68
6.1: Διεθνές εμπόριο, ρυθμίσεις και κανονισμοί.....	68
6.2: Οικονομικές προκλήσεις.	71
6.3. Οικονομικές ευκαιρίες και τάσεις της αγοράς.	73
6.4.: Έμμεσοι τρόποι τόνωσης της οικονομίας από την βιομηχανία του καφέ.	75
Συμπεράσματα.....	76
Βιβλιογραφικές πηγές.....	80

Πρόλογος

Η εξέλιξη του καφέ από την καλλιέργεια και την επεξεργασία μέχρι την παραγωγή είναι μια πολυσύνθετη διαδικασία και μεσολαβούν αρκετά στάδια από την συλλογή των καρπών στην φάρμα μέχρι να καταλήξει στο φλιτζάνι των καταναλωτών. Αρχικά το πρώτο στάδιο το οποίο είναι η καλλιέργεια του καφέ και σε αυτό συμπεριλαμβάνεται η επιλογή τοποθεσίας η φύτευση και η επιλογή τρόπου συγκομιδής (χειροκίνητα ή με την υποστήριξη μηχανών). Έπειτα γίνεται η επιλογή του τρόπου επεξεργασίας των καρπών του καφέ. Υπάρχουν δυο διαδικασίες επεξεργασίας οι οποίες είναι πιο γνωστές, η πρώτη είναι η μέθοδος υγρής επεξεργασίας κατά την οποία οι καρποί του καφέ υποβάλλονται σε διαδικασία ζύμωσης και στην συνέχεια οι διαχωρισμένοι σπόροι πλένονται και ξηραίνονται. Ο άλλος τρόπος επεξεργασίας είναι η ξηρή μέθοδος, η οποία είναι πιο φυσική διότι οι καρποί απλώνονται στον ήλιο και ξηραίνονται. Και οι δυο μέθοδοι έχουν πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα. Στην συνέχεια ακολουθούν διάφορες μεθόδους δεύτερης ξήρανσης, πρώτης άλεσης και φρυγανίσματος. Τέλος γίνεται η επιλογή κατάλληλης συσκευασίας στιγμιαίος, κρύας ή ζεστής έκθλιψης, κλπ).

Ευκόλως εννοούμενο από τα παραπάνω είναι το γεγονός πως σε όλα αυτά τα στάδια παραγωγής και επεξεργασίας του καφέ απασχολούνται άνθρωποι και ολόκληρες οικογένειες, πόλεις, και χώρες βασίζονται στην αγοροπωλησία του καφέ κυρίως στην υπό ανάπτυξη χώρες όπως είναι η Κολομβία η Αιθιοπία και η Βραζιλία. Η αγορά του καφέ αποτιμάται σε δισεκατομμύρια δολάρια. Αρκετοί έχουν χαρακτηρίσει ότι ο καφές είναι το δεύτερο εμπορικότερο προϊόν μετά το πετρέλαιο. Η επίδραση του καφέ στην οικονομία είναι πολυδιάστατη και αυτό επεκτείνεται από την καλλιέργεια του στο χωράφι ως τον τελικό καταναλωτή. Οι κύριοι πωλητές του καφέ είναι οι αναπτυσσόμενες χώρες και οι κύριοι αγοραστές είναι οι αναπτυγμένες χώρες (όπως είναι η Ευρώπη). Στην Ευρώπη και στην Ελλάδα, ο καφές επηρεάζει την οικονομία κυρίως με την μεταπώληση είτε ετοιμών προϊόντων για άμεση κατανάλωση από καταστήματα εστίασης, είτε ως προϊόν που προορίζεται για οικιακή κατανάλωση αφού ακολουθηθεί ένας από τους πολλούς τρόπους επεξεργασίας, όπως είναι το βράσιμο (από τον οποίο παράγεται ο ελληνικός καφές), ο καφές θερμής εκχύλισης (από αυτήν την μέθοδο παράγεται ο καφές φίλτρου και ο εσπρέσο), η ψυχρή εκχύλιση (από την οποία παράγεται σαν τελικό προϊόν ο κρύος φίλτρου) και αλλά. Η μεγάλη επίδραση

του καφέ στην παγκόσμια οικονομία και οι καλλιεργητική διαδικασία του είναι ο λόγος που ώθησε στην συγγραφή της παρούσας πτυχιακής διατριβής.

Εισαγωγή

Ο σκοπός συγγραφής της παρούσας πτυχιακής διατριβής είναι για να διερευνηθούν όσον το δυνατό εκτενέστερα και να παρουσιαστούν δυο κυρίως θέματα. Το πρώτο είναι η εξέλιξη στην παραγωγική και στην καλλιεργητική διαδικασία του καφέ, και ο δεύτερος είναι η οικονομική επίδραση που έχει η καλλιέργεια του καφέ στις σύγχρονες οικονομίες των χωρών. Στο πρώτο μέρος θα διερευνηθεί ο παραδοσιακός τρόπος επεξεργασίας του καφέ καθώς και οι αλλαγές οι οποίες έχουν γίνει από όταν υπάρχουν αναφορές έως σήμερα, επίσης θα μελετηθούν και η πρόοδος που έχει πραγματοποιηθεί στις σύγχρονες καλλιέργειες συγκριτικά με τις πιο παλιές.

Στο δεύτερο μέρος, θα γίνει εκτενέστερη έρευνα και αναφορά στο οικονομικό αντίκτυπο που έχει στις κοινωνίες η καλλιέργεια του καφέ, η επεξεργασία του και η μεταπώληση του, θα προσπαθήσουν να απαντηθούν διάφορα τα ερωτήματα όπως για την θέση που καταλαμβάνει η Ελλάδα στην κατανάλωση καφέ, ποια χώρα έχει την μεγαλύτερη παραγωγή και ποια την μεγαλύτερη κατανάλωση καθώς και τι μέρος του ΑΕΠ (Ακαθάριστο Εγχώριο Προϊόν) καταλαμβάνει η πώληση του καφέ σε αυτές τις χώρες.

Ο λόγος που αποφασίστηκε το συγκεκριμένο θέμα πτυχιακής διατριβής είναι διότι ο καφές αποτελεί ένα από τα πιο διαδεδομένα ροφήματα παγκόσμιος, και έχει σημαντικό αντίκτυπο στην παγκόσμια οικονομία.

Στο πρώτο κεφάλαιο θα παρουσιαστεί μια ιστορική αναδρομή του καφέ σε παγκόσμιο επίπεδο αλλά και στην Ευρώπη και στην Ελλάδα, θα αποδοθούν στοιχεία σχετικά με τις πρώτες καλλιέργειες καφέ καθώς και ποτέ και με ποιον τρόπο εξαπλώθηκε σε όλο τον κόσμο. Επίσης θα γίνει μια προσπάθεια να απαντηθούν τα ερωτήματα ποια είναι η χώρα με την μεγαλύτερη κατανάλωση και την μεγαλύτερη παραγωγή καφέ καθώς και σε ποια θέση βρίσκεται η Ελλάδα.

Το δεύτερο κεφάλαιο της παρούσας διπλωματικής εργασίας θα αφορά το φυτό του καφέ, θα παρουσιαστεί μια βοτανική ταξινόμηση του φυτού καθώς και τα μέρη του φυτού. Επιπλέον θα γίνει ανάλυση του καρπού σε ποια κατηγορία ανήκει και τα μέρη από τα οποία αποτελείτε. Θα γίνει αναφορά στις ποικιλίες του καφέ, και θα δοθεί

απάντηση στα ερωτήματα σχετικά το ποιες είναι οι πιο ευρέως διαδεδομένες ποικιλίες που καλλιεργούνται, τις διαφορές που έχουν μεταξύ τους, και τα χαρακτηριστικά της εκάστοτε ποικιλίας. Επίσης θα αναφερθούν οι καλλιεργητικές συνθήκες και οι καλλιεργητικές απαιτήσεις που έχει το φυτό, σε αυτό το σημείο θα γίνει αναφορά στις χώρες στις οποίες καλλιεργείται το φυτό και τι ιδιαίτερα χαρακτηριστικά προσδίδουν ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες τους. Στο ίδιο κεφάλαιο θα παρουσιαστεί και μια χημική σύσταση του καφέ, και την επίδραση που έχει στον ανθρώπινο οργανισμό.

Το τρίτο κεφάλαιο της παρούσας πτυχιακής διατριβής θα αφορά τις χρήσεις του καφέ, πέρα από την συνηθισμένη, δηλαδή αυτή του ροφήματος. Θα παρουσιαστούν, διάφορες εναλλακτικές χρήσεις και τα οφέλη που έχουν αυτές τόσο στην οικονομία όσο και στον λόγο τον οποίον χρησιμοποιούνται. Μία τέτοια χρήση είναι η χρήση διάφορων φυτικών μερών του καφέ στην φαρμακοβιομηχανία και στην αισθητική. Η χημική ανάλυση του, το καθιστά ένα ευεργετικό προϊόν, και έτσι με αυτές τις χρήσεις η καλλιέργεια του καφέ τονώνει την οικονομία και από διαφορετικό μετερίζι πέρα του συνηθισμένου.

Στο τέταρτο κεφάλαιο θα παρουσιαστούν τα στάδια επεξεργασίας του καφέ από την παραγωγή ως την τελική συσκευασία. Θα παρουσιαστούν, επίσης όλες οι τεχνικές κουρδίσματος, ο σύγχρονος και ο παραδοσιακός τρόπος άλεσης, οι συσκευασίες που χρησιμοποιούνται και οι ιδιαίτερες προδιαγραφές που θα πρέπει να πληρούν με στόχο ο καφές να φτάσει στον τελικό καταναλωτή στην βέλτιστη δυνατή κατάσταση όσον αφορά τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

Στο πέμπτο κεφάλαιο θα παρουσιαστούν τα οικονομικά στοιχεία που συσχετίζονται με την καλλιέργεια και την μεταπώληση του καφέ, θα παρουσιαστεί η επίδραση που ασκεί στην παγκόσμια οικονομία, διότι είναι ένα προϊόν το οποίο καταναλώνεται παγκοσμίως, σε αυτό το σημείο θα γίνει αναφορά στις χώρες που καλλιεργούν τον καφέ και έχουν συσχετίσει την οικονομία τους σε αυτή την καλλιέργεια. Επίσης θα γίνει αναφορά στην επίδραση που έχει η κατανάλωση του καφέ (και η μεταπώληση του) στην ευρωπαϊκή και ελληνική οικονομία. Είναι γνωστό ότι υπάρχουν χώρες που η μεταπώληση του καφέ είναι έντονα συνυφασμένη με την οικονομία.

Στο έκτο κεφάλαιο της παρούσας πτυχιακής θα παρουσιαστούν διάφοροι έμμεση τρόποι τόνωσης της εκάστοτε οικονομίας πέρα από την πώληση και καλλιέργεια του καφέ, ένας από αυτούς τους τρόπους είναι η διεξαγωγή φεστιβάλ τα οποία προσελκύουν κόσμο και τονώνουν την οικονομία της περιοχής που τα διοργανώνει.

Στο τελευταίο κεφάλαιο, θα παρουσιαστούν τα συμπεράσματα που έχουν βγει από την παρούσα πτυχιακή διατριβή τα οποία συμπεράσματα θα συσχετίζονται τόσο με την καλλιέργεια και την εξέλιξη του καφέ όσο και με το οικονομικό προφίλ του. Τέλος θα αποτυπωθούν διάφορες προτάσεις που υπάρχουν σχετικά με την εξέλιξη της καλλιέργειας και θα συσχετιστούν με την πρόοδο των γεωργικών καλλιεργειών, αλλά και με την τόνωση της οικονομίας με ποικίλους τρόπους πέρα από τους συνηθισμένους.

Κεφάλαιο 1. Ιστορία του καφέ ανά τα χρόνια και τις χώρες

1.1 Ιστορική αναδρομή του καφέ σε παγκόσμιο επίπεδο.

Η ιστορία του καφέ είναι πλούσια και έχει ρίζες οι οποίες εκτείνονται ανά τους αιώνες σε όλες τις ηπείρους και χώρες του κόσμου. Παλαιότερα, υπήρχε η πεποίθηση πως οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι έκαναν χρήση του καφέ ως ευεργετικό ρόφημα, όμως αυτό διαψεύδεται από τις ιστορικές αναφορές. Η ιστορία του καφέ, με τα ως τώρα γνωστά δεδομένα, φαίνεται να ξεκινάει από την Αιθιοπία, πιο συγκεκριμένα στα νότια της χώρας, όπου υπάρχουν οι πρώτες αναφορές χρήσης του κόκκου του καφέ, αλλά όχι με την σημερινή τους μορφή (ως ρόφημα), αλλά σε στερεή μορφή (Περριέ-Ρομπέρ, 2004). Ένας μύθος, ο οποίος πιστεύεται μέχρι και σήμερα, αναφέρει ότι, ένας βοσκός διαπίστωσε πως όταν οι κατσίκες του έτρωγαν τους καρπούς ή τα φύλλα των καφεόδεντρων, γινόντουσαν πιο ευδιάθετες και υπερκινητικές, και αυτό τον οδήγησε να το μοιραστεί με άλλους, όμως δεν μπορούσαν να αναλύσουν το γεγονός, ώσπου το μοιράστηκε με έναν ιερέα ο οποίος μελέτησε των καρπό του καφεόδεντρου. Η πρώτη χρήση καφέ από τους ανθρώπους φαίνεται να έγινε από τους πολεμιστές της Αιθιοπίας, οι οποίοι δεν κατανάλωναν τον καφέ ως ρόφημα, αλλά φτιάχνανε μια συνταγή που αποτελούταν από ζωικό λίπος μαζί με σπασμένο καρπό καφέ, και τους έδιναν ένα σφαιρικό σχήμα και τα κατανάλωναν ως πηγή ενέργειας σε πολεμικές περιόδους που η εύρεση τροφής ήταν δύσκολη.

Έπειτα, ο καφές από τα νότια της Αιθιοπίας, πέρασε στην Υεμένη, που το μετέφεραν οι σκλάβοι. Οι σκλάβοι κατανάλωναν των καρπό του καφέ, γιατί τους βοηθούσε να αντέξουν τις δυσμενείς συνθήκες. Παρατηρώντας αυτό οι ιερείς των ασκητικών κοινοτήτων του Ισλάμ, γνωστοί ως Σουφί, εκμεταλλεύτηκαν τις ευεργετικές ιδιότητες

του καφέ με στόχο να μπορούν να παραμείνουν ξύπνιοι και ενεργητικοί στο πρόγραμμα προσεχών τους που διαρκούσε όλο το βραδύ. Η κατανάλωση του καφέ ως ρόφημα, καθώς και ως καλλιέργεια φαίνεται πως άρχισε στα μέσα του 14^{ου} αιώνα μ.Χ. έως τις αρχές του 15^{ου} αιώνα μ.Χ.. Υπάρχουν αναφορές για καταστήματα πωλήσεις του καφέ ως ρόφημα στην Μέκκα της Σαουδικής Αραβίας το 1414, που θα μπορούσαν να θεωρηθούν πως αποτελούν οι προκάτοχοι των σημερινών καφετειών ή καφετεριών. Στις αρχές του 16^{ου} αιώνα μ.Χ., υπάρχουν σύμφωνα με τις βιβλιογραφίες οι πρώτες αναφορές για την χρήση του καφέ ως ζεστό ρόφημα στην Αίγυπτο, στην Δαμασκό και στην Κωνσταντινούπολη όπου οι άνθρωποι κυρίως οι άντρες κατανάλωναν ένα ζεστό ρόφημα το οποίο ήταν φτιαγμένο από σπασμένους κόκκους καφέ με νερό το οποίο έβραζε σε σκεύη σαν τα σημερινά μπρίκια, στα πρώτα καφενεία και εκάστοτε και στα τζαμιά. Επειδή οι άνθρωποι στις ισλαμικές χώρες προτιμούσαν να καταναλώνουν καφέ στα καφενεία από το να επισκέπτονται τους χώρους λατρείας η χρήση του καφέ απαγορεύτηκε προς τα τέλη του 16^{ου} αιώνα μ.Χ. από τους κληρικούς βγάζοντας φήμες πως είναι ένα είδος απαγορευμένου κρασιού, καταστρέφοντας τα σκεύη παρασκευής του καφέ, και δημιουργώντας προβλήματα στους καλλιεργητές και στους πωλητές του, παρ' όλα αυτά η απόλαυση του καφέ επικράτησε έναντι αυτής της δυσφήμισης που έγινε από τους κληρικούς (Standage, 2006).

Από την Κωνσταντινούπολη του 15^{ου}-16^{ου} αιώνα μ.Χ. φαίνεται το ρόφημα του καφέ να εξαπλώθηκε γρήγορα σε όλη την Οθωμανική αυτοκρατορία και στην συνέχεια σε όλη την σημερινή Ευρώπη. Με τις αποικιοκρατίες και με το εμπόριο που πραγματοποίησαν οι Ευρωπαίοι μετέφεραν τον καρπό του καφέ το παραγόμενο ρόφημα και τις γνώσεις που είχαν αποκτήσει για την καλλιέργεια του σε όλες τις αποικίες. Οι Άγγλοι αποικιοκράτες το μετέφεραν στην Βραζιλία, όπου από τότε (τέλη του 16^{ου} αιώνα), έως και σήμερα θεωρείται ένας από τους μεγαλύτερους παραγωγούς καφέ στον κόσμο. Ενώ οι έμποροι Ολλανδοί μετέφεραν το ρόφημα του καφέ από τα βάθη της Ασίας.

Ο καφές φημολογείται πως έφτασε στις αρχές του 18^{ου} αιώνα, από τον καπετάνιο του Γαλλικού πολεμικού ναυτικού Γκαμπριέλ ντε Κλιού που ζούσε στην Μαρτινίκα, και έτσι άλλαξε η ιστορία στην αγροτική ζωή της. Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα μ.Χ. ο καφές εξαπλώθηκε σε περιοχές ανάμεσα στον Τροπικό του καρκίνου και του Αιγόκερου (περιλαμβάνει τις ζώνες που βρίσκονται ανατολικά και δυτικά του ισημερινού) που δημιουργήθηκαν φυτείες καφέ τις οποίες έφεραν στην περιοχή Ευρωπαίοι έμποροι. Το 1860, στην Χαβάη και στην Νέα Υόρκη ιδρύθηκαν τα πρώτα

χρηματιστήρια του καφέ και ο λόγος ήταν γιατί η δημοφιλία του καφέ οδήγησε τους εμπόρους σε αισχροκέρδεια.

Η εξέλιξη του καφέ με την μορφή ροφήματος αντικατοπτρίζεται από τότε σε όλα τα μήκη και τα πλάτη του κόσμου δεν είναι λίγες οι χώρες οι οποίες έχουν ως σήμα κατατεθέν τους κάποιο συγκεκριμένο είδος καφέ που μπορεί να διαφέρει από τους υπολοίπους στο τρόπο παρασκευής ή στην συνταγή που χρησιμοποιείται. Ο καφές αποτέλεσε την δύναμη για τους φτωχούς αγρότες να ελπίζουν σε κάτι καλύτερο, και ακόμα και σήμερα οι υπό ανάπτυξη χώρες βασίζονται κυρίως στην καλλιέργεια του δέντρου του καφέ. Έχοντας προστεθεί σε αυτό αρκετή τεχνογνωσία όπως διαφορετικοί τρόποι εκχύλισης, φίλτρου ή κρύας εκχύλισης και ποικιλία παρασκευής και συνταγών όπως παραδείγματος χάρη προσθήκη πάγου ή ανάμειξή με γάλα, και η εξέλιξη δεν σταματάει εδώ γιατί ακόμα και σήμερα δημιουργούνται νέοι τρόποι παρασκευής και καινούριες συνταγές με βάση το ρόφημα του καφέ που πλέον έχει γίνει μια καθημερινή ανάγκη για αναρίθμητους λάτρεις σε όλο τον κόσμο.

1.2 Εξάπλωση του καφέ στην Ευρώπη.

Στην Ευρώπη, που σήμερα κατέχει την πρώτη θέση στην κατανάλωση καφέ παγκοσμίως ο καφές φαίνεται να έφτασε στα τέλη του 16^{ου} αιώνα μ.Χ.. Οι Ευρωπαίοι που ασχολούνταν κυρίως με το εμπόριο, ταξίδεψαν στα βάθη της Μέσης Ανατολής, οπού ήδη είχαν αρχίσει να δημιουργούνται τα πρώτα καφεενεία, και έκαναν λόγο για ένα αραβικό ρόφημα το οποίο κατανάλωναν οι Άραβες το οποίο προέρχεται από τον καρπό του καφεόδεντρου με την προσθήκη νερού σε ζεστή φωτιά. Το ρόφημα αυτό, ανέφεραν οι Ευρωπαίοι έμποροι πως είχε έντονη γεύση και οσμή, και προσέφερε στους Άραβες ευεξία και ενέργεια. Οι Βενετοί έμποροι ήταν αυτοί που πρώτοι κατάλαβαν, πως αυτό το προϊόν είχε προοπτικές εξέλιξης και αποφάσισαν στις αρχές του 17^{ου} αιώνα μ.Χ. να ξεκινήσουν την εισαγωγή καφέ από την Μέση Ανατολή προς την Ιταλία. Οι Ιταλοί έμποροι εισήγαγαν μεγάλες ποσότητες και προσπαθούσαν να εξάγουν το προϊόν όχι μόνο να τα κατανάλωναν για ίδια χρήση, έτσι οι Άραβες έχασαν το μονοπώλιο που κατείχαν έως τότε στην εξαγωγή του καφέ και απέκτησαν αντίπαλο τους Ιταλούς. Οι αργές μεταφορές της εποχής, και οι συνθήκες μεταφοράς έφεραν αντιμέτωπους τους Ιταλούς με ένα πρόβλημα, και αυτό ήταν πως οι σπόροι δεν θα έπρεπε να βλαστάνουν κατά την μεταφορά τους, η λύση σε αυτό το πρόβλημα ήταν οι κόκκοι του καφέ να

έχουν υποστεί μια επεξεργασία πριν την μεταφορά τους. Τα στάδια της επεξεργασίας ήταν ο βρασμός και το καβούρδισμα των κόκκων. Ο κύριος προμηθευτής του καφέ από τον οποίο αγόραζαν οι Βενετοί ήταν οι αγρότες της Υεμένης. Την ίδια περίοδο οι Ολλανδοί, οι οποίοι είχαν γνώσεις βοτανολογίας, επεξεργάστηκαν την καλλιέργεια του καφεόδεντρου, και σε συνδυασμό με τις γνώσεις και την εξωστρέφεια των εμπόρων πραγματοποιήθηκε απόπειρα καλλιέργειας του καφέ στην αποικία της Ιάβας που βρίσκεται στην ανατολική Ολλανδία (Βιβλίο του καφέ, 2015). Το δέντρο του καφέ στην Ολλανδία έφτασε από έναν ολλανδό έμπορο, ο οποίος έκλεψε ένα δέντρο καφέ από την Μόκα της Ασίας, το δέντρο ευδοκίμησε και έτσι δημιουργήθηκε η ποικιλία καφέ Mocha-Java. Από την Ολλανδία στην συνέχεια ο καφές μεταφέρθηκε στα νησιά Μπαλί, Τιμόρ και Σουμάτρα. Ταυτόχρονα, με την εξάπλωση του καφέ στην Βενετία και στην Ολλανδία το ρόφημα του καφέ είχε είδη εξαπλωθεί στην Οθωμανική Αυτοκρατορία (τον 16^ο αιώνα μ.Χ.), το οποίο το αγόραζαν από τους Άραβες. Η Κωνσταντινούπολη και το Άμστερνταμ, έγιναν οι δύο πόλεις σήμα κατατεθέν και άρρηκτα συνδεδεμένοι με τον καφέ. Και ειδικά το ζεστό ρόφημα που παρασκευαζόταν στην Κωνσταντινούπολη, τράβηξε το ενδιαφέρον των Ευρωπαίων εμπόρων και με κάθε επίσκεψη τους στην πόλη έφερναν πίσω στις πατρίδες τους αυτό το ρόφημα. Για την μεταφορά του καφέ στην Γαλλία και το Παρίσι υπάρχουν δύο πιθανά ενδεχόμενα. Το πρώτο αναφέρει πως ο καφές μεταφέρθηκε στην Γαλλία, από τον πρέσβη Σουλεϊμάν Αγά και έγινε αρεστό στις υψηλές κοινωνικές τάξεις και έτσι άνοιξε το πρώτο καφεενείο στο Παρίσι το 1686, (Standage, 2006). Το δεύτερο ενδεχόμενο αναφέρει πως ο καφές έφτασε στην πόλη του Παρισιού το 1714, όπου ο δήμαρχος του Άμστερνταμ, δώρισε στον βασιλιά της Γαλλίας Λουδοβίκο ΙΔ, ένα δέντρο καφέ κατά την διάρκεια επίσημης επίσκεψης του στην Γαλλία. Ο Λουδοβίκος, γνώριζε την αξία του καφεόδεντρου, και την δυναμική που είχε το ρόφημα, και είχε ως όραμα η χώρα του να καταφέρει να γίνει και αυτή μια από αυτές που θα παρήγαγαν την δικιά τους ποικιλία καφέ, και έτσι αποφάσισε να φυτέψει το δώρο του δημάρχου του Άμστερνταμ στον Βοτανικό κήπο της Γαλλίας και ευελπιστούσε να καταφέρει να ευδοκιμήσει (Βιβλίο του καφέ, 2015). Το 1730 αφού το όραμα του Λουδοβίκου ΙΔ, έγινε πράξη τα καφεόδεντρα άρχισαν να καλλιεργούνται σε όλη την έκταση, και στις αποικίες της Γαλλίας.

Στην Αγγλία, ο καφές ως ρόφημα φαίνεται να έφθασε το 1650, όπου γίνεται αναφορά για το πρώτο καφεενείο στην πόλη της Οξφόρδης, και μετέπειτα σε όλη την χώρα. Τα καφεενεία της Αγγλίας είχαν πνευματικό προφίλ και υπήρξαν χώροι ανταλλαγής κοινωνικών πολιτικών και θρησκευτικών απόψεων. Τα καφεενεία της Αγγλίας

ονομάστηκαν με τον όρο ‘renny universities’, σε ελεύθερη μετάφραση σημαίνει το πανεπιστήμια της δεκάρας, δηλαδή χώροι φθηνής εκπαίδευσης (ruste, 2024)

Στην Γερμανία, υπάρχουν αναφορές πως το πρώτο καφενείο άνοιξε το 1677, και στην συνέχεια ακολούθησαν και άλλα. Η Γερμανία όμως ήταν μια χώρα που δεν προσπάθησε ποτέ την καλλιέργεια του καφέ, και αρκέστηκε μόνο στην κατανάλωση και την πώληση σε καφενεία (Standage, 2006)

Με αυτόν τον τρόπο και την συγκεκριμένη χρονική σειρά ο καφές έγινε γνωστός σε όλη την Ευρώπη, η οποία πλέον κατά κύριο λόγο δεν παράγει καφέ αλλά εισάγει από την Αμερική και την Αφρική, όμως είναι ο μεγαλύτερος αγοραστής παγκοσμίως. Κάθε χώρα της Ευρώπης δημιουργεί την δική της συνταγή καφέ που κάποιες φορές είναι και σήμα κατατεθέν πόλεων και χώρων. Ο καφές στην Ευρώπη έχει εξελιχθεί σε επιστήμη, που οι ενδιαφερόμενοι παρακολουθούν τεχνοτροπίες με θέμα τον καφέ. Η εξέλιξη του όμως συνεχίζεται μέχρι και σήμερα, οπου επαγγελματίες του χώρου μελετούν τις ιδιότητες του καφέ και δημιουργούν καινούρια προϊόντα και συνταγές, βάση των απαιτήσεων του καταναλωτικού κοινού και τις ανάγκες της αγοράς.

1.3 Η εξάπλωση του καφέ στην Ελλάδα.

Η εξέλιξη του καφέ στην Ελλάδα, είναι πλούσια και έχει επιρροές από ιστορικά και πολιτικά γεγονότα. Οι πρώτες αναφορές για τον ελληνικό καφέ που συναντάται μέχρι σήμερα γίνονται την περίοδο της τουρκικής κατοχής. Ο καφές γίνεται μέρος της ελληνικής καθημερινότητας τα χρόνια της κατοχής. Η εξάπλωση του ξεκίνησε από την Θεσσαλονίκη και τις περιοχές της βορείου Ελλάδος, οι κάτοικοι εκείνων των περιοχών είχαν πιο άμεσα την επίδραση των Τούρκων και υιοθετούσαν πιο εύκολα τις συνήθειες τους. Η φθορά των Ελλήνων με τους Τούρκους έχει ως αποτέλεσμα μόνο στην πόλη της Θεσσαλονίκης να λειτουργούν εκείνη την περίοδο πάνω από 300 καφενεία, στα οποία σύχναζαν και Έλληνες και Τούρκοι. Παρόμοια εικόνα φαίνεται να υπάρχει και σε όλες τις πόλεις της Μακεδονίας και της Θράκης. Στην νότια Ελλάδα, και στην σημερινή πρωτεύουσα τα καφενεία και ο καφές εμφανίστηκαν λίγο αργότερα (Μισεγιάννη, 2015). Τα καφενεία της κατοχικής περιόδου καθώς και της μεταπολεμικής δεν είχαν την μορφή που έχουν σήμερα, το μοναδικό κοινό τους στοιχείο ήταν ότι οι άνθρωποι πηγαίνουν σε αυτά και απολάμβαναν τον καφέ τους και

γινόντουσαν συζητήσεις, όμως τα καφεενεία τότε, λειτουργούσαν ως καφεκοπτεία με σκοπό να αγοράζει ο κόσμος καφέ για να το παρασκευάζει σπίτι του.

Ο καφές για να καταλήξει στο ποτήρι εκείνη την εποχή υπέστη πρώτα μια επεξεργασία αρχικά αλέθεται με την βοήθεια ενός χειροκίνητου μύλου και στην συνέχεια καβουρδίζοταν σε ένα σκεύος σαν τα σημερινά τηγάνια τα οποία για να διατηρήσουν το άρωμα του καφέ έκλειναν με μεταλλικό καπάκι.

Εκείνα τα χρόνια ο καφές ήταν ένα ακριβό προϊόν, οι Τούρκοι τον απολάμβαναν χωρίς καμία πρόσμειξη, οι Έλληνες όμως, επειδή δεν είχαν την ίδια οικονομική άνεση ανακάτευαν κατά την άλεση τον καφέ με σιτάρι, κριθάρι και το πιο σύνηθες το ρεβίθι για να αυξήσουν την ποσότητα του (Μισεγιάννη,2015)

Οι έμποροι της εποχής εκείνης ανακαλύπτουν το κενό στην αγορά του καφέ, και αυτό δεν είναι άλλο από την έλλειψη εξειδίκευσης και έτσι με φειδωλά βήματα ανοίγει το πρώτο εξειδικευμένο καφεκοπτείο στην πόλη της Αθήνας το 1910, το καφεκοπτείο ανοίγει από την οικογένεια Μπέλκα και είναι το πρώτο που πουλάει καφέ αλεσμένο και καβουρδισμένο ή σε κόκκους (Ruste, 2024). Έπειτα ακολούθησαν και άλλα το καφεκοπτείο της οικογένειας Ριζοπούλου το 1914 και στην συνέχεια το καφεκοπτείο Μισεγιάννη, και το καφεκοπτείο Λουμίδη. Τα δύο τελευταία άλλαξαν την ιστορία της Ελλάδας στον καφέ διότι πέρα από τον παραδοσιακό ελληνικό καφέ έφεραν στην ελληνική αγορά εισαγόμενα προϊόντα καφέ όπως καφές φίλτρου και μηχανές παρασκευής γαλλικού καφέ (Μισεγιάννη,2015). Η αγορά για τα καφεκοπτεία ήταν πολλά υποσχόμενη και έτσι ακολούθησαν, και άλλα καφεκοπτεία σε πολλές πόλεις της Ελλάδας. Το 1936, με σκοπό να επιλυθούν τα προβλήματα του κλάδου, ιδρύεται ο πανελλήνιος σύλλογος καφεκοπτών Ελλάδας. Τα επόμενα σχεδόν πενήντα χρόνια, τα καφεενεία απέκτησαν πολιτικό και κοινωνικό χαρακτήρα, μέσα σε αυτά οι αγρότες αντάλλαζαν απόψεις, και οι άντρες μιλούσαν σχετικά με την πολιτική και άλλα θέματα.

Στην δεκαετία του 1990, τα καφεενεία αλλάζανε μορφή, ήδη από το 1980 άρχισαν και πολλές γυναίκες να τα επισκέπτονται. Στις αρχές της δεκαετίας του ενενήντα, εκτός από τα παραδοσιακά καφεενεία άνοιξαν και πολλές καφετέριες, οι οποίες πέρα από τον ελληνικό καφέ σέρβιραν και άλλα είδη όπως φίλτρου, espresso, και στιγμιαίο. Ο στιγμιαίος καφές έμελλε να γίνει για πολλά χρόνια σήμα κατατεθέν της Ελλάδας, ειδικά με την ελληνική καινοτομία του γνωστού φραπέ, ο οποίος συντρόφευε την νεολαία της εποχής για πολλά χρόνια (coffees.gr, 2020). Η πτώση του κρύου στιγμιαίου καφέ άρχισε να γίνεται την δεκαετία του 2000 με την, προσθήκη στην αγορά μηχανών καφές εσπρέσο και την ελληνική ανακάλυψη του κρύου εσπρέσο.

Ο καφές για τους Έλληνες πλέον είναι συνδεδεμένος με την καθημερινότητα τους. Και σχεδόν ο κάθε ενήλικος απολαμβάνει τον καφέ του. Η ελληνική αγορά είναι διαρκώς εξελισσόμενη στο θέμα του καφέ και δίνουν χώρο για νέες συνταγές και νέους τρόπους παρασκευής όπως, ο κρύος φίλτρου, το latte και καφέδες με προσθήκη φυτικών υποκατάστατων γάλακτος. Επίσης οι Έλληνες έχοντας μεγάλη τριβή με τις ποικιλίες του καφέ (αράμπικα - ρομπούστα) ψάχνουν να βρουν την ιδανική αναλογία που ικανοποιεί τις απαιτήσεις τους, καθώς και την χώρα προέλευσης του καφέ που απολαμβάνουν όπως (Brazil, Ονδούρα, Αιθιοπία και άλλα), διότι γνωρίζουν ότι η γεωγραφική θέση προσδίδει διαφορετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στην καθημερινή τους απόλαυση.

1.4 Κατάταξη κατανάλωσης καφέ στην Ευρώπη.

Η κατανάλωση καφέ έχει σημαντική απόκλιση από χώρα σε χώρα. Αρκετές είναι οι χώρες που ξεχωρίζουν λόγω της υψηλής κατά κεφαλήν κατανάλωσης καφέ. Σημαντικό να αναφερθεί σε αυτό το σημείο, πως αυτά τα δεδομένα αποτελούν στατιστικά στοιχεία και αλλάζουν με την πάροδο των χρόνων (cibum.gr, 2024)

Πρώτη χώρα στην κατανάλωση καφέ φαίνεται να είναι η Ολλανδία, η κατανάλωση ανά ενήλικο άτομο σε ένα χρόνο αγγίζει περίπου τα 8,3 κιλά. Ο καφές που επιλέγουν οι Ολλανδοί, είναι ο καφές φίλτρου και το ζεστό εσπρέσο σε όλες τις παραλλαγές (λούνγκο, americano κλπ).

Δεύτερη σε κατάταξη φαίνεται να έρχεται η Φιλανδία, με μέσο όρο κατανάλωσης 7,8 κιλών ετησίως ανά άτομο. Ο καφές για τους Φινλανδούς αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της κουλτούρας τους και σχεδόν κάθε τους γεύμα το συνοδεύουν με τον πλέον παραδοσιακό για αυτούς γαλλικό καφέ.

Πολύ κοντά στην κατανάλωση καφέ της Φιλανδίας, είναι η Σουηδία, στην οποία κάθε άτομο καταναλώνει περίπου 7.6 κιλά ετησίως, η σουηδική κουλτούρα περιλαμβάνει την fika, το οποίο είναι ένα ολιγόλεπτο διάλειμμα από τις υποχρεώσεις άλλα και από την διασκέδαση, Στην σουηδική κουλτούρα πραγματοποιούν αυτό το μικρό διάλειμμα όχι μόνο από την εργασία, αλλά και από τις αγορές, τις δουλειές του σπιτιού. Για τους Σουηδούς το fika είναι ένα είδος τελετουργικού (coffees, 2019).

Τέταρτη σε κατάταξη έρχεται η Νορβηγία, με μέσο όρο κατανάλωσης καφέ ανά άτομο να ανέρχεται στα 6,6 κιλά ετησίως. Οι Νορβηγοί, έχουν συνδυάσει τον καφέ με διάφορες κοινωνικές και επαγγελματικές συγκεντρώσεις και προτιμούν μονοποικιλιακούς ζεστούς καφέδες, που εστιάζουν στην καλή επεξεργασία των κόκκων.

Η Γερμανία έρχεται στην πέμπτη θέση αυτής της κατάταξης με κατανάλωση καφέ περίπου 5,2 κιλά ανά άτομο ανά έτος. Παλαιότερα οι Γερμανοί, προτιμούσαν τον ζεστό γαλλικό καφέ, τα τελευταία χρόνια οι προτιμήσεις τους έχουν αλλάξει προς τους καφέδες με βάση το εσπρέσο είτε σκέτο είτε με την προσθήκη γάλακτος, δηλαδή το γνωστό καπουτσίνο το latte, και το σχετικά νέο εισαχθείς flat white.

Έκτοι στην λίστα φαίνεται να έρχονται οι Ελβετοί οι οποίοι καταναλώνουν μέσα σε ένα έτος 4,8 κιλά καφέ ανά ενήλικο άτομο. Οι προτιμήσεις των κατοίκων της χώρας όσον αφορά τον καφέ δείχνουν να επηρεάζονται από τις γειτονικές χώρες και την γλώσσα που επιλέγουν σε κάθε περιοχή. Έτσι οι Ελβετοί προτιμούν τα εσπρεσάκι έχοντας επηρεαστεί από την Ιταλία, τον καφέ φίλτρου με επιρροές από την Γαλλία, και τον καφέ κρέμα όπως το ονομάζουν δηλαδή τους καφέδες με προσθήκη γάλακτος όπως την Γερμανία.

Την έβδομη θέση στην κατανάλωση καφέ καταλαμβάνει η χώρα του εσπρέσο, που δεν είναι άλλη από την Ιταλία. Πολύ κοντά στην Ελβετία η ετήσια κατανάλωση καφέ ανά ενήλικο Ιταλό, με 4,7 κιλά κατά μέσο όρο. Οι Ιταλοί τον καφέ τους το προτιμούν ζεστό, με μόνη δόση εσπρέσο και να το καταναλώνουν γρήγορα. Στην Ιταλική κουλτούρα ο καφές αποτελεί μια γρήγορη απόλαυση που τους προσδίδει ώθηση να συνεχίσουν στους γρήγορους ρυθμούς της καθημερινότητας.

Για τους Εσθονούς ο καφές αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας τους. Κατά μέσο όρο ένας Εσθονός καταναλώνει περίπου 4,3 κιλά καφέ στην διάρκεια ενός έτους. Ιδιαίτερη προτίμηση δείχνουν στους ξεχωριστούς καφέδες από διαφορετικές χώρες παραγωγής τους οποίους παρασκευάζουν με τον τρόπο εκχύλισης του γαλλικού καφέ.

Στην ένατη θέση βρίσκεται η Πορτογαλία, με κατανάλωση καφέ που αγγίζει τα 4 κιλά κατά κεφαλήν ετησίως. Οι Πορτογάλοι προτιμούν μείγματα των ποικιλιών καφέ arabica και robusta, και τον παρασκευάζουν με διάφορους τρόπους.

Την δεκάδα έρχεται να συμπληρώσει η Γαλλία, με κατανάλωση καφέ που αγγίζει τα 3,5 κιλά ετησίως κατά μέσο όρο ανά Γάλλο. Στην Γαλλία ο καλός καφές είναι ο σκέτος

και δυνατός, άλλοτε προτιμούν τον παραδοσιακό για αυτούς καφέ φίλτρου και άλλοτε καφέδες με βάση τον καφέ εσπρέσο.

Η Ελλάδα είναι πολύ κοντά στην πρώτη δεκάδα. Οι Έλληνες κατά μέσο ορό πίνουν 3 κιλά καφέ στην διάρκεια ενός έτους. Με τους πιο παραδοσιακούς να προτιμάνε τον κλασικό ελληνικό καφέ, κάποιοι να παραμένουν πιστοί στην ελληνική καινοτομία του κρύου στιγμιαίου καφέ. Και οι πιο σύγχρονοι να απολαμβάνουν την ελληνική κρύα εκδοχή του διπλού εσπρέσο (iefimerida, 2023).

Εν κατακλείδι φαίνεται, πως οι Ευρωπαίοι πολίτες, λατρεύουν τον καφέ σε διάφορες μορφές τους. Και είναι συνυφασμένος με την καθημερινότητα τους, άλλοτε ως ολιγόλεπτο διάλειμμα μεταξύ των υποχρεώσεων τους, άλλοτε ως στιγμή χαλάρωσης μέσα στην ημέρα, και κάποιες φορές ως συντροφιά σε επαγγελματικές ή προσωπικές δραστηριότητες.

Πίνακας 1.1.: Κατάταξη χωρών στην κατανάλωση καφέ (coffees,2019)

ΘΕΣΗ	ΧΩΡΑ	ΕΤΗΣΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ/ΑΤΟΜΟ
1	Ολλανδία	8,3
2	Φιλανδία	7,8
3	Σουηδία	7,6
4	Νορβηγία	6,6
5	Γερμανία	5,2
6	Ελβετία	4,8
7	Ιταλία	4,7
8	Εσθονία	4,3
9	Πορτογαλία	4,0
10	Γαλλία	3,5
11	Ελλάδα	3,0

1.5 Κατάταξη χωρών παραγωγής καφέ.

Η παγκόσμια παραγωγή καφέ επικεντρώνεται σε 70 χώρες διότι το καφεόδεντρο έχει ειδικές απαιτήσεις στις κλιματολογικές συνθήκες, όμως μόνο 5 από αυτές τις χώρες καταλαμβάνουν την μερίδα του λέοντος λόγω των μεγάλων εκτάσεων που διαθέτουν και της προτίμησης που δείχνει η αγορά στις συγκεκριμένες χώρες, διότι οι γεωγραφικές συνθήκες της εκάστοτε περιοχής προσδίδουν στον καφέ ιδιαίτερη γεύση. Οι πέντε αυτές χώρες παρατίθενται παρακάτω (cofeemag.gr, 2021)

Πρώτη σε παραγωγή είναι, η Βραζιλία, κύρια χώρα παραγωγής της ποικιλίας arabica, και κατέχει σχεδόν το 35-40 % της συνολικής αγοράς παγκοσμίως. Τα στρέμματα της καλλιέργειας καφέ ανέρχονται σε 27.000 τετραγωνικά χιλιόμετρα κυρίες περιοχές παραγωγής είναι η Parana, και το Sao Paulo.

Δεύτερη χώρα παραγωγής καφέ είναι το Βιετνάμ. Σε αντίθεση με την Βραζιλία στο Βιετνάμ ως κύρια ποικιλία παραγωγής καφέ είναι η ποικιλία robusta, η οποία έχει αρκετές διαφορές με την arabica τόσο σε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όσο και σε τιμή αγοράς. Το Βιετνάμ κατέχει το 40% της παγκόσμιας παραγωγής robusta.

Η Κολομβία διαθέτει την τρίτη θέση στην παγκόσμια κατάταξη παραγωγής καφέ, είναι γνωστή για τον εξαιρετικής ποιότητας καφέ arabica που παράγει. Και κατέχει περίπου το 10% της παγκόσμιας αγοράς. Οι κλιματολογικές και εδαφικές συνθήκες της περιοχής προσδίδουν στον κολομβιανό καφέ πολύ καλά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Η Ινδονησία είναι η τέταρτη μεγαλύτερη παραγωγός χώρα καφέ στον κόσμο, κατέχει το 8-9% της παγκόσμιας αγοράς και το κλίμα της περιοχής είναι ιδανικό για παραγωγή υψηλής ποιότητας καφέ. Πέραν του κλασσικού καφέ που προέρχεται από το καφεόδεντρο, η Ινδονησία έχει και μερικούς από τους πιο σπάνιους καφέ στον κόσμο.

Την πεντάδα έρχεται να ολοκληρώσει η Αιθιοπία, η γενέτειρα του καφέ, πλέον παράγει το 4% της παγκόσμιας παραγωγής και παράγει καφέδες με γεμάτο σώμα και δυνατή γεύση. Κατά πλειονότητα πλέον παράγει τον καφέ της ποικιλίας arabica.

Τις επόμενες θέσεις καταλαμβάνουν με αρκετά μικρότερο ποσοστό οι χώρες Ονδούρα, Ινδία, Ουγκάντα, Μεξικό και Περού. Αυτές οι χώρες παράγουν μικρές ποσότητες καφέ αλλά πολλές φορές, έχουν εξαιρετικά μεγάλη ζήτηση λόγω των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που διαθέτουν παραδείγματος χάρι περισσότερη περιεκτικότητα σε καφεΐνη, πιο έντονο άρωμα, πιο πλούσιο σώμα και ευχάριστη γεύση.

Η Ελλάδα και οι χώρες της Ευρώπης δεν έχουν το κατάλληλο κλίμα για να καλλιεργήσουν καφεόδεντρα, με αποτέλεσμα όσο μεγάλη και να είναι η ζήτηση του καφέ σε αυτές τις χώρες όλη αυτή η ποσότητα να εισάγεται από τις κύριες χώρες παραγωγής.

Πίνακας 1.2. "Κατάταξη Χωρών Παραγωγής Καφέ Παγκοσμίως" (coffees,2019)

ΘΕΣΗ	ΧΩΡΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΠΙ % ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
1	Βραζιλία	35-40
2	Βιετνάμ	40
3	Κολομβία	10
4	Ινδονησία	8-9
5	Αιθιοπία	4

1.6: Το “λεξικό του καφέ”.

Ο καφές είναι ένα από τα πιο αγαπημένα και δημοφιλή ροφήματα παγκοσμίως, με πλούσια ιστορία και ποικιλία που προσφέρει μοναδικές γευστικές εμπειρίες. Η πολυπλοκότητα του καφέ δεν περιορίζεται μόνο στις διάφορες γεύσεις, αλλά επεκτείνεται και στην ορολογία που χρησιμοποιείται για την περιγραφή των ειδών, των μεθόδων παρασκευής και των επαγγελματιών που ασχολούνται με αυτόν. Για καλύτερη κατανόηση τον κόσμο του καφε , ακολουθεί ένα συνοπτικό λεξικό με τους πιο γνωστούς όρους και είδη καφέ.

- Espresso: Συμπυκνωμένος καφές που παρασκευάζεται με εκχύλιση νερού υπό πίεση μέσα από λεπτοαλεσμένους κόκκους καφέ.
- Cappuccino: Καφές που περιέχει espresso, ζεστό γάλα και αφρόγαλα, συνήθως σε ίσα μέρη.
- Latte: Espresso με άφθονο ζεστό γάλα και μια λεπτή στρώση αφρόγαλου στην επιφάνεια.
- Americano: Espresso αραιωμένο με ζεστό νερό, με αποτέλεσμα έναν πιο απαλό και πιο αραιό καφέ.

- Macchiato: Espresso με λίγο αφρόγαλα στην κορυφή.
- Mocha: Συνδυασμός espresso, σοκολάτας, ζεστού γάλακτος και συχνά με αφρόγαλα.
- Flat White: Παρόμοιο με το latte, αλλά με λιγότερο αφρόγαλα και πιο συμπυκνωμένη γεύση καφέ.
- Ristretto: Ένα μικρότερο και πιο συμπυκνωμένο espresso, με λιγότερο νερό στην εκχύλιση.
- Lungo: Espresso με διπλάσια ποσότητα νερού, με αποτέλεσμα μεγαλύτερη ποσότητα καφέ.
- Frappe: Κρύο ρόφημα καφέ με διαλυτή καφεΐνη, ζάχαρη, και γάλα ή κρέμα, ανακατεμένα με παγάκια.
- Freddo Espresso: Κρύος espresso ανακατεμένος με παγάκια.
- Freddo Cappuccino: Κρύος cappuccino με αφρόγαλα πάνω από παγάκια.
- Greek Coffee (Ελληνικός Καφές): Παραδοσιακός καφές που παρασκευάζεται σε μπρίκι και σερβίρεται σε μικρά φλιτζάνια.
- Cold Brew: Καφές που παρασκευάζεται με εκχύλιση κρύου νερού για αρκετές ώρες, δίνοντας ένα πιο απαλό και λιγότερο όξινο ρόφημα.
- AeroPress: Μέθοδος παρασκευής καφέ με συσκευή AeroPress που χρησιμοποιεί πίεση για την εκχύλιση του καφέ.
- Pour Over: Μέθοδος παρασκευής καφέ όπου ζεστό νερό χύνεται πάνω από τον αλεσμένο καφέ σε ειδικό φίλτρο.
- French Press: Μέθοδος παρασκευής καφέ με καφετιέρα τύπου French Press, όπου ο αλεσμένος καφές βυθίζεται σε ζεστό νερό και στη συνέχεια πιέζεται με ένα έμβολο.
- Barista: Επαγγελματίας που εξειδικεύεται στην παρασκευή και το σερβίρισμα καφέ.
- Single Origin: Καφές που προέρχεται από μια συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή ή φυτεία, χωρίς ανάμειξη με άλλους καφέδες.
- Blend: Ανάμειξη διαφορετικών ποικιλιών καφέ για τη δημιουργία ενός συγκεκριμένου προφίλ γεύσης.
- Specialty Coffee: Καφές υψηλής ποιότητας με ιδιαίτερη προσοχή στη διαδικασία παραγωγής και παρασκευής.

- Tamping: Διαδικασία συμπίεσης του αλεσμένου καφέ στο portafilter πριν από την εκχύλιση espresso (www.ncausa.org).

Κεφάλαιο 2^ο: Ο καφές.

2.1 το φυτό του καφέ.

Το καφεόδεντρο είναι ένα αειθαλές, δικοτυλήδονο φυτό της οικογένειας Rubiaceae, και έχει την τυπική μορφή ενός τυπικού φυτού, αυτής της οικογένειας, δηλαδή έχει κλαδιά και φύλλα σε αντίθετα ζεύγη, και έντονες διακλαδώσεις (Farah & dos Santos, 2015). Ανήκει στο γένος Coffea, και το υπογένος Eucoffea ανήκει στα αγγειόσπερμα φυτά στην τάξη Gentianales. Στο γένος Coffea κατατάσσονται 90 είδη, τα 25 από αυτά τα είδη έχουν γίνει αντικείμενο μελέτης. Από τα 25 είδη περισσότερο εμπορικά είναι μόνο δύο. Το Coffea arabica και το Coffea canephora, το πρώτο αποτελεί το 64% της παγκόσμιας παραγωγής ενώ το δεύτερο το 34% (Campos-Vega, 2015). Το φυτό του καφέ δίνει παραγωγή ανα 4-5 χρόνια. Το δέντρο μένει σε καρποφορία για περίπου 40 χρόνια, τα πρώτα 10 χρόνια η παραγωγή του είναι μειωμένη. Το καφεόδεντρο έχει συγκεκριμένες καλλιεργητικές απαιτήσεις για αυτό και καλλιεργείται σε συγκεκριμένες περιοχές. Το ιδανικό κλίμα για την καλλιέργεια του καφεόδεντρου είναι το τροπικό, το οποίο χαρακτηρίζεται με μέσες θερμοκρασίες όλη την διάρκεια του έτους, έντονες βροχοπτώσεις με ομοιόμορφη κατανομή ανά ετήσια βάση, και κύριο χαρακτηριστικό του την ύπαρξη μόνο δυο εποχών. Το υψόμετρο που θεωρείται κατάλληλο για την καλλιέργεια του καφεόδεντρου είναι το χαμηλό (600 με 1200 μέτρα). Το ύψος του καφεόδεντρου που μπορεί να φτάνει είναι έως 12 μέτρα, όμως στις εντατικές καλλιέργειες το δέντρο κλαδεύεται με στόχο να φτάσει από 1,00 έως 1,5 μέτρα, με αυτήν την επέμβαση οι καλλιεργητές επιτυγχάνουν καλύτερα χαρακτηριστικά καρπών, και άνεση κατά τις καλλιεργητικές διαδικασίες. Το οικοσύστημα στο οποίο ευδοκμεί άνετα το καφεόδεντρο είναι το αγροτικό-δασοκομικό, το κατάλληλο έδαφος έχει μεγάλο βάθος, καλή αποστράγγιση και αερισμό, έντονη διαπερατότητα. Τα φύλλα του, είναι σαρκώδη, πλατιά και κοντά,

σκούρου πράσινου χρώματος. Το άνθος του είναι άσπρου χρώματος, με όμορφη μυρωδιά, και σχηματίζουν ξυλοποιημένο βλαστό ενός έτους.

Ο καρπός του καφεόδεντρου έχει ωοειδές σχήμα και το μήκος του ανέρχεται από 10 έως 15 χιλιοστά, μέσα κρύβει δύο κόκκους καφέ. Ο καρπός του καφέ αποτελείται από το εξωκάρπιο δηλαδή, τον εξωτερικό φλοιό με μία κηρώδη ουσία οπού ο ρόλος του είναι να προστατεύει το εσωτερικό μέρος του καρπού. Το μεσοκάρπιο, δηλαδή ένα λεπτό στρώμα που προσδίδει επιπλέον προστασία. Το ενδοκάρπιο, με βασικά συστατικά του, τους πολυσακχαρίτες και στον πυρήνα αυτών των περιβλημάτων βρίσκονται δύο σπόροι καφέ που στο κέντρο τους αποτελούνται από το ενδοσπέρμιο και το έμβρυο (Μανουσίδης, 2009).



Εικόνα 1 το φυτό του καφέ (www.nikosfilippis)

2.2 Οι ποικιλίες του καφέ.

Οι ποικιλίες του καφέ είναι πολλές με διαφορετικά χαρακτηριστικά η καθεμία, υπάρχουν αρκετές μικροποικιλίες, σχεδόν 90 απο αυτές 25 παρουσιάζουν έντονο οικονομικό ενδιαφέρον, όμως η παγκόσμια παραγωγή επικεντρώνεται σε δύο βασικές, και 2 δευτερεύουσες. Οι δύο κύριες ποικιλίες που καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μερίδιο της παγκόσμιας παραγωγής είναι η αράμπικα και η ρομπούστα. Οι άλλες δύο που παρουσιάζουν μικρότερο εμπορικό ενδιαφέρον, αλλά είναι περισσότερο σημαντικές από τις υπόλοιπες που υπάρχουν είναι η λιμπέρικα και η εξέλσα (excelsa).

Η ποικιλία αράμπικα, παράγει αρωματικούς κόκκους καφέ, υψηλής ποιότητας, και η περιεκτικότητά της σε καφεΐνη ανέρχεται στο ποσοστό από 0,8 έως 1,4%. Ευδοκιμεί

σε ψυχρές, ορεινές και ημιορεινές περιοχές με υψόμετρο άνω των 1000 μέτρων. Καλλιεργείται από υποτροπικό έως τροπικό κλίμα με θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 18 και οριακά έως 23 βαθμούς Κελσίου, ιδανική θερμοκρασία ανάπτυξης είναι από 19 έως 22 βαθμούς διότι όταν η θερμοκρασία είναι για μεγάλο χρονικό διάστημα 23 βαθμούς ναι μεν η ανάπτυξη του καρπού γίνεται πιο γρήγορα όμως είναι λιγότερο ποιοτική. Ακραία υψηλές θερμοκρασίες, άνω των 30 βαθμών Κελσίου μπορούν να προκαλέσουν στην ποικιλία αράμπικα, ακαρπία (Μανουσίδης, 2016). Η ποικιλία αράμπικα, αντιπροσωπεύει σχεδόν το 70% της παγκόσμιας παραγωγής. Η γεύση που δίνει στο ρόφημα του καφέ χαρακτηρίζεται ήπια με έντονη γλυκύτητα και φρουτώδες υπόγευση. Το άρωμα του ροφήματος έχει έντονες νότες από λευκά άνθη και φρούτα. Είναι μια περιζήτητη ποικιλία η οποία βρίσκεται σχεδόν σε όλους τους καφέδες του εμπορίου είτε σε μείξη είτε μονοποικιλιακούς.

Η δεύτερη πιο εμπορική ποικιλία είναι η ρομπουστα (*Coffea Canephora*). Η ποικιλία ρομπουστα έχει μικρότερες καλλιεργητικές απαιτήσεις από την αράμπικα, αντιπροσωπεύει σχεδόν το 40% της παγκόσμιας παραγωγής. Οι κλιματολογικές συνθήκες που απαιτεί η συγκεκριμένη ποικιλία είναι υψηλές και σταθερές θερμοκρασίες, έντονες βροχοπτώσεις το μεγαλύτερο μέρος του έτους όμως και μια μικρή ξηρική περίοδος για καλύτερη ανάπτυξη του καρπού, μέτρια έως υψηλή υγρασία εδάφους. Οι πεδινές περιοχές από 300 έως 900 μέτρα υψόμετρο είναι ιδανικές για την καλλιέργεια της ποικιλίας αυτής, από 800 έως 900 μετρά όμως τα άνθη και οι καρποί του δέντρου έχουν καλύτερη ποιότητα. Η περιεκτικότητα σε καφεΐνη είναι από 1,6 έως 2% σχεδόν διπλάσια από την περιεκτικότητα της καφεΐνης της αράμπικα. Ο καφές που παράγεται από αυτήν την ποικιλία πέρα από υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη, έχει πικρή γεύση με υπόγευση ξηρών καρπών, και έντονο άρωμα κόκκινων φρούτων φουντουκιών και φιστικιών.

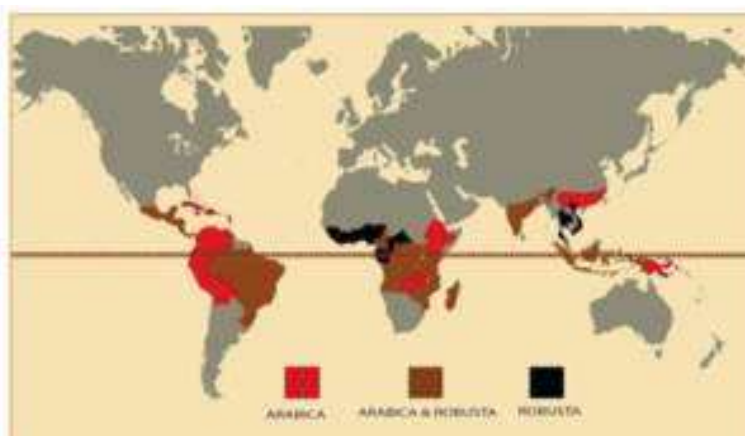
Οι άλλες δυο ποικιλίες που παρουσιάζουν μικρό εμπορικό ενδιαφέρον αλλά είναι σημαντικές και παρουσιάζουν τα τελευταία χρόνια μια ανάπτυξη είναι η λιμπέρικα και η εξελσα. Η λιμπερικα καλλιεργείται κατά κύριο λόγο στην Μαλαισία, στην δυτική Αφρική, στις Φιλιππίνες στην Ινδονησία και στην νοτιά Ασία τα φυτά του λιμπερικα ευδοκιμούν σε τροπικά κλίματα. Το δέντρο δεν έχει εξαφανιστεί διότι μπορεί να ευδοκιμήσει και χωρίς εντατική καλλιέργεια, και έτσι έχει σωθεί στην ζούγκλα της Αφρικής. Τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά της ποικιλίας διακρίνονται από αρώματα καπνού και επίγευση ξηρών καρπών και μαύρης σοκολάτας (coffees, 2018). Μια ανερχόμενη ποικιλία που πιστεύετε ότι θα αποκτήσει έντονο εμπορικό ενδιαφέρον

τα επόμενα χρόνια είναι ο η ποικιλία εξελσα (*Coffea dewenrei*). Κάποιοι την θεωρούν υποκατηγορία της λιμπερκα, είναι μια σχετικά νέα ποικιλία που ανακαλύφθηκε στις αρχές του 21 αιώνα. Η Ευρώπη που είναι ο μεγαλύτερος καταναλωτής καφέ παγκοσμίως αυτή η ποικιλία είναι σχεδόν άγνωστη. Έχει υψηλές καλλιεργητικές απαιτήσεις. Η γεύση της χαρακτηρίζεται με έντονη οξύτητα και το άρωμα της έχει νότες από κόκκινα φρούτα (Base Training, 2021).

Συνοψίζοντας οι ποικιλίες αράμπικα και ρομπουστα είναι αυτές που κατέχουν το μεγαλύτερο μερίδιο της αγοράς ανάμεσα σε πολλές ποικιλίες καφέ που υπάρχουν και καλλιεργούνται στον κόσμο. Όμως υπάρχουν και διάφορες μικροποικιλίες που ενώ δεν έχουν τόσο μεγάλο εμπορικό ενδιαφέρον παρουσιάζουν πολύ καλά ποιοτικά χαρακτηριστικά.



Εικόνα 2. : ζώνη παραγωγής καφέ (www.litsi.gr)



Εικόνα 4. ποικιλίες καφέ και χώρα παραγωγής (nikosfilippis.gr).

2.3. Καλλιεργητικές απαιτήσεις του καφέ.

Για την φύτευση των σπόρων του καφέ, πρέπει να επιλεγτούν υγιείς, ώριμοι σπόροι ποικιλίας που ευδοκιμούν στην περιοχή, οι σπόροι αυτοί πρέπει να περάσουν από μια προεργασία. Η διαδικασία της προετοιμασίας των σπόρων περιλαμβάνει μούσκεμα των σπόρων με πόσιμο νερό, και μούλιασμα για μια ημέρα, με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται η βέλτιστη βλαστικότητα των σπόρων. Οι σπόροι του καφέ φυτεύονται σε μικρό βάθος με αρκετή απόσταση μεταξύ τους. Το έδαφος ποικίλει ανάλογα με την ποικιλία, κάποιες ποικιλίες επιθυμούν εδάφη με καλή αποστράγγιση όπως η ποικιλία αράμπικα και κάποιες άλλες απαιτούν εδάφη με υψηλά επίπεδα υγρασίας, το έδαφος για όλες τις ποικιλίες πρέπει να διατηρείται υγρό, αλλά στα πρωταρχικά στάδια της φύτευσης των σπόρων να μην είναι υπερβολικά βρεγμένο διότι υπάρχει κίνδυνος οι σπόροι να μην βλαστήσουν, αντιθέτως να σαπίσουν. όλες οι ποικιλίες καφέ απαιτούν πλούσια εδάφη με υψηλή ποσότητα οργανικής ύλης. Τα καφεόδεντρα αναπτύσσονται σε τροπικά και υποτροπικά κλίματα τα οποία χαρακτηρίζονται από μεγάλες χρονικές περιόδους βροχοπτώσεων που διαρκούν σχεδόν όλο τον χρόνο, και υψηλά επίπεδα ατμοσφαιρικής υγρασίας. Όμως αν επιθυμείτε η απόπειρα καλλιέργειας σε πιο θερμά κλίματα όπως τα εύκρατα θα πρέπει να ποτίζεται το φυτό ανά 3 ημέρες με ποσότητα νερού αρκετή έτσι ώστε να βραχεί το ριζικό σύστημα. Τα φυτά του καφέ δεν θα πρέπει να εκτίθενται άμεσα στο ηλιακό φως ειδικά αν αυτό είναι ισχυρό και συνοδεύεται από υψηλές θερμοκρασίες, παρ'ολαυτά εφόσον η ένταση του φωτός δεν είναι ισχυρή τα δέντρα του καφέ θα ήταν ωφέλιμο να εκτεθούν για κάποιες χρονικές περιόδους στο ηλιακό φως. Οι μέσες θερμοκρασίες είναι ιδανικές για την καλλιέργεια του καφέ, υψηλές θερμοκρασίες προκαλούν δυσμενείς επιπτώσεις στα φυτά, κατάλληλη θερμοκρασία για την ανάπτυξη του φυτού είναι από 15 έως οριακά 28 βαθμούς Κελσίου. Η λίπανση του φυτού περιορίζεται στην βασική λίπανση αλλά με συχνές επεμβάσεις, η χρήση ενός οργανικού ισορροπημένου λιπάσματος ανά 45 με 60 ημέρες βελτιστοποιεί την παραγωγή του φυτού. Επίσης, επειδή το δέντρο του καφέ μπορεί να φτάσει έως και 15 μέτρα, αλλά αυτό δεν εξυπηρετεί τους καλλιεργητές, και δίνει καρπούς υποβαθμισμένης ποιότητας συνήθως κλαδεύεται έτσι ώστε να φτάσει στο μέγιστο ύψος έως 1.5 μέτρο και διαχειρίζεται ως θάμνος, επιπλέον για να διευκολυνθεί η διαδικασία της συγκομιδής συχνά το δέντρο του καφέ διαμορφώνεται σε διάφορα σχήματα.

Η συγκομιδή του καφέ είναι μια πολύπλοκη διαδικασία, που απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή. Στα τροπικά κλίματα όπου και φύεται παραδοσιακά το καφεόδεντρο υπάρχει μια ξηρή περίοδος, σε αυτό το χρονικό διάστημα γίνεται η συγκομιδή του, εφόσον έχουν λάβει οι καλλιεργητές τα σημάδια ωρίμανσης του καρπού. Αυτά είναι, ο καρπός να έχει αποκτήσει το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας άλλοτε είναι το έντονο κόκκινο και άλλοτε το λαμπερό κίτρινο, επίσης θα πρέπει να έχουν φτάσει στο ιδανικό μέγεθος περίπου 10 έως 15 χιλιοστά, ωοειδές σχήματος όμοιο με του κερασιού (Onakroya, et al 2011). Η διαδικασία της συγκομιδής περιλαμβάνει 3 στάδια. Το πρώτο στάδιο είναι η επιλογή των καρπών που θα συγκομιστούν, είναι γνωστό πως όλοι οι καρποί δεν ωριμάζουν με τον ίδιο τρόπο και την ίδια ταχύτητα για αυτό πολλές φορές θα χρειαστεί οι καλλιεργητές να συγκομίσουν σε 2 ή και 3 διαφορετικές φάσεις. Το δεύτερο στάδιο περιλαμβάνει την συλλογή των καρπών. Υπάρχουν 3 τρόποι συγκομιδής των καρπών του καφεόδεντρου. Ο πρώτος τρόπος είναι η χειρωνακτική συγκομιδή, ο πιο παραδοσιακός τρόπος που γινότανε από τις πρώτες φυτείες καφέ, στα θετικά του hand picking είναι η εξαιρετική ποιότητας καρπών που συλλέγονται, ενώ το βασικό μειονέκτημα αυτής της μεθόδου είναι ότι απαιτεί πολύ περισσότερο χρόνο από τις άλλες μεθόδους. με την έναρξη της βιομηχανικής επανάστασης, η χειροκίνητη συγκομιδή σχεδόν εξαλείφθηκε, και έδωσε την θέση της στην μηχανική. Κατά την διαδικασία της μηχανικής συγκομιδής, εξειδικευμένες μηχανές συλλέγουν τους ώριμους καρπούς του καφέ, όμως αυτή η μέθοδος αν και είναι πολύ πιο γρήγορη ελλοχεύει τον κίνδυνο να συλλεχθούν και ανώριμοι καρποί έχοντας ως αποτέλεσμα την μη αρίστη ποιότητα καφέ (Bhumiratana, et al 2014). Τέλος τα τελευταία χρόνια έχει προστεθεί και ένας ακόμα τρόπος συγκομιδής ο οποίος είναι το strip picking, σε αυτό τον τρόπο όλοι οι καρποί συλλέγονται μαζικά, χωρίς να έχει προηγηθεί έλεγχος ωριμότητας ξεχωριστά για το κάθε δέντρο άλλα έχοντας λάβει μια γενική εικόνα της φυτείας, αυτή η μέθοδος δεν δίνει καλής ποιότητας καφέ αν πραγματοποιηθεί σε μεγάλης κλίμακας καλλιέργειας διότι υπάρχουν αρκετές αποκλίσεις και συλλέγονται αρκετοί ανώριμοι καρποί, έτσι εφαρμόζεται συνήθως σε καλλιέργειες μικρών εκτάσεων.

Οι παραπάνω επεμβάσεις πέρα από την συγκομιδή, δεν γίνονται πολύ συχνά στις εντατικές καλλιέργειες καφέ διότι αυτές υπάρχουν μόνο στα τροπικά κλίματα και δεν είναι απαραίτητες για την ανάπτυξη των δενδρυλλίων του καφέ. Τα τελευταία χρόνια επιλέγεται η μηχανική συγκομιδή του καφέ για πιο γρήγορα αποτελέσματα, όμως, η χειρωνακτική συγκομιδή επειδή δίνει ανωτέρα επίπεδα γεύσης στο ρόφημα του καφέ

οπότε γίνεται χρησιμοποιείται και σαν τρόπος προσέγγισης καταναλωτών μέσω διαφημίσεων. Τέλος θεωρήθηκε σημαντικό να αναφερθούν οι καλλιεργητικές διαδικασίες, διότι παρουσιάζεται το φαινόμενο το δέντρο του καφέ να χρησιμοποιείται στην Ευρώπη ως καλλωπιστικό φυτό εξωτερικού και εσωτερικού χώρου.

Πίνακας 3.: καλλιεργητικές απαιτήσεις του καφεόδεντρου.

Κατηγορία	Απαιτήσεις
Επιλογή και Προετοιμασία Σπόρων	Υγιείς, ώριμοι σπόροι ποικιλίας που ευδοκιμεί στην περιοχή. - Μούσκεμα σε πόσιμο νερό για 1 ημέρα.
Φύτευση	- Φύτευση σε μικρό βάθος με αρκετή απόσταση. - Έδαφος: ποικίλλει ανάλογα με την ποικιλία. - Διατήρηση υγρασίας, αποφυγή υπερβολικής βροχής στα αρχικά στάδια.
Κλίμα και Θερμοκρασία	Τροπικά/υποτροπικά κλίματα με μεγάλες βροχοπτώσεις και υψηλή υγρασία. - Ιδανική θερμοκρασία: 15-28°C.
Λίπανση και Κλάδεμα	- Βασική λίπανση με οργανικό ισορροπημένο λίπασμα κάθε 45-60 ημέρες. - Κλάδεμα για περιορισμό ύψους στα 1.5 μέτρα
Συγκομιδή	- Συλλογή κατά την ξηρή περίοδο.

2.4: Χημική σύσταση του καφέ.

Ο καφές αποτελεί ένα σύνθετο μείγμα χημικών ενώσεων και στοιχείων. Τα βασικά από αυτά τα στοιχεία είναι οι υδατάνθρακες, οι πρωτεΐνες, τα λιπίδια, διάφορες βιταμίνες και μια πλειάδα αζωτούχων ενώσεων και μικροθρεπτικών στοιχείων (Dirks-Naylor, 2015). Το ξεχωριστό συστατικό του καφέ είναι η καφεΐνη, η καφεστόλη, η καφεόλη, τα χλωρογενικά οξέα τα οποία βρίσκονται εξαρχής στον καρπό και στον κόκκο του καφέ. Και οι μελανοΐδινες, οι οποίες δεν υπάρχουν στον καρπό αλλά μόνο στον κόκκο. Κάποια συστατικά προσδίδονται, ενισχύονται, ή καταστρέφονται στον κόκκο του καφέ έπειτα από την επεξεργασία που υποβάλλεται μετασυλεκτικά και κυρίως κατά στο στάδια του καβουρδίσματος και του βρασμού.

Τα επίπεδα καφεΐνης στους κόκκους του καφέ διαφέρουν ανάλογα την ποικιλία, το τρόπο και χρόνο καβουρδίσματος, και τον τρόπο παρασκευής και εκχύλισης του ροφήματος του καφέ. Η καφεΐνη είναι μια ανθεκτική ένωση στην θερμότητα και αυτόν την καθιστά ικανή να περνάει από τον κόκκο του καφέ στο ρόφημα παρόλα τα υψηλά επίπεδα θερμοκρασίας που μπορεί να φτάσουν κατά την διαδικασία εκχύλισης του. Έχει ανακαλυφθεί πως η καφεΐνη έχει υψηλή αντιοξειδωτική ικανότητα και η πρόσληψη της με μετρό έχει ωφέλιμα αποτελέσματα για τον ανθρώπινο οργανισμό (Farah & dos Santos 2014).

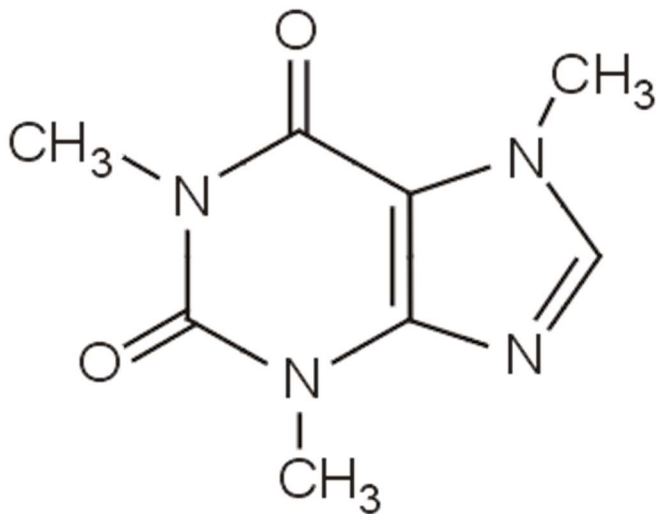
Οι άλλες δύο χαρακτηριστικές ενώσεις που εμπεριέχονται στον καφέ είναι η καφεστόλη και η καφεόλη, οι δυο ενώσεις αυτές καταλαμβάνουν το 20% των συνολικών λιπιδίων που εμπεριέχονται στον καφέ. Αυτές οι δύο ενώσεις σχεδόν εξαλείφονται σε κάποια είδη καφέ όπου η διαδικασία παραγωγής τους απαιτεί φιλτράρισμα όπως παραδείγματος χάρη ο γαλλικός καφέ φίλτρου (Lee, 2000)

Τα χλωρογενικά οξέα, είναι αποδεδειγμένο πως πέραν της καφεΐνης οι ευεργετικές ιδιότητες του καφέ οφείλονται σε αυτά τα οξέα. Εκτός από αυτά τα χαρακτηριστικά, τα χλωρογενικά οξέα, τα οποία στην ουσία είναι σύνθετα παράγωγα πολυφαιλικών ενώσεων, είναι υπεύθυνα για την πικρή γεύση (σε συνδυασμό με την καφεΐνη) (Farah, 2014)

Οι μελανοΐδινες, είναι ένα παράγωγο της ενζυμικής αμάρωσης, μια διαδικασία που λαμβάνει χώρα κατά το καβούρδισμα των κόκκων του καφέ, και στην ουσία αποτελούν αζωτούχες ενώσεις με καφετί χρωματισμό. Ο ρόλος που έχουν στον καφέ είναι η

χαρακτηριστική οσμή που του προσδίδουν και είναι συνυπεύθυνα ως ένα βαθμό και για το χρώμα του ροφήματος και των κόκκων.

Οι παραπάνω ενώσεις είναι αυτές που ξεχωρίζουν στον καφέ, αλλά στο σύνολο του, ο καφές σε όλη την διάρκεια παραγωγής του, από την καλλιέργεια του ως φυτό μέχρι να καταλήξει στο ρόφημα υπάρχουν πάνω από 1000 ενώσεις και στοιχεία. Αδιαμφισβήτητο είναι πως για να γίνει μια πλήρης ανάλυση του καφέ θα πρέπει να αφιερωθεί μια ολόκληρη διατριβή.



Εικόνα 4. χημική ένωση καφεΐνης (chem.uoa.gr)

2.5 Περιεκτικότητα διάφορων τύπων καφέ σε καφεΐνη.

Η περιεκτικότητα σε καφεΐνη στα ροφήματα καφέ ποικίλλει σημαντικά ανάλογα με τον τύπο του καφέ, τη μέθοδο παρασκευής και την ποσότητα που χρησιμοποιείται. Η καφεΐνη είναι ένα διεγερτικό που επηρεάζει το κεντρικό νευρικό σύστημα, επηρεάζοντας την εγρήγορση, τη διάθεση και την ενέργεια. Ένα φλιτζάνι καφέ φίλτρου μεγέθους 240 ml, περιέχει συνήθως 95-200 mg καφεΐνης, με τη διακύμανση αυτή να οφείλεται στη διαφορά στην ποσότητα καφέ και τη διάρκεια της εκχύλισης. Ο καφές εσπρέσο, ο οποίος παρασκευάζεται υπό πίεση, περιέχει περίπου 63-70 mg καφεΐνης ανά 30-40 ml. Παρά τη μικρότερη ποσότητα, ο εσπρέσο είναι πιο συγκεντρωμένος και συνεπώς πιο ισχυρός. Ο καφές που παρασκευάζεται με τη μέθοδο της γαλλικής πίεσης

(French press) ή με κρύα εκχύλιση (cold brew) μπορεί να έχει ακόμα μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε καφεΐνη, καθώς η διαδικασία εκχύλισης διαρκεί περισσότερο και οι κόκκοι καφέ παραμένουν σε επαφή με το νερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Επιπλέον, η περιεκτικότητα σε καφεΐνη μπορεί να επηρεαστεί από τον τύπο του κόκκου καφέ. Οι κόκκοι Arabica περιέχουν συνήθως λιγότερη καφεΐνη σε σύγκριση με τους κόκκους Robusta. Ακόμα, η ίδια ποσότητα καφέ μπορεί να έχει διαφορετική περιεκτικότητα σε καφεΐνη ανάλογα με τη διαδικασία καβουρδίσματος. Ο ελαφρώς καβουρδισμένος καφές διατηρεί περισσότερη καφεΐνη σε σύγκριση με τον σκούρα καβουρδισμένο, λόγω της απώλειας καφεΐνης κατά τη διάρκεια της καβουρδίσματος. Η υπερβολική κατανάλωση καφεΐνης μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία, όπως αϋπνία, αυξημένη ανησυχία, ταχυκαρδία και προβλήματα στο πεπτικό σύστημα. Για το λόγο αυτό, είναι σημαντικό να παρακολουθείτε την καθημερινή πρόσληψη καφεΐνης, ιδιαίτερα αν είστε ευαίσθητοι στις επιπτώσεις της ή αν καταναλώνετε άλλες πηγές καφεΐνης πέρα από τον καφέ.

Πίνακας 4. Περιεκτικότητα ροφημάτων καφέ σε καφεΐνη (Γαβριέλλη Α., 2018).

Ρόφημα	Ποσότητα (ml)	Περιεκτικότητα σε καφεΐνη
Καφές διήθησης	240	71,5-200 mg
Ελληνικός/τούρκικος καφές	42	33,6 mg
Καφές εσπρέσσο	42	42-126 mg
Στιγμαίος καφές	240	27-288 mg
Ντεκαφεινέ καφές	240	2-12,8 mg

Κεφάλαιο 3^ο : Εναλλακτικές χρήσεις του καφέ.

Όπως είναι αποδεδειγμένο, ο καφές χρησιμοποιείται ως ρόφημα με ποικίλους τρόπους σε πολλές χώρες ως εδώ και αρκετά χρόνια. Οι ωφέλιμες επιδράσεις του καφέ έκαναν τους επιστήμονες σε διάφορα επιστημονικά πεδία να μελετήσουν την σύσταση του και να το εντάξουν σε εναλλακτικές χρήσεις. Πέρα από την επιστημονική προσέγγιση υπάρχουν λαογραφικές αναφορές χρησιμοποιήσεις του καφέ για άλλες χρήσεις πέραν του ροφήματος σε πολλές χώρες.

Οι παλαιότερες γενιές στην Ελλάδα και σε άλλες χώρες, προσπαθούσαν να μην αφήσουν ανεκμετάλλευτο κανένα προϊόν, έτσι όταν άρχισε η εκτεταμένη χρήση του καφέ έψαχναν τρόπους να το χρησιμοποιήσουν σε διάφορες μορφές. Ένας από αυτούς τους τρόπους ήταν η χρήση των υπολειμμάτων του καφέ ως λίπασμα για τα φυτά. Η χρήση του καφέ ως λίπασμα έγινε αρχικά με εμπειρικό τρόπο, παρατηρώντας ότι πρόσδιδε ευρωστία στα φυτά. Οι παλαιότεροι ενδεχόμενος να μην γνώριζαν για ποιο λόγο συμβαίνει αυτό, αλλά πλέον έχει αποδειχτεί πως τα υπολείμματα καφέ να είναι πλούσια σε θρεπτικά συστατικά κυρίως άζωτο, φώσφορο και κάλιο, τα οποία είναι κύρια ιχνοστοιχεία που χρειάζονται τα φυτά για να αναπτυχθούν, και έτσι τα τελευταία χρόνια χρησιμοποιείται ευρέως στην βιολογική γεωργία. Χρησιμοποιώντας τα υπολείμματα του καφέ σαν λίπασμα, παρατηρήθηκε πως λειτουργούν και ως φυσικό εντομοαπωθητικό (Cibum,2022). Η επιστημονική απάντηση σε αυτό δίνεται από την εντομολογία, διότι έχει αποδείξει πως πολλά οικιακά έντομα απωθούνται από την χαρακτηριστική οσμή του καφέ. Επιπλέον, οι νοικοκυρές τα παλιά χρόνια δεν είχαν τόσο εύκολη πρόσβαση σε τεχνητά χρώματα όποτε για τον χρωματισμό των υφασμάτων ή των πασχαλινών αυγών, έτσι χρησιμοποιούσαν πράγματα τα οποία είχαν στο σπίτι τους για να καλυφθεί αυτή η ανάγκη. Ο καφές αποτελούσε ένα από αυτά τα τρόφιμα και είχε χρήση στο να τονωθεί το χρώμα το μαύρων ρούχων. Η συνταγή ανέφερε μια πλύση με δύο τρεις δόσεις σκούρου καφέ και έπειτα ένα ξέβγαλμα και αυτό έχει ως αποτέλεσμα την τόνωση του χρώματος των ρούχων (prima.gr 2023). Τέλος μια παραδοσιακή συνταγή για την χρήση του καφέ είναι η λειτουργία του ως αποσμητικό χώρου, διότι έχει την ιδιότητα να απορροφά τις οσμές.

Η καφεΐνη, η χαρακτηριστική ουσία που εμπεριέχεται στον καφέ, έχει κατηγοριοποιηθεί και υποστηριχτεί πολλές φορές από τον ιατροφαρμακευτικό κλάδο. Είναι πλέον δεδομένο πως μπορεί να είναι τόσο ωφέλιμη όσο και επιβλαβής. Η καφεΐνη (caffeine) σχετίζεται δομικά με τις μεθυλοξανθίνες θεοφυλλίνη και θεοβρωμίνη. Η καφεΐνη εμφανίζει ποικίλη φαρμακολογική δράση τόσο στο κεντρικό νευρικό σύστημα όσο και στο κυκλοφοριακό (Γαληνός,2020). Πέρα από αυτό υπάρχουν αρκετά σκευάσματα αδυνατίσματος τα οποία χρησιμοποιούν τον καφέ λόγω της αντιοξειδωτικής του δράσης. Τέλος, για τον ίδιο λόγο χρησιμοποιείται ο καφές και σε πολλά καλλυντικά είτε προσώπου είτε σώματος, με έμφαση σε προϊόντα κοσμετολογίας που σχετίζονται με το τοπικό αδυνάτισμα. Όπως γίνεται αντιληπτό, η χρήση του καφέ και της καφεΐνης, δεν περιορίζεται μόνο στην κατανάλωση του ροφήματος, αλλά επεκτείνεται σε άλλους δυο βασικούς κλάδους. Όπως είναι η γεωπονία ή ιατρική και η φαρμακολογία, από αυτό συμπεραίνεται ότι ο καφές έχει επίδραση στην οικονομία όχι μόνο με την συμβατική του χρήση αλλά και από διαφορετικά μετερίζια.

Κεφάλαιο 4^ο: Μετασυλλεκτικά στάδια επεξεργασίας του καφέ.

4.1.1. Καβούρδισμα:

Το καβούρδισμα του καφέ είναι μια κρίσιμη διαδικασία που έχει καθοριστικό ρόλο στα τελικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του καφέ. Το καβούρδισμα έχει διάφορα στάδια που το καθένα από αυτά έχει το δικό του ρόλο στην τελική γεύση και το άρωμα που καταλήγει στο ρόφημα. Το πρώτο από αυτά τα στάδια είναι το στέγνωμα και ο καθαρισμός του καρπού. Μετά τη συγκομιδή, ο καρπός του καφέ περνάει από αυτό το στάδιο, για να αφαιρεθεί το εξωκάρπιο και τα άλλα στρώματα που περικλείουν τον πυρήνα, που εκεί βρίσκονται οι κόκκοι του καφέ. Μετά από αυτό το στάδιο οι κόκκοι του καφέ πρέπει να περάσουν από το δεύτερο στάδιο και αυτό είναι η Αξιολόγηση και η διαλογή των κόκκων του καφέ. Τα κύρια χαρακτηριστικά διαλογής είναι το μέγεθος, η ποιότητα, δηλαδή να μην έχουν αλλοιώσεις, φθορές, και να είναι απαλλαγμένα από ασθένειες και ιούς. Ο ρόλος αυτού του σταδίου είναι να αφαιρεθούν ασθένειες ή ελαττωματικοί κόκκοι, οι οποίοι θα είχανε δυσμενείς συνέπειες στην τελική γεύση του (Γεράρδης, 1998). Η ταξινόμηση ανά μέγεθος βοηθάει επίσης στην

διαδικασία του καβουρδίσματος να υπάρχουν ισομεγέθης κόκκοι έτσι ώστε γίνει με ομοιόμορφο τρόπο. Αυτά τα δύο στάδια προηγούνται του καβουρδίσματος. Το στάδιο του καβουρδίσματος περιλαμβάνει πολλά μικρότερα στάδια. Το πρώτο από αυτά είναι το ξεκίνημα ή όπως αναφέρεται διεθνώς Drying Phase. Αυτό διαρκεί από 4 έως 8 λεπτά, σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται από μεταξύ 100 και 160 βαθμούς Κελσίου. Σε αυτό το στάδιο οι πράσινοι κόκκοι καφέ θερμαίνονται και χάνουν την υγρασία τους. Ο καφές αρχίζει να αλλάζει χρώμα, από πράσινο σε κίτρινο λόγω απώλειας υγρασίας (Bhumiratana et al., 2014). Μόλις ολοκληρωθεί αυτό το πρωταρχικό στάδιο και οι κόκκοι πλέον είναι αφυδατωμένοι, οι κόκκοι του καφέ υποβάλλονται στο δεύτερο στάδιο. Αυτό το στάδιο ονομάζεται καφέτιασμα (Browning Phase). Σε αυτό το στάδιο, οι κόκκοι συνεχίζουν να θερμαίνονται σε υψηλότερες θερμοκρασίες που ξεκινούν από 160 και φτάνουν τους 200 βαθμούς Κελσίου, και αρχίζουν οι πρώτες χημικές αντιδράσεις, που συμβάλλουν στη δημιουργία των χαρακτηριστικών γεύσεων και των αρωμάτων. Οι κίτρινοι κόκκοι του καφέ που είχαν δημιουργηθεί στο πρώτο στάδιο του καβουρδίσματος αρχίζουν και περνούν ένα πιο καφέ χρωματισμό (Sacchetti, et al., 2016). Έπειτα ακολουθεί το τρίτο στάδιο το οποίο ονομάζεται ‘πρώτο κράκ’ (first crack). Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι πολύ σύντομη, γίνεται μέσα σε 1 με 2 λεπτά σε θερμοκρασία από 220 με 230 βαθμούς Κελσίου. Το βήμα αυτό πήρε το όνομα του από έναν χαρακτηριστικό ήχο “κρακ” που ακούγεται, αυτό συνδέεται με την εκτόνωση αέριων που είναι και η έναρξη της γεύσης του καφέ. Ο καφές σε αυτό το στάδιο είναι ελαφρώς καβουρδισμένος. Στο τέλος αυτού το σταδίου ο καφές είναι ελαφρώς καβουρδισμένος (light roast), μπορεί να καταναλωθεί ως ρόφημα και έχει ήπια γεύση με έντονη οξύτητα. Οι καφέδες που παράγονται από αυτήν την διαδικασία κυκλοφορούν στην αγορά με την εμπορική ονομασία ξανθοί.

Η διαδικασία του καβουρδίσματος, μπορεί να σταματήσει στο προηγούμενο στάδιο, αλλά μπορεί να συνεχιστεί και στο επόμενο το οποίο είναι το λεγόμενο Μεσαίο καβούρδισμα (Medium Roasting). Που διαρκεί από 2 έως 4 λεπτά, από την ώρα που ακούγεται το πρώτο κράκ, δηλαδή το προηγούμενο στάδιο. Η θερμοκρασίες σε αυτό το στάδιο είναι 10 βαθμούς μεγαλύτερη από το προηγούμενο βήμα. Σε αυτό το στάδιο πραγματοποιούνται αντιδράσεις η οποίες έχουν ως αποτέλεσμα αύξηση της γλυκιάς γεύσης και μείωσης της όξινης και χαρακτηρίζονται ως ισορροπημένοι. Το χρώμα του κόκκου του καφέ αρχίζει και γίνεται πιο έντονο καφέ και αυτό αποτυπώνεται και στο ρόφημα (Sacchetti, et al., 2016).

Στο προηγούμενο στάδιο οι καφέδες που παράγονται είναι εύκολα

καταναλώσιμοι όμως αν το αποτέλεσμα που επιθυμείτε να παραχθεί είναι ένα ρόφημα με έντονη γεύση, χαμηλή οξύτητα και πολύ σκούρο χρώμα, τότε συνεχίζεται η διαδικασία για το δεύτερο κρακ, το οποίο διαρκεί 1 με 2 λεπτά, με θερμοκρασία από 230 έως 240 βαθμούς Κελσίου, μέχρι να ακουστεί το δεύτερο κρακ που θα δώσει στον καφέ μια έντονη πικρή γεύση. Χωρίς διακοπή ακολουθεί το επόμενο στάδιο που διαρκεί ελάχιστα λεπτά με το που ακουστεί το δεύτερο κρακ και πραγματοποιείται σε θερμοκρασία 240 βαθμούς. Ο καφές σε αυτό το στάδιο μπορεί να έχει αρώματα καραμέλας, καπνού ή ακόμα και σοκολάτας, αυτές οι νότες οφείλονται στην υψηλή θερμοκρασία και σε διάφορες αντιδράσεις που πραγματοποιούνται. Έτσι περνώντας όλα αυτά τα στάδια ολοκληρώνεται η διαδικασία του καβουρδίσματος που έχει ως αποτέλεσμα ανάλογα το στάδιο διακοπής της τρεις διαφορετικούς τύπους καφέ με διαφορετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά μεταξύ τους.

Θα μπορούσε να θεωρηθεί πως ακολουθώντας τα παραπάνω βήματα το καβούρδισμα των κόκκων του καφέ θα βγαίνει πάντα ίδιο όμως υπάρχουν παράγοντες που επηρεάζουν το στάδιο του καβουρδίσματος. Ένα από αυτούς τους παράγοντες είναι οι ποιότητα των κόκκων του καφέ και το κατά πόσο έχει προηγηθεί σωστή διαλογή και αξιολόγηση των πράσινων κόκκων του καφέ. Επίσης η διαδικασία αυτή απαιτεί δεξιότητες, εμπειρία και ακρίβεια στις θερμοκρασίες και τους χρόνους, μία πολύ μικρή απόκλιση σε ένα από τα δύο μπορεί να επιφέρει τελείως διαφορετική ποιότητα στον καφέ. Τέλος υπάρχουν διαφορετικοί τρόποι καβουρδίσματος με τους δύο πιο δημοφιλείς να είναι ο *drum roasting* σε αυτή τη μέθοδο, οι πράσινοι κόκκοι καφέ τοποθετούνται μέσα σε ένα περιστρεφόμενο τύμπανο που θερμαίνεται από εξωτερικές πηγές θερμότητας, και ο *hot air roasting*, που όπως υποδηλώνει και το όνομά του είναι μια μέθοδος καβουρδίσματος όπου οι κόκκοι θερμαίνονται κυρίως μέσω της ροής θερμού αέρα, παρά μέσω άμεσης επαφής με ζεστές επιφάνειες όπως στο *drum roasting*. Στην διαδικασία του καβουρδίσματος, κάθε στάδιο και παράγοντας επηρεάζει το τελικό προφίλ γεύσης του παραγόμενου καφέ, καθιστώντας τη διαδικασία αυτή τόσο σημαντική για το αποτέλεσμα που θα έχει το ρόφημα του καφέ που θα καταναλωθεί. Από την σωστή επιλογή των κόκκων έως την επιλογή της ιδανικότερης μεθόδου καβουρδίσματος και την ορθή διαχείριση των χρόνων και των θερμοκρασιών κάθε βήμα έχει το δικό του ρόλο.



Εικόνα 5.: μηχανή καβουρδίσματος καφέ (www.derpanisequipment).

4.1.2 Μηχανές καβουρδίσματος.

Οι μηχανές καβουρδιστός καφέ, έχουν καθοριστικό ρόλο στην παρασκευή ποιοτικού καφέ, καθώς το σωστό καβούρδισμα επηρεάζει σημαντικά την ποιότητα του καφέ που παράγεται. Υπάρχουν διάφορες μηχανές καβουρδίσματος οι οποίες διαχωρίζονται με βάση κάποια χαρακτηριστικά τα οποία διαθέτουν σε διάφορες μικρότερες κατηγορίες.

Η πρώτη διάκριση αφορά την διάχυση της θερμότητας του αέρα στις εξής υποκατηγορίες:

- I. Διάχυση θερμού αέρα.
- II. Εξ' επαφής σε θερμά τοιχώματα
- III. Με την χρήση εύφλεκτων αέριων (Sacchetti, et al., 2016).

Άλλος ένας διαχωρισμός είναι με βάση την χρήση για την οποία προορίζονται δηλαδή:

- I. Οικιακές μηχανές καβουρδίσματος
- II. Ημιεπαγγελματικές μηχανές καβουρδίσματος
- III. Επαγγελματικές μηχανές καβουρδισμάτων.

Σε όλες τις παραπάνω κατηγορίες η θερμότητά διακρίνεται με έναν τρόπο ο οποίος έχει διαφορά μειονεκτήματα και πλεονεκτήματα. Για την επιλογή της κατάλληλης μηχανής καβουρδίσματος πρέπει να ληφθούν υπόψιν η χρήση που επιθυμητέ να γίνει, η ποιότητα καφέ που επιθυμείτε να παρασκευαστεί αλλά και ο διαθέσιμος χρόνος που υπάρχει για την διαδικασία του καβουρδίσματος, καθώς οι περισσότερες από αυτές τις μηχανές απαιτούν τουλάχιστον 6 λεπτά ώσπου να τελειώσει η όλη διαδικασία . Αυτό το κενό στην αγορά τα τελευταία χρόνια έχει καλυφθεί, με την διαδικασία συντόμου

καβουρδίσματος οι οποία υποστηρίζεται σε κάποιες από τις παραπάνω μηχανές (κυρίως τις ημιαπαγγελματικές και τις επαγγελματικές), η διαδικασία αυτή ονομάζεται short time roasting process), με την συγκεκριμένη διαδικασία αναδεικνύονται διαφορά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του καφέ (Sacchetti, et al., 2016).

4.2.1. Άλεσμα καβουρδισμένων κόκκων καφέ.

Μετά το καβούρδισμα των κόκκων του καφέ ακολουθεί το άλεσμα του των καβουρδισμένων πλέον κόκκων του καφέ. Αυτό το βήμα δεν είναι απαραίτητο γιατί πολλές φορές, κυρίως στην χονδρική πώληση, δηλαδή στα καταστήματα εστίασης, οι κόκκοι πωλούνται και ολόκληροι και αλέθονται κατά την διάρκεια παρασκευής του ροφήματος. Το άλεσμα των κόκκων όμως, όποτε και να γίνεται αποτελεί μια διαδικασία η οποία έχει σημαντικό ρόλο στην τελική γεύση, και το άρωμα του καφέ. Η διαδικασία αυτή, διαφέρει ανάλογα με τον τύπο καφέ που επιθυμείτε να παραχθεί, καθώς και με τον τύπο καβουρδίσματος που έχει επιλεγεί οι διαφορετικοί αυτοί τρόποι ονομάζεται βαθμός άλεσης. Πριν την άλεση, και με στόχο να επιλεγεί ο κατάλληλος βαθμός, είναι υποχρεωτικό να ελέγχονται κάποιοι παράμετροι. Το πρώτο χαρακτηριστικό που ελέγχετε είναι η περιεκτικότητα των κόκκων σε τέφρα, δηλαδή το ποσοστό των κόκκων σε ανόργανες ύλες, το οποίο θα πρέπει να είναι κάτω από 5,5%. Η δεύτερη παράμετρος που εξετάζετε πριν το άλεσμα είναι τα επίπεδα υγρασίας, το ποσοστό αυτό έχει ως ανώτερο όριο το 5%. Τα τελευταία επίπεδα που εξετάζονται είναι η υγρασία των κόκκων, το κατώτερο επίπεδο υγρασίας που θα πρέπει να έχουν οι κόκκοι είναι το 23% (Sacchetti et al.,2016). Ένας από τους πιο συνηθισμένους βαθμούς άλεσης είναι, η άλεση των κόκκων που προορίζεται για καφέ εσπρέσο. Οι κόκκοι, για αυτόν τον καφέ αλέθονται περίπου στα 2 χιλιοστά διάμετρο, και ο αλεσμένος καφές μοιάζει στην υφή με την άχνη ζάχαρη.

Ο γαλλικός καφές (φίλτρου), είναι ένα ευρέως διαδεδομένο ρόφημα. Η άλεση που πραγματοποιείται στους κόκκους του καφέ για να παραχθεί αυτό το ρόφημα θα πρέπει να έχει διάμετρο περίπου στα 4 με 5 χιλιοστά, συχνά παρομοιάζεται με το μέγεθος που έχει το θαλασσινό αλάτι. Με αυτόν το τρόπο ο καφές γίνεται πιο ευκολόπιτος χωρίς πικράδα. Μια παραλλαγή του καφέ φίλτρου είναι ο Pour over (chemex, V60), είναι ένας καφές που περιλαμβάνει ριζιμο νερού με χειροκίνητο τρόπο πάνω από αλεσμένο καφέ που βρίσκεται σε ένα φίλτρο και σε αυτό τον τύπο ροφήματος η άλεση των κόκκων έχει ίδια χαρακτηριστικά με τον κλασσικό γαλλικό καφέ. Ελάχιστα πιο χοντρό

άλεσμα γίνεται για την παρασκευή της κρύας εκδοχής του γαλλικού καφέ γνωστό και ως Cold Brew, αυτό συμβαίνει γιατί για να παρασκευαστεί αυτό το ρόφημα γίνεται παρατεταμένη εκχύλιση νερού που διαρκεί αρκετές ώρες.

Για την παραγωγή ελληνικού καφέ, η άλεση που πρέπει να γίνει θα μοιάζει στην υφή της με την σκόνη του αλευριού, δηλαδή να έχει διάμετρο κάτω από δύο χιλιοστά. Η τόσο λεπτή υφή του κόκκου εξασφαλίζει την ισορροπημένη γεύση, επειδή ο καφές βράζει και πιο μεγάλη διάμετρος θα είχε αντίθετα αποτελέσματα, δηλαδή πιο βαριά και εντονότερη γεύση. Τέλος, επειδή ο καφές δεν χρησιμοποιείται μόνο ως ρόφημα αλλά έχει και χρήση στην ζαχαροπλαστική (παραδείγματος χάρη παρασκευή παγωτού), και στην μαγειρική, η άλεση για τέτοιες χρήσεις συνήθως είναι με μεγάλη διάμετρο, δηλαδή με πολύ χοντρό άλεσμα. Συνοψίζοντας, η άλεση των κόκκων του καφέ είναι μια διαδικασία η οποία απαιτεί αναλύσεις, αλλά και σωστό χειρισμό των μηχανών άλεσης, τα παραπάνω χαρακτηριστικά αποτελούν γενικές οδηγίες και μπορούν να υπάρξουν παραλλαγές ανάλογα τις προτιμήσεις που επιθυμεί ο κάθε καταναλωτής.

Πέρα από τον βαθμό άλεσης που επιλέγεται με βάση το παρασκευαζόμενο ρόφημα, σημαντικό ρόλο έχουν και η μηχανές άλεσης που θα επιλεγούν. Στο εμπόριο υπάρχουν πολλές και διαφορετικές μηχανές που η καθεμία έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, και τα δικά τους πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα. Η επιλογή της κατάλληλης μηχανής έχει καθοριστικό ρόλο στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (γεύση και άρωμα) του ροφήματος. Ένας πολύ γνωστός τύπος μηχανής άλεσης είναι οι μύλοι με λεπίδες γνωστοί και ως Blade grinders, αυτές οι μηχανές χρησιμοποιούν λεπίδες οι οποίες περιστρέφονται και σπάνε τους κόκκους του καφέ. Αυτές οι μηχανές είναι οι οικονομικότερες του εμπορίου, και επιλέγονται συχνά από τους καταναλωτές διότι είναι αρκετά εύκολες στην χρήση τους. Στα μειονεκτήματα αυτών των μύλων είναι, πως πολύ συχνά οι κόκκοι του καφέ υπερθερμαίνονται και αυτό έχει αρνητικά αποτελέσματα στην γεύση και την οσμή του καφέ. Ένα ακόμα μειονέκτημα είναι ότι δεν μπορεί να επιτευχθεί ομοιόμορφη και ακριβής άλεση και αυτό αποτελεί ένα ακόμα παράγοντα που επηρεάζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος. Η δεύτερη κατηγορία μηχανών άλεσης είναι, οι μύλοι που μιμούνται τον μηχανισμό μυλόπετρας (Burr grinders). Σε αυτές τις μηχανές χρησιμοποιούνται δύο πλάκες οι οποίες περιστρέφονται και έτσι αλέθονται οι κόκκοι. Οι μηχανές μυλόπετρας αποτελούν μια ευρύτερη κατηγορία μηχανών άλεσης που μέσα τους περιλαμβάνουν

μικρότερες κατηγορίες, με τις πιο σημαντικές από αυτές να είναι α) Οι μηχανές με επίπεδες μυλόπετρες (Flat Burr Grinders), που θεωρούνται ιδανικές για την παρασκευή καφέ εσπρέσο και β) οι μηχανές με μυλόπετρες με κωνικό σχήμα (conical burr grinders), η οποίες είναι κατάλληλες για παρασκευή διάφορων τύπων καφέ. Τα πλεονεκτήματα των μύλων με μυλόπετρα είναι ότι δίνουν πιο ομοιόμορφο αποτέλεσμα σε σύγκριση με τις άλλες μηχανές και με λιγότερο θόρυβο ενώ το βασικό τους μειονέκτημα είναι πως έχουν υψηλό αρχικό κόστος αγοράς (Perfect Daily Grind). Άρα είναι ιδιαίτερο σκόπιμο για την ορθότερη ποιότητα του αλεσμένου καφέ και με στόχο τα μέγιστα δυνατά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά να επιλέγεται η σωστή μηχανή άλεσης.



Εικόνα 6.: Μηχανή άλεσης ελληνικού καφέ (www.derpanisequipment.gr)



Εικόνα 7.: Οικιακή μύλοι άλεσης καφέ χειροκίνητος και ηλεκτρικός (<https://el.drink-drink.ru>).

4.3 Συσκευασία του καφέ.

Η συσκευασία του καφέ παίζει καθοριστικό ρόλο στην διατήρηση της ποιότητας, του αρώματος, της γεύσης και την ασφάλεια του προϊόντος. Η σωστή συσκευασία εξασφαλίζει ότι ο καφές θα διατηρήσει στο μέγιστο όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του καφέ, από την στιγμή που συσκευάζεται μέχρι και την κατανάλωση, προσφέροντας την καλύτερη δυνατή γευστική δοκιμή στον καταναλωτή. Υπάρχουν διάφοροι τύποι συσκευασίας που σχετίζονται με τον τύπο του καφέ, τις καταναλωτικές συνήθειες και απαιτήσεις και τις τάσεις της αγοράς. Σημαντικό ρόλο για την διατήρηση της ποιότητας έχουν τα υλικά συσκευασίας. Ένα από τα πιο συνηθισμένα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι το αλουμίνιο. Αυτό το υλικό εξασφαλίζει την μέγιστη προστασία από τους παράγοντες που υποβαθμίζουν την ποιότητα του καφέ, όπως το φως, η υγρασία και αποτελεί εξαιρετικό φράγμα οξυγόνου. Επίσης το αλουμίνιο έχει εξαιρετικά επίπεδα αντοχής και έτσι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μεταφορές σε μεγάλες αποστάσεις χωρίς να υπάρχει αλλοίωση του προϊόντος. Τα μειονεκτήματα της συσκευασίας είναι ότι έχει υψηλό κόστος και αυτό επηρεάζει και την τιμή του τελικού προϊόντος, επίσης αν και η συσκευασία ανακυκλώνεται έχει και πολύ ψηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα κατά την διαδικασία παραγωγής της διότι απαιτεί πολύ ενέργεια.

Το δεύτερο πιο συνηθισμένο υλικό συσκευασίας που χρησιμοποιείται για τον καφέ είναι το πλαστικό, είτε σε μορφή φιλμ είτε σε πλαστικοποιημένα υλικά. Συνήθως χρησιμοποιούνται πολλαπλά επίπεδα πλαστικού για μεγαλύτερη προστασία του προϊόντος. Το πλεονέκτημα της συσκευασίας με πλαστικό είναι ο μειωμένος όγκος που έχει και έτσι διευκολύνονται οι μεταφορές, ενώ το μειονέκτημα είναι ότι η ακαταλόγιστη χρήση πλαστικού επιβαρύνει το περιβάλλον. Δεν είναι λίγες οι φορές όπου το πλαστικό συνδυάζεται και με το χαρτί το οποίο αποτελεί το τρίτο υλικό που επιλέγεται στις συσκευασίες τροφίμων. Παλαιότερα χρησιμοποιούταν και μόνο του άλλα δεν προσφέρει την απαραίτητη προστασία.

Πέρα από τα υλικά συσκευασίας, σημαντικό ρόλο στην συσκευασία του καφέ έχει και η ατμόσφαιρα στην οποία συσκευάζεται ο καφές. Η παρουσία οξυγόνου στην

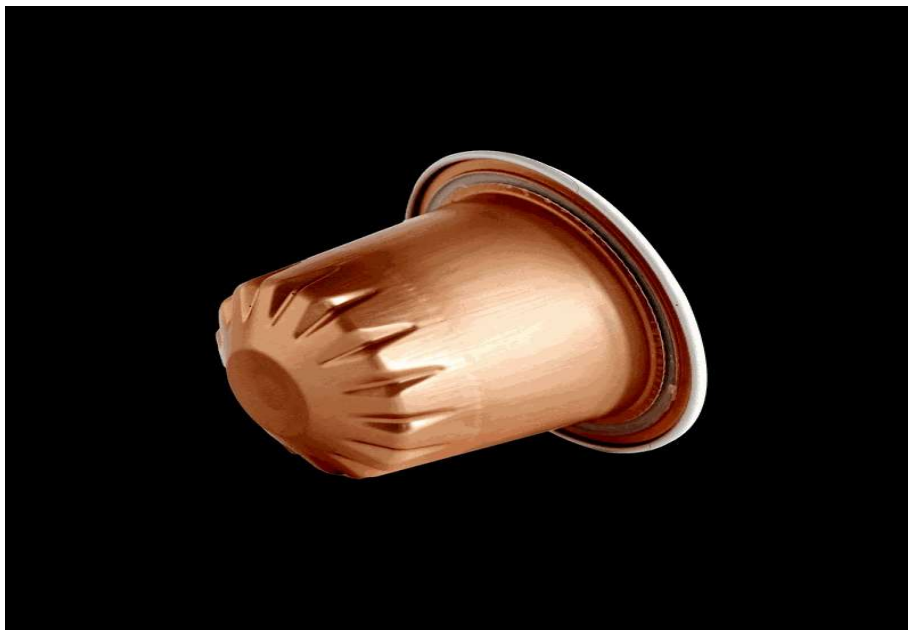
συσκευασία οδηγεί σε υποβάθμιση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. Για να διατηρηθούν χαμηλά επίπεδα οξυγόνου στην συσκευασία χρησιμοποιούνται αδρανές αέρια, το πιο συχνό είναι το άζωτο. Ο γαλλικός καφές, είναι υποχρεωτικό να συσκευάζεται σε τροποποιημένες ατμόσφαιρες κενού αέρος, αλλά και οι περισσότεροι αλεσμένοι καφέδες συσκευάζονται έτσι γιατί επιτυγχάνεται η απουσία οξυγόνου. Οι σύγχρονες τάσεις της εποχής, έχουν φέρει στην αγορά τις μονοδόσεις καφέ σε κάψουλες οι οποίες σφραγίζονται με την παρουσία αζώτου.

Ακόμα ένα χαρακτηριστικό της αγοράς για τις συσκευασίες του καφέ είναι οι ποσότητες πώλησης του οι οποίες εναρμονίζονται πλήρως με τις απαιτήσεις της αγοράς. Οι δύο βασικές διαφορές είναι για το που προορίζεται, δηλαδή αν θα καταναλωθούν για οικιακή ή εμπορική χρήση, καθώς και για το σε τι τύπο μηχανών θα χρησιμοποιηθεί ο καφές.

Αν ο καφές προορίζεται για επαγγελματική χρήση οι δύο πιο συνηθισμένες ποσότητες είναι 1 κιλού (για μικρές επιχειρήσεις), και 5 κιλών για μεγαλύτερες επιχειρήσεις. Βεβαία ανάλογα την προτίμηση του καταναλωτικού κοινού, μπορεί να πωληθεί σε μεγαλύτερες ή μικρότερες συσκευασίες. Η μεγαλύτερες συσκευασίες βοηθάνε στην πιο γρήγορη εξυπηρέτηση των πελατών του καταστήματος, ενώ οι μικρότερες διατηρούν πιο έντονα το άρωμα του καφέ, και την γεύση του διότι η επαφή του με το οξυγόνο διαρκεί πολύ πιο λίγο (scincedirect.gr)

Για την οικιακή χρήση, υπάρχει μια πληθώρα επιλογών. Μια πολύ συνηθισμένη συσκευασία είναι οι μονοδόσεις. Υπάρχουν οι κάψουλες που χρησιμοποιούνται στις αντίστοιχες μηχανές, συνήθως περιέχουν από πέντε ως δέκα γραμμάρια ανά κάψουλα και τα πακέτα πωλήσεις τους είναι ανα 10, 20 και 50 κάψουλες. Το πλεονέκτημα αυτής της συσκευασίας είναι πως διατηρεί σταθερή την ποιότητα του καφέ όσο χρόνο παραμείνει αυτός στην κάψουλα. Ακόμα σε μονοδόσεις πωλείτε και ο στιγμιαίος καφές, είναι μια επιλογή που προσφέρει ευκολία στην κατανάλωση καφέ ανεξαρτήτου χρόνου. Συχνά πωλείτε σε συσκευασίες των 50 μονοδόσεων, και της μιας δόσης, πολύ συχνή είναι και οι συσκευασίες που διαθέτει ποτήρι και ζάχαρη και προορίζεται για άμεση κατανάλωση. Εκτός από τις μονοδόσεις υπάρχουν και οι συσκευασίες αλεσμένου καφέ οι οποίες διαφέρουν σε γραμμάρια. Οι πιο συνηθισμένες ποσότητες είναι των 100 των 250 γραμμαρίων αλλά και των 500 γραμμαρίων έως 1 κιλό, για να καλύψουν όλες τις ανάγκες του καταναλωτικού κοινού. Περισσότερο προτιμούνται οι συσκευασίες των 250 γραμμαρίων. Ο καφές εκτός από αλεσμένος πωλείται και σε

κόκκους, σε αντίστοιχες συσκευασίες, από 100 γραμμάρια έως και ένα κιλό. Το κύριο πλεονέκτημα της πώλησης καφέ σε κόκκους είναι η διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους. Ενώ το βασικό μειονέκτημα είναι ότι απαιτείται επιπλέον εξοπλισμός για τους αγοραστές δηλαδή μηχανή άλεσης καφέ. Τέλος, ο καφές πωλείτε από καφεκοπτεία χύμα ανάλογα με την ποσότητα που επιθυμούν οι πελάτες. Στα καφεκοπτεία υπάρχει πληθώρα επιλογών σε ποσότητες αλλά και στον τρόπο κατανάλωσης, δηλαδή είτε σε κόκκους είτε αλεσμένος.



Εικόνα 8.: κάψουλα καφέ εσπρέσσο (www.cookshop.gr)

4.4 Μηχανές παρασκευής καφέ.

Οι μηχανές παρασκευής καφέ διαφέρουν ανάλογα τον τύπο ροφήματος που επιθυμείτε να παρασκευαστεί. Είναι σχεδιασμένες να καλύπτουν διαφορετικές ανάγκες του καταναλωτικού κοινού. Υπάρχουν διάφοροι τύποι μηχανών παρασκευής καφέ, καθεμία με τα δικά της χαρακτηριστικά και πλεονεκτήματα. Η επιλογή της κατάλληλης μηχανής παρασκευής καφέ εξαρτάται από τις προτιμήσεις του καταναλωτή στη γεύση του καφέ, την ευκολία χρήσης, τον διαθέσιμο χρόνο παρασκευής, και την ποσότητα καφέ που καταναλώνετε καθημερινά καθώς και αν προορίζεται για επαγγελματική ή οικιακή χρήση.

Μια μηχανή καφέ ευρέως διαδεδομένη είναι οι καφετιέρες φίλτρου. Υπάρχουν ηλεκτρικές καφετιέρες φίλτρου αλλά και χειροκίνητες. Και οι δυο τύποι λειτουργούν

με ένα φίλτρο που πάνω του είναι ο αλεσμένος καφές και περνάει από μέσα του ζεστό νερό και παράγεται το ρόφημα του καφέ. Οι ηλεκτρικές καφετιέρες συνήθως διαθέτουν μια καράφα που στάζει μέσα της ο καφές. Η χωρητικότητα της καράφας συνήθως κυμαίνεται από 4 έως και 12 κούπες, ο καφές στην καράφα παραμένει ζεστός από μια αντίσταση που διαθέτει. Στις χειροκίνητες υπάρχει το φίλτρο όμως ο διαχωρισμός του ροφήματος από τον αλεσμένο καφέ γίνεται μέσω της πίεσης που διαθέτει ο άνθρωπος που το παρασκευάζει. Η χωρητικότητα της χειροκίνητης καφετιέρας φίλτρου κυμαίνεται από 1 έως 2 κούπες και ο καφές σε αντίθεση με τις ηλεκτρικές δεν παραμένει ζεστός. Τα πλεονεκτήματα της ηλεκτρικής καφετιέρας εκτός από αυτά που αναφέρθηκαν και υπερτερούν συγκριτικά με τις χειροκίνητες είναι ότι έχουν ευκολία στην χρήση τους, και συγκριτικά με άλλες μηχανές είναι πιο οικονομικές στην αγορά τους. Τέλος και οι χειροκίνητες και οι ηλεκτρικές μηχανές φίλτρου διαθέτουν μεγάλη ποικιλία σε γεύσης και αρώματα καφέ που μπορούν να παρασκευαστούν. Το βασικό μειονέκτημα στις καφετιέρες φίλτρου είναι ότι ο χρόνος παρασκευής μπορεί να είναι μεγαλύτερος σε σύγκριση με άλλες μηχανές. Επίσης η ποιότητα καφέ μπορεί να επηρεαστεί από χρήση κακής ποιότητας φίλτρων ή από μη ποιοτικές θερμαντικές πλάκες οι οποίες μπορούν να υπερθερμάνουν τον καφέ και να έχει ως αποτέλεσμα την καμένη γεύση του. Τα τελευταία χρόνια, το καταναλωτικό κοινό έχει δείξει την προτίμηση τους στους κρύους καφέδες, ένα ρόφημα καφέ το οποίο συχνά καταναλώνεται είναι ο κρύος καφές φίλτρου με την μέθοδο cold brew στην ουσία αποτελεί μια παραλλαγή του γαλλικού καφέ στην κρύα εκδοχή του. Οι μηχανές καφέ cold brew αποτελούνται από ένα δοχείο αποθήκευσης όπου τοποθετείται το νερό και ο αλεσμένος καφές για να γίνει η εκχύλιση του. Συνήθως αυτή η κανάτα είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό ή γυαλί, και κλείνει με ένα κάλυμμα για να διατηρείται ο καφές καθαρός και να αποτρέπεται η είσοδος του αέρα, με στόχο να διατηρηθούν τα αρώματα και η γεύση του ροφήματος. Η εκχύλιση του καφέ γίνεται μέσω ενός συστήματος στραγγίσματος που λειτουργεί με σύστημα αργής ροής. Η διάρκεια παρασκευής του καφέ κυμαίνεται από 12 έως 24 ώρες, και γι' αυτό ο παραγόμενος καφές έχει πιο ήπια γεύση με χαμηλή οξύτητα. Ίσως το πιο δημοφιλές ρόφημα καφέ να είναι ο εσπρέσο ή οι καφέδες που έχουν βάση τον εσπρέσο. Στις περισσότερες χώρες καταναλώνεται στην ζεστή εκδοχή του, αλλά πολλές φορές καταναλώνεται και κρύος. Όλοι οι καφέδες με βάση τον εσπρέσο παράγονται από τον ίδιο τύπο μηχανής. Στην αγορά υπάρχουν αρκετοί τύποι μηχανών εσπρέσο ανάλογα με την ποσότητα και το ρόφημα που επιθυμείτε να παραχθεί. Ένας πολύ γνωστός τύπος

μηχανών εσπρέσο είναι αυτές που χρησιμοποιούν αλεσμένο καφέ. Τα εξαρτήματα μιας τέτοιας μηχανής είναι το θερμαινόμενο στοιχείο που ζεσταίνει το νερό, το οποίο είτε βρίσκεται σε μια κανάτα συνήθως στο πίσω μέρος της μηχανής για οικιακές και ημιαπαγγελματικές μηχανές, είτε χρησιμοποιούν νερό απευθείας από φίλτρο νερού ή από κάποια άλλη παροχή νερού. Ο λέβητας ζεσταίνει το νερό σε θερμοκρασία λίγο πιο χαμηλή από την βράση του, δηλαδή 90 με 95 βαθμούς Κελσίου. Το δεύτερο εξάρτημα είναι ο θερμικός σωλήνας (group head), το σημείο όπου ο αλεσμένος καφές συναντά το ζεστό νερό. Τέλος, υπάρχει το πορταφίλτρο, ένα πολλαπλών χρήσεων φίλτρο στο οποίο τοποθετείται ο αλεσμένος καφές και "κλειδώνει" στην θερμική μονάδα της μηχανής του καφέ. Πολλές φορές οι μηχανές εσπρέσο διαθέτουν και επιπλέον εξαρτήματα όπως κανάτα ή ποτήρι για την εκχύλιση του καφέ, και αεροσωλήνα που βγάζει ζεστό νερό και χρησιμοποιείται για την ατμοποίηση του γάλακτος για την παραγωγή ροφημάτων όπως ο καπουτσίνο ή άλλα ροφήματα με αφρόγαλα. Ένας άλλος τύπος μηχανών για την παρασκευή ροφημάτων με βάση τον εσπρέσο είναι οι μηχανές με κάψουλες. Λειτουργούν με προμετρημένες προγεμισμένες κάψουλες καφέ που τοποθετούνται στην ειδική θήκη της μηχανής και παράγουν το αντίστοιχο ρόφημα. Οι μηχανές με κάψουλες δεν διαφέρουν πολύ από τις μηχανές αλεσμένου καφέ. Η μόνη ουσιαστική διαφορά είναι ότι αντί για το group head, έχουν θήκη για τις κάψουλες. Στα πλεονεκτήματα των μηχανών αλεσμένου καφέ είναι η ποιότητα των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και της ποιότητας του καφέ, το πιο φιλικό περιβαλλοντικό αποτύπωμα σε σύγκριση με τις μηχανές με κάψουλες, καθώς δεν χρησιμοποιούν πλαστικές ή μεταλλικές κάψουλες, και το πιο οικονομικό κόστος αγοράς αλεσμένου καφέ σε σύγκριση με τις κάψουλες. Τα πλεονεκτήματα των μηχανών με κάψουλες είναι η ευκολία παρασκευής του ροφήματος, η σταθερή ποιότητα του καφέ και η ταχεία παρασκευή του. Επίσης, οι μηχανές με κάψουλες παρασκευάζουν και άλλα είδη ροφημάτων πέρα από καφέ, καθώς υπάρχουν στην αγορά προγεμισμένες κάψουλες τσαγιού και σοκολάτας. Η μηχανές καφέ cold brew αποτελούνται από ένα δοχείο αποθήκευσης όπου τοποθετείται το νερό και ο αλεσμένος καφές για να γίνει η εκχύλιση του. Συνήθως αυτή η κανάτα είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό ή γυαλί, και κλείνει με ένα κάλυμμα για να διατηρείται ο καφές καθαρός και να αποτρέπεται η είσοδος του αέρα, με στόχο να διατηρηθούν τα αρώματα και η γεύση του ροφήματος. Η εκχύλιση του καφέ γίνεται μέσω ενός συστήματος στραγγίσματος που λειτουργεί με σύστημα αργής ροής. Η διάρκεια παρασκευής του καφέ κυμαίνεται από 12 έως 24 ώρες, και γι' αυτό ο παραγόμενος καφές έχει πιο ήπια γεύση με χαμηλή

οξύτητα (www.coffeeresearch.org) . Ίσως το πιο δημοφιλές ρόφημα καφέ να είναι ο εσπρέσο ή οι καφέδες που έχουν βάση τον εσπρέσο. Στις περισσότερες χώρες καταναλώνεται στην ζεστή εκδοχή του, αλλά πολλές φορές καταναλώνεται και κρύος. Όλοι οι καφέδες με βάση τον εσπρέσο παράγονται από τον ίδιο τύπο μηχανής. Στην αγορά υπάρχουν αρκετοί τύποι μηχανών εσπρέσο ανάλογα με την ποσότητα και το ρόφημα που επιθυμείτε να παραχθεί. Ένας πολύ γνωστός τύπος μηχανών εσπρέσο είναι αυτές που χρησιμοποιούν αλεσμένο καφέ. Τα εξαρτήματα μιας τέτοιας μηχανής είναι το θερμαινόμενο στοιχείο που ζεσταίνει το νερό, το οποίο είτε βρίσκεται σε μια κανάτα συνήθως στο πίσω μέρος της μηχανής για οικιακές και ημιεπαγγελματικές μηχανές, είτε χρησιμοποιούν νερό απευθείας από φίλτρο νερού ή από κάποια άλλη παροχή νερού. Ο λέβητας ζεσταίνει το νερό σε θερμοκρασία λίγο πιο χαμηλή από την βράση του, δηλαδή 90 με 95 βαθμούς Κελσίου. Το δεύτερο εξάρτημα είναι ο θερμικός σωλήνας (group head), το σημείο όπου ο αλεσμένος καφές συναντά το ζεστό νερό. Τέλος, υπάρχει το πορταφίλτρο, ένα πολλαπλών χρήσεων φίλτρο στο οποίο τοποθετείται ο αλεσμένος καφές και "κλειδώνει" στην θερμική μονάδα της μηχανής του καφέ. Πολλές φορές οι μηχανές εσπρέσο διαθέτουν και επιπλέον εξαρτήματα όπως κανάτα ή ποτήρι για την εκχύλιση του καφέ, και αεροσωλήνα που βγάζει ζεστό νερό και χρησιμοποιείται για την ατμοποίηση του γάλακτος για την παραγωγή ροφημάτων όπως ο καπουτσίνο ή άλλα ροφήματα με αφρόγαλα. Ένας άλλος τύπος μηχανών για την παρασκευή ροφημάτων με βάση τον εσπρέσο είναι οι μηχανές με κάψουλες. Λειτουργούν με προμετρημένες προγεμισμένες κάψουλες καφέ που τοποθετούνται στην ειδική θήκη της μηχανής και παράγουν το αντίστοιχο ρόφημα. Οι μηχανές με κάψουλες δεν διαφέρουν πολύ από τις μηχανές αλεσμένου καφέ. Η μόνη ουσιαστική διαφορά είναι ότι αντί για το group head, έχουν θήκη για τις κάψουλες. Στα πλεονεκτήματα των μηχανών αλεσμένου καφέ είναι η ποιότητα των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και της ποιότητας του καφέ, το πιο φιλικό περιβαλλοντικό αποτύπωμα σε σύγκριση με τις μηχανές με κάψουλες, καθώς δεν χρησιμοποιούν πλαστικές ή μεταλλικές κάψουλες, και το πιο οικονομικό κόστος αγοράς αλεσμένου καφέ σε σύγκριση με τις κάψουλες. Τα πλεονεκτήματα των μηχανών με κάψουλες είναι η ευκολία παρασκευής του ροφήματος, η σταθερή ποιότητα του καφέ και η ταχεία παρασκευή του. Επίσης, οι μηχανές με κάψουλες παρασκευάζουν και άλλα είδη ροφημάτων πέρα από καφέ, καθώς υπάρχουν στην αγορά προγεμισμένες κάψουλες τσαγιού και σοκολάτας.

Υπάρχουν και άλλοι τύποι μηχανών καφέ, όπως οι μηχανές moka pot, οι οποίες παρασκευάζουν καφέ τύπου εσπρέσο και συχνά επιλέγονται για οικιακή χρήση, και οι μηχανές AeroPress, οι οποίες είναι φορητές και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή διαφόρων ροφημάτων καφέ σε μέρη όπου δεν υπάρχει δυνατότητα τοποθέτησης επιτραπέζιας μηχανής. Εν κατακλείδι, οι μηχανές παρασκευής καφέ που υπάρχουν στην αγορά διακρίνονται είτε ανάλογα με το ρόφημα που θέλει να παραχθεί, είτε με τον διαθέσιμο χρόνο και τρόπο παρασκευής τους. Το καταναλωτικό κοινό επιλέγει την κατάλληλη μηχανή καφέ βάσει των δικών του αναγκών και προτιμήσεων.

Πίνακας 4: *τύποι μηχανών καφέ και χαρακτηριστικά τους* (Hoffmann, J.,2018).

Τύπος Μηχανής καφέ	Βασικά χαρακτηριστικά
Espresso	Εξάγει καφέ με πίεση 9-15 bar. - Γρήγορη προθέρμανση και μικρό μέγεθος. - Ιδανική για espresso και ροφήματα με βάση τον espresso
Drip Coffee Maker	- Αυτοματοποιημένη διαδικασία παρασκευής καφέ. - Εξαιρετικό για μεγάλες ποσότητες καφέ. - Χρησιμοποιεί φίλτρο για την εκχύλιση
French Press	- Χειροκίνητη μέθοδος με πιεστήριο. - Προσφέρει πλούσιο σώμα και γεύση. - Χρειάζεται αναμονή για την εκχύλιση.
Pour-Over Coffee Maker	- Εξάγει καφέ με χειροκίνητο έλεγχο της ροής του νερού. - Σημαντική ακρίβεια στη θερμοκρασία και χρόνο εκχύλισης.
Single-Serve Machine	- Χρησιμοποιεί καψούλες

	<ul style="list-style-type: none"> - Πολύ εύκολη στη χρήση με άμεση παρασκευή καφέ. - Περιορισμένη επιλογή γεύσεων και τύπων καφέ.
Cold Brew Coffee Maker	<ul style="list-style-type: none"> - Διαδικασία εκχύλισης σε κρύο νερό για 12-24 ώρες. - Παράγει καφέ χαμηλότερης οξύτητας. - Ιδανικό για κατανάλωση κρύου καφέ.

5. Η επίδραση του καφέ στην οικονομία.

Ο καφές έχει σημαντική επίδραση στην οικονομία σχεδόν όλων των χωρών, καθώς είναι ένα από τα πιο εμπορεύσιμα αγαθά στον κόσμο. Η καλλιέργειά του βοηθά ιδιαίτερα τις αναπτυσσόμενες χώρες, οι οποίες είναι και οι κύριες παραγωγοί του καφέ. Η διανομή και η κατανάλωσή του τονώνουν την οικονομία και αυξάνουν το ΑΕΠ των αναπτυγμένων χωρών, επηρεάζοντας ποικιλοτρόπως την εθνική τους οικονομία. Η πολυδιάστατη επίδραση του καφέ δεν αφορά μόνο τη διανομή και την παραγωγή του, καθώς συμβάλλει ενεργά σε πολλούς τομείς είτε έμμεσα είτε άμεσα. Στις αναπτυσσόμενες χώρες της Αφρικής, της Λατινικής Αμερικής και της Ασίας, η καλλιέργεια του καφέ αποτελεί την κύρια πηγή εργασίας για πολλούς ανθρώπους και προσφέρει θέσεις εργασίας σε όλα τα στάδια της επεξεργασίας του. Η χονδρική πώληση του καφέ από αυτές τις χώρες στις αναπτυγμένες χώρες κατανάλωσης επίσης απαιτεί εργατικό δυναμικό, τονώνοντας έτσι την οικονομία και των δύο περιοχών. Επιπλέον, η λιανική πώληση του καφέ σε καφεκοπτεία, υπεραγορές, καφενεία και καφετέριες δημιουργεί πολλές θέσεις εργασίας και τονώνει την τοπική οικονομία. Εκτός από αυτούς τους προφανείς τρόπους επίδρασης, ο καφές συνδέεται με τον τουρισμό, το περιβάλλον, την τεχνολογία και την καινοτομία. Συνοψίζοντας, η καλλιέργεια, η παραγωγή, η μεταφορά και η πώληση του καφέ αποτελούν έναν δυναμικό τομέα με μεγάλη οικονομική σημασία σε παγκόσμια κλίμακα.

5.1 Η επίδραση του καφέ στην παγκόσμια οικονομία.

Σε πολλές χώρες, όπως έχει ήδη αναφερθεί, ο καφές έχει σημαντική επίδραση τόσο ως κύριο προϊόν εξαγωγής όσο και ως παράγοντας ανάπτυξης τοπικών και διεθνών αγορών. Στη Λατινική Αμερική, χώρες όπως η Βραζιλία, η Κολομβία, η Γουατεμάλα, η Ονδούρα και το Ελ Σαλβαδόρ απασχολούνται καθημερινά με την παραγωγή και την καλλιέργεια του καφέ. Η Βραζιλία είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας καφέ παγκοσμίως, δημιουργώντας θέσεις εργασίας για αγρότες, εργάτες γης, καθώς και για ανθρώπους που εργάζονται στην επεξεργασία και συσκευασία του καφέ. Η καλλιέργεια του καφέ έχει συνεισφέρει στις χώρες αυτές πέρα από τις θέσεις εργασίας, προσφέροντας επίσης το συνάλλαγμα από τις εξαγωγές καφέ που βοηθά στην σταθεροποίηση της οικονομίας και στη μείωση των ελλειμμάτων στο εμπορικό ισοζύγιο.

Η καλλιέργεια του καφέ σε αυτές τις χώρες έχει δώσει την ευκαιρία για επενδύσεις και υποδομές από ήδη αναπτυγμένες χώρες, κυρίως της Ευρώπης αλλά και της αναπτυγμένης Αμερικής, τόσο για την αγροτική ανάπτυξη και το σύστημα μεταφορών των αναπτυσσόμενων χωρών όσο και για την καινοτομία και έρευνα, βελτιώνοντας με αυτόν τον τρόπο τις μεθόδους καλλιέργειας και επεξεργασίας, καθώς και αναπτύσσοντας νέες ποικιλίες καφέ. Επιπλέον, η καλλιέργεια του καφέ στη Λατινική Αμερική συμβάλλει αρκετά στην πολιτιστική ταυτότητα και τον τουρισμό των χωρών αυτών, καθώς ο καφές είναι μέρος της πολιτιστικής ταυτότητας των χωρών παραγωγής και προσελκύει τουρίστες που ενδιαφέρονται για τη διαδικασία παραγωγής καφέ (Robert W. Thurston, 2020).

Άλλος μεγάλος παραγωγός καφέ είναι οι χώρες της Αφρικής, όπου ο καφές παίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομία πολλών αφρικανικών χωρών, επηρεάζοντας διάφορους τομείς όπως η γεωργία, οι εξαγωγές και η κοινωνική ανάπτυξη. Χώρες όπως η Αιθιοπία, η Ουγκάντα, η Κένυα και η Ακτή Ελεφαντοστού είναι από τους βασικούς παραγωγούς καφεόδεντρων παγκοσμίως, με τον καφέ να αντιπροσωπεύει σημαντικό ποσοστό των συνολικών εξαγωγών τους, συμβάλλοντας στο ΑΕΠ των χωρών αυτών. Πέρα από τις εξαγωγές και το συνάλλαγμα, η καλλιέργεια του καφέ απασχολεί εκατομμύρια ανθρώπους, από μικρούς καλλιεργητές που καλλιεργούν καφέ σε μικρές οικογενειακές εκτάσεις έως εργαζομένους σε φυτείες και μονάδες επεξεργασίας καφέ.

Η βιομηχανία του καφέ προωθεί επίσης την κοινωνική ανάπτυξη σε πολλές αφρικανικές χώρες, συμβάλλοντας στην καταπολέμηση της φτώχειας και στην

ανάπτυξη της βιωσιμότητας των περιοχών αυτών. Τέλος, η υψηλή ζήτηση του καφέ από τις αναπτυσσόμενες χώρες προς τις χώρες της Αφρικής και οι σημαντικές πωλήσεις επιτρέπουν την ανάπτυξη τοπικών υποδομών, βελτιώνοντας την ποιότητα ζωής σε αγροτικές κοινωνίες. Συνολικά, ο καφές αποτελεί βασικό συστατικό της οικονομίας των χωρών της Λατινικής Αμερικής και της Αφρικής, προσφέροντας σημαντικά κοινωνικά και οικονομικά οφέλη και ενισχύοντας την ανάπτυξη, την απασχόληση και την οικονομική και κοινωνική ευημερία. Ο καφές αποτελεί σημαντικό παράγοντα στην οικονομική ανάπτυξη πολλών χωρών σε διάφορες περιοχές του κόσμου, με κάθε περιοχή να έχει τα δικά της πλεονεκτήματα και τρόπους που επωφελείται από την παραγωγή ή την κατανάλωση καφέ. Οι χώρες της Ασίας, όπως το Βιετνάμ και η Ινδονησία, είναι οι μεγαλύτεροι παραγωγοί της ποικιλίας καφέ Robusta. Το Βιετνάμ είναι ο κυριότερος παραγωγός, με σχεδόν το 20% της παραγωγής του να εξάγεται, αποφέροντας σημαντικά έσοδα στη χώρα. Αυτά τα έσοδα συμβάλλουν στην τοπική οικονομία και στην ευημερία των κοινοτήτων. Η Ινδονησία επίσης στηρίζει σημαντικό μέρος της ανάπτυξής της στην καλλιέργεια καφέ, με τις εξαγωγές να αντιπροσωπεύουν το 15% και να επηρεάζουν θετικά το εμπορικό ισοζύγιο της χώρας. Μικρότεροι παραγωγοί, όπως η Σρι Λάνκα και η Ταϊλάνδη, επωφελούνται από τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των καφέδων τους, προσελκύοντας παγκόσμιο ενδιαφέρον και τουρισμό. Οι χώρες αυτές έχουν κατακτήσει διεθνή εμπορική αναγνώριση που συνδέεται με τον αγροτουρισμό και την κοινωνική ανάπτυξη των περιοχών.

Η

Βόρεια Αμερική, αν και δεν είναι μεγάλος παραγωγός καφέ, είναι από τους μεγαλύτερους καταναλωτές του. Η υψηλή ζήτηση καφέ στις ΗΠΑ δημιουργεί μια βιομηχανία που περιλαμβάνει επεξεργασία, συσκευασία και πώληση καφέ. Αυτή η βιομηχανία δημιουργεί χιλιάδες θέσεις εργασίας και συμβάλλει σημαντικά στην οικονομία. Μεγάλες αλυσίδες καφέ, όπως τα Starbucks, έχουν επεκταθεί παγκοσμίως, αυξάνοντας τα έσοδα και τις επιχειρηματικές δραστηριότητες στις χώρες που εδρεύουν. Οι ΗΠΑ εισάγουν καφέ σε μεγάλες ποσότητες για μεταπώληση σε άλλες χώρες, αυξάνοντας το ΑΕΠ. Αμερικανικές εταιρείες καφέ εισάγονται στο Χρηματιστήριο της Νέας Υόρκης, προσφέροντας σημαντικά κέρδη στην εθνική οικονομία. Επίσης, πολλές αμερικανικές αλυσίδες έχουν επεκταθεί παγκοσμίως, προσφέροντας σημαντικά έσοδα τόσο στους ιδιοκτήτες όσο και στην εθνική οικονομία

Συνοψίζοντας, σε παγκόσμια κλίμακα, ο καφές είναι ένας σημαντικός παράγοντας στην ανάπτυξη των οικονομιών διάφορων περιοχών. Οι χώρες παραγωγής επωφελούνται από τις εξαγωγές και τον τουρισμό που σχετίζεται με την καλλιέργεια του καφέ, ενώ οι χώρες της Βόρειας Αμερικής, κυρίως οι ΗΠΑ, επωφελούνται από την κατανάλωση και την εμπορία καφέ. Ένας κοινός παρονομαστής για όλες τις χώρες είναι η δημιουργία θέσεων εργασίας και η ενίσχυση της οικονομίας μέσω της εμπορικής δραστηριότητας και των επιχειρηματικών ευκαιριών που προκύπτουν από την ενασχόληση με τον καφέ.

Ο μεγαλύτερος παραγωγός καφέ της ποικιλίας Robusta είναι οι χώρες της Ασίας με την πιο σημαντική από αυτές να αποτελεί το Βιετνάμ και να ακολουθεί η Ινδονησία. Σχεδόν το 20% της παραγωγής καφέ του Βιετνάμ εξάγεται και έτσι αποφέρει πολλά έσοδα στη χώρα με όλα τα πλεονεκτήματα που έχουν αναφερθεί και για τις χώρες της Αφρικής και της Λατινικής Αμερικής, με κύριο από αυτά να είναι η συμβολή που έχει στην τοπική οικονομία και στην ευημερία των κοινοτήτων. Η Ινδονησία επίσης οφείλει σημαντικό ποσοστό της ανάπτυξης της στην καλλιέργεια του καφέ, με ποσοστό εξαγωγών που φτάνει το 15% επηρεάζει σημαντικά το εμπορικό ισοζύγιο της χώρας. Μικρότεροι παραγωγοί καφέ όπως η Σρι Λάνκα και η Ταϊλάνδη επωφελούνται από την καλλιέργεια του καφέ κυρίως λόγω των ιδιαίτερων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που δίνουν στο τελικό ρόφημα και έχουν κερδίσει το ενδιαφέρον των προμηθευτών καφέ σε παγκόσμια κλίμακα. Ιδιαίτερα αυτές οι δύο χώρες έχουν σημαντικά οφέλη στην οικονομία τους όχι μόνο από τις εξαγωγές καφέ αλλά και από την προσέλκυση τουρισμού που ενδιαφέρεται για την παραγωγή καφέ. Οι χώρες της Ασίας από την καλλιέργεια του καφέ έχουν κατακτήσει μια διεθνή εμπορική αναγνώριση που αυτό συσχετίζεται και με τον αγροτουρισμό αλλά και με την κοινωνική ανάπτυξη των περιοχών αυτών.

Η Βόρεια Αμερική αν και δεν αποτελεί μεγάλο παραγωγό καφέ είναι ένας από τους μεγαλύτερους καταναλωτές του, η ζήτηση του καφέ σε καθημερινή βάση από το καταναλωτικό κοινό οδηγεί στην αγορά μεγάλων ποσοτήτων καφέ από τις χώρες που παράγεται. Ο καφές στη Βόρεια Αμερική συμβάλλει σε μεγάλο βαθμό στην οικονομία μέσω της αγοράς και της κατανάλωσης του. Η βιομηχανία του καφέ στις ΗΠΑ περιλαμβάνει βιομηχανίες επεξεργασίας, συσκευασίας και μεταποίησης καφέ, βιομηχανίες κατασκευής μηχανών καφέ, καταστήματα πώλησης ειδών καφέ (όπως καφεκοπτεία ή καφετέριες) μικρά καταστήματα εστίασης και αλυσίδες καφέ που έχουν εξελιχθεί σε παγκόσμιους

κολοσσούς. Σε κάθε ένα από αυτά απαιτούνται εργατικό δυναμικό άλλοτε μικρό αριθμό π.χ. ένα μικρό καφεκοπτείο και άλλοτε σε μεγάλο αριθμό όπως π.χ. οι γνωστές αλυσίδες οι οποίες έχουν μεγάλες επιχειρηματικές δραστηριότητες και προσφέρουν χιλιάδες θέσεις εργασίας συμβάλλοντας σε υψηλό ποσοστό στη μείωση της ανεργίας αλλά και στην εθνική οικονομία. Οι χώρες της Βόρειας Αμερικής δεν εισάγουν μόνο τον καφέ. Συχνά μεγάλοι έμπορες εισάγουν μεγαλύτερη ποσότητα με στόχο να την μεταπωλήσουν σε άλλες χώρες της Ευρώπης και έτσι αυξάνουν και με αυτόν τον τρόπο το ΑΕΠ της χώρας τους. Επίσης πολλές αλυσίδες αμερικανικής προέλευσης που συσχετίζονται με την λιανική πώληση καφέ έχουν επεκταθεί σε όλο τον κόσμο και αυτό έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση των εσόδων σε προσωπικό επίπεδο του εκάστοτε ιδιοκτήτη της αλυσίδας όσο και σε εθνικό επίπεδο επιδρώντας σημαντικά στην αύξηση της οικονομίας. Επιπλέον, οι χώρες της Βόρειας Αμερικής έχουν “εκμεταλλευτεί” τις γνώσεις που κατέχουν στο κομμάτι του καφέ προσφέροντας γνωστά σεμινάρια αλλά και τεχνογνωσία και καινοτομία συμβάλλοντας έτσι στην ανάπτυξη του τουρισμού καθώς και στις επενδύσεις. Τέλος, αλλά εξίσου σημαντικό και άξιο αναφοράς είναι το γεγονός, πως δεν είναι λίγες οι φορές που αλυσίδες καφέ (παγκοσμίου φήμης) έχουν εισαχθεί στο χρηματιστήριο της Νέας Υόρκης, προσφέροντας σημαντικά ποσοστά κερδών στην εθνική οικονομία. Και αυτό δείχνει την σημασία του καφέ για τις χώρες της Βόρειας Αμερικής (Christopher, McGowan, 2018)

Συνοψίζοντας, σε παγκόσμια κλίμακα ο καφές αποτελεί σημαντικό παράγοντα στην ανάπτυξη της οικονομίας διαφόρων περιοχών. Οι χώρες παραγωγής καφέ επωφελούνται από τις εξαγωγές κατά κύριο λόγο αλλά και τον τουρισμό που τους προσφέρει η καλλιέργεια του καφέ. Ενώ χώρες της Βόρειας Αμερικής κυρίως που δεν είναι παραγωγοί καφέ αλλά είναι ο μεγαλύτερος καταναλωτής καφέ στον κόσμο επωφελούνται από διάφορους άλλους παράγοντες συμπεριλαμβανομένου και του μεταεμπορίου, και με αυτόν τον τρόπο τονώνουν την οικονομία σε πολύ υψηλό ποσοστό. Αξιοσημείωτο και κοινός παρονομαστής για όλες τις χώρες (είτε παραγωγής είτε κατανάλωσης) καφέ είναι οι δημιουργία θέσεων εργασίας και η ενίσχυση της οικονομίας μέσω της εμπορικής δραστηριότητας και των επιχειρηματικών ευκαιριών που δίνει η ενασχόληση με τον καφέ.

5.2 Επίδραση του καφέ στην Ευρώπη.

Ο καφές έχει σημαντική επίδραση στην οικονομία, την κοινωνία και τον πολιτισμό της Ευρώπης. Η Ευρώπη αποτελεί έναν από τους μεγαλύτερους καταναλωτές καφέ, έτσι ενισχύεται η οικονομία της μέσω των εισαγωγών, είτε άμεσα από τις χώρες παραγωγής είτε έμμεσα μέσω αγοροπωλησιών μεταξύ των χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι Ευρωπαίοι πωλητές έχουν εντάξει την κατανάλωση καφέ στις καθημερινές τους συνήθειες, σχεδόν κάθε χώρα έχει ένα ρόφημα καφέ ως σήμα κατατεθέν της. Παράλληλα με την οικονομία, ο καφές παίζει σημαντικό ρόλο στην κοινωνική και πολιτιστική ζωή των Ευρωπαίων. Το καταναλωτικό κοινό, κατά καιρούς, διαμορφώνει νέες τάσεις στην κατανάλωση του καφέ, και έτσι η αγορά συνεχώς εξελίσσεται, μεγαλώνει και αλλάζει.

Πέρα από τον οικονομικό αντίκτυπο που έχει η αγοραπωλησία του καφέ, κάποιες χώρες της Ευρώπης, οι οποίες είναι αναπτυγμένες βιομηχανικά, κατασκευάζουν και άλλα απαραίτητα εξαρτήματα που συμβάλλουν στην οικονομία της εκάστοτε χώρας, όπως παραδείγματος χάριν μηχανές καφέ, εξαρτήματα για τις μηχανές, δοχεία αποθήκευσης καφέ και άλλα είδη που είτε χρειάζονται είτε κάνουν την εμπειρία του καφέ πιο αξέχαστη. Στην Ευρώπη, υπάρχουν χώρες που φημίζονται για τον καφέ τους, μία από αυτές είναι η Ιταλία. Οι Ιταλοί έχουν εντάξει στην κουλτούρα τους τον καφέ και έχουν κάνει τον ιταλικό καφέ, κυρίως τον εσπρέσο, μια ξεχωριστή εμπειρία. Δεν είναι τυχαίο, άλλωστε, που οι περισσότεροι τουρίστες που επισκέπτονται την Ιταλία σχεδόν πάντα εντάσσουν στο πρόγραμμά τους την επίσκεψη σε ένα μικρό καφέ ή και την αγορά του ιταλικού καφέ με σκοπό την κατανάλωσή του στις χώρες τους. Επίσης, και άλλες χώρες, όπως η Γαλλία και κυρίως το Παρίσι και η Βαρκελώνη της Ισπανίας, είναι γνωστές για τις καφετέριες τους και την κουλτούρα του καφέ, και αυτές οι πόλεις προσελκύουν τουρίστες για να απολαύσουν την ξεχωριστή εμπειρία του καφέ σε αυτές τις πόλεις. Η δημοφιλής κατανάλωση του καφέ έχει οδηγήσει τους Ευρωπαίους πολίτες να δημιουργούν διάφορες διοργανώσεις, διαγωνισμούς και σεμινάρια που προωθούν την κουλτούρα του καφέ, ανταλλάσσοντας απόψεις και γνώσεις πάνω στον τομέα του καφέ, και έτσι η κουλτούρα της κάθε χώρας μαθαίνεται και στις υπόλοιπες, ενισχύοντας την καινοτομία και την ανάπτυξη των χωρών της Ευρώπης και κυρίως της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η επίδραση του καφέ στην οικονομία της Ευρώπης είναι πολυδιάστατη και καλύπτει πολλούς τομείς. Από τις εισαγωγές και τις εξαγωγές μεταξύ των χωρών της Ευρώπης αλλά και των παραγωγών καφέ ως τον τελικό καταναλωτή, υπάρχουν πολλές επιδράσεις στην οικονομία των χωρών. Οι Ευρωπαίοι πωλητές έχουν ίσως την μεγαλύτερη κατανάλωση καφέ παγκοσμίως, με την πρωτοκαθεδρία να έχουν οι χώρες της Φινλανδίας, της Σουηδίας, της Νορβηγίας και έπειτα ακολουθούν οι υπόλοιπες. Η αυξημένη κατά κεφαλήν κατανάλωση καφέ ανά Ευρωπαίο πωλητή οδηγεί στη υψηλή ζήτηση, επηρεάζοντας τις τιμές και την προσφορά στις διεθνείς αγορές (ec.europa.eu/eurostat.). Η αγορά του καφέ στην Ευρώπη περιλαμβάνει ένα μεγάλο φάσμα δραστηριοτήτων που περιλαμβάνουν τις εισαγωγές είτε από τις χώρες παραγωγής καφέ είτε μεταξύ των χωρών της Ευρώπης αλλά και από την Αμερική. Κυριότερες χώρες εξαγωγών καφέ που μεταπωλούν καφέ είναι η Γερμανία, η οποία αποτελεί έναν από τους μεγαλύτερους εισαγωγείς πράσινου καφέ στην Ευρώπη και επεξεργάζεται μεγάλο μέρος αυτού και το μεταπωλεί σε άλλες χώρες της Ευρώπης. Επίσης, η Ιταλία είναι διεθνώς γνωστή για την κουλτούρα του καφέ, ιδιαίτερα του καφέ εσπρέσο, και σε αυτήν εδρεύουν πολλές μεγάλες εταιρείες που εξάγουν καφέ σε όλες τις χώρες, τόσο της Ευρώπης όσο και της Αμερικής. Έπειτα ακολουθούν το Βέλγιο, η Ολλανδία και η Ελβετία, οι οποίες έχουν σημαντικό ρόλο στην επεξεργασία και στις εξαγωγές του καφέ. Μέσω των πωλήσεων από χώρα σε χώρα, αυξάνεται το ΑΕΠ και δημιουργούνται νέες θέσεις εργασίας σε εργοστάσια παραγωγής και επεξεργασίας καφέ, έτσι μειώνεται η ανεργία και αυξάνεται το κατά κεφαλήν εισόδημα. Ένας ακόμα τρόπος τόνωσης της οικονομίας μέσω του καφέ είναι ότι ενισχύεται η επιχειρηματικότητα και η απασχόληση. Η βιομηχανία καφέ στις χώρες της Ευρώπης απασχολεί πάρα πολύ μεγάλο ποσοστό ανθρώπων. Στη βιομηχανία καφέ εντάσσονται οι εργαζόμενοι σε καφετέριες που υπάρχει μια μεγάλη γκάμα, από τις μικρές συνοικιακές έως τεράστιες πολυεθνικές εταιρείες. Επίσης περιλαμβάνει προσωπικό το οποίο απασχολείται στο δίκτυο διανομής, είτε μεταξύ των χωρών είτε μεταξύ των πόλεων, διότι κάθε μικρή καφετέρια έχει τον δικό της διανομέα καφέ. Άλλες θέσεις εργασίας που έχουν δημιουργηθεί από την υψηλή ζήτηση του καφέ είναι οι τεχνικοί συντήρησης μηχανών καφέ καθώς και οι εργαζόμενοι σε διάφορα εργοστάσια κατασκευής μηχανών καφέ και άλλων προϊόντων που σχετίζονται με την αγορά καφέ. Έτσι, με τη δημιουργία θέσεων εργασίας, αυξάνεται και το κατά κεφαλήν εισόδημα, και κατά επέκταση η εθνική οικονομία των χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η οποία ενισχύεται απασχολώντας περισσότερα άτομα. Μέσω της ανάπτυξης της κουλτούρας

του καφέ έχει ενισχυθεί και η κουλτούρα των τουριστών. Πολλές ευρωπαϊκές χώρες, όπως το Παρίσι, όπου η ιστορία του καφέ είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την καθημερινή ζωή της πόλης, προσελκύουν πλήθος τουριστών. Οι καφετέριες του Παρισιού, γνωστές ως καφέ, αντικατοπτρίζουν όλη τη φιλοσοφία του Παρισιού, που συνδέεται με άλλες πτυχές της πόλης, όπως η λογοτεχνία και οι τέχνες. Αυτή την εμπειρία συχνά επιλέγουν τουρίστες από όλες τις χώρες να την απολαύσουν, έτσι ενισχύεται ο τουρισμός της πόλης και κατά επέκταση και η οικονομία της. Επίσης, άλλη μια χώρα που η κουλτούρα και η ιστορία της συνδέεται άμεσα με τον καφέ είναι η Ιταλία και πιο συγκεκριμένα η Ρώμη, όπου σε οποιαδήποτε γωνιά της πόλης μπορεί κάποιος να συναντήσει τα λεγόμενα καφέ μπαρ και να δει Ιταλούς και τουρίστες να απολαμβάνουν γρήγορα ένα εσπρέσο. Αυτή η διάφορα των Ιταλών, οι οποίοι καταναλώνουν τον καφέ σε σύντομο χρονικό διάστημα, αλλά και η ποιότητα του ιταλικού καφέ που επεξεργάζεται σε ιταλικά εργοστάσια, προσελκύει πλήθος τουριστών, οι οποίοι επισκέπτονται τις καφετέριες της ιταλικής πρωτεύουσας αλλά και αγοράζουν καφέ από τις δημοφιλείς ιταλικές μάρκες καφέ. Με αυτόν τον τρόπο ενισχύεται η αγορά της Ιταλίας τόσο από την αγορά καφέ όσο και από την τουριστική επίσκεψη. Συνοψίζοντας, η οικονομική επίδραση του καφέ στην Ευρώπη είναι πολύπλευρη. Από τις εισαγωγές και εξαγωγές, τη δημιουργία θέσεων εργασίας και την αύξηση του κατά κεφαλήν εισοδήματος, έως την ενίσχυση της τουριστικής βιομηχανίας και της επιχειρηματικότητας, ο καφές διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομία των ευρωπαϊκών χωρών. Η βιομηχανία καφέ και η κουλτούρα που την περιβάλλει συνεχώς εξελίσσονται, προσφέροντας νέες ευκαιρίες και συνεισφέροντας στην ανάπτυξη και ευημερία των ευρωπαϊκών κοινωνιών.



Εικόνα 9.: Οικονομικά στοιχεία του καφέ (ncausa.org).

5.2.1 Επίδραση του καφέ στην οικονομία της Ευρώπης.

Η οικονομία της Ευρώπης είναι άρρηκτα συνυφασμένη με τον τομέα του καφέ. Από την εποχή της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, που ο καφές πρωτοεισήχθη στην Ευρώπη, μέχρι και σήμερα, ο καφές δεν αποτελεί μόνο ένα ρόφημα αλλά και ένα εμπορικό αγαθό με σημαντική οικονομική επίδραση. Η κατανάλωση καφέ αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της καθημερινής ζωής εκατομμυρίων Ευρωπαίων, και οι θετικές οικονομικές επιπτώσεις αυτού του αγαθού επεκτείνονται από τις χονδρικές εισαγωγές από τις χώρες που παράγουν καφέ μέχρι την λιανική πώληση και τις υπηρεσίες. Η Ευρώπη, παρόλο που δεν έχει το ιδανικό κλίμα για την καλλιέργεια καφέ, είναι ένας από τους μεγαλύτερους εισαγωγείς καφέ παγκοσμίως. Η διαδικασία εισαγωγής και επεξεργασίας του καφέ στην Ευρώπη είναι πολύπλοκη και περιλαμβάνει πολλές φάσεις, από την εισαγωγή των ακατέργαστων πράσινων κόκκων μέχρι την επεξεργασία

τους σε καβουρδισμένο καφέ και την τελική διανομή του. Η Γερμανία, η οποία είναι ο μεγαλύτερος εισαγωγέας καφέ στην Ευρώπη, και αποτελεί τη χώρα που επεξεργάζεται τους περισσότερους τόνους καφέ παγκοσμίως μέσω αυτών των δραστηριοτήτων που σχετίζονται με τον τομέα του καφέ προσφέρει θέσεις εργασίας και δημιουργεί προστιθέμενη αξία στο τελικό προϊόν. Μέσω της μεταπώλησης της σε άλλες χώρες αυξάνει και το ΑΕΠ, που αποτελεί τον κύριο οικονομικό δείκτη που μετρά την συνολική αξία των αγαθών και υπηρεσιών που παράγονται σε μια χώρα κατά την διάρκεια μιας συγκεκριμένης χρονικής περιόδου (συνήθως ενός έτους). Με αυτόν τον δείκτη συνήθως αξιολογείται το μέγεθος και η κατάσταση της υγείας της οικονομίας μιας χώρας, και ο καφές για την οικονομία της Γερμανίας, αλλά και σε άλλες χώρες όπως η Ιταλία, η Ελβετία και η Ολλανδία αποτελεί κύριο προϊόν εξαγωγής, αυξάνει τον δείκτη και φέρνει έσοδα στις χώρες. Έντονο ενδιαφέρον παρουσιάζουν και τα στατιστικά στοιχεία πωλήσεις καφέ στις σκανδιναβικές χώρες. Η Φινλανδία και η Σουηδία έχουν από τις υψηλότερες κατά κεφαλήν κατανάλωση καφέ στον κόσμο με μέσο όρο να αναλογεί σχεδόν στα δέκα κιλά ανά άτομο ετησίως. Πέρα από τις εξαγωγές, η βιομηχανία εστίασης που επικεντρώνεται στον τομέα των καφετεριών στην Ευρώπη είναι τεράστια. Από τις μικρές ανεξάρτητες συνοικιακές καφετέριες μέχρι τις μεγάλες αλυσίδες οι καφετέριες προσφέρουν σημαντική απασχόληση και συμβάλλουν στην τοπική οικονομία. Η αύξηση της κατανάλωσης καφέ σε χώρους εστίασης έχει δημιουργήσει νέες ευκαιρίες για επιχειρήσεις, και αυτές με τη σειρά τους δίνουν ευκαιρίες για ανάπτυξη νέων θέσεων εργασίας. Η αυξανόμενη ζήτηση του καφέ καθώς και η ολοένα και αυξανόμενη δημοτικότητα των εξειδικευμένων καφέδων, όπως είναι οι specialty coffee, έχει ενισχύσει την ανάπτυξη μικρών ανεξάρτητων καφετεριών (λόγω του ότι αυτές οι καφετέριες πωλούν μικρότερες ποσότητες καφέ) και εστιάζουν στην ποιότητα και την εξειδικευμένη εμπειρία κατανάλωσης. Η αγορά καφέ στην Ευρώπη ανέρχεται σε δισεκατομμύρια ευρώ ετησίως. Σύμφωνα με τα στοιχεία της Eurostat, η αξία της αγοράς καφέ στην Ευρώπη κατά το έτος 2021 εκτιμήθηκε περίπου σε 35 δισεκατομμύρια ευρώ. Επίσης, η δημοφιλία του καφέ έχει οδηγήσει στη δημιουργία φεστιβάλ καφέ σχεδόν σε κάθε μεγάλη πόλη της Ευρώπης. Χαρακτηριστικά παραδείγματα αποτελούν τα coffee festivals. Στην Ευρώπη, τα φεστιβάλ καφέ είναι εξαιρετικά δημοφιλή και προσελκύουν λάτρεις του καφέ, επαγγελματίες του κλάδου και καλλιεργητές από όλο τον κόσμο. Αυτά τα φεστιβάλ προσφέρουν ευκαιρίες για γευσιγνωσίες, εκπαιδευτικά σεμινάρια, διαγωνισμούς και παρουσιάσεις νέων προϊόντων και τεχνικών. Αυτά τα φεστιβάλ που διοργανώνονται

σχεδόν σε κάθε μητρόπολη της Ευρώπης, όπως το Λονδίνο που διοργανώνει κάθε Απρίλη το London Coffee Festival, ή το Milan Coffee Festival στην Ιταλία και αντίστοιχες διοργανώσεις στη Γερμανία και στην Ολλανδία, τονώνουν την οικονομία των χωρών μέσω της προσέλκυσης κόσμου από πολλές χώρες που διαμένουν στις εκάστοτε πόλεις ξοδεύοντας χρήματα σε διαμονή σε ξενοδοχεία, αγορές καθώς και τονώνουν τις αγορές χονδρικής και λιανικής μεταξύ των χωρών. Επιπλέον, ο τουρισμός των ευρωπαϊκών χωρών έχει τονωθεί μέσω του καφέ, όχι μόνο από τα φεστιβάλ αλλά και από διάφορους πανευρωπαϊκούς διαγωνισμούς που λαμβάνουν χώρα σε διάφορες πόλεις και περιοχές της Ευρώπης. Στους διαγωνισμούς αυτούς επαγγελματίες στο είδος του καφέ συναγωνίζονται σε διάφορες συνταγές και τεχνικές και έτσι ανταλλάσσουν τεχνικές και γνώσεις που αφορούν την εμπειρία του καφέ. Σε αυτούς τους διαγωνισμούς, λαμβάνουν μέρος πωλητές από όλες τις χώρες που διαμένουν σε ξενοδοχεία και καταλύματα της εκάστοτε πόλης διεξαγωγής των διαγωνισμών και τονώνεται η οικονομία της περιοχής. Ο τουρισμός δεν ενισχύεται όμως μόνο από επαγγελματίες του καφέ, ο γαστρονομικός τουρισμός και η πολιτιστική ταυτότητα των χωρών της Ευρώπης που πολλές φορές είναι συνδεδεμένη με διάφορους τύπους καφέ εντείνουν το ενδιαφέρον των πολιτών να επισκεφτούν μια χώρα. Ο καφές έχει βαθιές ρίζες σε πολλές ευρωπαϊκές πόλεις όπως η Ιταλία με τον εσπρέσσο. Οι τουρίστες συχνά επισκέπτονται αυτές τις χώρες για να απολαύσουν αυτή την εμπειρία του παραδοσιακού καφέ και συνδυάζουν την επίσκεψή τους με εξερεύνηση της τοπικής κουλτούρας, αυτό έχει ως αποτέλεσμα να διαμένουν στις πόλεις, να επισκέπτονται καφετέριες, να αγοράζουν παραδοσιακά προϊόντα που σχετίζονται με τον καφέ και έτσι να αυξάνουν τα έσοδα των τοπικών επιχειρήσεων και κατ' επέκταση και της χώρας που επιλέγουν να επισκεφτούν κάθε φορά. Συνοψίζοντας, η κουλτούρα του καφέ στην Ευρώπη έχει συμβάλει σημαντικά στην ενίσχυση της οικονομίας των χωρών της με διάφορους τρόπους, προσφέροντας εμπειρίες που σχετίζονται με την κατανάλωση ή την παρασκευή συγκεκριμένων ροφημάτων σε τουρίστες έχοντας ως αποτέλεσμα την ενίσχυση του τουρισμού των χωρών, και μέσω των οικονομικών συναλλαγών (αγοροπωλήσεις) χονδρικής ή λιανικής πώλησης, σε προϊόντα καφέ και παρελκόμενα εξαρτήματα για την παρασκευή ροφημάτων καφέ είτε αυτές γίνονται από χώρα σε χώρα είτε μέσα στην ίδια χώρα. Αυτά τα στοιχεία και τα δεδομένα δείχνουν την σημασία του καφέ στις ευρωπαϊκές χώρες και την άμεση συσχέτισή του με τις τοπικές, ή προσωπικές (ιδιοκτητών επιχειρήσεων συνδεδεμένων με τον καφέ) αλλά και τις εθνικές οικονομίες τους).

5.2.2 Η Επίδραση του καφέ στην οικονομία της Ελλάδας.

Ο καφές έχει σημαντική επίδραση στην οικονομία της Ελλάδας, επηρεάζοντας διάφορους τομείς της, όπως η αγορά εργασίας και οι προσφερόμενες θέσεις απασχόλησης, την γαστρονομία και τον τουρισμό και τον τρόπο κατανάλωσης του. Σύμφωνα με τα στοιχεία της Ελληνικής Ένωσης Καφέ, οι Έλληνες καταναλώνουν περίπου 5 δισεκατομμύρια κούπες καφέ τον χρόνο, αυτός ο αριθμός μεταφράζεται σε περίπου 40.000 τόνους ετησίως. Το 40% του καφέ που καταναλώνεται στην Ελλάδα καταναλώνεται εκτός σπιτιού (δηλαδή σε επιχειρήσεις και καταστήματα καφέ-εστίασης) και το 60% αυτών των τόνων παρασκευάζεται εντός οικίας (αγορά καφέ είτε σε κόκκους είτε αλεσμένου με προοπτική την παρασκευή σε κάποιον ιδιωτικό χώρο, π.χ. σπίτι, εργασία κ.λπ.). Η αξία της κατανάλωσης εντός της οικίας ανέρχεται σε 400 εκατομμύρια ευρώ, ενώ το ίδιο ποσοστό για κατανάλωση ροφημάτων καφέ ανέρχεται σε 3 δισεκατομμύρια ευρώ (παρόλο που η ποσοστιαία τιμή που αφορά την αγορά καφέ εκτός οικίας είναι μικρότερη, ο αριθμός σε ευρώ είναι μεγαλύτερος λόγω του ότι η αγορά καφέ από καταστήματα εστίασης είναι αρκετά πιο ακριβή συγκριτικά με την παρασκευή καφέ σε οικία, όλες οι τιμές αναφέρονται στο μέσο όρο λιανικής πώλησης.). Από τα παραπάνω γίνεται εύκολα αντιληπτό ότι η κατανάλωση καφέ στην Ελλάδα είναι αρκετά υψηλή και πως ο καφές αποτελεί ένα καθημερινό αγαθό για πολλούς Έλληνες, με αυτόν τον τρόπο η κατανάλωση καφέ συμβάλλει στην ενίσχυση της τοπικής αγοράς μέσω της λιανικής πώλησης του σε καταστήματα εστίασης που παρέχουν ροφήματα καφέ, αλλά και μέσω της αγοράς επεξεργασμένου καφέ (κόκκοι ή αλεσμένος) για την παραγωγή τέτοιων ροφημάτων καφέ σε ιδιωτικό χώρο (προϋποθέτει συνήθως χρήση και εξοπλισμού για την παρασκευή κάποιων ροφημάτων καφέ, όπως π.χ. μηχανές καφέ).

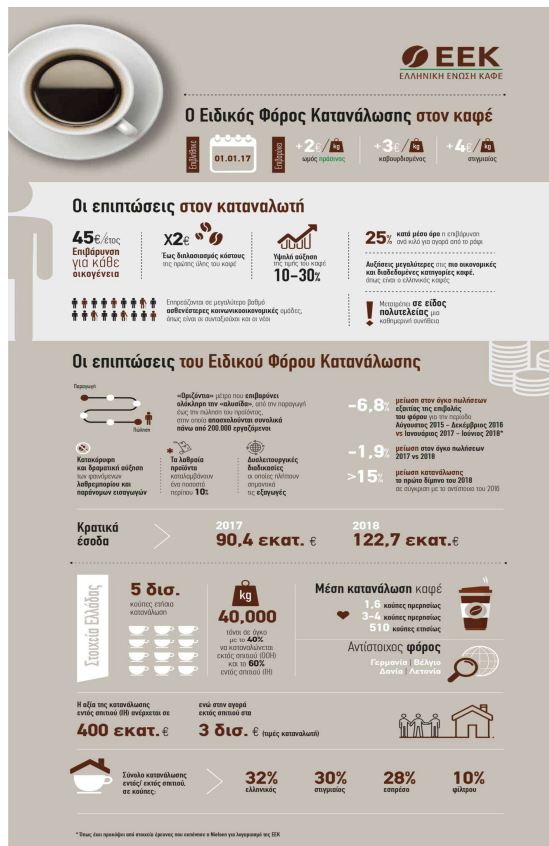
Η Ελλάδα διαθέτει ένα αρκετά διευρυμένο δίκτυο καφετεριών, καφενείων και καταστημάτων τα οποία πωλούν διάφορα ροφήματα καφέ, τα οποία κατέχουν μεγάλο μερίδιο των καταστημάτων εστίασης. Οι καφετέριες και οι άλλες επιχειρήσεις που πωλούν ροφήματα καφέ αποτελούν για τους Έλληνες κοινωνικούς χώρους όπου οι άνθρωποι συναντιούνται, εργάζονται και διοργανώνουν διάφορες εκδηλώσεις. Η κουλτούρα των Ελλήνων συσχετίζεται άμεσα με την κουλτούρα του καφέ και αυτό

αντικατοπτρίζεται απόλυτα στην πληθώρα επιχειρήσεων που συναντώνται στη χώρα. Ο τόσο μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων που λειτουργούν στην Ελλάδα τονώνει την οικονομία της χώρας δημιουργώντας νέες θέσεις εργασίας σε όλη την έκταση της (από μικρά χωριά έως και την πρωτεύουσα). Ενώ ταυτόχρονα συμβάλλει και στην οικονομική δραστηριότητα μέσω της ζήτησης για προϊόντα και υπηρεσίες που είναι συνδεδεμένα με τον καφέ. Τέλος, η τόσο υψηλή δημοτικότητα αλλά και η αυξημένη ζήτηση του καφέ δίνει κίνητρο σε πολλούς Έλληνες για επιχειρηματικότητα πάνω σε αυτόν τον τομέα. Οι προβλέψεις για την ελληνική οικονομία, της Capital Economics, δείχνουν ότι η αύξηση του κατώτατου μισθού για το τρέχον έτος του 2024 θα επηρεάσει θετικά την αγορά των επιχειρήσεων που σχετίζονται με την πώληση καφέ. Αυτό θα οδηγήσει αυτομάτως και σε αύξηση του τζίρου των επιχειρήσεων καφεστίασης, το οποίο θα παρασύρει και αύξηση των εσόδων των προμηθευτών αυτών των επιχειρήσεων και των εισαγωγών καφέ στην χώρα, και έτσι θα συμβάλλει σημαντικά και στην εθνική οικονομία διότι ο αριθμός αυτών των επιχειρήσεων αυτούς είναι πολύ υψηλός και οι εισαγωγές θα αυξήσουν και τον δείκτη του Ακαθάριστου Εθνικού Προϊόντος της χώρας.

Η Ελλάδα λόγω του κλίματος δεν παράγει καφέ, αντιθέτως εισάγει καφέ από διάφορες χώρες παραγωγής, ειδικότερα τα τελευταία χρόνια που υπάρχει υψηλή ζήτηση και specialty coffees ή από μεσολαβητές που επεξεργάζονται τον καφέ, όπως εταιρείες που εδρεύουν στην Ιταλία, την Ελβετία και την Γερμανία, η υψηλή κατανάλωση καφέ στην χώρα αυξάνει τον αριθμό της εισαγωγικής δραστηριότητας. Παράλληλα, η Ελλάδα, επειδή έχει κάποιους χαρακτηριστικούς καφέδες όπως παραδείγματος χάρι ο ελληνικός καφές, παρουσιάζει μια μικρή εξαγωγική δραστηριότητα κυρίως του επεξεργασμένου ελληνικού καφέ από μεγάλες εταιρείες αλλά και από κάποια φημισμένα καφεκοπτεία, με πολλά χρόνια λειτουργίας, που επιχειρούν τα τελευταία χρόνια να εξάγουν καφέ στις χώρες του εξωτερικού.

Τα ιστορικά καφεκοπτεία παράλληλα με τις εξαγωγές, συμβάλλουν και στην εικόνα της Ελλάδας στο εξωτερικό. Η πιο μεγάλη βιομηχανία της χώρας είναι ο τουρισμός, ένα λιθαράκι του βασίζεται και στην βιομηχανία του καφέ διότι είναι στενά συνδεδεμένα, ενισχύοντας και επηρεάζοντας ο ένας τον άλλον με διάφορους τρόπους. Δεν μπορεί να υπάρξει αντίλογος ότι η κατανάλωση κάποιων ειδών καφέ είναι αναπόσπαστο μέρος της ελληνικής κουλτούρας. Οι τουρίστες που επισκέπτονται την

Ελλάδα αναζητούν αυθεντικές εμπειρίες και η κατανάλωση τοπικών συνταγών όπως παραδείγματος χάρη ο ελληνικός καφές ή ο φραπέ (παλαιότερα) και τα τελευταία χρόνια η κρύα εκδοχή του εσπρέσο, ο λεγόμενος *freddo espresso*, αποτελούν μέρος της εμπειρίας αυτής. Οι τουρίστες που επισκέπτονται τις τοπικές καφετέριες συμβάλλουν στην οικονομική ανάπτυξη αυτών των επιχειρήσεων ενισχύοντας την τοπική οικονομία. Οι καφετέριες, τα παραδοσιακά καφεενεία και τα ιστορικά καφεκοπτεία είναι γνωστά για την ατμόσφαιρα και την αισθητική τους και συμβάλλουν στη διαμόρφωση της εικόνας της Ελλάδας δημιουργώντας έναν μοναδικό συνδυασμό παράδοσης και μοντέρνας αισθητικής. Αυτή η εικόνα είναι ιδιαίτερα ελκυστική για τους τουρίστες που αναζητούν μοναδικές και γαστρονομικές εμπειρίες. Επιπλέον, η έντονη ζήτηση και δημοτικότητα του καφέ στην Ελλάδα έχει οδηγήσει στη διοργάνωση διαφόρων φεστιβάλ και διαγωνισμών που προσελκύουν λάτρεις του καφέ, επαγγελματίες του κλάδου και τουρίστες. Κάποια από αυτά τα γεγονότα είναι το Athens Coffee Festival, που περιλαμβάνει και τον διαγωνισμό Greek Barista Championship, το Coffee and Brunch Festival, το Thessaloniki Coffee and Chocolate Festival και διάφορα άλλα barista and coffee events που διοργανώνονται σε διάφορες πόλεις και περιλαμβάνουν διάφορους διαγωνισμούς. Σε αυτά τα φεστιβάλ και τις διοργανώσεις προσκαλούνται τουρίστες για να γνωρίσουν την ελληνική κουλτούρα του καφέ και επίσης ενισχύεται και εγχώριος τουρισμός διότι επαγγελματίες από διάφορες πόλεις της Ελλάδας συγκεντρώνονται στην πόλη διοργάνωσης και έτσι ενισχύεται και ο κλάδος των χώρων διαμονής (ξενοδοχείων, ενοικιαζόμενων δωματίων κ.λπ.). Συνολικά, η βιομηχανία του καφέ όχι μόνο επηρεάζει θετικά τον τουρισμό στην Ελλάδα και άρα και την οικονομία της χώρας αλλά εμπλουτίζει την τουριστική εμπειρία των επισκεπτών. Εν κατακλείδι, η οικονομία της Ελλάδας επηρεάζεται από τη βιομηχανία του καφέ από διάφορα μετερίζια είτε από την ανάπτυξη καινοτομίας και επιχειρηματικότητας και κατ' συνέπεια και των προσφερόμενων θέσεων εργασίας που μειώνουν τα ποσοστά ανεργίας, από τον εγχώριο και διεθνή τουρισμό και από τις εισαγωγές και εξαγωγές που πραγματοποιούνται στην χώρα, αλλά κυρίως από την υψηλή κατανάλωση ροφημάτων καφέ σε καθημερινή βάση από τους Έλληνες (www.athenscooffeeevents.com).



Εικόνα 10: Οικονομικά στοιχεία του καφέ στην Ελλάδα (<https://helleniccoffeassociation.gr>)

5.2.3 Προοπτικές περαιτέρω τόνωσης της οικονομίας των χωρών από την βιομηχανία του καφέ.

Η βιομηχανία του καφέ έχει σημαντική επίδραση στις οικονομίες πολλών χωρών, όπως αναφέρθηκε και παραπάνω, όχι μόνο άμεσα, δηλαδή μέσω της παραγωγής και της πώλησης, αλλά και έμμεσα, όπως παραδείγματος χάριν με την ενίσχυση του τουρισμού και τη συσχέτιση με την πολιτιστική ταυτότητα των χωρών. Ήδη οι οικονομίες των περισσότερων χωρών εκμεταλλεύονται τη δημοτικότητα του καφέ για τόνωση των οικονομιών τους, όμως υπάρχουν και διάφορες στρατηγικές και μέτρα που θα μπορούσαν να υιοθετήσουν οι χώρες ώστε να εκμεταλλευτούν στο έπακρο τις δυνατότητές τους τη βιομηχανία του καφέ.

Η κλιματική κρίση είναι πλέον μια πραγματικότητα που επηρεάζει ήδη σχεδόν όλες τις χώρες με διάφορους τρόπους. Η αύξηση της θερμοκρασίας του πλανήτη, η ολοένα και συχνότερη εμφάνιση ακραίων καιρικών φαινομένων, οι μεταβολές στα μοτίβα βροχοπτώσεων και η άνοδος της στάθμης της θάλασσας δεν αφήνουν ανεπηρέαστες

τις χώρες παραγωγής του καφέ. Έτσι θεωρείται ιδιαίτερα κρίσιμο να ληφθούν μέτρα για τη βελτίωση των γεωργικών πρακτικών. Αυτό θα μπορούσε να γίνει με επενδύσεις που θα αφορούν την έρευνα και την ανάπτυξη για την εισαγωγή βελτιωμένων ποικιλιών καφέ που είναι ανθεκτικές στις νέες κλιματολογικές συνθήκες αλλά και σε διάφορες ασθένειες που πλήττουν την καλλιέργεια του καφέ και είτε προκύπτουν είτε όχι από την κλιματική αλλαγή.

Παράλληλα με την επένδυση και την καινοτομία θεωρείται απαραίτητη και η εκπαίδευση των καλλιεργητών καφέ, με στόχο να εξειδικευτούν στις βέλτιστες πρακτικές καλλιέργειας, στην ορθή χρήση διαχείρισης νερού και φυτοπροστατευτικών σκευασμάτων, και στη σημασία της βιολογικής καλλιέργειας καφέ. Αυτή η εκπαίδευση δεν θα επιφέρει μόνο καλύτερη ποιότητα στον παραγόμενο καφέ, άρα και κατά συνέπεια στο ρόφημα των καταναλωτών, αλλά θα βοηθήσει στην αύξηση της παραγωγικότητας και στην αύξηση των εισοδημάτων των παραγωγών, διότι ολοένα και περισσότεροι καταναλωτές έχουν στραφεί στη χρήση προϊόντων βιολογικής γεωργίας, τα οποία να μεν κοστίζουν περισσότερο αλλά έχουν περισσότερα οφέλη και λιγότερους επιβλαβείς παράγοντες για την υγεία και το περιβάλλον (<https://www.mdpi.com/2504-3900/89/1/6>)

Η καταναλωτική τάση των τελευταίων ετών που κλίνει προς τους specialty coffees, δηλαδή ειδικούς καφέδες που παράγονται σε περιορισμένες καλλιεργητικές εκτάσεις από μικρούς παραγωγούς, θα μπορούσε να ενισχυθεί περισσότερο από τη δημιουργία συνεταιρισμών ή ενώσεων παραγωγών με στόχο τη βέλτιστη διαπραγματευτική τους δύναμη, την άμεση και καλύτερη πρόσβαση σε μεγάλες αγορές και τη χρηματοδότηση των κρατών. Με αυτόν τον τρόπο οι μικροί παραγωγοί θα επιτυγχάνουν καλύτερη τιμή πώλησης για τα προϊόντα τους και θα ενισχύεται η τοπική οικονομία των χωρών παραγωγής του καφέ.

Η Ευρώπη και η Βόρεια Αμερική έχουν εμπεδωθεί τη δυναμική του καφέ και έχουν δημιουργηθεί διάφορα φεστιβάλ και διαγωνισμοί που σχετίζονται με αυτό. Οι χώρες παραγωγής του καφέ, οι οποίες ως επί το πλείστον είναι αναπτυσσόμενες χώρες, θα μπορούσαν να εκμεταλλευτούν περισσότερο το μοναδικό τους χαρακτηριστικό, δηλαδή την καλλιέργεια καφέ, η οποία δεν επεκτείνεται σε πολλές χώρες και οπότε αποτελεί μια ξεχωριστή εμπειρία για τους λάτρεις του αγαπημένου ροφήματος. Για αυτόν τον λόγο θα μπορούσε να γίνει μια καλύτερη επένδυση σε υποδομές

αγροτουρισμού, το οποίο θα περιλαμβάνει ξεναγήσεις σε φυτείες, συμμετοχή των τουριστών στις καλλιεργητικές διαδικασίες του καφέ, και τη δημιουργία τουριστικών πακέτων τα οποία θα συνδυάζουν την εμπειρία του καφέ με άλλες πολιτιστικές και φυσικές δραστηριότητες. Με αυτόν τον τρόπο, οι αναπτυσσόμενες χώρες δεν θα επωφελούνται μόνο από την πώληση του καφέ αλλά και από τον τουρισμό και έτσι θα ενισχυθεί με έναν επιπλέον τρόπο η οικονομία των χωρών αυτών.

Εκτός από τις χώρες οι οποίες παράγουν καφέ, θα μπορούσαν και οι χώρες που καταναλώνουν καφέ να επωφεληθούν περαιτέρω με την λήψη κάποιων μέτρων που θα τονώσουν την οικονομία. Αναμφίβολα, τα φεστιβάλ και οι διαγωνισμοί που έχουν καθιερωθεί σε πολλές χώρες της Ευρώπης και της Αμερικής εντείνουν το τουριστικό ενδιαφέρον και προσελκύουν τουρίστες, όμως θα μπορούσαν να εκμεταλλευτούν περισσότερο οι χώρες αυτές τη δημοτικότητα του καφέ και να προσελκύσουν ακόμα μεγαλύτερο αριθμό τουριστών. Πέρα από τις μητροπόλεις των χωρών που διοργανώνουν διάφορα φεστιβάλ σχετικά με τον καφέ, θα μπορούσαν να δημιουργηθούν σε μικρότερες περιοχές, ενδεχομένως όχι τόσο τουριστικές, διάφορα μουσεία που σχετίζονται με τον καφέ και την πολιτιστική κληρονομιά και ταυτότητα της εκάστοτε περιοχής. Με αυτόν τον τρόπο θα αναπτυχθεί περισσότερο ο περιφερειακός τουρισμός και θα ενισχυθεί η τοπική και κατά συνέπεια η εθνική οικονομία. Πέρα από τα οφέλη του τουρισμού, θα παρουσίαζε αρκετά υψηλό ενδιαφέρον, κυρίως από μικρότερες οικονομίες της Ευρώπης που είτε εξάγουν μικρές ποσότητες καφέ είτε και καθόλου, να αναπτυχθούν τοπικές επιχειρήσεις για την επεξεργασία, την τυποποίηση και πώληση του καφέ. Τέτοιες επιχειρήσεις θα μπορούσαν να είναι καβουρδιστήρια και καφεκοπτεία τα οποία θα εισάγουν καφέ από τις χώρες παραγωγής του και έπειτα θα το επεξεργάζονται με την κατάλληλη διαδικασία και θα δημιουργούν προστιθέμενη αξία. Έτσι, ο καφές θα μπορούσε να καταναλωθεί είτε στην χώρα που επεξεργάζεται για εγχώρια κατανάλωση είτε να εξαχθεί προς άλλες χώρες. Με αυτόν τον τρόπο θα ενισχυθεί και η επιχειρηματικότητα και καινοτομία της χώρας που θα εφαρμόσει αυτό το μέτρο, αλλά θα μπορέσει να αυξηθεί και το ΑΕΠ της εκάστοτε χώρας. Το θετικό των χωρών που καταναλώνουν μεγάλες ποσότητες καφέ είναι ότι έχουν και σχετικά αναπτυγμένες οικονομίες και κυβερνήσεις. Έτσι θα μπορούσαν να ληφθούν μέτρα και να δοθούν κίνητρα από τις κυβερνήσεις. Ένα τέτοιο μέτρο θα μπορούσε να είναι η παροχή φορολογικών κινήτρων για την ανάπτυξη της βιομηχανίας του καφέ σε όλα τα στάδια παραγωγής και

επεξεργασίας του. Επιπλέον, η ενίσχυση μέσω επιδοτήσεων για δημιουργία επιχειρήσεων σχετιζόμενες με τον καφέ, που δεν είναι απαραίτητο να είναι καταστήματα εστίασης και πώλησεως λιανικού εμπορίου καφέ, θα μπορούσαν παραδείγματος χάριν να είναι επιχειρήσεις χονδρικού εμπορίου και διανομής καφέ, ή ακόμα και εργοστάσια εισαγωγής και επεξεργασίας καφέ. Αυτό θα αποτελούσε μια καλή ιδέα για ανάπτυξη της επιχειρηματικότητας, η οποία με τη σειρά της θα δημιουργήσει και νέες θέσεις εργασίας. Με αυτόν τον τρόπο θα μειωθεί η ανεργία και θα ενισχυθούν πρώτιστα οι τοπικές και κατά συνέπεια οι εθνικές οικονομίες.

Συμπερασματικά, η δημοτικότητα του καφέ και η σχέση που έχει με τις οικονομίες των χωρών θα μπορούσε να ενισχυθεί περισσότερο με τη λήψη μέτρων και αποφάσεων είτε αυτές ληφθούν από τις κυβερνήσεις των χωρών είτε αφορούν προσωπικές πρωτοβουλίες γεωργών και επιχειρηματιών που ασχολούνται με τον καφέ. Αυτές οι στρατηγικές μπορούν να βοηθήσουν τις χώρες να αξιοποιήσουν στο έπακρο τη βιομηχανία του καφέ, και έτσι θα συμβάλουν και στην αύξηση των εσόδων αλλά και στην ευημερία, ενδεχομένως την οικονομική ανεξαρτησία και την αειφόρο ανάπτυξη της εκάστοτε περιοχής.

Κεφάλαιο 6: Οικονομικές Προκλήσεις και Ευκαιρίες στη Βιομηχανία Καφέ.

6.1: Διεθνές εμπόριο, ρυθμίσεις και κανονισμοί.

Η εμπορία του καφέ διεξάγεται κάτω από αυστηρές ρυθμίσεις και κανονισμούς, που εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τα διεθνή πρότυπα και την προστασία των καταναλωτών. Η Διεθνής Οργάνωση Καφέ (ICO) διαδραματίζει κεντρικό ρόλο στη ρύθμιση του διεθνούς εμπορίου καφέ, προάγοντας τη βιωσιμότητα και την ισότητα στο εμπόριο μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών. Η ICO συνεργάζεται με χώρες μέλη για την τήρηση των κανονισμών και την παρακολούθηση των παγκόσμιων τάσεων στην παραγωγή και κατανάλωση καφέ (www.ico.org). Στην Ευρωπαϊκή Ένωση, η νομοθεσία για τον καφέ περιλαμβάνει αυστηρές απαιτήσεις για την ποιότητα και τη διαφάνεια των προϊόντων. Ο κανονισμός 1169/2011 για την παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές επιβάλλει τη σαφή επισήμανση των προϊόντων, περιλαμβάνοντας στοιχεία όπως η προέλευση και η σύνθεση του καφέ. Αυτές οι απαιτήσεις αποσκοπούν

στην προστασία της υγείας των καταναλωτών και στη διασφάλιση ότι οι πληροφορίες που παρέχονται είναι ακριβείς. Στις Ηνωμένες Πολιτείες, ο FDA επιβλέπει την ασφάλεια των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων καφέ. Οι κανονισμοί περιλαμβάνουν προδιαγραφές για τη διαχείριση και την αποθήκευση του καφέ, καθώς και για την αποφυγή της εισαγωγής μη ασφαλών προϊόντων. Οι τοπικές ρυθμίσεις ενδέχεται να διαφέρουν, αλλά συνολικά αποσκοπούν στη διασφάλιση υψηλών προτύπων ποιότητας και ασφάλειας. Οι δασμοί και οι φόροι που επιβάλλονται στον καφέ εξαρτώνται από την περιοχή και την πολιτική κάθε χώρας. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση, οι εισαγωγείς καφέ επιβαρύνονται με ενιαίο δασμό, ο οποίος προσαρμόζεται ανάλογα με την κατηγορία και την προέλευση του καφέ (European Commission, 2011). Επίσης, οι εισαγωγείς καλούνται να πληρώσουν ΦΠΑ για τα εισαγόμενα προϊόντα, επηρεάζοντας έτσι την τελική τιμή στον καταναλωτή. Στις ΗΠΑ, οι δασμοί για τον καφέ είναι συνήθως χαμηλοί, αλλά υπάρχουν ειδικές ρυθμίσεις που πρέπει να τηρούνται. Οι εισαγωγείς ενδέχεται να αντιμετωπίσουν πρόσθετους φόρους για συγκεκριμένα είδη καφέ ή επιπλέον φόρους κατανάλωσης, ανάλογα με την κατηγορία του προϊόντος και τις ισχύουσες πολιτικές. Στις χώρες παραγωγής καφέ, οι δασμοί και οι φόροι συχνά χρησιμοποιούνται για την υποστήριξη της εγχώριας παραγωγής και την ενίσχυση των τοπικών οικονομιών. Αυτοί οι δασμοί μπορεί να επηρεάσουν τις τιμές εξαγωγής και να έχουν συνέπειες για τους διεθνείς εμπορικούς όρους του καφέ. Οι διεθνείς εμπορικές συμφωνίες έχουν καθοριστική επίδραση στην παγκόσμια αγορά καφέ, επηρεάζοντας τις εμπορικές συνθήκες και τους όρους συναλλαγών. Συμφωνίες όπως η NAFTA και η CETA έχουν συμβάλει στη μείωση των δασμών και των εμπορικών περιορισμών, διευκολύνοντας τη διακίνηση του καφέ μεταξύ συμμετεχουσών χωρών και δημιουργώντας νέες ευκαιρίες για τους παραγωγούς και τους εμπόρους. Οι διμερείς εμπορικές συμφωνίες συνήθως περιλαμβάνουν όρους που διευκολύνουν την πρόσβαση στις αγορές για προϊόντα καφέ από συγκεκριμένες περιοχές, προτιμώντας προϊόντα που πληρούν συγκεκριμένα πρότυπα (World Trade Organization, 2024). Αυτό μπορεί να ενισχύσει τις εξαγωγές και να βελτιώσει τους όρους εμπορίου για παραγωγούς σε αναπτυσσόμενες χώρες. Οι διεθνείς εμπορικές συμφωνίες συχνά περιλαμβάνουν και διατάξεις σχετικά με την προστασία του περιβάλλοντος και τη κοινωνική ευθύνη, επιβάλλοντας βιώσιμες πρακτικές στην παραγωγή καφέ. Αυτές οι διατάξεις μπορούν να επηρεάσουν σημαντικά τη βιωσιμότητα της παραγωγής και τις συνθήκες εργασίας στους τομείς παραγωγής καφέ.

Πίνακας 5: Κανονισμοί και δασμοί για εισαγωγή καφέ.

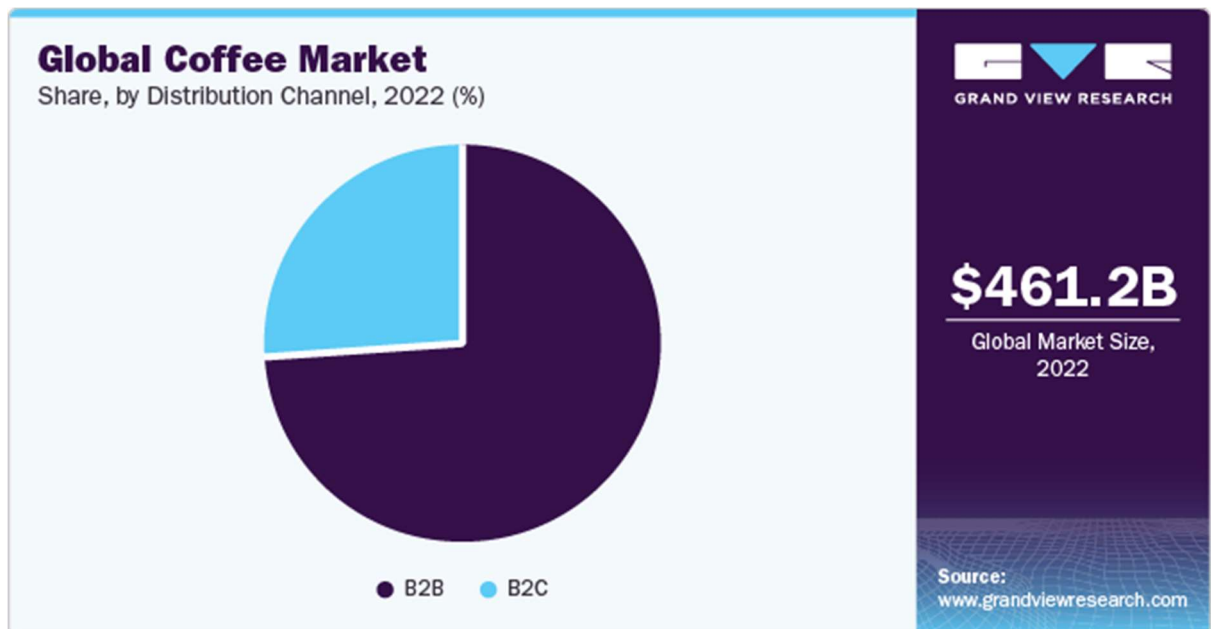
Χώρα/περιοχή	Κανονισμοί εισαγωγής	Δασμοί εισαγωγής	ΦΠΑ/Ειδικοί φόροι	Σημειώσεις
Ευρωπαϊκή Ένωση	Κανονισμός 1169/2011 για επισημάνση προϊόντων	Ενιαίος δασμός (6.2% για κόκκους καφέ)	5-20% ανάλογα με τη χώρα μέλους	Πρέπει να συμμορφώνεται με τα πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας .
Η.Π.Α.	FDA - Κανονισμοί για ασφάλεια τροφίμων	Συνήθως χαμηλός δασμός (0-7%)	Ειδικοί φόροι κατανάλωσης ανάλογα με την πολιτεία	Ειδικές ρυθμίσεις για καφέ αρωματισμένο ή επεξεργασμένο.
Καναδάς	Κανονισμοί από το Καναδικό Υπουργείο Υγείας	Δασμός εισαγωγής (0-8%)	GST/HS T (5% ή 13%) (φόρος)	Υποχρεωτική αναγραφή προέλευσης και περιεκτικότητας
Αυστραλία	Κανονισμοί	Δασμός	GST (10%)	Ειδικοί κανονισμοί

	από την Αυστρα λιανή Αρχή Τροφίμ ων	εισαγ ωγής (0- 5%)	(φόρος)	οί για τη σήμανση και την ποιότητα.
Ιαπωνία	Κανονι σμοί από το Ιαπωνικ ό Υπουργ είο Υγείας	Δασμ ός εισαγ ωγής (0- 10%)	Φόρος κατανάλ ωσης (10%)	Επιπλέον απαιτήσει ς για υγειονομι κές εξετάσεις.

6.2: Οικονομικές προκλήσεις.

Η βιομηχανία καφέ αντιμετωπίζει μια σειρά από οικονομικές προκλήσεις που επηρεάζουν τόσο τους παραγωγούς όσο και τους καταναλωτές. Μία από τις κύριες προκλήσεις είναι οι διακυμάνσεις στις τιμές του καφέ στην παγκόσμια αγορά. Οι τιμές του καφέ μπορεί να κυμαίνονται έντονα λόγω ποικίλων παραγόντων, όπως οι καιρικές συνθήκες, οι γεωπολιτικές εντάσεις και οι αλλαγές στην προσφορά και ζήτηση. Οι μικροκαλλιεργητές είναι ιδιαίτερα ευάλωτοι σε αυτές τις διακυμάνσεις, καθώς οι εισοδηματικές τους πηγές εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από τις τιμές που επιτυγχάνουν στην αγορά (Thurston, R. W., Morris, J., & Steiman, S, 2013). Επιπλέον, η κλιματική αλλαγή αποτελεί μια σημαντική απειλή για την παραγωγή καφέ. Οι αλλαγές στη θερμοκρασία και τις βροχοπτώσεις μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τις καλλιέργειες, μειώνοντας την απόδοση και την ποιότητα των κόκκων καφέ. Η κλιματική αστάθεια μπορεί επίσης να αυξήσει την εξάπλωση των παρασίτων και των ασθενειών που πλήττουν τις φυτείες καφέ, προσθέτοντας επιπλέον οικονομικές πιέσεις στους παραγωγούς (Daviron, B., & Ponte, S., 2005). Οι υψηλοί εργατικοί κόστη και οι κοινωνικές ευθύνες είναι άλλες σημαντικές προκλήσεις. Η εξασφάλιση δίκαιων μισθών και αξιοπρεπών συνθηκών εργασίας για τους εργάτες στις φυτείες καφέ είναι

κρίσιμη, αλλά αυτό μπορεί να αυξήσει το κόστος παραγωγής. Οι παραγωγοί πρέπει να βρουν τρόπους να διατηρήσουν την ανταγωνιστικότητά τους ενώ παράλληλα εξασφαλίζουν ότι οι εργάτες τους πληρώνονται δίκαια και εργάζονται σε ασφαλείς συνθήκες. Τέλος, οι προκλήσεις στην εφοδιαστική αλυσίδα επηρεάζουν επίσης τη βιομηχανία καφέ. Οι διακοπές στην εφοδιαστική αλυσίδα, όπως αυτές που προκλήθηκαν από την πανδημία του COVID-19, μπορούν να διαταράξουν τη ροή του καφέ από τους παραγωγούς στους καταναλωτές, προκαλώντας ελλείψεις και αυξήσεις τιμών. Η ανάγκη για επενδύσεις σε πιο ανθεκτικές και ευέλικτες εφοδιαστικές αλυσίδες είναι πλέον πιο επιτακτική από ποτέ, προκειμένου να διασφαλιστεί η συνεχής διαθεσιμότητα του προϊόντος στην αγορά.



Εικόνα 11: "Διανομή της Αγοράς Καφέ το 2022: Αναλογία B2B και B2C" (<https://www.grandviewresearch.com>)

6.3. Οικονομικές ευκαιρίες και τάσεις της αγοράς.

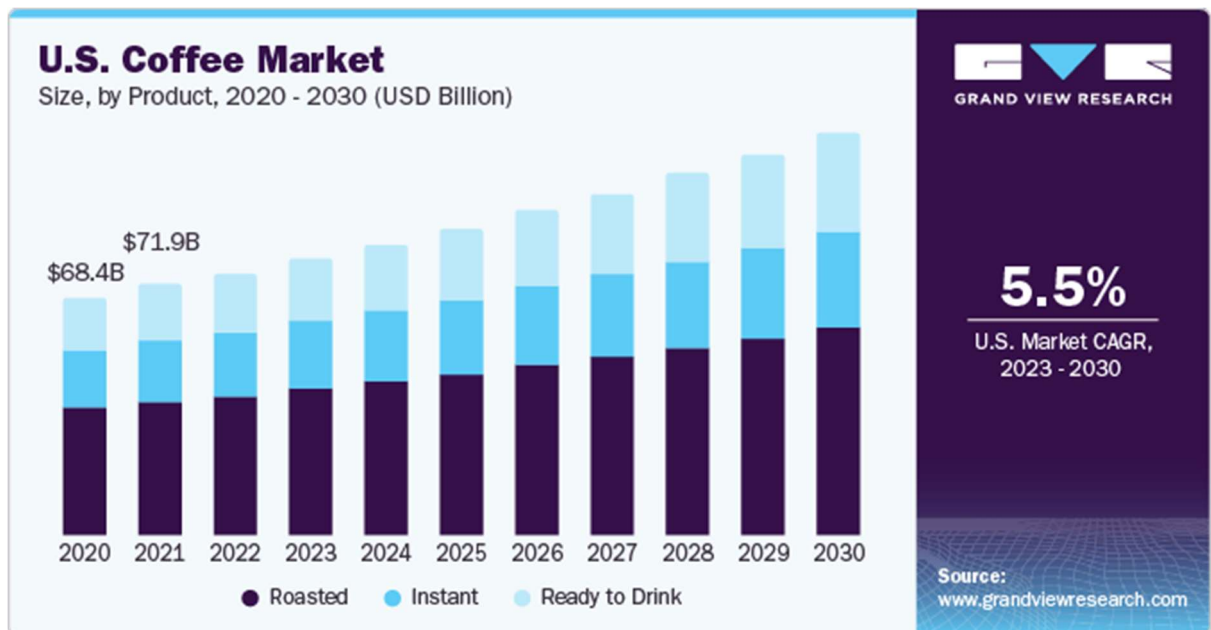
Η βιομηχανία του καφέ αντιμετωπίζει μια εποχή εντυπωσιακής ανάπτυξης και μετασχηματισμού, με σημαντικές οικονομικές ευκαιρίες να αναδύονται. Η παγκόσμια κατανάλωση καφέ συνεχώς αυξάνεται, οδηγώντας σε έναν ολοένα και πιο ανταγωνιστικό τομέα. Η ανάπτυξη νέων αγορών, η εξέλιξη της τεχνολογίας και η

αυξανόμενη προτίμηση των καταναλωτών για ποιοτικά προϊόντα δημιουργούν ευνοϊκές συνθήκες για επιχειρηματικές επενδύσεις και καινοτόμες στρατηγικές. Η βιομηχανία του καφέ, ως μια από τις μεγαλύτερες παγκόσμιες αγορές καταναλωτικών αγαθών, προσφέρει εκτενή ευκαιρίες για ανάπτυξη και διαφοροποίηση. Αυτή η δυναμική του τομέα οφείλεται εν μέρει στις μεταβολές στη ζήτηση και τις τάσεις της αγοράς. Οι παραγωγικές και εμπορικές στρατηγικές εξελίσσονται συνεχώς για να ανταποκριθούν στις ανάγκες ενός απαιτητικού κοινού που αναζητά νέα γευστικά προφίλ και βιώσιμες πρακτικές παραγωγής. Ειδικότερα, η στροφή προς βιώσιμες και υπεύθυνες προμήθειες ενισχύει τη σημασία των στρατηγικών συνεργασιών μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών, αναδεικνύοντας την οικονομική βιωσιμότητα ως κρίσιμο παράγοντα για την επιτυχία στον τομέα του καφέ (Klopper, H., & McGregor, S., 2021)

Η καινοτομία στην παραγωγή και επεξεργασία του καφέ παίζει καθοριστικό ρόλο στην αναδιάρθρωση του τομέα. Η χρήση προηγμένων τεχνολογιών, όπως οι αυτοματοποιημένες μηχανές καβουρντίσματος και οι τεχνολογίες ανάλυσης δεδομένων για την παρακολούθηση της ποιότητας του καφέ, επιτρέπει τη βελτίωση των διαδικασιών και την αύξηση της αποδοτικότητας. Η ενσωμάτωσή τους στο σύστημα παραγωγής έχει μειώσει το κόστος και έχει αυξήσει την ποιότητα του τελικού προϊόντος, κάνοντάς το πιο ελκυστικό για τους καταναλωτές και πιο ανταγωνιστικό στην αγορά. Επιπλέον, η ανάπτυξη νέων μεθόδων επεξεργασίας του καφέ, όπως η κρυογονική επεξεργασία και η προηγμένη διαδικασία απομάκρυνσης της υγρασίας, έχει συμβάλει στη βελτίωση των γευστικών χαρακτηριστικών και της διάρκειας ζωής του προϊόντος. Αυτές οι καινοτομίες επιτρέπουν την καλύτερη διατήρηση των αρωμάτων και των γεύσεων, προσφέροντας στους καταναλωτές μοναδικές εμπειρίες γεύσης και αυξάνοντας την αξία του προϊόντος. Η συνεχής έρευνα και ανάπτυξη στον τομέα της καλλιέργειας του καφέ επίσης οδηγεί σε καινοτόμες λύσεις για την ενίσχυση της ανθεκτικότητας των φυτών και τη βελτίωση της ποιότητας της συγκομιδής. Οι νέες ποικιλίες καφέ και οι τεχνικές καλλιέργειας που αναπτύσσονται, όπως οι βιολογικές μέθοδοι και οι στρατηγικές για την καταπολέμηση ασθενειών, βοηθούν στην αύξηση της παραγωγικότητας και στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της καλλιέργειας του καφέ (Smith, J., 2020)

Η αύξηση της ζήτησης για καφέ στις αναδύμενες αγορές αποτελεί σημαντικό παράγοντα ανάπτυξης για τον τομέα. Χώρες όπως η Κίνα, η Ινδία και η Βραζιλία δείχνουν σημαντική αύξηση στην κατανάλωση καφέ, καθώς τα καταναλωτικά τους έθιμα και οι προτιμήσεις εξελίσσονται. Η βελτίωση του βιοτικού επιπέδου και η αύξηση του διαθέσιμου εισοδήματος στις περιοχές αυτές συμβάλλουν στην ενίσχυση της ζήτησης για προϊόντα καφέ υψηλής ποιότητας και ποικιλίας. Αυτή η τάση δημιουργεί νέες ευκαιρίες για εξαγωγείς και επιχειρηματίες που επιθυμούν να εισέλθουν στις αγορές αυτές. Η αύξηση του ενδιαφέροντος για καφέ, ιδιαίτερα για προϊόντα που προσφέρουν μοναδικές γεύσεις και εμπειρίες, προάγει την ανάπτυξη νέων εμπορικών στρατηγικών και επενδύσεων στην περιοχή, ενισχύοντας την παρουσία των διεθνών εταιρειών στην παγκόσμια αγορά καφέ (Smith, J.,2020)

Η βιομηχανία του καφέ αναπτύσσεται συνεχώς με την εμφάνιση νέων τάσεων και προϊόντων που ανταγωνίζονται στην αγορά. Η αυξανόμενη προτίμηση για καφέ ειδικότητας έχει δημιουργήσει μια νέα κατηγορία προϊόντων, η οποία εστιάζει στην ποιότητα και τη μοναδικότητα των γεύσεων. Ο καφές ειδικότητας προέρχεται από συγκεκριμένες περιοχές και έχει υποβληθεί σε ειδική επεξεργασία για την ανάδειξη των χαρακτηριστικών του, ικανοποιώντας τις απαιτήσεις των ενημερωμένων καταναλωτών που αναζητούν ποιοτικά και διαφοροποιημένα προϊόντα. Η τάση της βιωσιμότητας επίσης επηρεάζει την αγορά του καφέ, με τις εταιρείες να επενδύουν σε περιβαλλοντικά φιλικές πρακτικές και διαφανείς αλυσίδες εφοδιασμού. Η ζήτηση για βιολογικό και πιστοποιημένο καφέ έχει αυξηθεί, καθώς οι καταναλωτές γίνονται ολοένα και πιο συνειδητοποιημένοι για την προέλευση και την επίδραση των προϊόντων που καταναλώνουν. Αυτή η στροφή προς βιώσιμες πρακτικές προάγει τη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων και στρατηγικών που ανταγωνίζονται στον παγκόσμιο τομέα του καφέ (Williams, L., & Johnson, P.,2022). Τέλος, η εισαγωγή νέων τεχνολογιών, όπως οι μηχανές καφέ υψηλής τεχνολογίας και οι αυτοματοποιημένες λύσεις για την παρασκευή καφέ στο σπίτι, αναδεικνύουν την τεχνολογική εξέλιξη ως καθοριστικό παράγοντα για την προσαρμογή στις σύγχρονες ανάγκες των καταναλωτών. Αυτές οι τεχνολογίες διευκολύνουν την εμπειρία του καφέ, προσφέροντας στους χρήστες τη δυνατότητα να απολαμβάνουν επαγγελματική ποιότητα καφέ στην άνεση του σπιτιού τους, επαναστατώντας την καθημερινή εμπειρία του καφέ.



Εικόνα 12: το μέγεθος της αγοράς καφέ στις ΗΠΑ για την περίοδο 2020-2030 (με 5,5% Σύνθετο Ετήσιο Ρυθμό Ανάπτυξης) (www.grandviewresearch.com)

6.4.: Έμμεσοι τρόποι τόνωσης της οικονομίας από την βιομηχανία του καφέ.

Η βιομηχανία του καφέ έχει τη δυνατότητα να ενισχύσει την οικονομία με αρκετούς έμμεσους τρόπους, πέρα από την άμεση συμβολή της στις πωλήσεις και τις υπηρεσίες. Ένας σημαντικός τομέας είναι η υποστήριξη της αγροτικής ανάπτυξης μέσω της καλλιέργειας καφέ. Οι μικροκαλλιεργητές που συμμετέχουν στην παραγωγή καφέ συνήθως διαχειρίζονται οικογενειακές επιχειρήσεις σε αναπτυσσόμενες περιοχές, οι οποίες συχνά επενδύουν στις τοπικές κοινότητες για τη βελτίωση υποδομών και εκπαίδευσης (Korcka, R.,2021)). Αυτή η επένδυση ενισχύει την οικονομική δραστηριότητα σε αγροτικές περιοχές, προάγοντας τη συνολική ανάπτυξη. Επιπλέον, η βιομηχανία του καφέ συμβάλλει στη δημιουργία και την προώθηση της καινοτομίας στον τομέα της γεωργίας. Οι ανάγκες για αποτελεσματικότερη καλλιέργεια και επεξεργασία του καφέ οδηγούν σε νέες τεχνικές και πρακτικές που μπορούν να βελτιώσουν την ποιότητα και την αποδοτικότητα των γεωργικών δραστηριοτήτων. Η ανάπτυξη και εφαρμογή αυτών των καινοτόμων μεθόδων μπορεί να επηρεάσει θετικά και άλλους γεωργικούς τομείς, ενισχύοντας έτσι την συνολική παραγωγική ικανότητα και την οικονομική ευημερία (Jaffee, 2007). Η βιομηχανία του καφέ επίσης έχει

επιπτώσεις στην αγορά των καταναλωτικών προϊόντων και της λιανικής. Η υψηλή ζήτηση για ποιοτικό καφέ έχει οδηγήσει στη δημιουργία εξειδικευμένων καταστημάτων και εμπορικών αλυσίδων, οι οποίες προάγουν την επιχειρηματικότητα και την καινοτομία στον τομέα της λιανικής πώλησης. Οι επιχειρήσεις καφέ, είτε πρόκειται για εξειδικευμένα καταστήματα είτε για μεγάλες αλυσίδες, ενισχύουν την αγορά καταναλωτικών προϊόντων, προάγοντας την οικονομική δραστηριότητα και συμβάλλοντας στην αναβάθμιση των αστικών και ημιαστικών περιοχών (Ewert, B., & Hamza, K.,2019). Επιπλέον, η βιομηχανία του καφέ έχει σημαντική επίδραση στη βιωσιμότητα των περιβαλλοντικών πρακτικών. Με την αύξηση της ευαισθητοποίησης για την προστασία του περιβάλλοντος, πολλές επιχειρήσεις καφέ υιοθετούν πρακτικές φιλικές προς το περιβάλλον, όπως η χρήση ανακυκλώσιμων υλικών και η μείωση των αποβλήτων. Αυτές οι πρωτοβουλίες βοηθούν στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της βιομηχανίας και συμβάλλουν στη διατήρηση των φυσικών πόρων, ενισχύοντας τη μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα των γεωργικών δραστηριοτήτων και προάγοντας μια πιο πράσινη οικονομία (Gereffi, G., & Lee, J.,2016).

Συμπεράσματα.

Η βιομηχανία του καφέ έχει σημαντική επίδραση στις οικονομίες πολλών χωρών, όπως αναφέρθηκε και παραπάνω, όχι μόνο άμεσα, δηλαδή μέσω της παραγωγής και της πώλησης, αλλά και έμμεσα, όπως παραδείγματος χάριν με την ενίσχυση του τουρισμού και τη συσχέτιση με την πολιτιστική ταυτότητα των χωρών. Ήδη οι οικονομίες των περισσότερων χωρών εκμεταλλεύονται τη δημοτικότητα του καφέ για τόνωση των οικονομιών τους, όμως υπάρχουν και διάφορες στρατηγικές και μέτρα που θα μπορούσαν να υιοθετήσουν οι χώρες ώστε να εκμεταλλευτούν στο έπακρο τις δυνατότητές τους τη βιομηχανία του καφέ.

Η κλιματική κρίση είναι πλέον μια πραγματικότητα που επηρεάζει ήδη σχεδόν όλες τις χώρες με διάφορους τρόπους. Η αύξηση της θερμοκρασίας του πλανήτη, η ολοένα και συχνότερη εμφάνιση ακραίων καιρικών φαινομένων, οι μεταβολές στα μοτίβα βροχοπτώσεων και η άνοδος της στάθμης της θάλασσας δεν αφήνουν ανεπηρέαστες τις χώρες παραγωγής του καφέ. Έτσι θεωρείται ιδιαίτερα κρίσιμο να ληφθούν μέτρα για τη βελτίωση των γεωργικών πρακτικών. Αυτό θα μπορούσε να γίνει με επενδύσεις

που θα αφορούν την έρευνα και την ανάπτυξη για την εισαγωγή βελτιωμένων ποικιλιών καφέ που είναι ανθεκτικές στις νέες κλιματολογικές συνθήκες αλλά και σε διάφορες ασθένειες που πλήττουν την καλλιέργεια του καφέ και είτε προκύπτουν είτε όχι από την κλιματική αλλαγή. Παράλληλα με την επένδυση και την καινοτομία θεωρείται απαραίτητη και η εκπαίδευση των καλλιεργητών καφέ, με στόχο να εξειδικευτούν στις βέλτιστες πρακτικές καλλιέργειας, στην ορθή χρήση διαχείρισης νερού και φυτοπροστατευτικών σκευασμάτων, και στη σημασία της βιολογικής καλλιέργειας καφέ. Αυτή η εκπαίδευση δεν θα επιφέρει μόνο καλύτερη ποιότητα στον παραγόμενο καφέ, άρα και κατά συνέπεια στο ρόφημα των καταναλωτών, αλλά θα βοηθήσει στην αύξηση της παραγωγικότητας και στην αύξηση των εισοδημάτων των παραγωγών, διότι ολοένα και περισσότεροι καταναλωτές έχουν στραφεί στη χρήση προϊόντων βιολογικής γεωργίας, τα οποία να μεν κοστίζουν περισσότερο αλλά έχουν περισσότερα οφέλη και λιγότερους επιβλαβείς παράγοντες για την υγεία και το περιβάλλον.

Η καταναλωτική τάση των τελευταίων ετών που κλίνει προς τους specialty coffees, δηλαδή ειδικούς καφέδες που παράγονται σε περιορισμένες καλλιεργητικές εκτάσεις από μικρούς παραγωγούς, θα μπορούσε να ενισχυθεί περισσότερο από τη δημιουργία συνεταιρισμών ή ενώσεων παραγωγών με στόχο τη βέλτιστη διαπραγματευτική τους δύναμη, την άμεση και καλύτερη πρόσβαση σε μεγάλες αγορές και τη χρηματοδότηση των κρατών. Με αυτόν τον τρόπο οι μικροί παραγωγοί θα επιτυγχάνουν καλύτερη τιμή πώλησης για τα προϊόντα τους και θα ενισχύεται η τοπική οικονομία των χωρών παραγωγής του καφέ.

Η Ευρώπη και η Βόρεια Αμερική έχουν εμπεδωθεί τη δυναμική του καφέ και έχουν δημιουργηθεί διάφορα φεστιβάλ και διαγωνισμοί που σχετίζονται με αυτό. Οι χώρες παραγωγής του καφέ, οι οποίες ως επί το πλείστον είναι αναπτυσσόμενες χώρες, θα μπορούσαν να εκμεταλλευτούν περισσότερο το μοναδικό τους χαρακτηριστικό, δηλαδή την καλλιέργεια καφέ, η οποία δεν επεκτείνεται σε πολλές χώρες και οπότε αποτελεί μια ξεχωριστή εμπειρία για τους λάτρεις του αγαπημένου ροφήματος. Για αυτόν τον λόγο θα μπορούσε να γίνει μια καλύτερη επένδυση σε υποδομές αγροτουρισμού, το οποίο θα περιλαμβάνει ξεναγήσεις σε φυτείες, συμμετοχή των τουριστών στις καλλιεργητικές διαδικασίες του καφέ, και τη δημιουργία τουριστικών πακέτων τα οποία θα συνδυάζουν την εμπειρία του καφέ με άλλες πολιτιστικές και

φυσικές δραστηριότητες. Με αυτόν τον τρόπο, οι αναπτυσσόμενες χώρες δεν θα επωφελούνται μόνο από την πώληση του καφέ αλλά και από τον τουρισμό και έτσι θα ενισχυθεί με έναν επιπλέον τρόπο η οικονομία των χωρών αυτών.

Εκτός από τις χώρες οι οποίες παράγουν καφέ, θα μπορούσαν και οι χώρες που καταναλώνουν καφέ να επωφεληθούν περαιτέρω με την λήψη κάποιων μέτρων που θα τονώσουν την οικονομία. Αναμφίβολα, τα φεστιβάλ και οι διαγωνισμοί που έχουν καθιερωθεί σε πολλές χώρες της Ευρώπης και της Αμερικής εντείνουν το τουριστικό ενδιαφέρον και προσελκύουν τουρίστες, όμως θα μπορούσαν να εκμεταλλευτούν περισσότερο οι χώρες αυτές τη δημοτικότητα του καφέ και να προσελκύσουν ακόμα μεγαλύτερο αριθμό τουριστών. Πέρα από τις μητροπόλεις των χωρών που διοργανώνουν διάφορα φεστιβάλ σχετικά με τον καφέ, θα μπορούσαν να δημιουργηθούν σε μικρότερες περιοχές, ενδεχομένως όχι τόσο τουριστικές, διάφορα μουσεία που σχετίζονται με τον καφέ και την πολιτιστική κληρονομιά και ταυτότητα της εκάστοτε περιοχής. Με αυτόν τον τρόπο θα αναπτυχθεί περισσότερο ο περιφερειακός τουρισμός και θα ενισχυθεί η τοπική και κατά συνέπεια η εθνική οικονομία. Πέρα από τα οφέλη του τουρισμού, θα παρουσίαζε αρκετά υψηλό ενδιαφέρον, κυρίως από μικρότερες οικονομίες της Ευρώπης που είτε εξάγουν μικρές ποσότητες καφέ είτε και καθόλου, να αναπτυχθούν τοπικές επιχειρήσεις για την επεξεργασία, την τυποποίηση και πώληση του καφέ. Τέτοιες επιχειρήσεις θα μπορούσαν να είναι καβουρδιστήρια και καφεκοπτεία τα οποία θα εισάγουν καφέ από τις χώρες παραγωγής του και έπειτα θα το επεξεργάζονται με την κατάλληλη διαδικασία και θα δημιουργούν προστιθέμενη αξία. Έτσι, ο καφές θα μπορούσε να καταναλωθεί είτε στην χώρα που επεξεργάζεται για εγχώρια κατανάλωση είτε να εξαχθεί προς άλλες χώρες. Με αυτόν τον τρόπο θα ενισχυθεί και η επιχειρηματικότητα και καινοτομία της χώρας που θα εφαρμόσει αυτό το μέτρο, αλλά θα μπορέσει να αυξηθεί και το ΑΕΠ της εκάστοτε χώρας. Το θετικό των χωρών που καταναλώνουν μεγάλες ποσότητες καφέ είναι ότι έχουν και σχετικά αναπτυγμένες οικονομίες και κυβερνήσεις. Έτσι θα μπορούσαν να ληφθούν μέτρα και να δοθούν κίνητρα από τις κυβερνήσεις. Ένα τέτοιο μέτρο θα μπορούσε να είναι η παροχή φορολογικών κινήτρων για την ανάπτυξη της βιομηχανίας του καφέ σε όλα τα στάδια παραγωγής και επεξεργασίας του. Επιπλέον, η ενίσχυση μέσω επιδοτήσεων για δημιουργία επιχειρήσεων σχετιζόμενες με τον καφέ, που δεν είναι απαραίτητο να είναι καταστήματα εστίασης και πωλήσεως λιανικού εμπορίου καφέ, θα μπορούσαν

παραδείγματος χάριν να είναι επιχειρήσεις χονδρικού εμπορίου και διανομής καφέ, ή ακόμα και εργοστάσια εισαγωγής και επεξεργασίας καφέ. Αυτό θα αποτελούσε μια καλή ιδέα για ανάπτυξη της επιχειρηματικότητας, η οποία με τη σειρά της θα δημιουργήσει και νέες θέσεις εργασίας. Με αυτόν τον τρόπο θα μειωθεί η ανεργία και θα ενισχυθούν πρώτιστα οι τοπικές και κατά συνέπεια οι εθνικές οικονομίες.

Συμπερασματικά, η δημοτικότητα του καφέ και η σχέση που έχει με τις οικονομίες των χωρών θα μπορούσε να ενισχυθεί περισσότερο με τη λήψη μέτρων και αποφάσεων είτε αυτές ληφθούν από τις κυβερνήσεις των χωρών είτε αφορούν προσωπικές πρωτοβουλίες γεωργών και επιχειρηματιών που ασχολούνται με τον καφέ. Αυτές οι στρατηγικές μπορούν να βοηθήσουν τις χώρες να αξιοποιήσουν στο έπακρο τη βιομηχανία του καφέ, και έτσι θα συμβάλουν και στην αύξηση των εσόδων αλλά και στην ευημερία, ενδεχομένως την οικονομική ανεξαρτησία και την αειφόρο ανάπτυξη της εκάστοτε περιοχής.

Βιβλιογραφικές πηγές.

Βιβλία:

- [1] Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη, Ο κόσμος του καφέ, τόμος Β, Λαμπράκη, 2015.
- [2] Τ. Γεράρδης, Ο καφές: Ένα αραβικό παραμύθι, πρώτη έκδοση, Αθήνα: Τροχαλία, 1990.
- [3] Χ. Μανουσίδης, Εγχειρίδιο του καφέ, 3η έκδοση, 2016.
- [4] Χ. Μανουσίδης, Το εγχειρίδιο του καφέ, 1η έκδοση, 2009.
- [5] T. Standage, Η ιστορία του καφέ σε 6 ποτήρια, Εκδόσεις Κέδρος, σελ. 143, 2006.

Ηλεκτρονικές Πηγές:

- [6] Γαληνός, "Δραστική ουσία καφεΐνη," διαθέσιμο: www.galinos.gr/web/drugs/main/substances/cafeine/pharmacology, [πρόσβαση: 5 Αυγ. 2024].
- [7] Ελληνική Ένωση Καφέ, "Αγορά καφέ στην Ελλάδα," διαθέσιμο: <https://helleniccoffeeassociation.gr/deltia-tyroy/21780/agora-kafe-stin-ellada>, 2018.
- [8] Ευρωπαϊκή Επιτροπή, "Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011," διαθέσιμο από: European Commission, 2011.
- [9] Ν. Μισεγιαννης, "Η ιστορία του καφέ," διαθέσιμο: <http://www.missegianniw.gr/istoria-tou-caffe-history>, [n.d.].
- [10] Cibum.gr, "Top 10 χώρες στην κατανάλωση καφέ στην Ευρώπη," διαθέσιμο: <https://cibum.gr/nea/katanalotis-nea/top-10-chores-stin-katanalosi-kafe-stin-eyropi>, 2024.
- [11] Cibum.gr, "Υπολείμματα καφέ μια μεγάλη ευκαιρία για την βιομηχανία τροφίμων," διαθέσιμο: <https://cibum.gr/nea/tehnologia-trofimon/yroleimmata-kafe-mia-megali-eykairia-gia-ti-viomichania-trofimon>, 2022.
- [12] Coffees.gr, "Liberica: Μία άγνωστη, αγνοούμενη ποικιλία καφέ," διαθέσιμο: <https://www.coffees.gr/coffee-liberica>, 2018.
- [13] Coffees.gr, "Ο ακρογωνιαίος λίθος της σουηδικής κουλτούρας του καφέ: Fika," διαθέσιμο: <https://www.coffees.gr/swedish-fika>, 2019.
- [14] Coffees.gr, "Σύντομη ιστορία του στιγμιαίου καφέ," διαθέσιμο: <http://www.coffees.gr/synthomi-istoria-stigmiaiou-kafe>, [πρόσβαση: 5 Αυγ. 2024].
- [15] St. Hens Coffee Festivals, "Coffe market in Greece," διαθέσιμο: <https://www.sthenscoffefestivals.gr/en/the-festivals/coffe-market-in-greece>, [n.d.].
- [16] Α. Γαβριέλλη, "Επίδραση της κατανάλωσης καφέ στο ενεργειακό ισοζύγιο και σε δείκτες που σχετίζονται με την όρεξη και την φλεγμονή εθελοντών," Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, διαθέσιμο: <https://freader.ekt.gr/eadd/index.php?doc=33343&lang=el#p=1>, 2012.
- [17] iefimerida.gr, "Στους παγκόσμιους πρωταθλητές καφέ η Ελλάδα," διαθέσιμο: <https://www.iefimerida.gr/ellada/protathlites-stin-katanalosi-kafe-i-ellada-thesi>, 2023.

[18] MagicBean, "Η οικονομία του καφέ," διαθέσιμο: <https://www.magicbean.com.gr/i-oikonomia-tou-kafe>, 2023.

[19] Prima.gr, "Καφές, φύλλα δάφνης και μαγειρική σόδα: Πώς να βάψετε τα ρούχα σας με φυσικό τρόπο," διαθέσιμο: www.prima.gr, [πρόσβαση: 5 Αυγ. 2024].

Ξενόγλωσση Βιβλιογραφία:

[20] N. Bhumiratana, K. Adhikari, and E. Chambers, "The development of an emotion lexicon for the coffee drinking experience," Food Research International, 2014.

[21] D. Jaffee, Brewing Justice: Fair Trade Coffee, Sustainability, and Survival, University of California Press, 2007.

[22] J. Hoffmann, The world atlas of coffee: From beans to brewing — Coffees explored, explained and enjoyed, Octopus Books, 2018.

Ξενόγλωσσες Ηλεκτρονικές Πηγές:

[23] Coffee Research, "Coffee science news: Research and information on coffee chemistry," διαθέσιμο: <https://www.coffeeresearch.org>, [n.d.].

[24] B. Daviron and S. Ponte, The Coffee Paradox: Global Markets, Commodity Trade and the Elusive Promise of Development, Zed Books, 2005.

[25] European Commission, "Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers," διαθέσιμο: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169>, 2011.

[26] Eurostat, "Coffee market reports," διαθέσιμο: <https://ec.europa.eu/eurostat>, [n.d.].

[27] U.S. Food and Drug Administration (FDA), "Guidance for industry: Coffee and coffee products," διαθέσιμο: <https://www.fda.gov>, 2023.

[28] Food Standards Australia New Zealand, "Australia New Zealand Food Standards Code," διαθέσιμο: <https://www.foodstandards.gov.au>, 2023.

[29] G. Gereffi and J. Lee, Economic Globalization and the Coffee Industry, Cambridge University Press, 2016.

[30] Government of Canada, "Import control list," διαθέσιμο: <https://www.canada.ca>, 2023.

[31] Grand View Research, "Coffee market size, share & trends analysis report by distribution channel (B2B, B2C), by product (roasted, instant, RTD), by nature (conventional, organic), by region (Europe, Asia Pacific), and segment forecasts, 2023 - 2030," διαθέσιμο: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/coffee-market>, 2021.

[32] Hellenic Coffee Association, "Coffee infographic," διαθέσιμο: https://www.helleniccoffeeassociation.gr/wp-content/uploads/2023/05/EEK_INFOGRAPHIC.pdf, 2023.

[33] International Coffee Organization (ICO), "International Coffee Organization," διαθέσιμο: <https://www.ico.org/>, [n.d.].

[34] H. Klopper and S. McGregor, "Innovations in coffee production and processing: Trends and impacts," *Food Science and Technology Journal*, vol. 34, no. 2, pp. 85-101, 2021, διαθέσιμο: <https://doi.org/10.1016/j.fst.2021.01.003>.

[35] R. Kopka, "Coffee, Agriculture, and Rural Development: A Review of Emerging Trends," *Agricultural Economics Review*, vol. 22, no. 3, pp. 101-118, 2021.

[36] C. Lee, "Antioxidant ability of caffeine and its metabolites based on the study of oxygen radical absorbing capacity and inhibition of LDL peroxidation," *Clinical Chimica Acta*, vol. 295, no. 1-2, pp. 141-154, 2000.

[37] National Coffee Association, "Coffee glossary," διαθέσιμο: <https://www.ncausa.org/About-Coffee/Coffee-Glossary>, [n.d.].

[38] R. W. Thurston, *Coffee: A comprehensive guide to the bean, the beverage, and the industry*, University of California Press, 2020.

[39] ScienceDirect, "The benefits of coffee on skeletal muscle," *Life Science*, vol. 143, pp. 182-186, 2015, διαθέσιμο: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022354915003068>.

[40] J. Smith, "Emerging markets and their impact on the global coffee industry," *Global Economics Review*, vol. 29, no. 1, pp. 50-64, 2022.