

**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΙΡΑΙΩΣ 2003**  
**ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΤΜΗΜΑ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

**ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΘΕΜΑ :**  
**ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΦΕ ΣΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΙΡΑΙΩΣ**



**ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ**

**ΜΑΛΛΙΑΡΗΣ ΠΕΤΡΟΣ , ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**

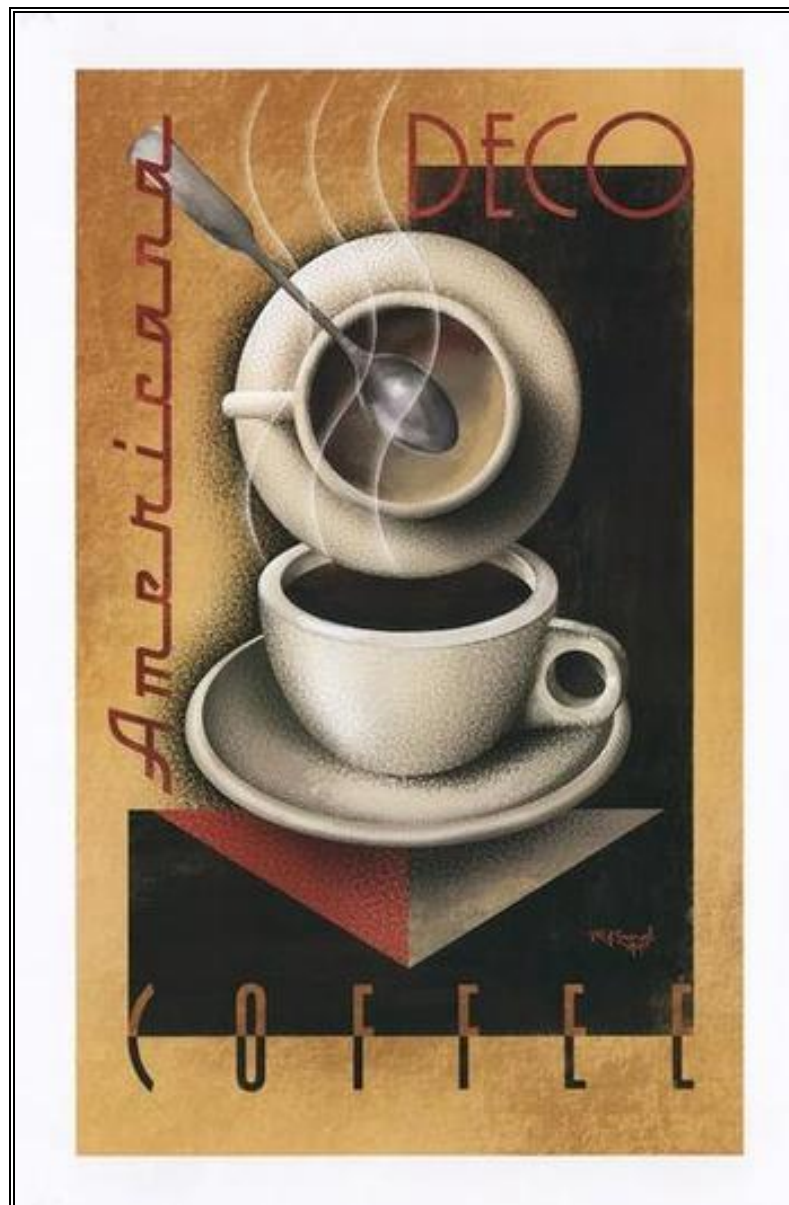
**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

**ΤΑΡΑΜΠΙΚΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ , ΜΔΕ 0128**



“Ο καφές και ο τόπος του, το καφενείο, μας αφήνουν την αίσθηση ότι είναι ολόκληρη τελετουργία. Το ψήσιμο του καφέ, το μπρίκι στο οποίο βράζει, τα φλιτζάνια στα οποία σερβίρεται, οι άνθρωποι που μερακλίδικα ή βιαστικά τον ρουφούν, όλα αυτά μαζί δημιουργούν έναν κόσμο ζωντανό και επικοινωνιακό. Η πολιτική, η λογοτεχνία, οι καβγάδες, οι οικονομικές συμφωνίες, η εύρεση εργασίας αποτελούν χειρονομίες παρουσίας του σώματος, που διεκδικούσε το δικαίωμα να συνυπάρχει ισοτίμως με τ' άλλα, χωρίς να παραβιάζεται η αρχαία τάξις της παραγγελίας και η πραγματοποίησή της.”

Από το λεύκωμα του Αχιλλέα Χατζόπουλου

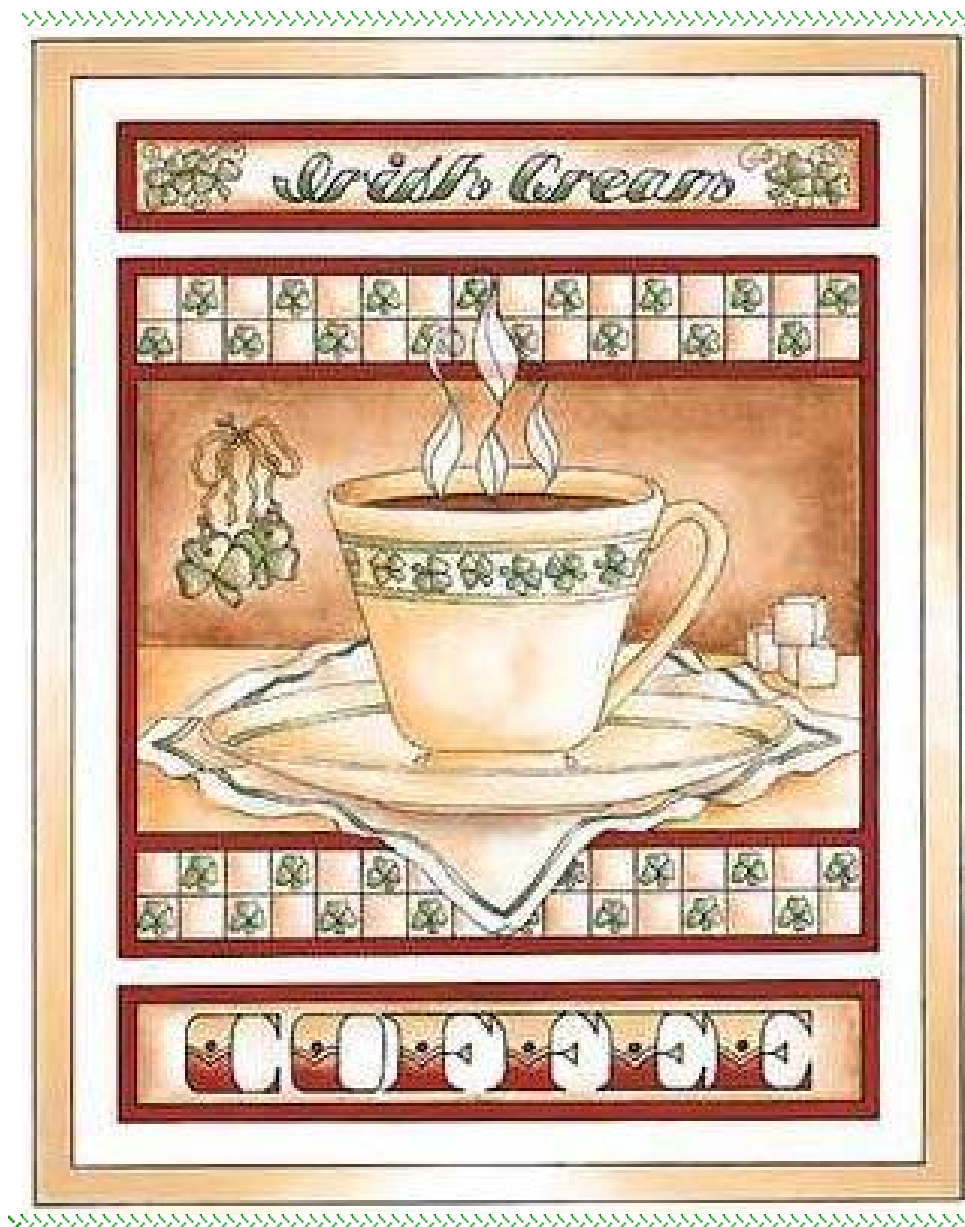


## **ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ</b>	<b>ΣΕΛΙΔΑ</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ΠΡΟΛΟΓΟΣ</b>		
<b>1.1</b>	<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b> .....	<b>1</b>
1.1.1	ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	1
1.1.2	ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ.....	1
<b>1.2</b>	<b>ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΦΕ</b> .....	<b>3</b>
1.2.1	ΚΑΦΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΑΥΣΗ.....	3
1.2.2	ΚΑΦΕΣ ΚΑΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ.....	3
1.2.3	Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΤΑ ΕΙΔΗ.....	5
1.2.3.1	ΤΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ.....	5
1.2.3.2	ΤΟ ΑΛΕΣΜΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ.....	6
1.2.3.3	ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΕΣ.....	6
1.2.3.4	ΚΑΤΑ ΤΟΠΟΥΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ.....	7
1.2.3.5	ΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ ΚΑΦΕ.....	8
1.2.3.6	Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ.....	12
1.2.3.7	Η ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ.....	16
1.2.3.8	ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ,ΤΙΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΦΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ.....	17
1.2.4	ΠΤΥΧΕΣ ΤΗΣ ΒΟΤΑΝΙΚΗΣ.....	22
1.2.5	ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΙ ΝΤΕΚΑΦΕΪΝΕ ΚΑΦΕΣ.....	27
1.2.6	Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ.....	32
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ</b>		
<b>2.1</b>	<b>Ο ΚΑΦΕΣ ΚΑΙ Η ΥΓΕΙΑ</b> .....	<b>34</b>
2.1.1	ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΕΡΩΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ.....	34
2.1.2	ΣΤΑΘΜΟΙ...ΕΞΑΡΤΗΣΗΣ.....	41
<b>2.2</b>	<b>ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΦΕ</b> .....	<b>43</b>
2.2.1	Ο ΠΟΛΕΜΟΣ ΤΟΥ ΦΡΑΠΕ.....	43
2.2.2	ΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ.....	43
2.2.3	ΚΡΙΣΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ.....	46
2.2.4	ΤΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΟΥΝ ΓΕΝΙΚΑ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟΥΣ ΕΥΡΩΠΑΙΟΥΣ.....	47
2.2.5	ΣΤΑΘΕΡΗ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΦΕ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ.....	55
2.2.6	ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΣΤΙΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΑΦΕ.....	56
2.2.7	Ο ΚΑΦΕΣ ΣΕ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΕΠΙΠΕΔΟ.....	57

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΡΕΥΝΑΣ**

3.1 ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ.....	78
3.2 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ.....	79
3.3 ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΡΕΥΝΑΣ.....	89
3.4 ΣΥΝΟΨΗ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ.....	134
3.5 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ.....	136
3.6 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΕΡΕΥΝΑ.....	136



---

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>



## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

---

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>

## 1.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

### 1.1.1 ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η εν λόγω διπλωματική εργασία διαπραγματεύεται το ρόφημα του καφέ. Αφού γίνει μια ιστορική αναδρομή στην πορεία του καφέ από την αρχαιότητα έως σήμερα, θα ακολουθήσει ένα εισαγωγικό κομμάτι προκειμένου να γίνει μια γνωριμία με τον καφέ, τα είδη του, την επεξεργασία, την εξέλιξη του, αλλά και την τέχνη γύρω από τον μύθο που τον περιβάλλει. Κατόπιν θα παρατεθούν επιστημονικά στοιχεία αναφορικά με τις επιδράσεις αυτού του ροφήματος, αλλά και συναφών ροφημάτων, όπως το τσάι, στον ανθρώπινο οργανισμό. Θα αναφερθούμε σε θέματα όπως παρενέργειες, εξάρτηση και γενικά όσον αφορά στην σχέση του ανθρώπου με τον καφέ και άλλες διαφορούμενες ουσίες. Στη συνέχεια θα παρατεθούν οικονομικά μεγέθη, τα οποία αφορούν στις πωλήσεις του καφέ για διάφορους τύπους (στιγμιαίος, φίλτρου, ελληνικός κτλ) τόσο σε παγκόσμιο όσο και σε εθνικό επίπεδο, αλλά και στοιχεία που αφορούν στην κατανάλωση καφέ στην χώρα μας και στις εξελίξεις στον τομέα αυτόν. Ακολούθως θα παρατεθεί η σύνταξη ενός ερωτηματολογίου του οποίου δείγμα θα αποτελέσουν οι φοιτητές του πανεπιστημίου Πειραιώς και σκοπός του οποίου θα είναι η στατιστική έρευνα της κατανάλωσης καφέ, αλλά και των συνδυασμών που κάνουν οι φοιτητές του συγκεκριμένου ροφήματος με άλλα αναλώσιμα αγαθά, πχ. τσιγάρα, γλυκά αλλά και ασχολίες όπως τηλεόραση, μουσική, διασκέδαση. Επίσης θα επιχειρηθεί η διεξαγωγή συμπερασμάτων όπως, του που προτιμούν να πίνουν τον καφέ τους, σε τι ποσότητες αλλά και το είδος. Τέλος θα παρουσιαστεί η στατιστική ανάλυση των αποτελεσμάτων μέσω του προγράμματος SPSS προκειμένου να διεξαχθούν τα ακριβή συμπεράσματα της έρευνας αυτής.

### 1.1.2 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

Ο καφές είναι καρπός του τροπικού δενδρύλλιου της καφέας που είναι αειθαλές με πολλές ποικιλίες. Σπουδαιότερες η Καφέα Arabica και η Καφέα Robusta. Τα φύλλα της Καφέας μοιάζουν με τα φύλλα της λεμονιάς ή της δάφνης, τα άνθη της είναι λευκά και οι καρποί της ωοειδής, μαλακοί, χωρίς πυρήνα. Σύμφωνα με μία παράδοση το φυτό του καφέ ανακαλύφθηκε γύρω στα 600 μ.Χ. στην Αιθιοπία. Εκεί, ένας βοσκός παρατήρησε ότι τα πρόβατα του ήταν εξαιρετικά ζωντανά όταν έτρωγαν τους καρπούς ενός άγνωστου φυτού. Ο βοσκός αποφάσισε να δοκιμάσει τους περίεργους καρπούς και ανακάλυψε τις ευεγερτικές ιδιότητες του. Περήφανος για την ανακάλυψη σκέφτηκε να μοιραστεί το μυστικό του προσφέροντας μερικούς κόκκους στο γειτονικό μοναστήρι. Οι ιδιοφυείς μοναχοί παρασκεύασαν ένα αρωματικό αφέψημα από τους καρπούς του και πολύ γρήγορα απέδωσαν ιερές ιδιότητες στο ποτό καθώς "διευκόλυνε" τις ολονύκτιες προσευχές τους. Ένας άλλος μύθος μας δίνει το Αραβικό όνομα του καφέ, ή "mocha" [μόκα]. Ένας Άραβας εξορίστηκε στην έρημο με τους ακόλουθούς του για να πεθάνει από την πείνα. Μέσα στην απελπισία του ο Ομάρ, έβαλε τους φίλους του να βράσουν και να φάνε τους καρπούς από

ένα άγνωστο φυτό. Ο χυμός αυτός, όχι μόνο έσωσε τους εξόριστους, αλλά εκλήφθηκε και σαν ένα Θεϊκό σημείο από τους κατοίκους της πλησιέστερης πόλης, της Mocha. Το φυτό και το ρόφημα που φτιαχνόταν από αυτό, ονομάστηκε έτσι 'μόκα' για να τιμήσουν αυτό το γεγονός. Η πρώτη χρήση του καφέ θα είχε μικρή απήχηση σήμερα. Η φυλή Galla της Αιθιοπίας χρησιμοποιούσε τον καφέ, αλλά όχι σαν ρόφημα. Τύλιγαν τους καρπούς του φυτού σε ζωικό λίπος σαν την μοναδική πηγή τροφής σε εκστρατείες. Οι Άραβες ήταν οι πρώτοι που το υιοθέτησαν σαν ρόφημα, συχνά προσθέτοντας γαρύφαλλο, κανέλλα, κάρδαμο και γλυκάνισο στο μίγμα. Το μεσαίωνα η Καφέα καλλιεργείται στην Αραβία κοντά στην Ερυθρά Θάλασσα και οι Άραβες προσπαθούν να διατηρήσουν το μονοπώλιο της καλλιέργειάς της. Το 1470 ο καφές φτάνει στη Μέκκα και αρχίζουν να δημιουργούνται τα πρώτα καφενεία, παρόλες τις απαγορεύσεις της επίσημης εξουσίας που θεωρεί ότι η κατανάλωση καφέ στα καφενεία απομακρύνει τους πολίτες από τα θρησκευτικά τους καθήκοντα.

Το 1554 έμποροι φέρνουν τον καφέ από τη Δαμασκό της Συρίας στην Κωνσταντινούπολη ενώ το 1555 άνοιξε το πρώτο καφενείο της Πόλης. Οι Κωνσταντινουπολίτες αγαπούν το εξωτικό ρόφημα και τα καφενεία εξαπλώνονται σχεδόν σε όλες τις συνοικίες. Οι Ευρωπαίοι ταξιδιώτες στην Ανατολή εντυπωσιάζονται από το εξωτικό ρόφημα και περιγράφουν γοητευμένοι τις ιδιότητες του. Ο καφές παρουσιάστηκε πολύ αργότερα σε χώρες έξω από την Αραβία, της οποίας οι κάτοικοι τον είχαν σαν λιχουδιά και προστάτευαν το μυστικό του σαν στρατιωτικό σχέδιο! Η μεταφορά του φυτού έξω από τις μουσουλμανικές χώρες απαγορευόταν από τις κυβερνήσεις. Η πραγματική διάδοση του καφέ άρχισε παράνομα. Ένας Άραβας, ο Baba Budan, έφερε λαθραία καρπούς σε κάποια βουνά κοντά στην Μισσόρα, στην Ινδία και ξεκίνησε καλλιέργεια εκεί. Στις αρχές του 20ου αι., οι απόγονοι εκείνων των πρώτων φυτών βρέθηκαν να μεγαλώνουν παντού στην περιοχή! Ωστόσο, η πολιτισμένη Δύση αντιμετωπίζει με καχυποψία το νέο ποτό μέχρι που ο Πάπας Κλήμης VIII, το 1600, ευχαριστημένος από το άρωμα και τη γεύση του, το βαπτίζει "χριστιανικό".

Στο τέλος του 17<sup>ου</sup> αιώνα οι Ολλανδοί κατορθώνουν να διασπάσουν το αραβικό μονοπώλιο του καφέ και εισάγουν την καλλιέργειά του στην Ιάβα. Το 1723 ένας Γάλλος αξιωματικός κλέβει δενδρύλλια καφέ από το βοτανικό κήπο του Παρισιού και τα μεταφέρει παράνομα στη Μαρτινίκα. Το 1727, ένας Πορτογάλος αξιωματικός από τη Βραζιλία κατακτά τη σύζυγο του κυβερνήτη της Γουινέας. Εκείνη εκδηλώνει την αγάπη της χαρίζοντάς του μερικούς βλαστούς καφέας που, όταν μεταφυτεύτηκαν στη Βραζιλία αποτέλεσαν την αρχή για την πιο μεγάλη φυτεία καφέ στον κόσμο<sup>28</sup>.





## **1.2 ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΦΕ**

### **1.2.1 ΚΑΦΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΑΥΣΗ**

Όλοι βέβαια συμφωνούμε ότι η απόλαυση ή όχι του καφέ είναι καταρχάς θέμα σωστής γεύσης, που διατηρεί τα αρώματα και τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας από την οποία προέρχεται. Επιλέγουμε, λοιπόν, το είδος του καφέ, ελέγχουμε το καβούρδισμα του και το άλεσμα, φροντίζουμε για τη σωστή συντήρησή του και τον καλύτερο τρόπο παρασκευής του. Δεν αξίζει να προσφέρουμε αυτόν τον φροντισμένο σε όλα καφέ με τον ιδανικότερο τρόπο; Τα όμορφα σχέδια στα σκεύη σερβιρίσματος, από τα φλιτζάνια μέχρι τις καφετιέρες προσδίδουν πρόσθετη ευχαρίστηση στον καφέ. Όμως δεν αρκεί μόνο η ομορφιά. Ο καφές επιβάλλεται να σερβίρεται ζεστός. Στην αγορά κυκλοφορούν θερμό που έχουν σχήμα καφετιέρας, όπου ο καφές διατηρείται ζεστός για αρκετή ώρα.

Μπορούμε, ακόμα, να ζεσταίνουμε τα φλιτζάνια με καυτό νερό, πριν σερβίρουμε τον καφέ. Προτείνονται καφετιέρες που έχουν χωρητικότητα καφέ για 1 ή 2 άτομα, είναι υψηλής αισθητικής και μ' αυτές προσφέρεται ο καφές στον πελάτη, τον οποίο σερβίρει μόνος του. Αυτό διαμορφώνει και μια ιδιαίτερη σχέση με τον πελάτη. Ετοιμάσαμε καφέ ειδικά γι' αυτόν. Δεν υπήρχε κάπου, σε μια καφετιέρα καφές που περίμενε τον οποιοδήποτε πελάτη! Οι μικρές λεπτομέρειες είναι που κάνουν τις μεγάλες διαφορές. Για τον εσπρέσο, χρησιμοποιούνται τα μικρότερα φλιτζάνια. Είναι τα πλέον κατάλληλα, επειδή ο καφές αυτός είναι πολύ δυνατός. Φυσικά αυτά τα μικρά φλιτζάνια πρέπει να συνοδεύονται με πολύ μικρά κουταλάκια, αφού η ζάχαρη προστίθεται κατά βούληση και ο πελάτης πρέπει να ανακατέψει. Σε πολλές κουλτούρες, το σερβίρισμα του καφέ είναι ιεροτελεστία. Τελετές με ιδιαίτερη σημασία του προσδίδουν συμβολικό χαρακτήρα. Στην Αφρική π.χ. χρησιμοποιείται στις τελετές μαγείας και γονιμότητας. Για τους Άραβες μοναχούς χρησιμοποιείται ως βοηθητικό διαλογισμού και προσευχής. Οι ιεροτελεστίες καφεποσίας των Αράβων μοιάζουν με αυτές που διενεργούν οι Ιάπωνες για να πιουν το τσάι τους. Σε μπακιρένια σκεύη ετοιμάζεται ο καφές, με πλούσιο καϊμάκι και στη συνέχεια το ρόφημα περνάει από συνδαιτυμόνα σε συνδαιτυμόνα, σε μια ατμόσφαιρα απόλυτης σιωπής. Μια αίσθηση αιωνιότητας... Για τους Μεσανατολίτες, το καϊμάκι στο φλιτζάνι την ώρα που τον ετοιμάζουν και τον γεύονται συμβολίζει τη μαγεία του διαλογισμού. Οι Ιταλοί προσθέτουν στον εσπρέσο αφρώδες γάλα. Ο αφρός δεν έχει κανένα άρωμα, όμως ο εσπρέσο ή ο καπουτσίνο δεν θα ήταν τέτοιοι χωρίς τον αφρό. Σήμερα, η παρασκευή αλλά και το σερβίρισμά του έχουν τα δικά τους μυστικά<sup>29</sup>.

### **1.2.2 ΚΑΦΕΣ ΚΑΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ**

Όπως στο κρασί (ή ακόμη, και σε άλλα οινοπνευματώδη) υπάρχουν ειδικοί δοκιμαστές που τα αξιολογούν και έχουν την ικανότητα να ανακαλύπτουν αρώματα και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, το ίδιο σχεδόν συμβαίνει και στον καφέ.



Οι επαγγελματίες της εστίασης θα πρέπει να μάθουν να δοκιμάζουν τον καφέ που σερβίρουν, εφόσον τους ενδιαφέρει να διατηρεί τα πραγματικά γευστικά χαρακτηριστικά του. Αυτό στην Ελλάδα θα ήταν ιδιαίτερα χρήσιμο μιας και -δυστυχώς- αρκετές φορές έχουμε όλοι μας βρεθεί να παίρνουμε πρωινό σε κάποιο όμορφο ξενοδοχείο που ο καφές του "δεν πίνεται" ή σε κάποιο εστιατόριο με υποβαθμισμένη ποιότητα καφέ, που χαλάει όλα τα υπόλοιπα.

Καλό θα είναι λοιπόν να εξασκήσουμε τη γεύση μας και, τουλάχιστον εμπειρικά, να μπορούμε να καταλάβουμε αν ένας καφές μας "πηγαίνει" ή όχι ή αν προηγούμενα τον έχουμε ξαναδοκιμάσει.

#### **Γι' αυτό θα πρέπει να έχουμε υπόψη μας τα παρακάτω:**

- Για να κάνουμε τη γευστιγνωσία, θα πρέπει να επιλέξουμε χώρο που αερίζεται καλά και δεν κρατά μυρωδιές.
- Το στομάχι μας δεν πρέπει να είναι γεμάτο και την προηγούμενη μέρα θα πρέπει να έχουμε καταναλώσει κάποιο ελαφρύ φαγητό, χωρίς πολλά καρυκεύματα.
- Τα σκεύη της γευστιγνωσίας θα πρέπει να είναι πολύ καθαρά.

#### **Τι θα χρειαστούμε:**

- Τρία ή τέσσερα κουπάκια όπου θα σερβιριστεί ο καφές (ένα κουπάκι για κάθε είδος καφέ).
- Ένα κουτάλι σούπας, κατά προτίμηση επάργυρο.
- Ένα ποτήρι με καθαρό νερό, για να βουτάμε το κουτάλι κάθε φορά που το χρησιμοποιούμε για τη δοκιμή.
- Κι ακόμη, το ειδικό δοχείο για να πτύνουμε τον καφέ.

#### **Επί της ουσίας τώρα...**

1. Σε κάθε κουπάκι βάζουμε διαφορετική ποιότητα αλλά ίση ποσότητα (2 κουταλιές) καφέ, φρεσκοκαβουρδισμένο και φρεσκοαλεσμένο.
2. Ύστερα προσθέτουμε ζεστό, σχεδόν βραστό νερό. Ο περισσότερος καφές θα κατακαθίσει, αλλά αρκετός μένει στην επιφάνεια.
3. Περιμένουμε περίπου 4 λεπτά, ώσπου να εμποτιστεί ο καφές, και μυρίζουμε διαδοχικά το κάθε είδος.
4. Σκύβοντας πάνω από το κάθε κουπάκι, τραβάμε με τη λαβή του κουταλιού στην άκρη την κρούστα που έχει δημιουργηθεί από τον επιπλέοντα καφέ. Μυρίζουμε το περιεχόμενο. Η μύτη μας πρέπει σχεδόν να ακουμπά την επιφάνεια του υγρού. Αυτή τη στιγμή είναι σαφές το άρωμα του καφέ.
5. Στη συνέχεια, με το κουτάλι, ανασηκώνουμε το ίζημα και ξαναμυρίζουμε.

6. Τώρα καθαρίζουμε τον καφέ που επιπλέει και συμπληρώνουμε με καυτό νερό το κάθε κουπάκι.
7. Παίρνουμε μια κουταλιά και φέρνοντάς τη στα χείλη μας, ρουφάμε με δύναμη, ώστε να ραντιστεί ολόκληρη η στοματική κοιλότητα.
8. Ανακινώντας τη γλώσσα μας και "μασώντας" τον καφέ, προσπαθούμε να νιώσουμε την όξινη ή γλυκιά γεύση του, τη μάζα, το ιδιαίτερο άρωμα, την αίσθηση που αφήνει μέσα στο στόμα (αν γίνεται πιο βαθιά ή αδυνατίζει και αλλοιώνεται). Κάνουμε το ίδιο με το κάθε κουπάκι -με διαφορετική ποιότητα- καφέ.
9. Συνεχίζουμε τις δοκιμές μέχρι να κρυώσει ο καφές, γιατί μερικά από τα χαρακτηριστικά του γίνονται εντονότερα καθώς κρυώνει.
10. Αν νιώσουμε τη γεύση μας να αλλοιώνεται, μπορούμε για να επανέλθει και να συνεχίσουμε, να φάμε λίγο ψωμί ή να πιούμε λίγο κρύο νερό.

Αυτή τη διαδικασία ακολουθούν και οι επαγγελματίες δοκιμαστές του καφέ. Όμως, όταν εμείς αντιλαμβανόμαστε τη γεύση, το άρωμα, τη μάζα ή την επίγευση, αυτοί μπορούν να πουν αν η αποθήκευση του καφέ που δοκίμασαν έγινε σωστά και κάτω από τις συνθήκες που επιβάλλονται, αν καθυστέρησε η συγκομιδή των καρπών του καφέ, αν ήταν βιαστική η επεξεργασία του ή αν το στέγνωσαν σε ακατάλληλες συνθήκες<sup>30</sup>.

### 1.2.3 Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΤΑ ΕΙΔΗ

#### 1.2.3.1 ΤΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Το καβούρδισμα του καφέ είναι τέχνη. Απαιτεί γνώση, δυνατή όσφρηση και έμπειρο μάτι. Κάθε είδος καφέ καβουρδίζεται διαφορετικά, αναδεικνύοντας τα χαρακτηριστικά του στα διάφορα στάδια του καβουρδίσματος. Όσο περισσότερο καβουρδίζεται ο σπόρος του καφέ, τόσο πιο σκούρος γίνεται και τόσο περισσότερο πικρίζει. Όμως, η δύναμη εξαρτάται από την ποσότητα που χρησιμοποιούμε κατά τη διάρκεια της παρασκευής του για να φτάσουμε στο τελικό κουτάκι του καφέ. Το γνώριμο άρωμα του καφέ προκύπτει από το καβούρδισμά του. Στην αγορά, οι κόκκοι του καφέ, ανάλογα με το καβούρδισμά τους, έχουν χαρακτηριστικά ονόματα:

**Cinnamon roast** (κανελί χρώμα): το πιο ανοιχτό καστανό.

**American roast** (αμερικάνικο): λίγο σκουρότερο από το κανελί.

**City roast**: ακόμα πιο σκούρο από τον αμερικάνικο.

**Full city roast**: βαθύ καστανό.

**Continental roast**: αρχίζει να διακρίνεται το λάδι του σπόρου που προσδίδει στον κόκκο στιλπνότητα.

**Espresso roast:** οι σπόροι έχουν σχεδόν μαύρο χρώμα, γυαλίζουν ακόμα περισσότερο και τα χαρακτηριστικά της γεύσης και του αρώματος είναι πιο έντονα<sup>29</sup>.

### 1.2.3.2 ΤΟ ΑΛΕΣΜΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Το πώς θα αλέσουμε τον καφέ εξαρτάται από το είδος ροφήματος που θέλουμε να ετοιμάσουμε. Ο χοντραλεσμένος καφές είναι κατάλληλος για χρήσεις που απαιτούν συμπυκνωμένο καφέ, δηλαδή για μαγειρική ή ζαχαροπλαστική. Μέτριο άλεσμα απαιτείται για τους καφέδες φίλτρου. Ο λεπτοαλεσμένος καφές είναι κατάλληλος για ελληνικό καφέ. Αρκετά αλεσμένος, είναι κατάλληλος για τα διάφορα είδη καφέ εσπρέσο.

Για να διατηρήσει ο καφές το άρωμά του, αποφύγετε την υγρασία. Το ψυγείο έχει και υγρασία και μυρωδιές, αλλά είναι μια λύση. Η κατάψυξη είναι πιο κατάλληλη, αλλά με την προϋπόθεση η συσκευασία του να είναι αεροστεγής. Το σωστότερο είναι να τοποθετηθεί σε καλά κλεισμένο δοχείο, σε δροσερό, σκοτεινό και στεγνό μέρος. Οι σκούροι καφέδες, όπως ο ιταλικός, γαλλικός και εσπρέσο δεν πρέπει να μπαίνουν στην κατάψυξη, επειδή το λεπτό στρώμα λαδιού που καλύπτει την επιφάνεια του κόκκου, αλλοιώνεται κατά την απόψυξη. Θα πρέπει να θυμόμαστε ότι ο καφές έχει δύο φυσικούς εχθρούς: τη ζέστη και τον αέρα. Αγοράζουμε καφέ καβουρδισμένο και όχι αλεσμένο, για να έχουμε πάντα γευστικό και πιο αρωματικό καφέ<sup>10</sup>.

### 1.2.3.3 ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΕΣ

Νέες ποικιλίες καφέ, βασισμένες στις ιδιαιτερότητες του κάθε τύπου παραγωγής, έδωσαν σήμερα πια τους διάφορους τύπους καφέ.

Το άρωμα, ο χαρακτήρας και η ποιότητα του καφέ δεν διαφοροποιούνται μόνο μεταξύ των χωρών παραγωγής, αλλά και μεταξύ των διαφορετικών τύπων καλλιέργειας μέσα στην ίδια τη χώρα. Τα εδάφη, το υψόμετρο και το κλίμα αλλάζουν από φυτεία σε φυτεία διαφοροποιώντας την τελική γεύση.

Η ποικιλία της Κοφέας της Αραβικής (*Coffea Arabica*) ευδοκίμει στις πιο ψηλές κορφές των βουνών, σε μεγάλο υψόμετρο. Ο καφές αυτός είναι πλούσιος, αρωματικός, δυνατός και καλύπτει το 70% της παγκόσμιας παραγωγής. Οι ειδικοί αγοραστές καφέ τον θεωρούν ως αφρόκρεμα της γκάμας.

Η άλλη βασική ποικιλία του καφέ είναι η κοφέα η κανηφόρος (*coffea canephora*), που δίνει την ποικιλία τη γνωστή ως Robusta. Φυτρώνει στις χαμηλότερες πλαγιές των βουνών, όπου η καλλιέργειά της είναι ευκολότερη, αλλά περιέχει καφεΐνη σε υψηλότερο ποσοστό από την Arabica και δεν είναι τόσο φίνα όσο αυτή. Έχει πιο γήινη γεύση και τα αρώματά της δεν πλησιάζουν την εκλέπτυνση της Arabica. Γι' αυτό είναι φτηνότερη και χρησιμοποιείται είτε σε μείγματα, είτε για την παραγωγή του στιγμιαίου καφέ<sup>10</sup>.

#### 1.2.3.4 ΚΑΤΑ ΤΟΠΟΥΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Ας δούμε εδώ τους συνηθέστερους τύπους καφέ με βάση την πατρίδα τους:

Ο **βραζιλιάνικος Santos**. Η Βραζιλία θεωρείται ο μεγαλύτερος παραγωγός καφέ στον κόσμο. (Το Σάντος, βέβαια, δεν έχει σχέση με κάποιο τόπο φυτειών, αλλά είναι το λιμάνι απ' όπου φεύγουν οι καφέδες για τον υπόλοιπο κόσμο.) Οι καφέδες Σάντος έχουν ήπια και "γλυκιά" γεύση. Η ποικιλία αυτή επιλέγεται συχνά και για τον ελληνικό καφέ.

Ο **Κολομβιανός** (Colombian) είναι ένας φίνος, ισορροπημένος καφές με μια ελαφριά γεύση καρυδιού.

Ο καφές της **Κόστα Ρίκα** φημίζεται για την κομψότητα και τον πλούτο των αρωμάτων του, καθώς και τη διακριτική του οξύτητα, που τον κάνουν ιδανικό για τον καφέ της ημέρας.

Ο καφές της **Γουατεμάλας** έχει ένα χαρακτηριστικό άρωμα μπαχαρικών και πιο "καπνιστή" γεύση. Είναι πλούσιος σε σώμα και συνήθως μέτρια καβουρντισμένος, για να αποκαλύπτει καλύτερα τη διακριτική του οξύτητα. Οι γνωστότεροι στη χώρα μας καφέδες, της **Ιάβας** και της **Σουμάτρας**, είναι χαρακτηριστικά δυνατοί με μέτρια οξύτητα και ελαφρά "καπνιστή" γεύση που, μερικές φορές, θυμίζει και σοκολάτα.

Ο πιο διάσημος καφές σ' όλο τον κόσμο είναι αναμφισβήτητα ο **Blue Mountain** της Τζαμάικα. Το φίνο του άρωμα, η διακριτική του οξύτητα και η καρυδάτη γεύση του τον κάνουν ιδιαίτερα αγαπητό, γεγονός που, σε συνάρτηση με την πολύ μικρή παραγωγή του στα Μπλε Βουνά, ανεβάζει την τιμή του στα ύψη.

Ο **Κενιάτης**, αρωματικός και ιδιαίτερα αιχμηρός στη γεύση, είναι από τους κλασικούς τονωτικούς καφέδες, με καλή οξύτητα. Στους Κενιάτες ξεχωρίζει η ποικιλία reaberry, πολύ καλής ποιότητας, ιδανική για όσους προτιμούν το σκέτο καφέ.

Ο **Kona-Kai** της Χαβάης είναι μια σχετικά σπάνια ποικιλία πλούσιου γευστικά και αρωματικού καφέ.

Η ποικιλία **Μόκα της Αιθιοπίας** θεωρείται από τους σημαντικότερους και πιο σύνθετους αρωματικά καφέδες (αρώματα κρασιού, ή κόκκινων φρούτων). Αυτόν επιλέγουν οι Άραβες για το δικό τους τούρκικο καφέ...

Ο **Μυσώρης** είναι ο καφές των Ινδών, που συνήθως τον αναμειγνύουν με μόκα.

Ο **Μεξικάνικος** (Κοαταπέκ) είναι ο καφές που πίνουν συνήθως οι Αμερικανοί, μέτρια ως ελάχιστα καβουρντισμένο.



Ο καφές της **Νικαράγουας** είναι ένας ήπιος, καθόλου όξινος καφές για το πρωινό ή το βράδυ.

Ο **Κιλιμάντζαρο** της Τανζανίας, αρκετά δυνατός, με ελάχιστη οξύτητα, εξαιρετική ισορροπία και ευχάριστα μέτριο καβούρντισμα<sup>10,30</sup>.

### 1.2.3.5 ΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ ΚΑΦΕ



Δεν υπάρχει μόνο ένας καλύτερος τρόπος να γίνει ο καφές. Ο καθένας μας προτιμά τη μια μέθοδο από τις άλλες. Ο καφές είναι ένα καθημερινό κομμάτι της ζωής μας και πρέπει προ πάντων να ταιριάζει στον τρόπο ζωής μας και στην οικονομική μας δυνατότητα. Η κατασκευή του καφέ είναι και τελετουργικό και πρακτικό μέρος της ζωής. Αντίθετα από το τσάι ή το κακάο, ο καφές έχει πολλούς διαφορετικούς τρόπους έγχυσης. Όλες αυτές οι μέθοδοι μοιράζονται τη βασική αρχή που είναι να χρησιμοποιηθεί το καυτό νερό, για να εξαγάγουμε από τα αλεσμένα φασόλια τα φυσικά αιθέρια έλαια, το *caffeol*, τα οποία δίνουν στον καφέ το θαυμάσιο άρωμα και τη γεύση του. Το παραγόμενο μείγμα, ή ποτό, είναι μια έγχυση καφέ<sup>10</sup>.

### Ο ΑΡΑΒΙΚΟΣ Η ΤΟΥΡΚΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ

Αν και το φασόλι καφέ διαδόθηκε από την Αραβία στον υπόλοιπο κόσμο, η αραβική μέθοδος τον καφέ είναι άγνωστη στον κόσμο. Υπάρχει μια θεμελιώδης διαφορά μεταξύ της αραβικής και άλλων μεθόδων: Οι Άραβες βράζουν τον καφέ τους, παραδοσιακά, τρεις φορές. Ο καφές αναδύει τις λεπτότερες γεύσεις του, αλλά είναι ένας ρομαντικός τρόπος παρασκευής δυνατού καφέ. Ο αραβικός καφές γίνεται σε ένα *ibriq*, ένα μικρό δοχείο χαλκού με μια μακριά λαβή. Δύο κουταλάκια του γλυκού του ψιλοαλεσμένου καφέ και μια ζάχαρη προστίθενται σε ένα φλιτζάνι του νερού και το μίγμα βράζεται. Το *ibriq* αποσύρεται από την φωτιά καθώς έρχεται σε σημείο βρασμού, συνήθως τρεις φορές, και έπειτα σερβίρεται και πίνεται. Ένας σπόρος κάρδαμου μπορεί επίσης να προστεθεί για τη γεύση<sup>10</sup>.

### Η ΜΕΘΟΔΟΣ ΤΩΝ ΦΙΛΤΡΩΝ

Η μέθοδος των φίλτρων είναι ενδεχομένως η ευρύτερα χρησιμοποιημένη μέθοδος σήμερα. Ο ψιλοαλεσμένος καφές τοποθετείται σε ένα χάρτινο φίλτρο ή μια επαναχρησιμοποιήσιμη κωνική βάση και το σχεδόν βραστό νερό χύνεται από πάνω. Για καλύτερα αποτελέσματα, μια μικρή ποσότητα ύδατος πρέπει να χυθεί επάνω πρώτα στο μείγμα του καφέ για να επιταχύνει την έκχυση του *caffeol*. Το μείγμα φιλτράρεται μέσω του φίλτρου σε ένα φλιτζάνι ή κούπα και είναι έτοιμο προς κατανάλωση. Ο αλεσμένος καφές

παραμένει στο φίλτρο. Υπάρχουν ηλεκτρικές καφετιέρες που αυτοματοποιούν αυτήν τη διαδικασία, συμπεριλαμβανομένης της θέρμανσης του νερού, και γενικώς κάνουν ένα καλύτερο ή συνεπέστερο φλιτζάνι του καφέ από τη χειρωνακτική έκδοση. Η μέθοδος φίλτρων χρησιμοποιείται ειδικά στη Γερμανία και τις ΗΠΑ<sup>10</sup>.

## **Η ΜΕΘΟΔΟΣ ΤΟΥ ΔΥΤΗ/CAFETIERE**

Η μέθοδος των δυτών, λέγεται πως έχει εφευρεθεί το 1933, και εξάγει την περισσότερη γεύση από τα αλεσμένα φασόλια. Το δοχείο θερμαίνεται και ο αλεσμένος καφές τοποθετείται στο κατώτατο σημείο, το καυτό νερό προστίθεται και ανακατώνεται, κατόπιν αφήνεται για να μουσκέψει τρία έως πέντε λεπτά, προτού σπρωχθεί προς τα κάτω ο δύτης για να διαχωρίσει το μείγμα καφέ από την έγχυση του καφέ. Αυτή η μέθοδος είναι λιγότερο κατάλληλη από τη μέθοδο φίλτρων και είναι σήμερα ένας από τους δύο πλέον διαδεδομένους τρόπους παρασκευής καφέ. Τα φτηνότερα μοντέλα δοχείων έχουν νάιλον αντί ανοξείδωτο πλέγμα χάλυβα για να διαχωρίζουν το μείγμα από την έγχυση, αλλά δε διαρκούν όμως πολύ<sup>10</sup>.

## **Η ΜΕΘΟΔΟΣ ΤΗΣ ΚΑΝΑΤΑΣ**

Η μέθοδος των κανατών είναι η απλούστερη όλων. Ο καφές πρέπει να αλεστεί και έπειτα το καυτό νερό προστίθεται. Είναι όπως η μέθοδος των δυτών, αλλά χωρίς τον διαχωρισμό του μείγματος του καφέ από την έγχυση. Η κανάτα πλέον δεν χρησιμοποιείται, αν και είναι πάντα μια εξυπηρετική μέθοδος<sup>10</sup>.

## **ESPRESSO ΚΑΙ CAPPUCINO**

Σήμερα, ο espresso και ο cappuccino, που εφευρέθηκαν στην Ιταλία, είναι οι πλέον γνωστές μέθοδοι παρασκευής καφέ. Όλες οι άλλες μέθοδοι περιλαμβάνουν μια "φυσική" μορφή έγχυσης και για ένα μικρό κόστος μπορείτε να έχετε μία μηχανή που θα παρασκευάζει αποδεκτό καφέ. Δεν ισχύει όμως αυτό για τον espresso. Οι μηχανές Espresso στέλνουν με πίεση το καυτό νερό κατευθείαν στον πολύ λεπτό αλεσμένο και συμπιεσμένο καφέ και έπειτα στα φλιτζάνια. Ο καλός espresso είναι ακριβό επειδή προκειμένου να εξαχθεί η μέγιστη δυνατή γεύση από τον καφέ, ένα υψηλό επίπεδο πίεσης απαιτείται και επομένως μια υψηλών προδιαγραφών μηχανή. Ακόμα κατά την παραγωγή του espresso είναι σημαντικό να μην γίνεται υπερβολική έγχυση του καφέ, το οποίο σημαίνει ότι η μηχανή πρέπει να σβηστεί πιο σύντομα. Όσο ο καφές μοιάζει με χρυσό καφετί υγρό είναι τέλειος. Αυτό το υγρό είναι το "crema", το οποίο βρίσκεται πάνω από το μαύρο καφέ. Το crema θα διαλυθεί μερικά λεπτά αφότου γίνεται ο καφές, αλλά σε εκείνα τα λεπτά θα σας «πει» όλα για την ποιότητα του espresso. Πολύ ελαφρύς, ή πολύ πηχτός ή επίσης πολύ αραιός: όλα αυτά είναι δείγματα ποιότητας espresso. Ο Espresso είναι θρησκεία για μερικούς ανθρώπους. Και βεβαίως υπάρχει μια μεγάλη διαφορά μεταξύ ενός πραγματικά καλού espresso και ενός όχι τόσο καλού. Πόσο ξοδεύουμε από

την άποψη των χρημάτων ή της ενέργειας για την αναζήτηση του καλύτερου είναι μια από εκείνες τις επιλογές του τρόπου ζωής που όλοι κάνουμε. Ο Espresso είναι το θεμέλιο οικοδόμημα του cappuccino και είναι ο καφές επάνω στον οποίο χύνεται άφθονο παρασκευάσμα αφρισμένου γάλακτος. Ένας καλός espresso είναι λιγότερο διακριτό κάτω από το αφρισμένο γάλα, αλλά η ποιότητα του καφέ από κάτω παραμένει σημαντικός παράγοντας. Το γάλα, είναι ιδανικά ημιαποβουτυρωμένο και χύνεται σε μια κανάτα στην οποία ένας σωλήνας ατμού τοποθετείται. Ο σωλήνας δεν πρέπει να ανοιχτεί έως ότου είναι το ακροφύσιο κάτω από την επιφάνεια του γάλακτος. Μόλις παφλάσει ο ατμός και βράσει κάτω από το γάλα, η κανάτα πρέπει να κινηθεί γύρω, αλλιώς το γάλα θα χαλάσει. Ο στόχος είναι να αεριστεί το γάλα και να του δοθεί η μορφή της κτυπημένης κρέμας χωρίς να καεί. Είναι σημαντικό τα φλιτζάνια να είναι θερμά όταν χύνεται μέσα το γάλα αλλιώς ο αφρός θα ξεφουσκώσει. Το μείγμα αφρισμένου και βρασμένου στον ατμό γάλακτος χύνεται έπειτα επάνω στον καφέ και μετά στο φλιτζάνι με αργές κινήσεις. Το μικρό ποσό γάλακτος που παραμένει χύνεται επίσης. Και έτσι έχουμε τον τέλειο cappuccino<sup>10</sup>.

## **ΜΟΚΑ- ΝΑΠΟΛΕΤΑΝΑ**

Δεν υπάρχει κανένα ιταλικό σπίτι χωρίς μια ή περισσότερες κανάτες mocha ποικίλων μεγεθών και ασχέτως με το τι σκέφτεστε για τον καφέ, η οπτική πρόκληση τους είναι αναμφισβήτητη. Θαυμάσια σχεδιασμένα διπλά διακοσμημένα με χάντρες δοχεία, συνδυάζουν τα χαρακτηριστικά του καφέ espresso και των διηθητήρων. Σπρώχνουν το νερό, το οποίο βράζει στο χαμηλότερο τμήμα, επάνω μέσω ενός σωλήνα και έπειτα κάτω μέσω του ψιλοαλεσμένου καφέ. Με επιδέξιο χειρισμό μπορούν να ικανοποιήσουν το πάθος για καφέ και να παραγάγουν έναν ικανοποιητικό καφέ "τύπου espresso" σε λιγότερο από ένα λεπτό<sup>10</sup>.

## **Ο ΔΙΗΘΗΤΗΡΑΣ**

Ο διηθητήρας καφέ ήταν μια επιρροή εκπολιτισμού στην αμερικανική άγρια δύση. Χρησιμοποιήθηκε ευρέως στις ΗΠΑ μέχρι την πρόσφατη "επανάσταση" του καφέ, ο οποίος ήταν ένα σύνηθες κομμάτι του εξοπλισμού στα περισσότερα σπίτια. Οι διηθητήρες θερμαίνουν τον αλεσμένο καφέ και το κρύο ύδωρ έτσι ώστε να βράσουν και να φτάσουν στο πάνω μέρος της κανάτας. Είναι ένας άριστος τρόπος να ακουστεί ο χαλαρωτικός ήχος του υγρού καφέ που παφλάζει και να διαχυθεί το άρωμα του καφέ στο σπίτι, καθώς όλες οι θαυμάσιες πτητικές γεύσεις του διηθητήρα βγαίνουν στον αέρα! Δεν υπάρχει ενδεχομένως κανένας χειρότερος τρόπος να γίνει ο φρέσκος καφές από αυτό<sup>10</sup>.

## Ο ΔΙΑΛΥΤΟΣ Ή ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ

Ο πρώτος διαλυτός "στιγμιαίος" καφές εφευρέθηκε το 1901 από ένα αμερικανό-ιάπωνα φαρμακοποιό τον Satori Kato από το Σικάγο. Δεν πωλήθηκε εμπορικά μέχρι την έναρξη του Nescafe το 1938. Η ποιότητα και η ποικιλομορφία του στιγμιαίου καφέ έχουν αυξηθεί εντυπωσιακά με το πέρασμα του χρόνου και μπορούμε να κάνουμε ένα καλό φλιτζάνι του καφέ με τα σημερινά προϊόντα. Ο στιγμιαίος καφές έχει διάφορα πλεονεκτήματα πέρα από το φρέσκο παρασκευασμένο καφέ, συμπεριλαμβανομένης της ευκολίας και της άνεσης. Μένει φρέσκος περισσότερο καιρό, είναι δύσκολο να αλλοιωθεί η γεύση του, και προ πάντων είναι γρήγορος, φτηνός και καθαρός. Ο στιγμιαίος καφές παρασκευάζεται, ακριβώς όπως οποιοσδήποτε άλλος καφές, δηλαδή από τα αλεσμένα φασόλια. Το πρώτο στάδιο περιλαμβάνει την προετοιμασία μιας συμπύκνωσης καφέ από την οποία το νερό αφαιρείται, είτε με τη θερμότητα, που είναι γνωστή ως ξηρός ψεκασμός, είτε με το πάγωμα, για να παράγει μια διαλυτή σκόνη σε κόκκους. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας της αφυδάτωσης οι ουσίες του καφέ μπορούν να χαθούν, αλλά αυτές "συλλαμβάνονται" και επιστρέφονται στον επεξεργασμένο καφέ<sup>10</sup>.

## ΟΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ

Μια ενδιαφέρουσα και γρήγορα αναπτυσσόμενη αγορά είναι οι αρωματικοί καφέδες. Σήμερα υπάρχουν 100 διαφορετικές αρωματικές ποικιλίες διαθέσιμες. Ενώ οι ειδήμονες του καφέ θυμούνται στην ιδέα να χαλάσει η γεύση του ιερού τους παρασκευάσματος. Υπάρχουν σίγουρα στιγμές όπου μια σοκολάτα ή ένας αρωματικός με κανέλα καφές είναι ότι καλύτερο. Αν και ο ίδιος ο καφές είναι από μόνος του υπέροχος, ενεργεί πολύ καλά ως πλατφόρμα για πολλές άλλες γεύσεις. Ο αρωματικός καφές είναι πραγματικά ένα παλιό τέχνασμα. Στη Μέση Ανατολή είναι παραδοσιακό να προστίθεται το κάρδαμο στον καφέ, ενώ η πρακτική της προσθήκης της κανέλας είναι διαδεδομένη στο Μεξικό εδώ και πολλά χρόνια. Η αύξηση της δημοτικότητας του αρωματικού καφέ είναι απόδειξη της μεταβλητότητας και της δύναμης του καφέ. Οι γεύσεις προστίθενται άμεσα στα φασόλια από το ψήσιμο τους, ψεκάζοντας τα με έλαια και έπειτα με κάποια ιδιαίτερη αρωματική ουσία. Ένας άλλος τρόπος να παρασκευαστεί ένα φλιτζάνι αρωματικού καφέ είναι να προστεθεί ένα σιρόπι στον καυτό παρασκευασμένο καφέ. Αυτό είναι ένα ιδανικό ποτό θερινού καφέ, που μπορεί να σερβιριστεί κρύο, όπως ο τυποποιημένος παγωμένος καφές: καφές που έχει καταψυχθεί είτε με κύβους πάγου ή με τριμμένο επιπρόσθετο πάγο. Η σημαντικότερη αρωματική ουσία που προστίθεται στον καφέ σ'όλο τον κόσμο είναι το γάλα. Αν και το γάλα δεν προστίθεται στον αραβικό καφέ, και οι γνώστες του καφέ τείνουν να μην προσθέτουν γάλα, οι περισσότεροι άνθρωποι βρίσκουν τον καφέ πιο εύγευστο με την προσθήκη του<sup>10</sup>.



### 1.2.3.6 Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ



Τα φασόλια του καφέ είναι οι σπόροι των φρούτων που μοιάζουν με κεράσια, έχουν κόκκινο φλοιό (exocarp) όταν ωριμάσουν. Κάτω από τον πολτό (mesocarp), κάθε ένα περιβάλλεται από μια σαν περγαμινή κάλυψη (endocarp) όπου εκεί μέσα βρίσκονται δύο φασόλια με τις επίπεδες πλευρές ενωμένες. Όταν τα φρούτα είναι ώριμα τότε ένα λεπτό στρώμα (mucilage) περιβάλλει την περγαμινή. Κάτω από την περγαμινή τα φασόλια είναι καλυμμένα με μια άλλη λεπτότερη μεμβράνη το ασημένιο δέρμα (το παλτό του σπόρου). Κάθε κεράσι περιέχει γενικά δύο φασόλια καφέ ενώ όταν υπάρχει μόνο ένα παίρνει μια μορφή στρογγυλότερη και είναι γνωστό ως reaberry. Τα φασόλια καφέ πρέπει να αφαιρεθούν από τα φρούτα και να αποξηρανθούν προτού να να ψηθούν. Αυτό μπορεί να γίνει με δύο τρόπους, που είναι γνωστοί ως ξηρή και υγρή μέθοδος. Όταν η διαδικασία ολοκληρωθεί τα άψητα φασόλια καφέ είναι γνωστά ως πράσινο καφέ<sup>10</sup>.

#### Η ΞΗΡΗ ΜΕΘΟΔΟΣ

Η ξηρή μέθοδος (επίσης αποκαλούμενη φυσική μέθοδο) είναι η παλαιότερη, η απλούστερη και απαιτεί λίγα μηχανήματα. Η μέθοδος περιλαμβάνει την ξήρανση ολόκληρου του κερασιού. Υπάρχουν παραλλαγές στο πώς η διαδικασία μπορεί να πραγματοποιηθεί, ανάλογα με το μέγεθος της φυτείας, τις διαθέσιμες δυνατότητες και την επιθυμητή τελική ποιότητα. Τα τρία βασικά βήματα, καθαρισμού, αποξήρανσης και ξεφλουδίσματος, περιγράφονται παρακάτω. Αρχικά, τα συγκεκριμένα κεράσια ταξινομούνται συνήθως και καθαρίζονται, για να χωρίσουν τα άγουρα, τα παραγινωμένα και τα χαλασμένα κεράσια και για να αφαιρέσουν τυχόν βρωμιές, χώμα, κλαδιά και φύλλα.

Αυτό μπορεί να γίνει με την διαλογή, η οποία γίνεται συνήθως με το χέρι, χρησιμοποιώντας ένα μεγάλο κόσκινο. Οποιαδήποτε ανεπιθύμητα κεράσια ή άλλο υλικό που δεν επιλέγονται μπορούν να διαλεχτούν από το κόσκινο. Τα ώριμα κεράσια μπορούν επίσης να χωριστούν μέσω της επίπλευσης στα κανάλια πλύσης κοντά στις περιοχές ξήρανσης. Τα κεράσια καφέ απλώνονται έξω στον ήλιο, είτε σε μεγάλες τσιμεντένιες ή τούβλινες αυλές, είτε σε καναβάτσα στημένα σε τρίποδα.

Καθώς τα κεράσια ξεραίνονται, τα γυρίζουν με το χέρι ή με τη τσουγκράνα για να εξασφαλίσουν ομοιόμορφη αποξήρανση. Μπορεί να πάρει μέχρι 4 εβδομάδες προτού τα κεράσια να αποξηρανθούν αποκτώντας την βέλτιστη περιεκτικότητα υγρασίας του 12,5%, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες. Στις μεγαλύτερες φυτείες, η μηχανή-ξήρανσης χρησιμοποιείται μερικές φορές για να επιταχύνει τη διαδικασία αφότου ο καφές έχει προαποξηρανθεί στον ήλιο για μερικές ημέρες.

Η λειτουργία ξήρανσης είναι το σημαντικότερο στάδιο της διαδικασίας, δεδομένου ότι έχει επιπτώσεις στην τελική ποιότητα του πράσινου καφέ. Ένας καφές που θα αποξηρανθεί υπερβολικά θα γίνει εύθραυστος και θα παραγάγει πάρα πολλά σπασμένα φασόλια κατά τη διάρκεια του ξεφλουδίσματος (τα σπασμένα φασόλια θεωρούνται ελαττωματικά φασόλια). Ο καφές που δεν είναι ξηρός αρκετά θα είναι επίσης υγρός και επιρρεπής σε γρήγορη επιδείνωση που προκαλείται από την επίθεση των μυκήτων και των βακτηριδίων. Τα ξηρά κεράσια αποθηκεύονται στα ειδικά σιλό έως ότου σταλλούν στο μύλο όπου το ξεφλούδισμα, η ταξινόμηση, η βαθμολόγηση και η τοποθέτηση σε σάκο πραγματοποιούνται. Όλα τα εξωτερικά στρώματα του ξηρού κερασιού αφαιρούνται σε ένα βήμα από ειδική μηχανή .

Η ξηρά μέθοδος χρησιμοποιείται για περίπου το 95% του καφέ Arabica που παράγεται στη Βραζιλία, τους περισσότερους από τους καφέδες που παράγονται στην Αιθιοπία, την Αϊτή και την Παραγουάη, καθώς επίσης και για μερικούς Arabicas που παράγονται στην Ινδία και τον Ισημερινό. Σχεδόν όλοι οι Robustas υποβάλλονται σε επεξεργασία μ' αυτό τον τρόπο. Δεν είναι πρακτικό στις πολύ βροχερές περιοχές, όπου η υγρασία της ατμόσφαιρας είναι ιδιαίτερα υψηλή ή που βρέχει συχνά κατά τη διάρκεια της συγκομιδής<sup>10</sup> .

## **Η ΥΓΡΗ ΜΕΘΟΔΟΣ**

Η υγρή μέθοδος απαιτεί τη χρήση συγκεκριμένου εξοπλισμού και σημαντικές ποσότητες νερού. Όταν γίνεται κατάλληλα εξασφαλίζει ότι οι εγγενείς ποιότητες των φασολιών καφέ συντηρούνται καλύτερα, παράγοντας έναν πράσινο καφέ που είναι ομοιογενής και έχει ελάχιστα ελαττωματικά φασόλια. Ως εκ τούτου, ο καφές παραχθείς μ' αυτό τον τρόπο θεωρείται συνήθως ότι είναι της καλύτερης ποιότητας και έχει τις υψηλότερες τιμές στο εμπόριο. Ακόμα και μετά από την προσεκτική συγκομιδή, ορισμένα μερικώς ξηρά και άγουρα κεράσια, καθώς επίσης και μερικές πέτρες και βρωμιές, θα είναι παρόντα μεταξύ των ώριμων κερασιών. Με την ξηρή μέθοδο, η προκαταρκτική ταξινόμηση και ο καθαρισμός των κερασιών είναι συνήθως απαραίτητα και πρέπει να γίνουν το συντομότερο δυνατόν μετά από την συγκομιδή.

Αυτή η διαδικασία μπορεί να πραγματοποιηθεί με το πλύσιμο των κερασιών σε δεξαμενές που γεμίζουν με τρεχούμενο νερό. Κόσκινα μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για να βελτιώσουν το διαχωρισμό μεταξύ ώριμων και άγουρων, μεγάλων και μικρών, κερασιών. Μετά από την ταξινόμηση και τον καθαρισμό, ο πολτός αφαιρείται από το κεράσι. Αυτή η λειτουργία είναι η βασική διαφορά μεταξύ των ξηρών και υγρών μεθόδων, δεδομένου ότι στην υγρή μέθοδο ο πολτός των φρούτων είναι διαχωρισμένος από τα φασόλια πριν από το στάδιο αποξηρασίας. Η πολτοποίηση γίνεται από μια μηχανή που συμπιέζει τα κεράσια μεταξύ δύο επιφανειών.

Η σάρκα και το δέρμα των φρούτων μένουν στη μια πλευρά και τα φασόλια, που περικλείονται στην mucilaginous περγαμινή τους η οποία τα καλύπτει

στην άλλη πλευρά. Ο διαχωρισμός μεταξύ των δύο επιφανειών ρυθμίζεται για να αποφευχθεί η ζημία στα φασόλια. Η λειτουργία πολτοποίησης πρέπει επίσης να γίνει το συντομότερο δυνατόν μετά από την συγκομιδή για να αποφευχθεί οποιαδήποτε επιδείνωση των φρούτων η οποία μπορεί να έχει επιπτώσεις στην ποιότητα των φασολιών.

Τα πολτοποιημένα φασόλια πηγαίνουν σε κόσκινα που διαχωρίζουν τον πολτό από μη πολτοποιημένα ή από οποιαδήποτε μεγάλα κομμάτια του πολτού. Από τα κόσκινα, τα διαχωρισμένα πολτοποιημένα φασόλια περνούν έπειτα μέσω του νερού πλύσης των καναλιών όπου ένας περαιτέρω διαχωρισμός επίπλευσης πραγματοποιείται προτού να σταλούν στο επόμενο στάδιο. Επειδή η πολτοποίηση τους γίνεται από μηχανικά μέσα διαφεύγουν μερικά φύλλα και κάποια εναπομένουσα σάρκα από την κολλώδη περγαμινή που περιβάλλει τα φασόλια. Αυτό πρέπει να αφαιρεθεί εντελώς για να αποφευχθεί η μόλυνση των φασολιών του καφέ από τα προϊόντα της αποσύνθεσης του φλοιού. Τα πρόσφατα πολτοποιημένα φασόλια τοποθετούνται σε μεγάλες δεξαμενές ζύμωσης στις οποίες ο φλοιός διαχωρίζεται από τα φυσικά ένζυμα έως ότου διασκορπιστεί και μπορεί να απομακρυνθεί με πλύση.

Εκτός και αν η ζύμωση ελέγχεται πολύ προσεκτικά, ο καφές μπορεί να αποκτήσει ανεπιθύμητες, ξινές γεύσεις. Για τους περισσότερους καφέδες η αφαίρεση του φλοιού χρειάζεται μεταξύ 24 και 36 ώρες, ανάλογα με τη θερμοκρασία, το πάχος του φλοιού και τη συγκέντρωση των ενζύμων. Το τέλος της ζύμωσης αξιολογείται με την αίσθηση, δεδομένου ότι η περγαμινή που περιβάλλει τα φασόλια χάνει την λεπτή σύστασή της και αποκτά μια τραχύτερη "χαλικοειδής" αίσθηση. Όταν η ζύμωση είναι πλήρης, ο καφές πλένεται προσεκτικά με καθαρό νερό σε δεξαμενές ή σε ειδικά πλυντήρια. Ο υγρός καφές περγαμνής σε αυτή τη φάση έχει υγρασία περίπου 57%. Για να μειωθεί η υγρασία στο βέλτιστο 12,5% ο καφές περγαμνής αποξηραίνεται είτε στον ήλιο, είτε σε μηχανικό στεγνωτήριο, είτε με ένα συνδυασμό των δύο. Η αποξήρανση στον ήλιο γίνεται στις εκτενείς τσιμεντένιες ή τούβλινες επίπεδες περιοχές, που είναι γνωστές ως *patios*, ή σε κόσκινα που γίνονται από δικτυωτό πλέγμα.

Τα φασόλια σχηματίζουν ένα στρώμα 2 έως 10 εκατοστών, και γυρίζονται συχνά για να εξασφαλιστεί η αποξήρανση. Η αποξήρανση στον ήλιο πρέπει να διαρκέσει από 8 έως 10 ημέρες, ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και την υγρασία. Ο καφές αποξηραίνεται γρηγορότερα εάν τοποθετηθεί σε κόσκινα λόγω της ανοδικής έλξης του θερμού αέρα. Η χρήση των μηχανών αποξήρανσης με θερμό αέρα είναι απαραίτητη προκειμένου να επιταχυνθεί η διαδικασία στις μεγάλες φυτείες, όπου στην αιχμή της περιόδου συγκομιδής υπάρχει πολύ περισσότερος καφές από αυτόν που μπορεί να αποξηρανθεί αποτελεσματικά στα πεζούλια. Εντούτοις, η διαδικασία πρέπει να ελεγχθεί προσεκτικά για να επιτευχθεί ικανοποιητική και οικονομική ξήρανση χωρίς οποιαδήποτε ζημία στην ποιότητα.

Μετά την αποξήρανση, ο υγρός-επεξεργασμένος καφές, ή ο καφές περγαμηνής όπως είναι γνωστός, αποθηκεύεται και παραμένει σε αυτήν την μορφή μέχρι λίγο πριν την εξαγωγή.

Τα τελικά στάδια της προετοιμασίας του καφέ, γνωστά ως "θεραπεία", πραγματοποιούνται συνήθως σε ειδικές εγκαταστάσεις προτού να πωληθεί ο καφές για εξαγωγή.

Ο καφές ξεφλουδίζεται για να αφαιρεθεί η περγαμηνή. Κατόπιν περνά μέσω καθαρισμού, διαλογής, ταξινόμησης και βαθμολόγησης που είναι κοινές και σε υγρό και ξηρό επεξεργασμένο καφέ.

Οι μηχανές διαχωρισμού μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να αφαιρέσουν τα ελαττωματικά φασόλια, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που είναι γνωστά ως "βρομιάρες", τα οποία μπορούν να διακριθούν και με το μάτι. Η υγρή μέθοδος χρησιμοποιείται γενικά σε όλους τους Arabica καφέδες, με εξαίρεση εκείνους που παράγονται στη Βραζιλία και τις Αραβικά-παράγουσες χώρες που αναφέρονται ανωτέρω ως χρήστες της ξηρής μεθόδου. Χρησιμοποιείται σπάνια για Robustas. Η ορολογία που χρησιμοποιείται για τον ξηρό και υγρό επεξεργασμένο καφέ στις διάφορες γλώσσες είναι η παρακάτω<sup>10</sup>:

<b>Ξηρά επεξεργασμένος καφές</b>		
Προέλευση	Πριν το ξεφλούδισμα	Πράσινος καφές
Αγγλικός	Ξηρά κεράσια	Άπλυτος καφές φυσικός καφές καφές κερασιών (Ινδία)
Γαλλικός	Café en coque	Café non lavé Café naturel
Πορτογαλικός	Café em coco	Café de terreiro
Ισπανικός	Cereza seca	Café non- lavado Café natural
<b>Υγρό επεξεργασμένος καφές</b>		
Προέλευση	Πριν το ξεφλούδισμα	Πράσινος καφές
Αγγλικός	Καφές περγαμηνής	Πλυμένος καφές καφές φυτείας (Ινδία)
Γαλλικός	Café en parche	Café lavé
Πορτογαλικός	Café em pergaminho	Café despolpado
Ισπανικός	Café en pergaminho	Café lavado



### 1.2.3.7 Η ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ



Ο καφές είναι τροπικό φυτό που αναπτύσσεται μεταξύ των γεωγραφικών πλατών 25° N. και 25° B. Απαιτεί συγκεκριμένες περιβαλλοντικές συνθήκες για εμπορική καλλιέργεια. Η θερμοκρασία, οι βροχοπτώσεις, το φως του ήλιου, ο αέρας και τα χώματα είναι όλα σημαντικοί παράγοντες, αλλά οι απαιτήσεις ποικίλλουν βάσει της ποικιλίας που καλλιεργείται. Οι ιδανικές μέσες θερμοκρασίες κυμαίνονται μεταξύ 15 - 24° C για τον Arabica και 24 - 30° C για τον Robusta, ο οποίος μπορεί να δεχτεί τις καυτότερες και ξηρότερες συνθήκες αλλά δεν ανέχεται τις θερμοκρασίες

πολύ κάτω από τους 15° C, όπως η Arabica για μικρές περιόδους. Ο καφές βλάπτεται εύκολα από τον παγετό, φαινόμενο που συναντάται είτε στη νότια Βραζιλία είτε πιο κάτω στον ισημερινό, σε υψόμετρα γύρω στα 2.000 μέτρα. Γενικώς, ο καφές χρειάζεται ετήσιες βροχοπτώσεις 1500 έως 3000 χιλ., εκτός από τους Arabica που χρειάζονται λιγότερο από άλλα είδη. Το πρότυπο των βροχερών και ξηρών περιόδων είναι σημαντικό για την αύξηση, τη βλάστηση και το άνθισμα. Οι απαιτήσεις βροχοπτώσεων εξαρτώνται από τις ιδιότητες διατήρησης του χώματος, την ατμοσφαιρική κάλυψη υγρασίας και σύννεφων, καθώς επίσης και τις πρακτικές καλλιέργειας. Ενώ ο Robusta καφές μπορεί να αυξηθεί μεταξύ του επιπέδου θαλάσσης και περίπου 800 μέτρων υψόμετρου, ο Arabica αναπτύσσεται καλύτερα σε μεγαλύτερα υψόμετρα και ευδοκίμει συχνά στις λοφώδεις περιοχές. Δεδομένου ότι το ύψος επηρεάζει τη θερμοκρασία, η Arabica μπορεί να αυξηθεί στα χαμηλότερα επίπεδα πέραν από τον ισημερινό, με περιορισμό τους παγετώνες. Ο καφές χρειάζεται καλή αποξήρανση, αλλά μπορεί να ευδοκιμήσει σε χώματα διαφορετικών βαθών, pH και ορυκτού περιεχομένου, με τις κατάλληλες λιπάνσεις του εδάφους. Ανεμοφράχτες φυτεύονται μερικές φορές για να προστατεύσουν τις φυτείες καφέ. Σκιώδη δέντρα, όπως οι μπανάνες, είναι ένα κοινό χαρακτηριστικό γνώρισμα του βιότοπου του καφέ<sup>10</sup>.

### ΤΑ ΦΥΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Όλα τα προϊόντα τροφίμων κατέχουν χαρακτηριστικά που είναι σχετικά με την περιοχή τους, δηλαδή την πτυχή ή την εμφάνιση τους όπως το βάρος, η ποσότητα, το μέγεθος, η μορφή, το χρώμα, η διαλυτότητα, η περιεκτικότητα υγρασίας, η σύσταση, κ.λπ. Ο καφές δεν αποτελεί εξαίρεση. Από το δέντρο στο φλιτζάνι, τα διάφορα φυσικά χαρακτηριστικά του καφέ στις διαφορετικές μορφές του παίζουν ένα σημαντικό ρόλο στον τρόπο που αντιμετωπίζεται και στο σχεδιασμό του εξοπλισμού για την επεξεργασία του. Ο καφές συγκομίζεται όταν το κόκκινο χρώμα του δείξει ότι η κατάλληλη ωριμότητα έχει επιτευχθεί. Αργότερα, το χρώμα είναι ένας οδηγός στο βαθμό καβουρδίσματος των φασολιών. Η επίπλευση ή η επιλογή χρησιμοποιείται στο διαχωρισμό των ελαττωματικών κερασιών βάση της πυκνότητας και στην αφαίρεση των κλαδιών και των πετρών. Το μέγεθος, η

μορφή και το χρώμα χρησιμοποιούνται για να βαθμολογηθεί το φασόλι αφότου έχει αποξηρανθεί σε ένα ομαλό επίπεδο περιεκτικότητας υγρασίας για αποθήκευση. Επειδή τα φασόλια καφέ έχουν μια πορώδη σύσταση, μπορούν εύκολα να μολυνθούν από τους μικροσκοπικούς μύκητες προκαλώντας απώλεια γεύσης, ή να πάρουν τις ισχυρές μυρωδιές και να επιδεινωθούν γρήγορα εάν υγρανθούν περισσότερο. Ο καφές είναι ένα φυσικό προϊόν και επομένως μεταβλητό, αλλά μερικά σταθερά χαρακτηριστικά του εμφανίζονται στη παρακάτω λίστα<sup>10</sup>:

Πυκνότητα υλικού	(λίβρες/κυβικό πόδι)
<b>κόκκινο κεράσι</b>	50
<b>υγρά πράσινα φασόλια</b>	50
<b>ξηρά φασόλια ή pergamino</b>	25
<b>ελαφριά καβουρδισμένα φασόλια</b>	23
<b>Σκούρα καβουρδισμένα φασόλια</b>	18
<b>Καφές με χονδρό φλοιό</b>	19
Καφές με λεπτό φλοιό	25

#### **Παραγόμενο βάρος :**

**Υγρή διαδικασία :** 550lb φρέσκο κεράσι - 225lb υγρό pergamino –  
120lb ξηρό pergamino - 100lb ξηρός γυαλιστερός καφές

**Ξηρή διαδικασία :** 550lb φρέσκο κεράσι - 200lb ξηρό κεράσι –  
100lb ξηρός γυαλιστερός καφές

Το καβούρδισμα προκαλεί κατά μέσον όρο μια απώλεια 16% στο βάρος και μια αύξηση στην ποσότητα φασολιών της τάξεως του 50-80%.

#### **Υγρασία :**

Φρέσκο κεράσι : 50%

Πράσινο φασόλι : 8-13%

Καβουρδισμένος καφές : < 7% (ανάλογα με την υγρασία)

διαλυτή σκόνη : < 4%

### **1.2.3.8 ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ, ΤΙΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΦΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ**

#### **ΑΡΩΜΑΤΑ**

##### **Ζωικός**

Αυτή η μυρωδιά θυμίζει την μυρωδιά ζώων. Δεν είναι ευχάριστο άρωμα αλλά έχει τη χαρακτηριστική μυρωδιά της υγρής γούνας, του ιδρώτα, του δέρματος, των δορών ή των ούρων. Δε θεωρείται απαραίτητως ως αρνητική ιδιότητα αλλά χρησιμοποιείται γενικά για να περιγράψει τον βαθμό καβουρδίσματος.

### **Τεφρώδης**

Αυτή η μυρωδιά θυμίζει τασάκι, ή την μυρωδιά των δαχτύλων ενός καπνιστή ή της μυρωδιάς που παίρνουν τα δάχτυλα κάποιου που καθαρίζει ένα τζάκι. Δεν χρησιμοποιείται ως αρνητική ιδιότητα. Γενικά αυτή η μυρωδιά χρησιμοποιείται από τους δοκιμαστές για να δείξει το βαθμό καβουρδίσματος.

### **Καμένο / Καπνισμένο**

Αυτή η περιγραφή μυρωδιάς και γεύσης είναι παρόμοια με αυτή που βρίσκεται στα καμένα τρόφιμα. Η μυρωδιά αυτή συνδέεται με τον παραχθέντα καπνό κατά το κάψιμο του ξύλου. Αυτή η περιγραφή χρησιμοποιείται συχνά για να δείξει το βαθμό καβουρδίσματος που συναντάται συνήθως από τους δοκιμαστές στους σκούρους ή σε καφέδες ψημένους σε φούρνο.

### **Χημικός / Ιατρικός**

Αυτή η περιγραφή μυρωδιών θυμίζει τις χημικές ουσίες, των ιατρείων και των νοσοκομείων. Αυτός ο όρος χρησιμοποιείται για να περιγράψει τους καφέδες που έχουν αρώματα όπως η “γεύση του Ρίο”, τα χημικά υπολείμματα ή οι ιδιαίτερα αρωματικοί καφέδες που παράγουν μεγάλα ποσά πτητικών ουσιών.

### **Σοκολατένιος**

Αυτή η περιγραφή αρώματος θυμίζει το άρωμα και τη γεύση της σκόνης και της σοκολάτας κακάου (συμπεριλαμβανομένης της σκούρας σοκολάτας και της σοκολάτας γάλακτος). Είναι ένα άρωμα που αναφέρεται μερικές φορές ως γλυκό.

### **Καραμελένιος**

Αυτή η περιγραφή αρώματος θυμίζει το άρωμα και τη γεύση που παράγει κατά την καραμελοποίηση η ζάχαρη χωρίς να καεί.

### **Δημητριακός / βυνοειδής / ξεροψημένος**

Αυτή η περιγραφή περιλαμβάνει τα αρωματικά χαρακτηριστικά των δημητριακών, της βύνης και της φρυγανιάς. Περιλαμβάνει μυρωδιές όπως το άρωμα και η γεύση του άψητου ή ψημένου σιταριού (συμπεριλαμβανομένου του ψημένου καλαμποκιού, του κριθαριού ή του σίτου), των παραγώγων της βύνης και του αρώματος και της γεύσης του πρόσφατα ψημένου ψωμιού και της πρόσφατα ψημένης φρυγανιάς. Αυτή η περιγραφή έχει έναν κοινό παρονομαστή, ένα άρωμα τύπου σιταριού. Τα αρώματα σε αυτήν την περιγραφή ομαδοποιήθηκαν μαζί δεδομένου ότι οι δοκιμαστές χρησιμοποίησαν αυτούς τους όρους εναλλακτικά κατά την αξιολόγηση των προτύπων καθενός.

### **Χωματένιος**

Η χαρακτηριστική μυρωδιά της φρέσκιας γης, του υγρού χώματος ή του φυτοχώματος. Μερικές φορές συνδεδεμένη με την μούχλα και ενθυμίζουσα τη γεύση της ακατέργαστης πατάτας, θεωρείται ως ανεπιθύμητη γεύση όταν γίνεται αντιληπτή στον καφέ.

### **Λουλουδένιος**

Αυτή η περιγραφή αρώματος είναι παρόμοια με το άρωμα των λουλουδιών. Συνδέεται με τη λεπτή μυρωδιά των διαφορετικών τύπων λουλουδιών συμπεριλαμβανομένου του αγιοκλήματος, γιασεμιού, της πικραλίδας και της τσουκνίδας. Βρίσκεται κυρίως όταν γίνεται αντιληπτό ένα έντονο φρουτώδες ή πράσινο άρωμα, αλλά σπάνια συναντάται σε υψηλή ένταση.

### **Φρουτοειδής / Κίτροειδής**

Αυτό το άρωμα θυμίζει τη μυρωδιά των φρούτων. Το φυσικό άρωμα των μούρων συνδέεται ιδιαίτερα με αυτήν την μυρωδιά. Η αντίληψη για την υψηλή οξύτητα σε μερικούς καφέδες είναι συσχετισμένη με το χαρακτηριστικό των εσπεριδοειδών. Οι δοκιμαστές πρέπει να προειδοποιηθούν για να μην χρησιμοποιήσουν αυτήν την ιδιότητα για να περιγράψουν το άρωμα των άγουρων ή παραγινωμένων φρούτων.

### **Χλωώδης / Πράσινος / Βοτανοειδής**

Αυτή η περιγραφή αρώματος περιλαμβάνει τρεις όρους που συνδέονται με τις μυρωδιές που θυμίζουν το πρόσφατα κομμένο χορτοτάπητα, τη φρέσκια πράσινη χλόη ή χορτάρια, ενός πράσινου φυλλώματος, πράσινων φασολιών ή άγουρων φρούτων.

### **Καρυδένιος**

Αυτό το άρωμα θυμίζει την μυρωδιά και τη γεύση των φρέσκων καρυδιών (εκτός από τα τσαγγά καρύδια) και όχι του πικραμύγδαλου.

### **Τσαγγός / Σάπιος**

Αυτή η περιγραφή αρώματος περιλαμβάνει δύο όρους που συνδέονται με τις μυρωδιές θυμίζουν την οξείδωση διάφορων προϊόντων. «Σάπιος» ως βασικό δείκτη της παχιάς οξείδωσης αναφέρεται κυρίως στα σάπια καρύδια και ως δείκτης των χαλασμένων λαχανικών ή των μη ελαιούχων προϊόντων. Οι δοκιμαστές πρέπει να προειδοποιηθούν για να μην εφαρμόσουν αυτές τις περιγραφές στους καφέδες που έχουν την ισχυρή σημείωση χωρίς όμως σημάδια αποσύνθεσης.



### **Λαστιγένιος**

Αυτή η περιγραφή μυρωδιών είναι χαρακτηριστική της μυρωδιάς των καυτών ελαστικών αυτοκινήτου, των λαστιγένιων τμημάτων και των λαστιγένιων πωμάτων. Δε θεωρείται αρνητική ιδιότητα αλλά είναι χαρακτηριστικά ισχυρή και ιδιαίτερα αναγνωρίσιμη σε μερικούς καφέδες.

### **Πικάντικος**

Αυτή η περιγραφή αρώματος είναι χαρακτηριστική της μυρωδιάς των γλυκών καρυκευμάτων όπως τα γαρίφαλα, η κανέλα και το ινδικό πιπέρι. Οι δοκιμαστές προειδοποιούνται για να μην χρησιμοποιήσουν αυτόν τον όρο για να περιγράψουν το άρωμα των αλμυρών καρυκευμάτων όπως το πιπέρι, η ρίγανη και τα ινδικά καρυκεύματα.

### **Καπνός**

Αυτή η περιγραφή αρώματος θυμίζει τη μυρωδιά και την γεύση του καπνού αλλά δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για το καμένο καπνό.

### **Κρασοειδής**

Αυτός ο όρος χρησιμοποιείται για να περιγράψει τη συνδυασμένη αίσθηση της μυρωδιάς, της προτίμησης και της υφής του κρασιού. Γίνεται αντιληπτό γενικά όταν βρίσκεται μια ισχυρή όξινη ή φρουτοειδής γεύση. Οι δοκιμαστές πρέπει να προειδοποιηθούν για να μην εφαρμόσουν αυτόν τον όρο σε μια ξινή ή ζυμωμένη γεύση.

### **Ξύλινος**

Αυτή η περιγραφή αρώματος θυμίζει τη μυρωδιά του ξηρού ξύλου, μιας δρύινης κάννης, ενός νεκρού ξύλου ή ενός χαρτονένιου εγγράφου.

## **ΓΕΥΣΕΙΣ**

### **Οξύτητα**

Μια βασική γεύση που χαρακτηρίζεται από το διάλυμα ενός οργανικού οξέος. Μια επιθυμητή ακριβής και ευχάριστη γεύση ιδιαίτερα ισχυρή με συγκεκριμένη προέλευση, σε αντιδιαστολή με μια πιο ζυμωμένη ξινή γεύση.

### **Πικρία**

Βασική γεύση που χαρακτηρίζεται από το διάλυμα της καφεΐνης, της κινίνης και ορισμένων αλκαλοειδών. Αυτή η γεύση θεωρείται επιθυμητή μέχρι ένα ορισμένο επίπεδο και επηρεάζεται από το βαθμό καβουρδίσματος κατά την διαδικασία παρασκευής.

## **Γλυκύτητα**

Μία βασική περιγραφή γεύσης που χαρακτηρίζεται από το διάλυμα της σακχαρόζης ή της φρουκτόζης που συνδέονται συνήθως με τους γλυκά αρώματα όπως των φρούτων, ή της σοκολάτας, ή της καραμέλας. Χρησιμοποιείται γενικά για την περιγραφή των καφέδων που δεν έχουν βαριά γεύση.

## **Αλμυρότητα**

Βασική γεύση που χαρακτηρίζεται από το διάλυμα του χλωριδίου του νατρίου ή άλλων αλάτων.

## **Ξινίλα**

Αυτή η γεύση αναφέρεται σε μια υπερβολικά έντονη και δυσάρεστη γεύση (όπως το ξίδι ή το οξικό οξύ). Συνδέεται μερικές φορές με το άρωμα του ζυμωμένου καφέ. Οι δοκιμαστές πρέπει να είναι προσεκτικοί για να μην συγχύσουν αυτόν τον όρο με την οξύτητα που θεωρείται γενικά ευχάριστη και επιθυμητή γεύση στον καφέ.

## **ΥΦΗ**

### **Σώμα**

Αυτή η περιγραφή χρησιμοποιείται για να περιγράψει τις φυσικές ιδιότητες του ροφήματος. Ένα ισχυρό αλλά ευχάριστο και πλήρες σώμα βρίσκεται σε αντιδιαστολή με ένα αδύναμο.

### **Στυπτικότητα**

Αυτή η ιδιότητα είναι χαρακτηριστικό μιας μεταγευστικής αίσθησης, ένα ξηρό συναίσθημα στο στόμα, ανεπιθύμητο στον καφέ<sup>10</sup>.

#### 1.2.4 ΠΤΥΧΕΣ ΤΗΣ ΒΟΤΑΝΙΚΗΣ

- Βοτανική
- Φυτική αναπαραγωγή



Ο καφές ανήκει στη βοτανική οικογένεια Rubiaceae, η οποία έχει περίπου 500 γένη και 6.000 είδη. Τα περισσότερα είναι τροπικά δέντρα και θάμνοι που αυξάνονται στο χαμηλότερο επίπεδο των δασών.

Άλλα μέλη της οικογένειας περιλαμβάνουν τα gardenias και τα φυτά που παράγουν την κινίνη και άλλες χρήσιμες ουσίες, αλλά το Coffea είναι μακράν το σημαντικότερο μέλος της οικογένειας οικονομικά.

Οικογενειακό γένος	Είδη	Ποικιλίες	Παραδείγματα
Rubiaceae	Coffea	Arabica	<b>Typica</b>
		canephora	<b>Robusta</b>
		<b>liberica</b>	

Απ'όταν η Coffea περιγράφηκε σωστά για πρώτη φορά, από τον Linnaeus στα μέσα του 18ου αιώνα, οι βοτανολόγοι είχαν αποτύχει να συμφωνήσουν σε ένα ακριβές σύστημα ταξινόμησης. Υπάρχουν πιθανώς τουλάχιστον 25 σημαντικά είδη, όλα γηγενή στην τροπική Αφρική και ορισμένα σε νησιά στον Ινδικό Ωκεανό, ειδικότερα στην Μαδαγασκάρη.

Οι δυσκολίες στην ταξινόμηση και ακόμα και στον προσδιορισμό προέλευσης ενός μέλους του γένους Coffea προκύπτουν λόγω της μεγάλης παραλλαγής στις προελεύσεις και τους σπόρους. Όλα τα είδη Coffea είναι ξυλοειδή, αλλά κυμαίνονται από μικρούς θάμνους μέχρι μεγάλα δέντρα ύψους 10 μέτρων και τα φύλλα μπορούν να είναι κιτρινωπά, σκούρο πράσινο, γάλκινα ή χρώματος σαν την πορφύρα.

Τα δύο σημαντικότερα είδη καφέ οικονομικά είναι η Arabica Coffea (Arabica καφές) - που λογαριάζει στο 70% της παγκόσμιας παραγωγής - και η canephora Coffea (Robusta καφές). Δύο άλλα είδη που αυξάνονται σε μια πολύ μικρότερη κλίμακα είναι η liberica Coffea (καφές Liberica) και η dewevrei Coffea (καφές Excelsa)<sup>10</sup>.

Μερικές διαφορές μεταξύ της Arabica και της Robusta Coffea

	Arabica	Robusta
Ημερομηνία περιγραφής του είδους	1753	1895
Χρωμοσώματα (2n)	44	22
Χρόνος από λουλούδι σε ώριμο κεράσι	9 μήνες	10-11 μήνες
Άνθιση	Μετά από βροχή	Ακανόνιστα
Ώριμα κεράσια	πέφτουν	Παραμένουν στο φυτό
Παραγωγή (κιλά φασολιών/εκτάριο)	1.500 – 3.000	2.300 – 4.000
Σύστημα ριζών	βαθύ	Ρηχό
Ιδανική θερμοκρασία (ετήσιος μέσος όρος)	15 – 24 °C	24 – 30 °C
Ιδανική βροχόπτωση	1.500 – 2.000 mm	2.000 – 3.000 mm
Ιδανικό υψόμετρο	1.000 – 2.000 m	0 – 700 m
Hemileia vastatrix	Ευαίσθητο	Αντιστέκεται
Koleroga	Ευαίσθητο	Ανθεκτικό
nematodes	Ευαίσθητο	Αντιστέκεται
Tracheomycosis	Αντιστέκεται	Ευαίσθητο
Αρρώστιες καρπού	Ευαίσθητο	Ανθεκτικό
Ποσοστό καφεΐνης ανά σπόρο καφέ	0,8% - 1,4%	1,7% - 4,0%
Σχήμα σπόρου	Μέσος 1,2%	Μέσος 2,0%
Τυπικά χαρακτηριστικά καρπού	Επίπεδος	Οβάλ
Φύση σώματος καρπού	Οξύς	Πικρός, γεμάτη γεύση

## Arabica Coffea - Arabica coffee



Η Coffea Arabica περιγράφηκε αρχικά από τον Linnaeus το 1753. Οι καλύτερα γνωστές ποικιλίες είναι η "Typica" και η "Bourbon" αλλά από αυτές τις πολλές διαφορετικές γεύσεις και ποικιλίες έχουν αναπτυχθεί ποικιλίες όπως το caturra (Βραζιλία, Κολομβία), Mundo Novo (Βραζιλία), Tico (Κεντρική Αμερική), το dwarf San Ramon και το Jamaican Blue Mountain. Το σύνηθες Arabica ως φυτό είναι ένας μεγάλος θάμνος με σκούρα πράσινα ωοειδή φύλλα. Είναι γενετικά διαφορετικό από άλλα είδη καφέ, που έχουν τέσσερα σύνολα χρωμοσωμάτων αντί δύο. Τα φρούτα είναι ωοειδή και ώριμα σε 7 έως 9 μήνες και περιέχουν συνήθως δύο επίπεδους σπόρους (τα

φασόλια καφέ) - όταν αναπτύσσεται μόνο το ένα φασόλι καλείται reaberry. Ο καφές Arabica είναι συχνά ευαίσθητος σε επιθέσεις από παράσιτα και ασθένειες, επομένως η αντίσταση είναι ένας σημαντικός στόχος των προγραμμάτων αναπαραγωγής στις φυτείες. Ο καφές Arabica αυξάνεται σε όλη τη λατινική Αμερική, στην κεντρική και την ανατολική Αφρική, στην Ινδία και ως ένα ορισμένο βαθμό στην Ινδονησία.

## Coffea canephora – Robusta coffee

Ο όρος "Robusta" είναι στην πραγματικότητα το όνομα μιας ευρέως αυξημένης ποικιλίας αυτού του είδους. Είναι ένας γερός θάμνος ή ένα μικρό δέντρο που φτάνει μέχρι 10 μέτρα στο ύψος, αλλά με ένα ρηχό σύστημα ριζών. Οι καρποί είναι στρογγυλού σχήματος και χρειάζονται 11 μήνες για να ωριμάσουν. Οι σπόροι είναι σχήματος οβάλ και μικρότεροι από εκείνοι της coffea arabica. Ο Robusta συναντάται στη δυτική και την κεντρική Αφρική, σε όλη τη νοτιοανατολική Ασία και ως ένα ορισμένο βαθμό στη Βραζιλία, όπου είναι γνωστός ως Conillon.

## Coffea Liberica - Liberica coffee

Ο καφές Liberica αναπτύσσεται ως ένα μεγάλο ισχυρό δέντρο, μέχρι τα 18 μέτρα σε ύψος, με μεγάλα δερματοειδή φύλλα. Τα φρούτα και οι σπόροι (φασόλια) είναι επίσης μεγάλοι. Ο καφές Liberica συναντάται στη Μαλαισία και στη δυτική Αφρική, αλλά μόνο πολύ μικρές ποσότητες κυκλοφορούν στο εμπόριο δεδομένου ότι η ζήτηση για τα χαρακτηριστικά της γεύσης του είναι χαμηλή<sup>10</sup>.



## ΦΥΤΙΚΗ ΑΝΑΠΑΡΑΓΩΓΗ

### **Coffea Arabica**

Ο *Coffea Arabica* είναι ένα τετραπλοειδές (44 χρωμοσώματα) και αυτοεπικονιάζεται. Υπάρχουν δύο ευδιάκριτες βοτανικές ποικιλίες: *Arabica* (*typica*) και *Bourbon*. Ιστορικά, το *typica* καλλιεργήθηκε στη λατινική Αμερική και την Ασία, ενώ το *mπέρμπον*, έφθασε στη νότια Αμερική και πιο πρόσφατα στην ανατολική Αφρική μέσω της γαλλικής αποικίας του *Bourbon* (Reunion). Επειδή ο *Coffea Arabica* αυτοεπικονιάζεται, οι ποικιλίες αυτές έτειναν να παραμείνουν γενετικά σταθερές. Εντούτοις, οι αυθόρμητες μεταλλάξεις που εμφανίζουν τα επιθυμητά χαρακτηριστικά έχουν καλλιεργηθεί από μόνες τους, καθώς επίσης έχουν χρησιμοποιηθεί για σκοπούς διασταύρωσης. Μερικές από αυτές τις μεταλλάξεις και ποικιλίες περιγράφονται παρακάτω.

Μεταλλάξεις:

Το **Caturra** - μια συμπαγής μορφή του *Bourbon Maragogipe*, ένα μεταλλαγμένο *typica* με μεγάλα φασόλια σαν του *San Ramon*, του *dwarf typica Purpurascens* με πορφυρά φύλλα. Ποικίλες μορφές έχουν αναπτυχθεί για να αποφέρουν τα μέγιστα κέρδη κάτω από συγκεκριμένες συνθήκες όπως το κλίμα, το χώμα, τις μεθόδους καλλιέργειας και της καταπολέμησης των παρασίτων και των νόσων. Μερικές από τις καλύτερες γνωστές ποικιλίες είναι:

Η **Blue mountain** - που αναπτύσσεται στην Τζαμάικα και την Κένυα

Η **Mundo Novo** – Μία διασταύρωση μεταξύ του *typica* και του *Bourbon*, η οποία αναπτύχθηκε αρχικά στη Βραζιλία

Η **Kent** - Αρχικά αναπτύχθηκε στην Ινδία, και εμφανίζει κάποια σημαντική αντίσταση στις νόσους.

Η **Catuai** - που αναπτύσσεται ως υβρίδιο της *Mundo Novo* και της *Caturra*, και χαρακτηρίζεται είτε από τα κίτρινα είτε από τα κόκκινα κεράσια: *Catuai- Amarelo* και *Catuai - Vermelho* αντίστοιχα.

### **Η canephora Coffea**

Η *canephora Coffea* είναι διπλοειδές και αυτοαποστειρωμένο, το οποίο παράγει πολλές διαφορετικές μορφές και ποικιλίες στις άγρια περιοχές. Ο προσδιορισμός των ποικιλιών είναι μπερδεμένος, αλλά δύο βασικές μορφές αναγνωρίζονται:

"**Robusta**" - δένδροειδής μορφή

"**Nganda**" – Θαμνοειδής μορφή

## **Arabica / Robusta υβρίδια**

Ο καφές έχει αναπαραχθεί επιλεκτικά για να βελτιώσει τα χαρακτηριστικά: ανάπτυξη και άνθιση, παραγωγή, μέγεθος φασολιών και μορφή, ποιότητα φλιτζανιών, περιεχόμενο καφεΐνης, αντίσταση στις νόσους και αντίσταση στην ξηρασία.

Οι διασταυρώσεις μεταξύ της Arabica και του Robusta έχουν ως στόχο να βελτιωθεί η Arabica όσον αφορά στην αντίσταση και το σθένος στις νόσους ή να βελτιωθεί η ποιότητα των φλιτζανιών του Robusta.

Το Hibrido de Timor είναι ένα φυσικό υβρίδιο της Arabica και της Robusta που μοιάζει με Arabica στον καφέ και έχει 44 χρωμοσώματα.

Το Catimor είναι μία διασταύρωση μεταξύ της Caturra και του Hibrido de Timor και είναι ανθεκτικό στο σκούριασμα των φύλλων του καφέ (*Hemileia vastatrix*).

Ένα νέο νανούβριδιο αποκαλούμενο Ruiru eleven, που αναπτύχθηκε στον ερευνητικό σταθμό καφέ της Ruiru στην Κένυα, εμφανίστηκε το 1985. Το Ruiru 11 είναι ανθεκτικό στις νόσους των μούρων του καφέ και στη σκουριά των φύλλων. Είναι επίσης ικανό για υψηλή παραγωγή και κατάλληλο για φύτευση σε δύο φορές της κανονικής πυκνότητας.

Τα υβρίδια Icatu είναι το αποτέλεσμα της επανειλημμένης διασταύρωσης υβριδίων της interspecific Arabica με την Robusta με τις ποικιλίες της Arabica Mundo Novo και Caturra.

Τα υβρίδια της Arabusta είναι συγκεκριμένα γόνιμα υβρίδια FI από τις διασταυρώσεις μεταξύ της Arabica και του προκληθέντος αυτοτετραπλοειδούς του καφέ Robusta.

## **Τεχνικές που χρησιμοποιούνται στον παραγωγή καφέ**

1. ελεγχόμενη γονιμοποίηση και πολλαπλασιασμός των σπόρων

2. φυτική (κλωνική) εξάπλωση

- παραδοσιακές μέθοδοι : μπόλιασμα, μέθοδοι κοπών

- Νέες μέθοδοι (καλλιέργειες ιστού): μικρομπόλιασμα, σωματική εμβρυογένεση

Τα τελευταία χρόνια έχει ερευνηθεί η δυνατότητα του γενετικού χειρισμού της Coffea βάση των τεχνικών της ανασυνδυαζόμενης τεχνολογίας DNA και της καλλιέργειας ιστού. Με την εισαγωγή των νέων γονιδίων για χαρακτηριστικά όπως η αντίσταση στα παράσιτα ή στα ζιζανιοκτόνα, η κωδικοποίηση των γονιδίων για τις επιθυμητές ποιοτικές ιδιότητες των

φλιτζανιών, μπορεί να είναι πιθανό να παραχθούν φυτείες με οποιοδήποτε συνδυασμό χαρακτηριστικών γνωρισμάτων, που ενδεχομένως να απαιτούνται<sup>10</sup>.

### 1.2.5 ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΙ ΝΤΕΚΑΦΕΪΝΕ ΚΑΦΕΣ

**Γιατί ο στιγμιαίος καφές θεωρείται πιο βαρύς σε σχέση με τους άλλους ;**

Ο στιγμιαίος καφές, για να πάρει τη μορφή με την οποία τον ξέρουμε, περνάει από διάφορα στάδια επεξεργασίας, με αποτέλεσμα τη μεγαλύτερη συγκέντρωση καφεΐνης κατ' αναλογία. Έτσι, μια κουταλιά στιγμιαίου καφέ μας δίνει περισσότερη καφεΐνη από μια κουταλιά ελληνικού καφέ.

**Ντεκαφεϊνέ ή κανονικός καφές ;**

Ο ντεκαφεϊνέ υπόκειται σε ειδική επεξεργασία προκειμένου να του αφαιρεθεί ένα φυσικό του συστατικό, η καφεΐνη. Η επεξεργασία αυτή γίνεται τις τελευταίες δεκαετίες, με αποτέλεσμα να μην έχουν γίνει ειδικές έρευνες σχετικά με τις ενδεχόμενες παρενέργειές της για τον άνθρωπο. Γενικά, προτείνεται η κατανάλωση κανονικού καφέ σε λογικές ποσότητες και- αν είναι δυνατόν- αραιωμένου με περισσότερο νερό, ώστε να υπάρχει η αίσθηση του κορεσμού με την ίδια ουσιαστικά ποσότητα καφέ.

### ΚΑΦΕΪΝΗ

Το ποσό καφεΐνης σε ένα φλιτζάνι του καφέ μπορεί να ποικίλει πολύ, ανάλογα με την προέλευσή του ή τη σύνθεση του μίγματος, την μέθοδο παρασκευής και την δύναμη του μίγματος. Ο στιγμιαίος ή ο διαλυτός καφές περιέχει γενικά τη λιγότερη καφεΐνη από τον καβουρδισμένο και τον αλεσμένο καφέ, αλλά μπορεί να καταναλωθεί σε μεγαλύτερη ποσότητα. Οι Robusta καφέδες έχουν δύο φορές περισσότερη καφεΐνη απ' ό,τι οι arabicas. Ένα "φλιτζάνι" συνήθως περιέχει 150 ml (5 oz στις Ηνωμένες Πολιτείες), αλλά ένα φλιτζάνι espresso μπορεί να είναι το πολύ 40 ml.

Η διοίκηση της αμερικανικής ένωσης τροφίμων και φαρμάκων δίνει τα ακόλουθα στοιχεία για το περιεχόμενο καφεΐνης<sup>10</sup>:

(mg ανά 5 oz φλυτζάνι)

	Εύρος	Μέσος όρος
Καβουρδισμένος και αλεσμένος -μέθοδος απόσταξης -μέθοδος διήθησης	60 – 180 40 - 170	115 80
Στιγμιαίος Καφές	30 – 120	65

## Καταναλωτική έρευνα

Μια ενδιαφέρουσα έρευνα για την περιεκτικότητα καφεΐνης στον καφέ στα φλιτζάνια καφέ έγινε στον Καναδά. Είτε ο καφές προετοιμαστεί από τις νοικοκυρές στο σπίτι, είτε πωληθεί σε εμπορικά καταστήματα, ή καταναλωθεί από άτομα στην εργασία, το βλαβερό περιεχόμενο σε καφεΐνη είναι περίπου 80 mg ανά φλιτζάνι (mcg περίπου 350 ανά ml). Οι μέσοι όροι για τον καβουρδισμένο καφέ, τον αλεσμένο, τον αποσταγμένο αλλά και τον διηθημένο που παρασκευάστηκε, ήταν κάτω από 85 mg. Για το στιγμιαίο καφέ ήταν 71 mg. Εντούτοις, η σειρά των μετρήσεων ήταν τόσο ευρεία που, για τα περισσότερα άτομα, θα ήταν ανακριβές να χρησιμοποιηθούν αυτοί οι αριθμοί ως βάση για το ακριβές ποσό καφεΐνης που καταναλώνεται σε μια ημέρα. Το μέγεθος του φλυτζανιού (εξυπηρέτηση) ποικίλει από 25 ml (ελληνικός καφές) σε 330 ml στο σπίτι και από 130 ml σε 280 ml στα εμπορικά καταστήματα.

## ΝΤΕΚΑΦΕΪΝΕ ΚΑΦΕΣ

Οποιαδήποτε μέθοδος αποκαφεΐνοποίησης και αν χρησιμοποιείται, ο αφαιρεσμένος της καφεΐνης πράσινο καφές πρέπει να περιέχει σε καφεΐνη λιγότερο από 0,1% (ξηρά βάση βάρους) για να συμμορφωθεί με τους κανονισμούς της ευρωπαϊκής ένωσης. Αυτό αντιστοιχεί σε περίπου 3mg την καφεΐνη σε ένα φλιτζάνι ντεκαφεϊνέ καφέ.

## ΆΛΛΑ ΠΟΤΑ

Το τσάι περιέχει περισσότερη καφεΐνη ανά βάρος σε σχέση με τον καφέ, αλλά χρησιμοποιείται λιγότερο βάρος γενικώς για να παρασκευαστεί ένα φλιτζάνι του τσαγιού. Στην канаδική μελέτη που αναφέρθηκε ανωτέρω, ο τύπος τσαγιού που χρησιμοποιήθηκε καθώς και ο χρόνος βύθισης είχαν επιπτώσεις στη συγκέντρωση καφεΐνης των δειγμάτων που προετοιμάστηκαν στο εργαστήριο ως εξής:

(Μέσος όρος, mcg ανά ml)

	2 λεπτά	5 λεπτά
Τσάι σε σακκούλα	238	402
Τσάι χύμα	189	295

Η μέση συγκέντρωση καφεΐνης των δειγμάτων του τσαγιού που προετοιμάστηκαν στο σπίτι ήταν χαμηλότερη, στα 159 mcg ανά ml, αλλά με μεγάλο εύρος. Το περιεχόμενο καφεΐνης ενός φλιτζανιού του τσαγιού είναι συνήθως λιγότερο από 60 mg, αλλά ένα ισχυρό φλιτζάνι του τσαγιού μπορεί να περιέχει περισσότερη καφεΐνη από ένα αδύνατο φλιτζάνι κανονικού καφέ. Τα ροφήματα κακάου και σοκολάτας συμβάλλουν 4-5mg σε καφεΐνη ανά φλιτζάνι στη διατροφή, η μαύρη σοκολάτα και η μαγειρική 20- 26mg ανά ουγγιά (0.7-0.9mg ανά γραμμάριο). Πολλά αναψυκτικά,

συμπεριλαμβανομένων των colas και των "peppers", περιέχουν καφεΐνη, η οποία ενώ περιέχεται στα colas προστίθεται συχνά ως συστατικό γεύσης. Μια παραγγελία 12 ουγγιών μπορεί να περιέχει σε καφεΐνη 30-60mg. Τα βασικά προϊόντα της colas στην Αγγλία περιέχουν καφεΐνη 120mg ανά λίτρο.

## **ΦΑΡΜΑΚΑ**

Η καφεΐνη είναι παρούσα σε πολλές συνταγές φαρμάκων και εκτός συνταγολογίου (εξωχρηματιστηριακά), συμπεριλαμβανομένων μερικών που λαμβάνονται για τον πονοκέφαλο, την ανακούφιση πόνου, τον έλεγχο όρεξης, την αϋπνία, το κρύωμα, το άσθμα και την επίσχεση υγρών. Το περιεχόμενο καφεΐνης των φαρμάκων ποικίλλει από 7mg σε 200mg ανά ταμπλέτα.

## **ΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΚΑΦΕΪΝΗΣ**

Η καφεΐνη καταναλώνεται γενικά σε ποσά λιγότερο από 300mg ανά την ημέρα, κατά προσέγγιση ισοδύναμη με:

3-4 φλιτζάνια καβουρδισμένου ή αλεσμένου καφέ

5 φλιτζάνια στιγμιαίου καφέ

5 φλιτζάνια τσαγιού

6 κουτάκια μερικών colas ή

10 ταμπλέτων μερικών παυσίπονων

Έχει βρεθεί ότι οι Βρετανοί καταναλώνουν περισσότερη καφεΐνη κατά μέσο όρο από τους Αμερικανούς, αλλά δεν υπάρχει καμία μεγάλη μελέτη κλίμακας για να υποστηριχθεί η παρατήρηση. Οι εννέα άνθρωποι, οι οποίοι στρατολογήθηκαν από το Δρ M.S. Bruce και τους συναδέλφους του, ως συνήθεις χρήστες καφεΐνης, για μια μελέτη στο Λονδίνο βρέθηκαν να καταναλώνουν κατά μέσον όρο σε καφεΐνη 428mg ανά ημέρα, με εύρος 230mg έως 670mg.

Οι συνήθεις καταναλωτές καφεΐνης έχουν ταξινομηθεί ως εξής:

**Χαμηλοί χρήστες καφεΐνης:** λιγότερο από 200mg ανά ημέρα

**Μέσοι χρήστες καφεΐνης:** 200-400mg ανά ημέρα

**Υψηλοί χρήστες καφεΐνης:** περισσότερο από 400mg ανά ημέρα <sup>10</sup>



## **ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΚΑΦΕΪΝΗΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΦΕ**

Ο στόχος της αφαίρεσης της καφεΐνης από τον καφέ είναι να παραχθεί ένας καφές που να διατηρεί το άρωμα και την γεύση του παρά οι διαδικασίες που είναι απαραίτητες για να αφαιρεθεί η καφεΐνη. Δεδομένου ότι τα περισσότερα συστατικά γεύσης αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η καφεΐνη σχεδόν πάντα αφαιρείται στην πράσινη μορφή των φασολιών του καφέ, πριν ψηθεί. Τα αφαιρεσμένα από την καφεΐνη φασόλια, καβουρδισμένου, αλεσμένου αλλά και στιγμιαίου καφέ είναι πλέον ευρέως διαθέσιμα.

### **Η ιστορία**

Η πρώτη επιτυχής εξαγωγή της καφεΐνης από τα φασόλια καφέ επιτεύχθηκε από έναν Γερμανό φαρμακοποιό, τον Runge, το 1820. Ο φίλος του, ο ποιητής Goethe, είχε προτείνει στον Runge να αναλύσει τα συστατικά του καφέ για να ανακαλύψει την αιτία της αϋπνίας του και η ιστορία του καφέ αφαιρεσμένου από την καφεΐνη άρχισε.

Εντούτοις, η πραγματική σημαντική ανακάλυψη δεν ήρθε παρά μόνο μετά τη στροφή του αιώνα, όταν αποφάσισε ο Ludwig Roselius να επεξεργαστεί εκ των προτέρων τα φασόλια καφέ με τον ατμό πριν τα φέρει σε επαφή με το διαλύτη αφαίρεσης καφεΐνης. Με το βράσιμο στον ατμό πηξάνται τα φασόλια αυξάνοντας την περιοχή επιφάνειάς τους και καθιστώντας την καφεΐνη ευκολότερη να αφαιρεθεί. Η ανακάλυψη των Roselius κατέστησε δυνατή την παραγωγή ντεκαφεϊνέ καφέ σε μια ευρεία εμπορική κλίμακα για πρώτη φορά και ίδρυσε το Kaffee HAG στη Βρέμη το 1906.

Η προγενέστερη επεξεργασία με τον ατμό είναι ακόμα το πρώτο στάδιο πολλών σύγχρονων παρόμοιων διαδικασιών, αλλά σημαντικές αλλαγές έχουν πραγματοποιηθεί στην τεχνολογία και στους διαλύτες που χρησιμοποιούνται.

## **ΟΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΤΗΣ ΚΑΦΕΪΝΗΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΦΕ**

Οι διαδικασίες περιλαμβάνουν βασικά τη επεξεργασία των πράσινων φασολιών καφέ με έναν διαλύτη, αφαιρώντας έπειτα με τον φορτωμένο καφεΐνη- διαλύτη από τα φασόλια. Οι τρεις τύποι αφαίρεσης σε εμπορική χρήση περιλαμβάνουν σήμερα :

- α) χημικά
- β) αέρια διαλυτών ή
- γ) ύδωρ και παράγωγα χωρίς καφεΐνη.

## **Αφαίρεση με χημικά**

Αρχικά, τα πράσινα φασόλια επεξεργάζονται με ατμό, υπό πίεση. Αυτή η επεξεργασία πρήζει τα φασόλια, που αυξάνουν την περιοχή επιφάνειάς τους και που καθιστούν την καφεΐνη ευκολότερη να αφαιρεθεί. Το επόμενο στάδιο είναι η εξαγωγή της καφεΐνης από έναν διαλύτη, πάλι υπό πίεση, σε μια θερμοκρασία κοντά στο σημείο βρασμού του διαλύτη. Ιδανικά, ο διαλύτης πρέπει να αφαιρέσει την καφεΐνη επιλεκτικά, χωρίς να επηρεάσει τον καφέ με οποιονδήποτε άλλο τρόπο. Μετά από την αφαίρεση μόνο ίχνη του διαλύτη αφήνονται στον καφέ. Εντούτοις, το χημικό που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι ασφαλές, έτσι ώστε αυτά τα ίχνη να μην έχουν επιπτώσεις στην υγεία των καταναλωτών. Η ασφάλεια των διαλυτών που χρησιμοποιούνται δοκιμάζεται στις ζωικές και ανθρώπινες μελέτες και αναθεωρείται από τις κυβερνητικές επιστημονικές αρχές. Οι διαλύτες που περνούν αυτά τα αυστηρά κριτήρια περιλαμβάνουν το χλωρίδιο μεθυλενίου (διχλωρομεθάνιο) και το αιθυλικό οξικό σε άλας. Το χλωρίδιο μεθυλενίου έχει το πλεονέκτημα ενός σχετικά χαμηλού σημείου βρασμού (40°C) και μπορεί επομένως να χρησιμοποιηθεί σε χαμηλότερες θερμοκρασίες. Μετά από αυστηρές έρευνες, η αμερικανική οργάνωση τροφίμων και φαρμάκων ενέκρινε την χρήση χλωριδίου μεθυλενίου το Δεκέμβριο του 1985.

Το αιθυλικό οξικό άλας συμπεριλαμβάνεται στον κατάλογο του FDA ως αναγνωρισμένη ασφαλής χημική ουσία "γενικά" για τη χρήση ως αρωματική ουσία στα τρόφιμα. Εμφανίζεται φυσικά σε πολλά φρούτα σε επίπεδα υψηλότερα από τα ίχνη που βρίσκεται στον αφαιρεσμένο από την καφεΐνη καφέ.

Η καφεΐνη που αφαιρείται από το διαλύτη από την απόσταξη έχει πολλές εμπορικές εφαρμογές, πχ. στα φαρμακευτικά είδη και ως αρωματική ουσία. Τα ίχνη διαλύτη που παραμένουν στα φασόλια αφαιρούνται με περαιτέρω βρασμό στον ατμό και ο καφές γίνεται ξηρός.

## **Αφαίρεση με κρίσιμα αέρια διαλυτών**

Σε θερμοκρασίες πάνω από το "κρίσιμο σημείο τους" υπό πίεση, τα αέρια συμπεριφέρονται όπως τα υγρά και μπορεί να χρησιμοποιηθούν ως διαλύτες. Το διοξείδιο του άνθρακα χρησιμοποιείται ως εκλεκτικός διαλύτης για την καφεΐνη. Προστίθεται στον προηγουμένως βρασμένο στον ατμό πράσινο καφέ σε θερμοκρασίες κοντά στους 70°C και σε υψηλή πίεση. Η καφεΐνη διαχωρίζεται από το αέριο με το ξέπλυμα ή από την προσρόφηση και το αέριο διανέμεται εκ νέου. Σε αυτήν την μέθοδο το "κέρινο" στρώμα του φασολιού του καφέ διατηρείται και αφαιρείται μόνο η καφεΐνη.

## **Μέθοδοι αφαίρεσης με νερό και ντεκαφεϊνέ παράγωγα**

Διάφορες διαδικασίες έχουν επινοηθεί για την αφαίρεση της καφεΐνης, όχι από το φασόλι, αλλά από ένα απόσπασμα των υδροδιαλυτών ουσιών που παράγονται από τη βύθιση του καφέ στο καυτό νερό. Όταν η καφεΐνη αφαιρείται από έναν διαλύτη, αυτό είναι γνωστό ως "έμμεση διαλυτική" μέθοδος διαφορετικά, η καφεΐνη μπορεί να χωριστεί από το απόσπασμα με

την προσρόφιση επάνω σε μια ουσία όπως ο ενεργοποιημένος άνθρακας (ξυλάνθρακας). Το χωρίς καφεΐνη απόσπασμα χρησιμοποιείται έπειτα για να αφαιρέσει την καφεΐνη από τον πράσινο καφέ, καθώς η καφεΐνη περνά εύκολα από τα φασόλια στο απόσπασμα. Εντούτοις, αυτές οι μέθοδοι οδηγούν στην απώλεια μερικών άλλων υδροδιαλυτών συστατικών του καφέ όπως οι υδατάνθρακες και τα χλωρογενή οξέα. Στη "ελβετική διαδικασία ύδατος", τα πράσινα φασόλια βυθίζονται στο νερό και το προκύπτον απόσπασμα περνά μέσα από τον ενεργοποιημένο άνθρακα για να αφαιρεθεί η καφεΐνη. Το χωρίς καφεΐνη μίγμα προστίθεται έπειτα στα μερικώς ξηρά φασόλια καφέ προτού να αποξηραθούν και να ψηθούν πλήρως.

### **Οι κανονισμοί σχετικά με την αφαίρεση της καφεΐνης**

Οι κανονισμοί της ΕΕ δηλώνουν ότι το περιεχόμενο καφεΐνης του αφαιρεσμένου από την καφεΐνη καφέ δεν πρέπει να υπερβεί το 0,1% στην περίπτωση των πράσινων φασολιών ή το 0,3% στην περίπτωση των παραγώγων καφέ (στιγμαίος καφές). Όλες οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται σήμερα αφαιρούν τουλάχιστον το 97% της φυσικά παρούσας καφεΐνης από το φασόλι του καφέ. Ένα φλιτζάνι ντεκαφεϊνέ καφέ περιέχει περίπου 1-5 mg καφεΐνης, ανάλογα με το μείγμα του καφέ<sup>10</sup>.

## **1.2.6 Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ**

Οι επιστήμονες βρίσκονται πολύ κοντά στην πιο σημαντική εξέλιξη της τεχνολογίας των τροφίμων από τη δημιουργία του ψωμιού σε φέτες. Σκοπεύουν να δημιουργήσουν φυτείες, όπου θα μεγαλώνει καφές χωρίς καφεΐνη.

Η γενετική μετάλλαξη στην οποία θα υποβάλλονται τα φυτά αποβλέπει στην εξάλειψη του γονιδίου που παράγει την καφεΐνη. Οι κόκκοι του γενετικώς μεταλλαγμένου καφέ θα έχουν την ίδια γεύση με εκείνους του καφεϊνούχου φυτού, χωρίς όμως να προκαλούν τις ίδιες αρνητικές επιπτώσεις στην καρδιά.

Ο καθηγητής Άλαν Γκρόζιερ του Πανεπιστημίου της Γλασκώβης συνεργαζόμενος με μια ομάδα Ιαπώνων ερευνητών κατάφερε να εντοπίσει το σημαντικότερο ένζυμο που εμπλέκεται στη φυσική σύνθεση της καφεΐνης. Η ερευνητική ομάδα πιστεύει ότι μπορεί να απομονώσει αυτό το ένζυμο από ένα γενετικώς μεταλλαγμένο φυτό. Η ίδια διεργασία μπορεί να γίνει και στο τσάι. Μία τέτοια εξέλιξη θα άνοιγε την πόρτα στην γενετική εξέλιξη του καφέ και ως προς άλλους τομείς όπως για παράδειγμα της προσθήκης στα δενδρύλλια του καφέ πιθανών στοιχείων ιδίων ή παρεμφερών με τα φλαβονοειδή τα οποία περιέχονται στο μαύρο τσάι. Επιστημονικές έρευνες έχουν δείξει ότι άτομα που πίνουν περισσότερο μαύρο τσάι έχουν λιγότερες πιθανότητες για καρδιαγγειακά νοσήματα και εγκεφαλικά επεισόδια. Αυτό που δεν είναι γνωστό είναι το πώς το τσάι επηρεάζει το καρδιαγγειακό σύστημα. Σύμφωνα με έρευνα των Joseph Vita και Stephen Duffy, που παρουσιάστηκε στις 13 Νοεμβρίου 2000 στο

Συνέδριο Της Αμερικάνικης Καρδιολογικής Εταιρίας (American Heart Association), που διεξήχθη στην Νέα Ορλεάνη, η χρόνια αλλά και η περιστασιακή κατανάλωση τσαγιού αντιστρέφει τη δυσλειτουργία του ενδοθηλίου σε ασθενείς με καρδιαγγειακή νόσο. Το ενδοθήλιο είναι το εσωτερικό τοίχωμα των κυττάρων σε όλα τα αγγεία και η δυσλειτουργία του σε ασθενείς με αθηροσκλήρωση πιστεύεται ότι παίζει καθοριστικό ρόλο στα εμφράγματα και τα εγκεφαλικά επεισόδια.

Η συγκεκριμένη έρευνα πραγματοποιήθηκε σε 50 άτομα (άνδρες και γυναίκες) που έπασχαν από καρδιαγγειακή νόσο και εξέτασε τις βραχυπρόθεσμες και μακροπρόθεσμες επιδράσεις της κατανάλωσης τσαγιού (σκέτο, με γάλα ή και ζάχαρη ανάλογα με τις προτιμήσεις των ασθενών) και νερού στη λειτουργία του ενδοθηλίου. Πιο συγκεκριμένα, εξετάστηκε η δυνατότητα διαστολής μιας περιφεριακής αρτηρίας (στο χέρι) σε κατάσταση αυξημένης ροής αίματος. Η διαστολή αυτή (ένα φυσιολογικό φαινόμενο) γίνεται ιδιαίτερα αργά στα άτομα με καρδιαγγειακή νόσο, και σε αυτήν οφείλεται εν μέρει η υψηλή πίεση που εμφανίζουν τα άτομα αυτά. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι η λειτουργία του ενδοθηλίου βελτιώνεται δύο ώρες μετά την κατανάλωση 450 ml μαύρου τσαγιού (περίπου 2 κούπες) και μετά από μια πιο συστηματική κατανάλωση - 900 ml τσαγιού (περίπου 4 κούπες) την ημέρα για ένα μήνα. Αντίθετα, η κατανάλωση νερού δεν είχε καμία επίδραση. Η λειτουργία αυτή του ενδοθηλίου σχετίζεται με αλλαγές στα επίπεδα των φλαβονοειδών (τύπος αντιοξειδωτικών) του τσαγιού στο αίμα, ενώ δεν είχε σχέση με την καφεΐνη που βρίσκεται στο τσάι. Άλλες επιστημονικές έρευνες έχουν δείξει ότι κάποια αντιοξειδωτικά αντιστρέφουν αυτήν τη δυσλειτουργία του ενδοθηλίου των αγγείων σε ασθενείς με καρδιαγγειακή νόσο και εφόσον το τσάι περιέχει φλαβονοειδή η έρευνα των Vita και Duffy σχεδιάστηκε για να καθοριστεί αν η κατανάλωσή του θα είχε παρόμοια ευεργετικά αποτελέσματα<sup>5</sup>.

Η έρευνα αυτή είναι μια από τις έρευνες που αποδεικνύουν ότι η κατανάλωση τσαγιού μπορεί να παίζει θετικό ρόλο σε μια υγιεινή διατροφή και ιδιαίτερα στην αντιμετώπιση καρδιαγγειακών νοσημάτων. Τα ενθαρρυντικά αυτά αποτελέσματα θα πρέπει να πλαισιωθούν από περαιτέρω έρευνες προτού το τσάι προταθεί στους ασθενείς σαν μέθοδος προστασίας από καρδιαγγειακά νοσήματα και εγκεφαλικά επεισόδια. Εν τω μεταξύ, όπως προτείνει ο καθηγητής Douglas Balentine: "Πέρα από τις αντιοξειδωτικές δράσεις του τσαγιού, που αναμένεται να επιβεβαιωθούν σε περαιτέρω έρευνες, το τσάι, ούτως ή άλλως, πρέπει να εντάσσεται σε μια υγιεινή διατροφή, καθώς το πράσινο και μαύρο τσάι, κρύο ή ζεστό, είναι 100% φυσικό, δεν περιέχει λιπαρά και θερμίδες ή ζάχαρη και ένα φλιτζάνι περιέχει περίπου την μισή καφεΐνη από ένα φλιτζάνι καφέ". Συνεπώς με την προσθήκη των φλαβονοειδών στον καφέ και σε συνδυασμό με την καλλιέργεια καφέ χωρίς καφεΐνη θα μπορούμε να πίνουμε ένα ρόφημα το οποίο όχι μόνο δεν θα στερείται καθόλου σε γεύση σε σχέση με τον κλασικό καφέ, αλλά θα έχει και τις ευεργετικές ιδιότητες του τσαγιού<sup>5</sup>.

---

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup>**



**ΒΙΒΛΙΟ ΓΡΑΦΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ**

---



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup>

### 2.1 Ο ΚΑΦΕΣ ΚΑΙ Η ΥΓΕΙΑ

#### 2.1.1 ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΕΡΩΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

Η απότομη διακοπή του, σε όσους πίνουν συστηματικά καφέ, μπορεί να επιφέρει συμπτώματα στέρησης: αίσθημα κόπωσης, υπνηλία, πονοκέφαλο, εκνευρισμό. Με ένα φλιτζάνι καφέ τα συμπτώματα εξαφανίζονται αμέσως. Τα προβλήματα στέρησης αρχίζουν συνήθως 12 με 14 ώρες μετά το τελευταίο φλιτζάνι. Ευτυχώς όμως το στερητικό σύνδρομο υποχωρεί σιγά σιγά για να εξαφανιστεί τελείως μετά από μία εβδομάδα. Δεν υπάρχει κάποια συγκεκριμένη ποσότητα κατανάλωσης καφέ, για να δημιουργηθεί η εξάρτηση στην καφεΐνη. Ακόμα και ένα φλιτζάνι δυνατού καφέ ή τρία κουτάκια coca cola, αρκούν για να προκαλέσουν εθισμό σε ευαίσθητα άτομα. Ακόμα και τα νεογέννητα, των οποίων η μητέρα έπινε μεγάλες ποσότητες καφέ κατά την κύηση, παρουσιάζουν συμπτώματα στέρησης (εκνευρισμό, κινητικότητα, εμετούς) που εξαφανίζονται ύστερα από μερικές ημέρες. Παρακάτω θα επιχειρήσουμε να απαντήσουμε στα εξής ερωτήματα:

- Μόνο ο καφές περιέχει καφεΐνη;
- Πως το σώμα αντιδρά στην καφεΐνη;
- Ο καφές φέρνει αυπνία;
- Ο καφές καλμάρει τους αγχώδεις;
- Μπορούμε να πίνουμε καφέ, όταν παίρνουμε φάρμακα;
- Ο καφές και το τσιγάρο είναι ένας κακός συνδυασμός;
- Ο καφές διευκολύνει την πέψη;
- Αυξάνει η καφεΐνη τον κίνδυνο της καρδιαγγειακής νόσου;
- Η καφεΐνη αυξάνει τον κίνδυνο του καρκίνου;
- Έχει η καφεΐνη κάποια συμμετοχή στην ανάπτυξη νοσημάτων του μαστού;
- Ο καφές ενισχύει τη σεξουαλικότητα;
- Επηρεάζει η καφεΐνη τα παιδιά περισσότερο απ' τους ενήλικες;
- Είναι ο καφές εθιστικός όπως τσιγάρο, ποτό, ναρκωτικά κτλ.;
- Προλαμβάνει το σάκχαρο ο καφές;<sup>14</sup>

**Μόνο ο καφές περιέχει καφεΐνη;** Όχι. Η χημική αυτή ουσία βρίσκεται και σε άλλα φυτικά προϊόντα όπως το τσάι. Επιπλέον επικρατεί η τάση της προσθήκης καφεΐνης σε αναψυκτικά τύπου cola. Η καφεΐνη είναι μια φυσική ουσία, η οποία βρίσκεται στα φύλλα, στους σπόρους ή στα φρούτα σε περισσότερα από 60 φυτά. Εκτός από τον καφέ, καφεΐνη υπάρχει στους καρπούς του φυτού του κακάο, του φυτού κόλα, στα φύλλα τσαγιού. Πέραν όμως από την ύπαρξή της στη φύση, η καφεΐνη παρασκευάζεται και συνθετικά για να χρησιμοποιηθεί ως ενισχυτικό γεύσης σε μερικά προϊόντα. Ποιός είναι, όμως, τελικά ο ρόλος της και πως τη δέχεται το σώμα μας; Η καφεΐνη είναι ένα ελαφρύ διεγερτικό. Κάθε άνθρωπος έχει διαφορετικό

επίπεδο ευαισθησίας στην καφεΐνη και για αυτό είναι ιδιαίτερα δύσκολο να βγει ένας γενικός κανόνας για την επίδρασή της<sup>14</sup>.

<b>1.3 ΠΡΟΪΟΝ</b>	<b>Mg ΚΑΦΕΪΝΗΣ ΚΑΤΑ ΜΕΣΟ ΟΡΟ</b>
Καφές φίλτρου	90 mg
Καφές στιγμής	63 mg
Ντεκαφεϊνέ	3 mg
Ντεκαφεϊνέ στιγμής	2 mg
Τσάι	42 mg
Τσάι στιγμής	30 mg
Παγωμένο τσάι	70 mg
Κακάο ρόφημα	4 mg
Σοκολατούχο γάλα	5 mg
Coca-cola	16 mg
Σοκολάτα γάλακτος	6 mg
Μαύρη ημίγλυκη σοκολάτα	20 mg
Σοκολάτα ζαχαροπλαστικής	26 mg
Σιρόπι με άρωμα σοκολάτας	4 mg

**Πως το σώμα αντιδρά στην καφεΐνη;** Η καφεΐνη είναι ελαφρύ διεγερτικό. Οι άνθρωποι διαφέρουν πολύ στην ευαισθησία τους απέναντι στην καφεΐνη. Αν και πολλά άτομα μπορούν να πιουν αρκετά φλιτζάνια καφέ μέσα σε μια ώρα και να μην παρατηρήσουν επιδράσεις, άλλα μπορούν να αισθανθούν κάποια επίδραση μετά από ένα σερβίρισμα. Η καφεΐνη δε συσσωρεύεται στο αίμα ή το σώμα και απεκκρίνεται φυσιολογικά μετά από μερικές ώρες από την κατανάλωση. Σε ευαίσθητα άτομα τα tests δείχνουν ότι η καφεΐνη μπορεί να επιταχύνει τον χρόνο δράσης και να επιμηκύνει την εγρήγορση ποικίλων απαιτήσεων σε δραστηριότητες<sup>14</sup>.

**Ο καφές φέρνει αϋπνία;** Αυτό ισχύει κυρίως για όσους δεν πίνουν συχνά καφέ. Σ' αυτήν την περίπτωση, ο ύπνος έρχεται με καθυστέρηση και είναι πιο διαταραγμένος αν ο καφές καταναλώθηκε 30-60 λεπτά πριν απ' την ώρα του. Άλλοι όμως δεν μπορούν να κοιμηθούν, ακόμη κι αν πιουν καφέ τρεις ή τέσσερις ώρες πριν πέσουν στο κρεβάτι. Όλα εξαρτώνται απ' την ευαισθησία του καθενός. Αντίθετα η καφεΐνη δεν επηρεάζει τον ύπνο όσων πίνουν συστηματικά καφέ. Για να μην έχει κάποιος αϋπνία, η καλύτερη λύση είναι να μην πει καφέ ή να μην καταναλώσει προϊόντα που περιέχουν καφεΐνη, μετά τις πέντε το απόγευμα. Πάντως υπάρχουν ενδείξεις σοβαρές πως ο καφές μπορεί να διαταράξει τον ύπνο επί ώρες. Έτσι αν θέλετε ένα καλό βραδινό ύπνο και είστε λάτρεις του καφέ, πίνετε μετά το μεσημέρι καφέ χωρίς καφεΐνη, συνιστούν δύο πρόσφατες έρευνες<sup>15</sup>. Σύμφωνα με τον Μορίς Οχαγιόν του Επιδημιολογικού Ερευνητικού Κέντρου για τον ύπνο στο πανεπιστήμιο του Στάνφορντ, το σώμα χρειάζεται ώρες για να αποβάλει την καφεΐνη από τον οργανισμό. Μελέτη ερευνητών του Ιατρικού Κέντρου Σαπίρ στο Τελ Αβίβ συμπεραίνει ότι η καφεΐνη διαταράσσει τη ροή της

μελατονίνης, μιας ορμόνης του εγκεφάλου που επηρεάζει τον τρόπο του ύπνου. Τα συμπεράσματα, εντούτοις, είναι λίγο παρηγορητικά για τα άτομα που χάνουν τον ύπνο τους εξαιτίας έντονων πονοκεφάλων. Μελέτη που δημοσίευσε η επιθεώρηση "New Scientist" τον Οκτώβριο αναφέρει ότι η καφεΐνη ενισχύει σημαντικά τη δράση φαρμάκων για τον πονοκέφαλο. Η θεωρία που έχει επικρατήσει, αναφέρει ότι η κατανάλωση καφέ επιταχύνει το μεταβολισμό, επιτρέποντας στον οργανισμό να επεξεργαστεί και εν συνεχεία να αποβάλει το αλκοόλ πιο γρήγορα. Στην πραγματικότητα, αυτό αποτελεί παρανόηση: Ο οργανισμός "καίει" το αλκοόλ με ρυθμό περίπου 28 γραμμαρίων την ώρα, και τίποτε δεν μπορεί να επιταχύνει αυτή την διαδικασία. Θα πρέπει να γνωρίζετε, επίσης, ότι ο καφές δεν επιταχύνει τα αντανακλαστικά του ανθρώπου. Επομένως, η καφεΐνη δεν επηρεάζει τον χρόνο αντίδρασης του ανθρώπου, απλώς μπορεί να τον κρατήσει άυπνο. Ύστερα, λοιπόν, από μία κρασοκατάλυση, πίνοντας έναν καφέ, ουσιαστικά θα περάσετε την ώρα σας μονάχα, καθώς ο οργανισμός σας ασχολείται με τον μεταβολισμό του αλκοόλ<sup>7</sup>.

**Ο καφές καλμάρει τους αγχώδεις;** Όχι. Συμβαίνει ακριβώς το αντίθετο. Η καφεΐνη συμβάλλει στην αύξηση του στρες στα αγχώδη άτομα ή σε όσους πάσχουν από κρίσεις πανικού<sup>14</sup>.

**Μπορούμε να πίνουμε καφέ όταν παίρνουμε φάρμακα;** Δεν θα ήταν λογική η απαγόρευση της κατανάλωσης ενός ή δύο φλιτζανιών καφέ σε κάποιον που ακολουθεί μία θεραπεία με φάρμακα. Θα πρέπει όμως να σημειωθεί ότι η καφεΐνη ενισχύει ή αποδυναμώνει την επίδραση ορισμένων φαρμάκων. Η λήψη αγχολυτικών, αντικαταθλιπτικών και βαρβιτουρικών δεν πρέπει να συνοδεύεται από μεγάλη ποσότητα καφέ. Με άλλα φάρμακα επιβάλλεται λογική ποσότητα καφέ<sup>14</sup>.

**Ο καφές και το τσιγάρο είναι ένας κακός συνδυασμός;** Ο καφές και το τσιγάρο συνήθως πάνε μαζί. Όλες οι έρευνες έχουν δείξει ότι οι καπνιστές έχουν την τάση να καταναλώνουν μεγαλύτερες ποσότητες καφέ από τους μη καπνιστές. Η νικοτίνη έχει ως αποτέλεσμα την επιτάχυνση της αποβολής της καφεΐνης απ' τον οργανισμό και ο καπνιστής νοιώθει την ανάγκη να αυξήσει την πρόσληψη καφεΐνης, για να διατηρήσει τα επίπεδά της στο αίμα του<sup>14</sup>.

Σύμφωνα με τα πορίσματα των ερευνών, όσοι κόβουν το κάπνισμα δεν περιορίζουν την κατανάλωση καφέ πριν περάσουν τουλάχιστον έξι μήνες. Πρέπει να επισημάνουμε ότι ο ντεκαφεϊνέ καφές αυξάνει τη διάθεση για τσιγάρο<sup>14</sup>.

**Ο καφές διευκολύνει την πέψη;** Για πολλούς ένα καφεδάκι μετά το γεύμα είναι απαραίτητο για την χώνεψη. Αλλά οι διάφορες έρευνες δεν επιβεβαιώνουν αυτήν την άποψη, από τη στιγμή μάλιστα που ένας καφές δυσχεραίνει την πέψη πολλών άλλων. Και σ' αυτό το σημείο παίζει ρόλο η ευαισθησία του καθενός<sup>14</sup>.

**Αυξάνει η καφεΐνη τον κίνδυνο της καρδιαγγειακής νόσου;** Στους υγιείς, η μέτρια κατανάλωση καφέ (2-4 φλιτζάνια την ημέρα) δεν έχει δυσμενή αποτελέσματα στην καρδιά ή τα αγγεία. Καμία έρευνα δεν μπόρεσε να επιβεβαιώσει ότι υπάρχει σχέση ανάμεσα στην καρδιακή προσβολή και την κατανάλωση καφέ. Όσον αφορά την αρτηριακή πίεση, ο καφές, το τσάι και τα άλλα καφεϊνούχα ροφήματα δεν προκαλούν κάποια συνεχή αύξηση. Μερικά άτομα που είναι ευαίσθητα στην καφεΐνη μπορεί να έχουν την εμπειρία μιας πολύ μικρής, πρόσκαιρης αύξησης πίεσης στο αίμα, που συνήθως δεν διαρκεί περισσότερο από μερικές ώρες. Οι μελέτες δείχνουν ότι οποιαδήποτε αύξηση στην αρτηριακή πίεση, είναι μικρότερη από εκείνη που φυσιολογικά ανεβαίνει όταν ανεβαίνουμε σκαλιά. Από την άλλη νέα έρευνα δείχνει ότι όσοι πίνουν καφέ έχουν μικρότερες πιθανότητες να πεθάνουν από κάποια πάθηση της καρδιάς εν συγκρίσει με όσους πίνουν τσάι. Και σύμφωνα με το πόρισμα της έρευνας που πραγματοποίησαν οι ερευνητές της ιατρικής σχολής του Πανεπιστημίου του Ντάντι, στη Σκωτία, μεταξύ 11.000 ανδρών και γυναικών, όσο περισσότερο καφέ πίνουμε τόσο μικρότερος είναι ο κίνδυνος καρδιοπάθειας. Προηγούμενες έρευνες είχαν δείξει ότι το τσάι περιορίζει σχεδόν κατά 50% τον κίνδυνο καρδιοπάθειας, επειδή περιέχει αντιοξειδωτικές ουσίες, που «καθαρίζουν» τις αρτηρίες, αποτρέπουν τον καρκίνο και προστατεύουν από τα εγκεφαλικά επεισόδια. Αντιθέτως, ο καφές και μάλιστα σε μεγάλες ποσότητες είχε πάντα τη φήμη του «βλαβερού», επειδή μπορεί να μεταβάλλει τους παλμούς της καρδιάς<sup>14</sup>. Εξάιρεση σ' όλα αυτά αποτελεί μία έρευνα από το πανεπιστήμιο του Μέριλαντ η οποία μεταξύ άλλων αναφέρει πώς όσοι συνηθίζουν να πίνουν ημερησίως περισσότερα από δύο φλιτζάνια καφέ που δεν είναι φιλτραρισμένος, αντιμετωπίζουν τον κίνδυνο να αυξηθούν η "κακή" χοληστερίνη και τα τριγλυκερίδια στο αίμα τους<sup>16</sup>. Όπως ανακοίνωσαν ερευνητές από το Πανεπιστήμιο Τζον Χόπκινς στο Μέριλαντ, ο στιγμιαίος καφές, καθώς και αυτός που βράζεται, αποτελούν παράγοντες αύξησης όχι μόνο της χοληστερίνης, αλλά και των τριγλυκεριδίων του αίματος, τα οποία συνδέονται κατά κύριο λόγο με την κατανάλωση κρέατος και άλλων ζωικών λιπαρών. Η έρευνα έδειξε ότι για να επηρεάσει ο καφές που δεν υφίσταται τη διαδικασία φιλτραρίσματος τα επίπεδα αυτών των δεικτών, πρέπει να καταναλώνεται από τον ασθενή σε ποσότητα ίση τουλάχιστον με έξι φλιτζάνια ημερησίως<sup>6</sup>.

**Η καφεΐνη αυξάνει τον κίνδυνο του καρκίνου;** Η υποψία ότι η καφεΐνη θα μπορούσε να είναι ένας παράγοντας κινδύνου για ανάπτυξη κάποιας μορφής καρκίνου, δεν έχει αποδειχθεί με επιστημονικές έρευνες. Δύο πρόσφατες μελέτες μεγάλου αριθμού ατόμων στη Νορβηγία (16.000) και στη Χαβάη (7.350) δε βρήκαν σχέση ανάμεσα στην κατανάλωση του καφέ και στον κίνδυνο για καρκίνο. Αυτό εδραίωσε πιο στέρεα την προγενέστερη θέση της Αμερικάνικης Αντικαρκινικής Εταιρείας που έλεγε: "Οι διαθέσιμες πληροφορίες δεν προτείνουν μία σύσταση κατά της μέτριας χρήσης καφέ. Δεν υπάρχει ένδειξη ότι η καφεΐνη, ένα φυσικό συνθετικό τόσο του καφέ όσο και του τσαγιού, αποτελεί έναν παράγοντα κινδύνου για τον καρκίνο στον άνθρωπο"<sup>14</sup>.

**Έχει η καφεΐνη κάποια συμμετοχή στην ανάπτυξη νοσημάτων του μαστού;** Όλες οι κλινικές μελέτες μέχρι σήμερα δείχνουν ότι η κατανάλωση καφεΐνης, δεν αυξάνει τον κίνδυνο του καρκίνου του μαστού και δε σχετίζεται με την ανάπτυξη ινοκυστικής νόσου του μαστού<sup>14</sup>.

**Ο καφές ενισχύει τη σεξουαλικότητα;** Ο καφές δεν είναι αφροδισιακό, αλλά ένα διεγερτικό της διάθεσης και της ετοιμότητας. Αντίθετα, αν εμφανισθεί πρόβλημα στειρότητας σε ένα ζευγάρι, συνίσταται στους δύο συντρόφους να περιορίσουν την κατανάλωση καφέ. Πάντως αρκετές έρευνες έχουν δείξει ότι παρουσιάζεται μείωση της γονιμότητας σε όσους κάνουν υπερκατανάλωση καφέ<sup>14</sup>.

**Επηρεάζει η καφεΐνη τα παιδιά περισσότερο απ' τους ενήλικες;** Τα παιδιά δεν είναι πιο ευαίσθητα στις επιδράσεις της καφεΐνης απ' ότι οι ενήλικες. Γενικά η καφεΐνη αποβάλλεται απ' το σώμα δύο φορές πιο γρήγορα στα παιδιά απ' ότι στους ενήλικες<sup>14</sup>.

**Είναι ο καφές εθιστικός όπως τσιγάρο, ποτό, ναρκωτικά κτλ.;** Τι κοινό έχουν ο καφές, ο τζόγος, το Ίντερνετ και το σεξ με την ηρωΐνη και την κοκαΐνη; Μπορούν και αυτά να γίνουν εξάρτηση, αν δεν βρει κανείς τη σωστή... δόση. Όσο για τις αιτίες των εξαρτήσεων, αναζητούνται πια σε ποικίλα κοινωνικοπολιτισμικά δεδομένα. Ένα φλιτζάνι αρωματικού καφέ, μια «επιδρομή» στα μαγαζιά με όσο υπόλοιπο έχει απομείνει στις πιστωτικές κάρτες ή ένα 18ωρο σύνδεσης στο Ίντερνετ, εκ... πρώτης όψεως φαίνονται «αθώες», καθημερινές δραστηριότητες. Για κάποιους, όμως, μπορεί να ισοδυναμούν με μια δόση ηρωΐνης! Οι εξαρτήσεις βρίσκονται μέσα στη ζωή μας και δεν σημαίνουν απαραίτητα χρήση παράνομων ουσιών. Καφές, αλκοόλ, νικοτίνη, Ίντερνετ, τζόγος, σεξ, φαγητό... και αυτά είναι ναρκωτικά. Η εικόνα του να ξυπνά κανείς το πρωί και να μην μπορεί να «λειτουργήσει» προτού πει ένα «γενναίο» φλιτζάνι καφέ σίγουρα κάτι θυμίζει σε πολλούς ανθρώπους. Για τους ειδικούς που έχουν ασχοληθεί με την πιθανότητα εξάρτησης από την καφεΐνη είναι το... σύνδρομο στέρησης που συχνά περιλαμβάνει και συμπτώματα όπως ο πονοκέφαλος, η κούραση, η αδυναμία συγκέντρωσης, η νύστα. Η καφεΐνη «μπλοκάρει» τους υποδοχείς αδενόσίνης στον εγκέφαλο και ενισχύει τη δραστηριότητά του. Το φαγητό μπορεί να γίνει αντικείμενο εξάρτησης. Πρόσφατα μπήκε στο... μικροσκόπιο η εξάρτηση που πιθανόν να προκαλεί η σοκολάτα ενώ ερευνητές στην Αγγλία διαπίστωσαν πως το τσίλι και το κάρυ αυξάνουν την παραγωγή ενδορφινών (ουσίες που έχουν χαρακτηριστεί ως όπιο του εγκεφάλου και είναι αυτές που μας κάνουν να αντέχουμε στον πόνο, το έντονο στρες κ.λπ.) στον οργανισμό. Γι' αυτό και κάποιος μπορεί να εθιστεί στην κατανάλωση τσίλι και κάρυ. Η εξάρτηση, εξάλλου, από το αλκοόλ και τη νικοτίνη θεωρείται πλέον επιστημονικά δεδομένη ενώ οι ειδικοί επισημαίνουν τους σοβαρούς κινδύνους για την υγεία που κρύβονται πίσω από το κάπνισμα και την κατανάλωση αλκοόλ. Κυκλοφορεί κανονικά και με τον νόμο, παρ' όλο που οι γιατροί την κατατάσσουν στην ίδια κατηγορία εξαρτησιογόνων ουσιών με την ηρωΐνη και την κοκαΐνη. Εκατομμύρια άνθρωποι σε όλο τον κόσμο είναι σήμερα εξαρτημένοι από τη νικοτίνη. Η ουσία αυτή δρα στα νεύρα του εγκεφάλου και αυξάνει την παραγωγή ντοπαμίνης - θεωρείται, μεταξύ άλλων, υπεύθυνη για την ενεργητικότητα



και την καλή διάθεση. Στη Σουηδία μάλιστα επιχειρήθηκε πρόσφατα ένα πρόγραμμα υποκατάστασης για τους εξαρτημένους από τη νικοτίνη, το οποίο είχε σημαντικά αποτελέσματα στη μείωση των κινδύνων για την υγεία των καπνιστών. Κάποιες εξαρτήσεις, πάντως, δεν περιλαμβάνουν απαραίτητα τη χρήση κάποιας ουσίας, νόμιμης ή παράνομης. Ο τζόγος, για παράδειγμα μπορεί να καταλήξει σε εξάρτηση και να έχει σοβαρές επιπτώσεις στην κοινωνική και κυρίως την οικονομική ζωή του ανθρώπου. Σύμφωνα με τους ειδικούς, η εξάρτηση από τον τζόγο σχετίζεται με την αύξηση των επιπέδων της αδρεναλίνης στον οργανισμό. Η πιο καινούργια «μόδα» στον χώρο των εξαρτήσεων είναι το Ίντερνετ. Το να περνά κανείς το μεγαλύτερο μέρος του 24ώρου μπροστά στην οθόνη του υπολογιστή ταξιδεύοντας στο Διαδίκτυο, μπορεί να φτάσει τα όρια της ψυχολογικής διαταραχής. Πανεπιστήμια και επιστήμονες σε όλο τον κόσμο ασχολούνται με αυτού του είδους την εξάρτηση και τους πιθανούς τρόπους θεραπείας της, ενώ λειτουργούν ακόμη και κλινικές απεξάρτησης από το Ίντερνετ. Το πρόβλημα της εξάρτησης φαίνεται να είναι τόσο δυσεπίλυτο όσο και το αίνιγμα της ανθρώπινης προσωπικότητας. Επί πολλές δεκαετίες οι έρευνες παρέμειναν προσανατολισμένες στην ανίχνευση βιολογικών αιτιών στις εξαρτημένες προσωπικότητες, τελευταία δε επικεντρώθηκαν ειδικότερα στο νευροχημικό πεδίο και στη μεταφορά της εξαρτητικής προδιάθεσης μέσω γενετικών οδών. Ορισμένοι επιστήμονες, όπως ο Ρόναλντ Σίγκελ του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνιας, θεωρούν ότι η τοξικομανία ικανοποιεί μια βασική βιολογική ανάγκη, κατά το πρότυπο της τροφής, του ποτού και του σεξ. Ο Σίγκελ μιλά για τέταρτη πρωτογενή ανάγκη που δεν μπορεί να απωθηθεί, διευκρινίζει όμως ταυτόχρονα ότι πρόκειται για ανάγκη επίκτητη, ενώ οι άλλες τρεις υφίστανται εκ γενετής. Υπάρχει η αίσθηση, σε επιστημονικούς κύκλους, ότι το κυνήγι εύρεσης του πυρήνα της εξάρτησης μόλις άρχισε, πολλοί δε αποθέτουν τις ελπίδες τους στις έρευνες στο πεδίο των γονιδίων. Ωστόσο η πορεία αυτή δεν έχει οδηγήσει σε σαφή συμπεράσματα. Ολοένα και περισσότεροι επιστήμονες επισημαίνουν ότι η εξάρτηση αποτελεί φαινόμενο πολυπαραγοντικό, δίδοντας σημασία τόσο στο κτίσιμο της προσωπικότητας του εξαρτημένου όσο και στο περιβάλλον του.

Αν είναι βάσιμη η υπόθεση ότι τα ναρκωτικά χρησιμοποιούν τα ίδια νευροχημικά μονοπάτια που ανταποκρίνονται στις διατροφικές και σεξουαλικές ανάγκες, οδηγούμαστε από άλλο δρόμο στην ίδια αναθεώρηση του προσανατολισμού των ερευνών. Το ερώτημα «τι κάνει κάποιους ευάλωτους;», επαναδιατυπώνεται: «γιατί δεν υποκύπτουμε όλοι στα ναρκωτικά;». Και η απάντηση, σύμφωνα με Αμερικανούς ερευνητές, δεν βρίσκεται πια στον εγκέφαλο αλλά στην κατανόηση κοινωνικών μηχανισμών. Στην κατεύθυνση αυτή συμβάλλουν και δύο ελληνικά βιβλία που εκδόθηκαν πρόσφατα. Το ένα είναι της Κατερίνας Μάτσα, ψυχιάτρου στο Ψυχιατρικό Νοσοκομείο Αττικής και υπεύθυνης της Μονάδας Απεξάρτησης Τοξικομανών Ψ.Ν.Α. - 18 Άνω, και το άλλο του Παναγιώτη Γεωργάκα, νευρολόγου-ψυχιάτρου, επιστημονικού υπευθύνου του Εναλλακτικού Θεραπευτικού Προγράμματος «Αργώ» του Ψυχιατρικού Νοσοκομείου Θεσσαλονίκης. Και τα δύο επισημαίνουν και αναλύουν διεξοδικά τη σημασία της κατεύθυνσης της κοινωνικής εξέλιξης και των αξιών που επιλέγει να επιβραβεύσει το πολιτισμικό μας περιβάλλον. Ο κ. Γεωργάκας επισημαίνει την αναγκαιότητα της έρευνας καθώς «τα

χαρακτηριστικά της προσωπικότητας του εξαρτημένου ελάχιστες εργασίες απασχόλησαν», ενώ «απουσιάζει σχεδόν ολοκληρωτικά η προσπάθεια διερεύνησης των στοιχείων εκείνων που δημιούργησαν σε ένα άτομο την ανάγκη να εξαρτηθεί». Τέμνοντας τις βαθύτερες αιτίες του ερευνητικού ελλείμματος, ο συγγραφέας λέει: «Η αποφυγή μιας τέτοιας προσέγγισης μπορεί να οφείλεται σε μια μορφή συναισθηματικής αντίστασης. Ο πολιτισμός μας, η οικογένεια και η κοινωνία, αντιστέκονται εμφανώς στην ανάληψη ευθυνών για την εμφάνιση φαινομένων και προβλημάτων που δυσκολευόμαστε να αναγνωρίσουμε, να εξηγήσουμε και να αποδεχθούμε». Η κ. Μάτσα επισημαίνει επιπλέον και τη συμβολή στο πρόβλημα του ιατρικού κόσμου, ο οποίος «μυθοποιεί μια ουσία που χρησιμεύει ως φάρμακο κατά της εξάρτησης, η οποία βεβαίως έχει προκληθεί από προηγούμενο φάρμακο». Η κοκαΐνη και η ηρωίνη χρησιμοποιήθηκαν ως φάρμακα κατά της μορφινομανίας, κατά τον ίδιο τρόπο που χρησιμοποιήθηκαν αργότερα ως φάρμακα η μεθαδόνη, η ναλτρεξόνη κ.λπ. Στη χώρα μας οι εξαρτημένοι από ουσίες είναι κατά προσέγγιση 100.000-120.000 (δεν περιλαμβάνονται οι εξαρτημένοι από αλκοόλ). Το 55% των εγκλείστων στις φυλακές της Ενωμένης Ευρώπης κρατούνται για υποθέσεις σχετικές με τα ναρκωτικά. Σύμφωνα με στοιχεία του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας, οι θάνατοι - σε όλο τον κόσμο - που οφείλονται αποκλειστικά στο κάπνισμα ανέρχονται ετησίως σε 450.000. Οι θάνατοι από κατάχρηση αλκοόλ ανέρχονται σε 125.000-150.000 ετησίως. Οι θάνατοι από χρήση ηρωίνης ανέρχονται σε 8.000-10.000 ετησίως. Στις καινούργιες μορφές εξάρτησης θεωρείται ότι περιλαμβάνονται - ανάμεσα σε άλλα - τα τυχερά παιχνίδια, η χαρτοπαξία, το φαγητό, αλλά και το σεξ. Κάπου 5-6 εκατομμύρια Αμερικανών καταγράφονται ως σεξοεξαρτημένοι, ασχολούμενοι με παρακολούθηση βιντεοταινιών πορνό, με ανάγνωση πορνοπεριοδικών και επιδιδόμενοι σε σεξουαλικές πράξεις (ή αυνανισμό) σε τέτοιο βαθμό ώστε να αδυνατούν να ανταποκριθούν στις καθημερινές τους υποχρεώσεις<sup>14</sup>.

**Προλαμβάνει το σάκχαρο ο καφές;** Μικρότερο κίνδυνο να εκδηλώσουν σακχαρώδη διαβήτη ή διαβήτη τύπου 2 διατρέχουν οι λάτρεις του καφέ σαφώς, σύμφωνα με ολλανδική μελέτη που έγινε σε τουλάχιστον 17.000 ενήλικες και δημοσιεύεται στο τελευταίο τεύχος της βρετανικής ιατρικής επιθεώρησης «The Lancet». Τα άτομα που πίνουν επτά φλιτζάνια καφέ ή και περισσότερα την ημέρα έχουν κατά 50% μικρότερη πιθανότητα να παρουσιάσουν αυτή τη μορφή διαβήτη (του πλέον διαδεδομένου στον κόσμο καθώς έχει την τάση να προσβάλλει παχύσαρκους και άτομα ώριμης ηλικίας) σε σχέση με τα άτομα που πίνουν δύο ή και λιγότερα φλιτζάνια καφέ, σύμφωνα με το δρ Ρομπ βαν Νταμ και τους συνεργάτες του στο εθνικό Ινστιτούτο Δημόσιας Υγείας της Ολλανδίας.



Για να αποσπάσουν σαφή στοιχεία στην έρευνά τους, οι συντάκτες της μελέτης έλαβαν υπόψη τους την κατανάλωση καπνού και αλκοόλ, καθώς και το βάρος των 17.111 ερωτηθέντων ηλικίας 30 έως 60 ετών, μεταξύ τους

4.255 φανατικοί του καφέ (με επτά ή και περισσότερα φλιτζάνια την ημέρα) και 2.792 άτομα του άλλου άκρου (με δύο ή και λιγότερο φλιτζάνια).

Τα αποτελέσματα αυτά μπορεί να έχουν μεγάλη σημασία στο θέμα της δημόσιας υγείας, κυρίως όσον αφορά τις μεγάλες δαπάνες για την αντιμετώπιση της μορφής αυτής της νόσου που ευνοείται από την παχυσαρκία. Οι επιστήμονες, ωστόσο, προειδοποιούν ότι ο καφές δεν πρέπει να θεωρηθεί θαυματουργή λύση σε αυτό το πρόβλημα υγείας.

Ο διαβήτης που εμφανίζεται όταν τα επίπεδα του σακχάρου στο αίμα ξεπερνούν το επιτρεπτό όριο, πλήττει τουλάχιστον 150 εκατομμύρια ανθρώπους στον κόσμο. Ο διαβήτης τύπου 2 που αντιπροσωπεύει το 90% των περιπτώσεων αυτών, μερικές φορές αρχίζει να εμφανίζεται και σε παιδιά, όταν αυτά είναι παχύσαρκα.

Στις Ηνωμένες Πολιτείες, βασίλειο των χάμπουργκερ και των ανθρακούχων αναψυκτικών, η παχυσαρκία σκοτώνει περίπου 300.000 άτομα το χρόνο. Τουλάχιστον ένα δισεκατομμύριο άτομα στον κόσμο είναι παχύσαρκα ή υπέρβαρα, μεταξύ τους 22 εκατομμύρια παιδιά, σύμφωνα με τη Διεθνή Ένωση κατά της Παχυσαρκίας. Στη Γαλλία, υπέρβαρο είναι το 12% των παιδιών ηλικίας 6 έως 10 ετών και το 16% των εφήβων ηλικίας 16 έως 18 χρόνων.

Οι διαβητικοί διατρέχουν από διπλάσιο έως και τετραπλάσιο κίνδυνο να παρουσιάσουν καρδιαγγειακή νόσο, όπως έμφραγμα, σύμφωνα με τη Διεθνή Διαβητολογική Ομοσπονδία (FID).

Ορισμένες ενώσεις του καφέ όπως το χλωρογόνο οξύ (ομάδα των πολυφαινόλων που συνήθως βρίσκονται στα φυτά) που φέρνει στο άρωμα του καφέ ή το μαγνήσιο, μπορεί να εξηγήσουν το φαινόμενο που αποκαλύπτουν οι ερευνητές του ολλανδικού ινστιτούτου. Στις εργαστηριακές δοκιμές, το χλωρογόνο οξύ μειώνει την απορρόφηση της γλυκόζης στο επίπεδο του ήπατος. Το μαγνήσιο αυξάνει την ευαισθησία στην ινσουλίνη, την ορμόνη που κανονικά αποτρέπει το σάκχαρο να ξεπερνά το επιτρεπτό του όριο στο αίμα<sup>12</sup>.

### **2.1.2 ΣΤΑΘΜΟΙ... ΕΞΑΡΤΗΣΗΣ**

12ος αιώνας: Το πρώτο αποστακτήριο οινόπνεύματος έρχεται από την Αραβία στην Ευρώπη.

19ος αιώνας: Τα παράγωγα του οπίου κυκλοφορούν ελεύθερα στα φαρμακεία. Το λάβδανο παρέχεται ευρέως στα παιδιά.

1810: Απομονώνεται η μορφίνη από το όπιο. Μαζική παραγωγή μορφίνης αρχίζει από τη δεκαετία του 1830. Η μαζική εξάπλωσή της αρχίζει το τελευταίο τέταρτο του 19ου αιώνα και κορυφώνεται στον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο με τη χρήση της για ανακούφιση των τραυματιών.

1860: Απομονώνεται η κοκαΐνη από τα φύλλα της κόκας. Στη δεκαετία του 1880 χρησιμοποιείται ως αντίδοτο στην εξάρτηση από τη μορφίνη.

1898: Η εταιρεία Bayer λανσάει την ηρωίνη ως καταπραϋντικό για τον βήχα.

Αν όλοι όσοι πίνουν καφέ ή απολαμβάνουν ένα νόστιμο γεύμα ή ψάχνουν πληροφορίες στο Διαδίκτυο θεωρούνταν εξαρτημένοι, οι ουρές έξω από τα κέντρα απεξάρτησης και τα γραφεία των ψυχιάτρων θα σχημάτιζαν χιλιόμετρα! «Τα όρια της εξάρτησης δεν είναι πάντα ξεκάθαρα. Δεν μπορούμε να είμαστε σίγουροι αν μια συνήθεια αποτελεί εξάρτηση και προκαλεί διαταραχή, ούτε αν η διαταραχή αυτή υπήρχε πριν από την εξάρτηση. Οι εξαρτήσεις από ουσίες είναι συνήθως πιο εύκολα διαγνώσιμες επειδή έχουν να κάνουν με κάποιου είδους βιολογική αντίδραση.

Υπάρχουν όμως και εξαρτήσεις που σχετίζονται με ψυχολογικές καταστάσεις και συμπεριφορές και αυτές δεν αναγνωρίζονται εύκολα», λέει ο Γεράσιμος Παπαναστασάτος, υπεύθυνος του Τμήματος Έρευνας στο Κέντρο Θεραπείας Εξαρτημένων Ατόμων (ΚΕΘΕΑ). Και εξηγεί ότι «το να αγοράζω πράγματα ακόμη και αν δεν μου χρειάζονται, δεν σημαίνει ότι χρειάζομαι βοήθεια. Αν όμως ξοδεύω όλα μου τα χρήματα σε αγορές και δεν έχω να πληρώσω το νοίκι, τότε υπάρχει πρόβλημα. Και το να παίζω χαρτιά στη διάρκεια των εορτών έχει διαφορά από το να δανείζομαι χρήματα για να παίζω». Τα όρια της εξάρτησης έχουν βασική σχέση με τα όρια της λειτουργικότητας. «Όταν σταματάς να είσαι λειτουργικός, για όποια έκφανση της ζωής και αν πρόκειται, όταν παύεις να έχεις τον έλεγχο της κατάστασης, τότε αρχίζει και το πρόβλημα με την εξάρτηση».

Γενικά ο καφές φαίνεται να προκαλεί θέματα για συζήτηση όλο και περισσότερο τελευταία και οι διάφορες έρευνες συνεχώς μας οδηγούν στο συμπέρασμα πως οι επιδράσεις του καφέ είναι πολλές και άγνωστες ακόμα. Έτσι ακούγεται πως πχ η κατανάλωση τριών φλιτζανιών καφέ διπλασιάζει την ποσότητα του ασβεστίου που αποβάλλεται από τα ούρα ή πως η καφεΐνη καταστρέφει τις θρεπτικές ουσίες των τροφών και κυρίως το σίδηρο, ακόμα πως ο καφές και μάλιστα ο καβουρδισμένος μπορεί να προφυλάσσει από την τερηδόνα, σύμφωνα με έρευνα που πραγματοποιήθηκε από το πανεπιστήμιο της Πάβια, τα αποτελέσματα της οποίας δημοσιεύονται στο επιστημονικό περιοδικό *Journal of Agricultural and Food Chemistry*<sup>19</sup>.

Το μυστικό της αντιτερηδογόνου δράσης του καφέ πιθανόν βρίσκεται στο ότι ουσίες που περιέχει εμποδίζουν την προσκόλληση των στρεπτόκοκκων *mutans*, των μικροβίων που θεωρούνται ως ένα από τα κύρια αίτια εμφάνισης της τερηδόνας, στην αδαμαντίνη των δοντιών. Τις αντιπροσκολλητικές αυτές ιδιότητες του καφέ φαίνεται ότι αυξάνει η διαδικασία του καβουρδίσματος, επισημαίνουν οι επιστήμονες οι οποίοι ανέλυσαν δείγματα πράσινων και καβουρδισμένων κόκκων καφέ από αραβικές ποικιλίες προερχόμενες από διάφορες χώρες. Ο στιγμιαίος καφές διαπιστώθηκε ότι είχε την μεγαλύτερη ανασταλτική δράση απέναντι στον στρεπτόκοκκο, ενώ η ιδιότητα αυτή του καφέ δεν επηρεαζόταν από το αν ο καφές ήταν ντεκαφεϊνέ ή όχι. Το συστατικό που προσδίδει στον καφέ τις αντιπροσκολλητικές του ιδιότητες είναι η τριγονελλίνη, η οποία είναι μία υδατοδιαλυτή ένωση υπεύθυνη για το άρωμα και τη γεύση του καφέ<sup>4</sup>.

## **2.2 ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΦΕ**

### **2.2.1 Ο ΠΟΛΕΜΟΣ ΤΟΥ ΦΡΑΠΕ**

Ποιος θα περίμενε ότι κάτω από τον παγωμένο αφρό του φραπέ, αυτό το καλοκαίρι, έχουν ανάψει «φωτιές». Κι όμως εδώ και λίγο καιρό, έχει ξεσπάσει ένας ακήρυχτος πόλεμος για ένα κομμάτι από την πίτα του στιγμιαίου καφέ, αφού οι πωλήσεις που γίνονται μόνο από τα σούπερ μάρκετ ξεπερνούν κάθε χρόνο τα 32 δισ. δρχ. Τώρα κοντά στον παλιό γνώριμο Nescafe έχουν εμφανιστεί οι καφέδες Maxwell και Jacobs, καθώς και ο στιγμιαίος καφές Brano, καθώς και παγωμένοι καφέδες σε κουτάκι σαν αναψυκτικά. Ήδη σε όλους αυτούς κάνει τώρα παρέα και ο στιγμιαίος καφές με την φίρμα του Μαρινόπουλου, ενώ καταφθάνει σε λίγο και ο καφές του Continent. Μπήκαμε για τα καλά στην «εποχή των φραπέδων». Στον χώρο του στιγμιαίου καφέ εδώ και πολλά χρόνια κρατά τα σκήπτρα η εταιρεία Λουμίδης, που κάνει την εισαγωγή του Nescafe. Το όνομα αυτό, εδώ και πολλά χρόνια, είχε ταυτισθεί με τον στιγμιαίο καφέ, ζεστό ή παγωμένο, που έπιναν οι Έλληνες καταναλωτές και σύμφωνα με εκτιμήσεις της εταιρείας έχει μερίδιο από 80% έως και 90% της συγκεκριμένης αγοράς. Ειδικά το καλοκαίρι, σύμφωνα με εκτιμήσεις του κ. Μάριου Δημητριάδη, brand manager των στιγμιαίων καφέδων της εταιρείας Λουμίδης, η κατανάλωση στιγμιαίου καφέ γνωρίζει πένες τους θερμούς μήνες. Όπως υπολογίζει, η κατανάλωση φραπέ μεταξύ Μαΐου και Οκτωβρίου φθάνει το 85%, έναντι 20% των ζεστών καφέδων. Η κατανάλωση Nescafe ισορροπεί μόνο στο διάστημα από τον Νοέμβριο και μέχρι τον Απρίλιο, όταν οι μισοί θιασώτες του Nescafe τον προτιμούν ζεστό, ενώ οι υπόλοιποι προτιμούν να απολαμβάνουν το κρύο φραπεδάκι τους<sup>1</sup>.

### **2.2.2 ΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ**

Η πρώτη απόπειρα να σπάσει το μονοπώλιο του Nescafe έγινε το 1992 με την εμφάνιση του «κουνημένου» όπως έλεγε και η διαφήμισή του Maxwell, της Kraft, που έφερε στην Ελλάδα η εταιρεία Παυλίδης. Στελέχη της εταιρείας Λουμίδης θυμούνται ότι το καλοκαίρι του 1994 ο καφές αυτός είχε την καλύτερη παρουσία του από τότε που εμφανίστηκε. Όμως, το φθινόπωρο του 1996 η εταιρεία Kraft Jacobs Suchard (Παυλίδης) εμφάνισε και έναν δεύτερο στιγμιαίο καφέ, τον Jacobs, που τώρα κάνει και το καλοκαιρινό του ντεμπούτο σαν φραπέ. Αλλά κι αυτή η εμφάνιση δεν ήταν η μόνη. Σχεδόν ταυτόχρονα εμφανίστηκε και ο στιγμιαίος καφές της Brano, που μέχρι τώρα ήταν γνωστή για τον ελληνικό καφέ. Ο στιγμιαίος καφές της Brano, σύμφωνα με την εταιρεία, ξεχωρίζει από τους ανταγωνιστές του, γιατί έχει τη γεύση του ελληνικού καφέ Brano. Όπως λένε στελέχη της εταιρείας, αυτό επιτυγχάνεται με την προσθήκη ελληνικού καφέ. Η

επεξεργασία αυτή γίνεται στην Ελλάδα μετά την εισαγωγή του ήδη επεξεργασμένου στιγμιαίου καφέ. Όμως, η τελευταία εταιρεία έκανε μία ακόμα κίνηση. Τον περασμένο Μάιο λανσάρισε στην αγορά και τα κουτάκια «Ice coffee», δηλαδή παγωμένου καφέ που είναι έτοιμος και πίνεται σαν αναψυκτικό, όπως το παγωμένο τσάι. Πρόκειται για στιγμιαίο καφέ, που όμως είναι ήδη έτοιμος και δεν χρειάζεται να παρασκευαστεί, όπως ο φραπέ. Ο καφές αυτός κυκλοφορεί για την ώρα σε δύο γεύσεις (και σαν καπουτσίνο). Σύμφωνα με πληροφορίες, η εταιρεία έχει στόχο να καταλάβει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο μερίδιο από τα 150.000 σημεία πώλησης αναψυκτικών (γαλακτοπωλεία, περίπτερα κ.λπ.) στην Ελλάδα. Ήδη, βέβαια, ο στιγμιαίος καφές - αναψυκτικό υπάρχει στα ράφια των σούπερ μάρκετ. Άγνωστο παραμένει αν ο καφές αυτός θα αγαπηθεί από τους Έλληνες καταναλωτές, καθώς κάνει για πρώτη φορά την εμφάνισή του στη χώρα μας. Όμως στο εξωτερικό και ειδικά στις Ηνωμένες Πολιτείες το προϊόν αυτό «κάνει θραύση», όπως υποστηρίζουν στελέχη των σούπερ μάρκετ που γνωρίζουν καλά τον χώρο. Οι αλυσίδες σούπερ μάρκετ, άλλωστε, πρόκειται να είναι οι επόμενοι «παίκτες» που θα μπουν στο παιχνίδι του στιγμιαίου καφέ. Πρόκειται για τις αλυσίδες Continent και Μαρινόπουλος, που εισάγουν στιγμιαίους καφέδες με τη φίρμα τους. Η κίνηση αυτή θα φουντώσει κι άλλο τον ανταγωνισμό. Ήδη ως τώρα οι εταιρείες κάνουν εκπτώσεις στην τιμή του καφέ ή προσφέρουν στον καταναλωτή περισσότερο προϊόν με την ίδια τιμή. Εκτός όμως απ' αυτά, σύμφωνα με στελέχη των σούπερ μάρκετ, οι εταιρείες που παρασκευάζουν διάφορα είδη καφέ ανταγωνίζονται ήδη και στα ράφια των σούπερ μάρκετ. Εδώ, ο «πόλεμος» έχει να κάνει με την παρουσία στο ίδιο ράφι όλων των προϊόντων της ίδιας «οικογένειας». Αν, για παράδειγμα, μία εταιρεία παράγει και ελληνικό καφέ, να υπάρχει δίπλα του και ο στιγμιαίος καφές. Έτσι, κοντά στο ένα προϊόν ο καταναλωτής μπορεί να αγοράσει και το άλλο. Οι εταιρείες χωρίζουν την αγορά του καφέ σε 3 κατηγορίες. Η πρώτη κατηγορία αφορά τον ελληνικό καφέ, που έχει και τη μεγαλύτερη κατανάλωση στην Ελλάδα, ενώ ακολουθεί ο στιγμιαίος καφές και ο καφές φίλτρου. Σύμφωνα με την εταιρεία Nielsen, από την οποία προέρχονται τα στατιστικά στοιχεία για την κατανάλωση και τον τζίρο, το 1996 καταναλώσαμε 5.289 τόνους ελληνικού καφέ. Ο τζίρος έφθασε τα 14,472 δισ. δρχ. Επίσης:

\* Το 1996, καταναλώσαμε συνολικά 11.037 τόνους καφέ κάθε είδους. Η κατανάλωση καφέ δημιούργησε τζίρο 53,627 δισ. δρχ.

\* Ο στιγμιαίος καφές έρχεται δεύτερος στις προτιμήσεις των Ελλήνων. Το 1996 καταναλώσαμε 3.726 τόνους στιγμιαίου καφέ, ο οποίος απέφερε τζίρο 31,784 δισ. δρχ. που όμως είναι αυτός που αποφέρει και τα μεγαλύτερα έσοδα στις εταιρείες.

\* Ο καφές φίλτρου έρχεται τρίτος στις προτιμήσεις των Ελλήνων. Το 1996 καταναλώσαμε 2.022 τόνους καφέ φίλτρου και αυτό δημιούργησε τζίρο της τάξης των 7,371 δισ. δρχ.



\* Η μεγαλύτερη κατανάλωση στιγμιαίου καφέ γίνεται το καλοκαίρι. Μεταξύ Ιουνίου και Σεπτεμβρίου 1996 καταναλώθηκε το 36% της συνολικής ποσότητας στιγμιαίου καφέ στην Ελλάδα.

Ο στιγμιαίος καφές φραπέ είναι ελληνική πατέντα. Παρασκευάστηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στη Θεσσαλονίκη το 1957, κατά τη διάρκεια της Διεθνούς Έκθεσης. Η ιστορία, όπως την αφηγούνται παλαιά στελέχη της εταιρείας Λουμίδης, μοιάζει και λίγο αστεία για ένα τόσο δημοφιλές προϊόν. Είναι όμως γεγονός ότι τότε ο κ. Βακόνδιος έφτιαξε το πρώτο φραπεδάκι και μάλιστα λέρωσε και το κοστούμι του, όπως έχει συμβεί σε πολλούς αρκετές φορές. «Ο τότε διανομέας της Nestle στην Ελλάδα, ο κ. Γιάννης Δρίτσας, έκανε τη χρονιά εκείνη διανομή ενός νέου προϊόντος για τα παιδιά. Ήταν ένα σοκολατούχο ρόφημα για τα παιδιά, που παρασκευαζόταν στιγμιαία, με την ανάμειξή του με γάλα και με χτύπημα σε σέικερ».

Όμως οι υπάλληλοι του κ. Δρίτσα και μεταξύ αυτών και ο κ. Βακόνδιος, συνήθιζαν να πίνουν στα διαλείμματα της έκθεσης Nescafe, όχι βέβαια φραπέ.

Ήταν όμως ο τελευταίος που για λόγους ευκολίας αποφάσισε να χρησιμοποιήσει το σέικερ για να φτιάξει τον καφέ του. Τελικά, ο αφρός ήταν τόσο πλούσιος και τα αποτελέσματα της παρασκευής τόσο απροσδόκητα, που ο κ. Βακόνδιος «λούστηκε» αφρό, αλλά δημιούργησε και μια δημοφιλέστατη μόδα. Σήμερα ο καφές φραπέ, δηλαδή ο «κουνημένος» στιγμιαίος καφές, πίνεται κυρίως στην Ελλάδα και λίγο στην Ταϊλάνδη και τη Μαλαισία. Όμως οι Ιταλοί που «ζήλησαν» την επιτυχία του φραπέ, παρουσίασαν πριν από λίγα χρόνια και τη δική τους εκδοχή του παγωμένου καπουτσίνο.

Ο καφές ήρθε για πρώτη φορά στην Ευρώπη το 1615 από τους Ενετούς εμπόρους. Όμως τα καφεόδενδρα σε άγρια μορφή εμφανίστηκαν για πρώτη φορά στην Αιθιοπία. Από αυτά γινόταν ένα είδος «οίνου» μετά τη ζύμωση του σαρκώδους τμήματος από τον κόκκο του καφέ, που στα αραβικά ονομάστηκε «καουέ». Ο καφές διηγεί το πνεύμα και τόνωνε τον οργανισμό, ενώ δεν απαγορευόταν από το Κοράνι. Η παραγωγή του στιγμιαίου καφέ απαιτεί ειδική επεξεργασία: Αφού καβουρδιστούν και αλεστούν οι κόκκοι καφέ, αναμειγνύονται στις σωστές αναλογίες για να επιτευχθεί το σωστό χαρμάνι. Μετά παράγεται το εκχύλισμα, από το οποίο προκύπτουν τα στερεά στοιχεία με τη μέθοδο του ψεκασμού. Σ' αυτή τη διαδικασία ο καφές σε υγρή μορφή πέφτει από μεγάλους σωλήνες σε κλιβάνους από μεγάλο ύψος. Όπως πέφτει απότομα η θερμοκρασία του δημιουργούνται οι κόκκοι του καφέ που γνωρίζουμε. Στην αγορά του στιγμιαίου καφέ, εδώ και πολλά χρόνια, κρατά τα σκήπτρα η εταιρεία Nestle Ελλάς, η οποία κάνει την εισαγωγή του Nescafe στην Ελλάδα. «Η εταιρεία μας εισάγει έτοιμο το προϊόν Nescafe Classic, από το εργοστάσιο της Nestle στην Ακτή του Ελεφαντοστού, και το συσκευάζει στις εγκαταστάσεις του εργοστασίου της, στα Οινόφυτα», λέει ο κ. Ευκλείδης Σακελλάριος, public affairs manager της εταιρείας Nestle Ελλάς Α.Ε. Σήμερα, όπως προσθέτει ο

κ. Σακελλάριος, «ο Nescafe Classic καταλαμβάνει ένα μερίδιο αγοράς 80%-90% ». Όπως λέει ο κ. Σακελλάριος, υπολογίζεται χονδρικά ότι, από τον στιγμιαίο καφέ που διαθέτει στην αγορά η Nestle, ο μισός πίνεται ως φραπέ. Κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, μάλιστα, η κατανάλωση του φραπέ είναι απόλυτα συγκρίσιμη με την κατανάλωση αναψυκτικών, χωρίς όμως να την ξεπερνά. Μεταξύ Μαΐου και Οκτωβρίου υπολογίζεται ότι οκτώ στους δέκα Έλληνες που πίνουν στιγμιαίο καφέ επιλέγουν τον φραπέ<sup>3</sup>.

Τον υπόλοιπο χρόνο, στο διάστημα Νοεμβρίου - Απριλίου, η κατανάλωση είναι μοιρασμένη (50% ζεστός καφές και 50% φραπέ) και μόνον τον Φεβρουάριο κερδίζει έδαφος ο ζεστός στιγμιαίος καφές. Οι εκπρόσωποι των εταιρειών εκτιμούν ότι ο ρυθμός κατανάλωσης του στιγμιαίου καφέ στη χώρα μας αυξάνεται ετησίως κατά 6%.

Σύμφωνα με στοιχεία της αγοράς, ο ελληνικός καφές κρατά τα πρωτεία στην κατανάλωση με μερίδιο 45%, ακολουθεί ο στιγμιαίος καφές με 38% και ο φίλτρου με χαμηλότερα ποσοστά κατανάλωσης (περίπου 17%) και χαμηλό ρυθμό ανόδου. Οι Έλληνες κατανάλωσαν, το 2000, 13.770 τόνους καφέ κάθε είδους, τον οποίο αγόρασαν από καταστήματα σούπερ μάρκετ, αποφέροντας στις επιχειρήσεις τζίρο ύψους 69.242.065 δισ. δραχμών.

### 2.2.3 ΚΡΙΣΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ

Κρίση ανάλογη με της πτώσης των τιμών του πετρελαίου τη δεκαετία του '90 αντιμετωπίζει η παγκόσμια αγορά καφέ, μια αγορά που αυξήθηκε από 30 δισ. δολάρια σε 70 δισ. δολάρια την τελευταία δεκαετία.

Ο καφές αποτελεί το δεύτερο σε σπουδαιότητα μετά το πετρέλαιο εμπόρευμα στον κόσμο και πηγή εισοδήματος για πολλές χώρες στη Λατινική Αμερική, την Ασία και την Αφρική. Το 1997 μετά τον παγετό στη Βραζιλία (που μαζί με το Βιετνάμ είναι οι δύο μεγαλύτερες στον κόσμο χώρες παραγωγής καφέ), οι τιμές του προϊόντος στο Χρηματιστήριο Εμπορευμάτων της Νέας Υόρκης έφθασαν τα 3 δολάρια η λίβρα. Από το 1999 οι τιμές άρχισαν να πέφτουν και πέρυσι το Δεκέμβριο έφθασαν στα 42 σεντς η λίβρα, στο χαμηλότερο επίπεδο εδώ και έναν αιώνα. Επί τρία χρόνια οι τιμές δεν καλύπτουν ούτε καν το κόστος παραγωγής. Η κρίση έχει γονατίσει τα 25 εκατ. παραγωγούς καφέ στον κόσμο. Στην κεντρική Αμερική, όπου το κόστος της παραγωγής είναι τριπλάσιο από ό,τι στο Βιετνάμ, 600.000 εργαζόμενοι στον κλάδο έχουν χάσει τη δουλειά τους. Πάμφτωχες αφρικανικές χώρες, όπως η Ουγκάντα, το Μπουρούντι και η Αιθιοπία, που ζουν κυρίως χάρη στις εξαγωγές του καφέ, έχουν πληγεί ανεπανόρθωτα. Μια από τις βασικές αιτίες της πτώσης



στις τιμές του καφέ είναι η εξασθένηση του καρτέλ. Οι χώρες που παράγουν καφέ είχαν συστήσει καρτέλ, ανάλογο με αυτό του ΟΠΕΚ, και μέσω της πολιτικής των ποσοστώσεων κατάφεραν να διατηρήσουν σχετικά σταθερές τις τιμές κατά τις δεκαετίες του '60, του '70 και του '80. Η κατάρρευση της Σοβιετικής Ένωσης έφερε ανατροπές στις ισορροπίες του καρτέλ και έσπασε τις όποιες συμμαχίες σε σχέση με τις τιμές. Η ανάπτυξη της παραγωγής καφέ στο Βιετνάμ, χάρη και στις επενδύσεις της Δύσης, προκάλεσε επίσης μεγάλη ανισορροπία και πτώση τιμών<sup>8,17</sup>.

#### **2.2.4 ΤΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΟΥΝ ΓΕΝΙΚΑ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟΥΣ ΕΥΡΩΠΑΙΟΥΣ;**

Η Ελλάδα βρίσκεται στο 67% του μέσου κοινοτικού όρου ως προς την ανάπτυξη και το κατά κεφαλήν εισόδημα. Ωστόσο οι Έλληνες πληρώνουν για τα είδη διατροφής το 83% του μέσου κοινοτικού όρου, ενώ σε επιμέρους είδη, όπως το γάλα, το τυρί και τα γλυκά, πληρώνουν πάνω, έως πολύ πάνω, από τον μέσο κοινοτικό όρο. Το ότι οι Έλληνες καταναλωτές πληρώνουν ακριβότερα τα είδη διατροφής από τους πολίτες των άλλων κρατών προκύπτει από έρευνα της Στατιστικής Υπηρεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Eurostat) με βάση στοιχεία του 2001.

\*\* Σύμφωνα με αυτήν, με μέσον όρο στην κοινότητα το 100, το κόστος διατροφής στην Ελλάδα βρίσκεται στο 83, έναντι 82 στην Ισπανία.

\*\* Στο κρέας ο ελληνικός δείκτης βρίσκεται στο 72, ενώ στην Ισπανία στο 69, στα ψάρια ο δείκτης στην Ελλάδα ανεβαίνει στα 93, στην Ισπανία στο 90 και στην Πορτογαλία στο 89.

\*\* Στο γάλα, τα τυριά και τα αυγά οι Έλληνες φαίνεται να πληρώνουν περισσότερο από πολλούς Ευρωπαίους, αφού ο δείκτης γι' αυτά βρίσκεται στην Ελλάδα στο 102, ενώ για τα ίδια προϊόντα ο δείκτης είναι για την Ισπανία 86, για την πανάκριβη Ολλανδία 98, για την Αυστρία επίσης 98, για την Πορτογαλία 92 και για τη Φινλανδία 101.

\*\* Το λάδι εμφανίζει δείκτη συγκριτικά πολύ υψηλό (92). Τα φρούτα και τα λαχανικά εμφανίζουν δείκτη ακρίβειας 66, αλλά η Πορτογαλία εμφανίζεται καλύτερη από την Ελλάδα με δείκτη 64.

\*\* Τα είδη ζαχαροπλαστικής είναι ακριβά στην Ελλάδα με δείκτη το 112, ενώ τα οινοπνευματώδη ποτά με δείκτη 95 είναι ακριβότερα από ό,τι στη Γερμανία (82), στην Ισπανία (65), στη Γαλλία και το Λουξεμβούργο (88) και την Αυστρία (89). Τα μη οινοπνευματώδη ποτά εμφανίζουν στην Ελλάδα δείκτη τιμής 97, ο καφές, το τσάι και το κακάο 98 και τα αναψυκτικά 97.

\*\* Τα τσιγάρα, τέλος, στην Ελλάδα έχουν δείκτη τιμής το 71, αλλά είναι φθηνότερα στην Ισπανία (62), στην Πορτογαλία (63) και στο Λουξεμβούργο (68)

Ο παρακάτω πίνακας προέρχεται από την εθνική στατιστική υπηρεσία. Αφορά τον μέσο όρο μηνιαίων ποσοτήτων ορισμένων ειδών (τροφίμων και καυσίμων) που αποκτήθηκαν από τα νοικοκυριά το 2002 κατά αστικές, ημιαστικές και αγροτικές περιοχές και κατά τρόπο κτήσεως στο σύνολο της χώρας<sup>11</sup>.

Χαρακτηριστικά νοικοκυριών			Όλες οι περιοχές	Αστικές περιοχές				Ημι-αστικές περιοχές	Αγροτικές περιοχές
				Σύνολο Αστικών περιοχών	Περιφέρεια Πρωτευούσης	Πολοδομικό συγκρότημα Θεσ/νίκης	Λοιπές αστικές περιοχές		
Συνολικός αριθμός νοικοκυριών			6258	4202	2560	388	1254	721	1335
Αριθμός νοικοκυριών με ενοίκιο			1274	1145	756	70	319	89	40
Αριθμός νοικοκυριών με ιδιοκατοίκηση, δωρεάν χρήση ή με μειωμένο ενοίκιο			4984	3057	1804	318	935	632	1295
Μέσος όρος ατόμων ως προς:									
Σύνολο μελών:			2,82	2,79	2,76	2,76	2,88	2,92	2,87
Άρρενες			1,35	1,32	1,30	1,24	1,37	1,44	1,40
Θήλεις			1,48	1,48	1,46	1,51	1,51	1,48	1,47
Από αυτά :									
Μέλη κάτω των 6 ετών			0,16	0,16	0,15	0,16	0,19	0,18	0,13
Μέλη 6 εως 13 ετών			0,26	0,26	0,24	0,21	0,31	0,31	0,25
Οικονομικά ενεργά μέλη			1,19	1,19	1,22	1,17	1,13	1,22	1,18
Αποσυρθέντες από την εργασία			0,47	0,38	0,37	0,38	0,42	0,54	0,69
Κωδικός	Είδη	Μονάδα μέτρησης	ΠΟΣΟΤΗΤΑ						
ΑΓΟΡΕΣ									
0111	Αλεύρι, ψωμί, δημητριακά	Γραμμάρια	21.155	19.016	18.291	18.288	20.719	23.095	26.839
011110	Ρύζι	Γραμμάρια	1.229	1.150	1.131	1.307	1.139	1.300	1.438
011121	Ψωμί όλων των τύπων	Γραμμάρια	14.081	12.368	11.372	12.211	14.450	15.723	18.585
011122	Φρυγανιές, παξιμάδια	Γραμμάρια	0.538	0.518	0.607	0.184	0.438	0.625	0.554
011123	Μπισκότα, βουτήματα, κριτσίνια, γαλέτα, κρακεράκια	Γραμμάρια	0.920	1.028	1.193	0.907	0.730	0.830	0.629
011130	Ζυμαρικά	Γραμμάρια	2.247	2.176	2.294	1.962	2.001	2.302	2.440
011141	Τάρτες, μελομακάρονα, κουραμπιέδες, λουκουμάδες	Γραμμάρια	0.090	0.094	0.116	0.042	0.065	0.079	0.082
011151	Αλεύρι και δημητριακά	Γραμμάρια	1.819	1.419	1.287	1.481	1.669	2.026	2.966
011152	Λοιπά προϊόντα από δημητριακά	Γραμμάρια	0.232	0.263	0.292	0.193	0.225	0.210	0.146
0112	Κρέας	Γραμμάρια	11.583	11.879	12.403	9.168	11.648	11.395	10.753
011211	Βοδινό νωπό	Γραμμάρια	0.050	0.039	0.041	0.041	0.035	0.048	0.083
011212	Μοσχάρι νωπό	Γραμμάρια	4.331	4.675	4.950	3.834	4.375	3.912	3.476
011221	Χοιρινό νωπό	Γραμμάρια	1.760	1.683	1.692	1.464	1.732	1.869	1.942
011231	Αρνί και κατσίκι, νωπά	Γραμμάρια	1.244	1.045	0.947	0.323	1.470	1.710	1.616
011232	Πρόβατο και γίδα, νωπά	Γραμμάρια	0.198	0.120	0.085	0.004	0.227	0.219	0.432

011241	Πουλερικά νωπά	Γραμμάρια	2.802	3.063	3.364	2.454	2.637	2.546	2.117
011251	Παρασκευάσματα από κρέας	Γραμμάρια	0.861	0.910	0.938	0.986	0.829	0.752	0.768
011271	Άλλα είδη κρέατος νωπά	Γραμμάρια	0.068	0.066	0.067	0.006	0.082	0.075	0.069
011272	Κατεψυγμένο	Γραμμάρια	0.270	0.278	0.319	0.056	0.261	0.263	0.249
0113	Ψάρια	Γραμμάρια	3.707	3.496	3.443	2.936	3.775	4.160	4.129
011311	Ψάρια νωπά	Γραμμάρια	2.429	2.259	2.045	2.482	2.626	2.891	2.716
011312	Ψάρια κατεψυγμένα	Γραμμάρια	0.470	0.512	0.673	0.051	0.328	0.322	0.418
011321	Άλλα είδη αλιευμάτων νωπά	Γραμμάρια	0.189	0.184	0.138	0.167	0.283	0.246	0.172
011322	Άλλα είδη αλιευμάτων κατεψυγμένα	Γραμμάρια	0.287	0.266	0.281	0.088	0.291	0.326	0.330
011331	Αλίπαστα, σε άλμη, ξηρά ή καπνιστά, εκτός βακαλάου	Γραμμάρια	0.046	0.047	0.053	0.031	0.040	0.038	0.047
011332	Βακαλάος αλίπαστος	Γραμμάρια	0.155	0.102	0.107	0.041	0.111	0.230	0.281
011340	Σε κονσέρβες, ταραμάς, χαβιάρι, πίτες ψαριού	Γραμμάρια	0.131	0.125	0.147	0.076	0.096	0.107	0.163
0114	Γαλακτοκομικά προϊόντα και αυγά								
011411	Γάλα νωπό	Λίτρα	8.968	9.952	10.414	11.905	8.407	8.083	6.349
011421	Γάλα με λίγα λιπαρά	Λίτρα	2.871	3.789	4.048	4.358	3.085	2.541	0.158
011431	Γάλα σε κουτιά συμπυκνωμένο	Γραμμάρια	2.462	2.238	2.280	0.994	2.537	2.979	2.889
011432	Γάλα σκόνη	Γραμμάρια	0.086	0.087	0.081	0.082	0.102	0.102	0.072
011440	Γιαούρτι, κρέμα γάλακτος	Γραμμάρια	1.528	1.732	1.915	1.593	1.402	1.246	1.037
011451	Τυρί μαλακό	Γραμμάρια	2.414	2.420	2.393	2.772	2.366	2.476	2.360
011452	Τυρί σκληρό	Γραμμάρια	1.208	1.382	1.568	1.080	1.097	1.020	0.761
011461	Γάλα σοκολατούχο	Λίτρα	0.308	0.350	0.380	0.319	0.298	0.239	0.213
011462	Άλλα προϊόντα γάλακτος	Γραμμάρια	0.167	0.196	0.240	0.130	0.128	0.150	0.084
011470	Αυγά	Τεμάχια	0.016	0.018	0.019	0.019	0.016	0.014	0.009
0115	Ελαια και λίπη								
011510	Βούτυρο γάλακτος	Γραμμάρια	0.065	0.072	0.071	0.093	0.066	0.073	0.040
011521	Φυτικά βούτυρα και άλλα λίπη	Γραμμάρια	0.497	0.520	0.519	0.601	0.498	0.516	0.415
011530	Ελαιόλαδο	Λίτρα	2.880	2.808	2.723	2.808	2.982	3.071	3.002
011540	Σπορέλαια και ανάμικτα	Λίτρα	1.040	0.993	0.957	1.379	0.945	1.200	1.101
0116	Φρούτα νωπά, ξηρά και συντηρημένα και ξηροί καρποί	Γραμμάρια	24.999	26.696	28.359	25.517	23.668	23.519	20.458
011611	Φρούτα νωπά πλην εσπεριδοειδών	Γραμμάρια	16.460	16.940	17.542	15.789	16.067	17.027	14.642
011612	Λεμόνια	Γραμμάρια	1.401	1.566	1.790	1.521	1.124	1.059	1.066
011613	Εσπεριδοειδή πλην λεμονιών	Γραμμάρια	6.723	7.770	8.607	7.728	6.074	4.969	4.374

011681	Φρούτα ξηρά και ξηροί καρποί	Γραμμάρια	0.400	0.404	0.408	0.452	0.382	0.439	0.365
011691	Φρούτα συντηρημένα	Γραμμάρια	0.004	0.003	0.002	0	0.005	0.007	0.005
011692	Ομογενοποιημένες παιδικές τροφές, φρουτοκρέμες	Γραμμάρια	0.012	0.013	0.010	0.026	0.017	0.018	0.006
0117	Λαχανικά, όσπρια και πατάτες	Γραμμάρια	33.117	34.350	36.300	29.656	31.823	31.182	30.280
011711	Λαχανικά νωπά	Γραμμάρια	16.847	18.277	19.238	17.503	16.554	15.745	12.940
011751	Όσπρια	Γραμμάρια	1.146	0.958	0.902	0.823	1.114	1.330	1.640
011752	Κρεμμύδια και σκόρδα ξερά	Γραμμάρια	2.238	2.300	2.466	2.272	1.968	2.069	2.137
011761	Λαχανικά κατεψυγμένα και συντηρημένα	Γραμμάρια	0.558	0.618	0.671	0.597	0.517	0.528	0.387
011763	Ελιές	Γραμμάρια	0.254	0.229	0.214	0.338	0.226	0.223	0.350
011764	Τοματοπολτός, αποφλοιωμένα τοματάκια σε κονσέρβα	Γραμμάρια	0.877	0.971	1.157	0.529	0.728	0.740	0.656
011765	Ομογενοποιημένες παιδικές τροφές και προϊόντα διαίτης που βασίζονται αποκλειστικά στα λαχανικά	Γραμμάρια	0.001	0.001	0	0.006	0.002	0	0.001
011770	Πατάτες	Γραμμάρια	11.195	10.997	11.653	7.589	10.713	10.546	12.170
0118	Ζάχαρη, μαρμελάδα, μέλι, σοκολάτα και ζαχαρωτά	Γραμμάρια	3.126	3.020	3.133	2.438	2.969	3.211	3.413
011810	Ζάχαρη	Γραμμάρια	2.221	2.026	2.025	1.698	2.130	2.448	2.714
011821	Μέλι, πετιμέζι, γλυκόζη, μαρμελάδα	Γραμμάρια	0.336	0.340	0.362	0.262	0.318	0.306	0.338
011830	Σοκολάτες και σοκολατάκια	Γραμμάρια	0.252	0.279	0.297	0.258	0.248	0.218	0.186
011850	Παγωτά	Γραμμάρια	0.317	0.375	0.449	0.220	0.273	0.240	0.175
012	ΜΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ								
012110	Καφές σε κόκκους ή σκόνη	Γραμμάρια	0.429	0.425	0.472	0.347	0.353	0.414	0.451
012121	Τσάι ευρωπαϊκό, βουνού, χαμομήλι, κακάο, σοκολάτα	Γραμμάρια	0.055	0.062	0.066	0.049	0.057	0.039	0.042
0122	Μεταλλικά νερά, χυμοί και αναψυκτικά	Λίτρα	10.671	11.370	10.870	10.436	12.680	10.575	8.525
012210	Μεταλλικά και ανθρακούχα νερά	Λίτρα	2.879	2.946	1.660	2.966	5.565	3.383	2.397
012220	Αναψυκτικά	Λίτρα	5.715	6.112	6.698	4.785	5.325	5.141	4.776
012230	Χυμοί φρούτων και λαχανικών	Λίτρα	2.077	2.312	2.512	2.685	1.790	2.051	1.353



02	ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ ΚΑΙ ΚΑΠΝΟΣ								
021	ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ	Λίτρα	3.225	3.162	3.523	2.149	2.738	3.339	3.361
021110	Οινοπνευματώδη ποτά και σαμπάνια	Λίτρα	0.298	0.319	0.357	0.269	0.258	0.316	0.221
021210	Κρασί (χύμα, εμφιαλωμένο)	Λίτρα	1.168	1.021	1.125	0.582	0.943	1.237	1.594
021310	Μπίρα	Λίτρα	1.759	1.822	2.041	1.298	1.538	1.786	1.546
022	ΚΑΠΝΟΣ								
022110	Τσιγάρα	Τεμάχια	480	498	507	461	489	442	446
022120	Πούρα και πουράκια	Τεμάχια	0	0	0	0	0	0	0
022130	Καπνός για τσιγάρα και πίπα	Γραμμάρια	0.006	0.006	0.007	0.003	0.005	0.017	0.002
045	ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΥΣΙΜΑ ΤΗΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ								
045111	Ηλεκτρισμός κύριας κατοικίας	KW	276	297	310	294	272	262	217
045113	Ηλεκτρισμός δευτερεύουσας ή εξοχικής κατοικίας	KW	5	7	8	5	4	2	1
045211	Φωταέριο και φυσικό αέριο κύριας κατοικίας	M3	0.008	0.011	0.017	0	0.005	0	0.004
045212	Φωταέριο και φυσικό αέριο δευτερεύουσας ή εξοχικής κατοικίας	M3	0	0	0	0	0	0	0
045221	Υγραέριο κύριας κατοικίας	Γραμμάρια	1.876	1.301	1.155	0.469	1.856	2.469	3.367
045222	Υγραέριο δευτερεύουσας ή εξοχικής κατοικίας	Γραμμάρια	0.025	0.031	0.039	0.009	0.021	0.014	0.014
045311	Καύσιμα υγρά και έξοδα κεντρικής θέρμανσης κύριας κατοικίας	Λίτρα	0.079	0.080	0.070	0.107	0.092	0.097	0.065
045312	Καύσιμα υγρά και έξοδα κεντρικής θέρμανσης δευτερεύουσας ή εξοχικής κατοικίας	Λίτρα	0.001	0.002	0.002	0.001	0.001	0	0.001
045411	Καύσιμα στερεά κύριας κατοικίας	Κιλά	0.040	0.007	0.003	0.002	0.018	0.062	0.133
045412	Καύσιμα στερεά δευτερεύουσας ή εξοχικής κατοικίας	Κιλά	0	0	0	0	0	0	0
ΑΠΟΛΑΒΕΣ ΣΕ ΕΙΔΟΣ									
0111	Αλεύρι, ψωμί, δημητριακά	Γραμμάρια	0.657	0.260	0.194	0.201	0.415	0.895	1.778
011110	Ρύζι	Γραμμάρια	0.040	0.020	0.010	0.028	0.037	0.038	0.106
011121	Ψωμί όλων των τύπων	Γραμμάρια	0.314	0.125	0.099	0.131	0.176	0.401	0.865

011122	Φρυγανιές, παξιμάδια	Γραμμάρια	0.012	0.006	0.005	0	0.009	0.021	0.026
011123	Μπισκότα, βουτήματα, κριτσίνια, γαλέτα, κρακεράκια	Γραμμάρια	0.031	0.026	0.017	0.006	0.051	0.044	0.039
011130	Ζυμαρικά	Γραμμάρια	0.124	0.048	0.043	0.021	0.066	0.133	0.357
011141	Τάρτες, μελομακάρονα, κουραμπιέδες, λουκουμάδες	Γραμμάρια	0.003	0.003	0.004	0	0.002	0.004	0.001
011151	Αλεύρι και δημητριακά	Γραμμάρια	0.131	0.032	0.015	0.016	0.072	0.251	0.380
011152	Λοιπά προϊόντα από δημητριακά	Γραμμάρια	0.002	0.001	0.001	0	0.001	0.003	0.004
0112	Κρέας	Γραμμάρια	1.222	0.598	0.527	0.260	0.847	1.945	2.795
011211	Βοδινό νωπό	Γραμμάρια	0.004	0.001	0	0.008	0	0	0.016
011212	Μοσχάρι νωπό	Γραμμάρια	0.106	0.103	0.117	0.084	0.079	0.127	0.102
011221	Χοιρινό νωπό	Γραμμάρια	0.115	0.053	0.047	0.056	0.064	0.175	0.279
011231	Αρνί και κατσίκι, νωπά	Γραμμάρια	0.429	0.176	0.161	0	0.262	0.897	0.969
011232	Πρόβατο και γίδα, νωπά	Γραμμάρια	0.043	0.008	0.009	0	0.008	0.030	0.162
011241	Πουλερικά νωπά	Γραμμάρια	0.397	0.170	0.117	0.092	0.304	0.547	1.032
011251	Παρασκευάσματα από κρέας	Γραμμάρια	0.028	0.016	0.014	0.002	0.024	0.020	0.072
011271	Άλλα είδη κρέατος νωπά	Γραμμάρια	0.090	0.064	0.055	0.018	0.096	0.130	0.150
011272	Κατεψυγμένο	Γραμμάρια	0.010	0.007	0.008	0	0.009	0.017	0.014
0113	Ψάρια	Γραμμάρια	0.175	0.102	0.075	0.034	0.177	0.428	0.267
011311	Ψάρια νωπά	Γραμμάρια	0.126	0.058	0.039	0.022	0.107	0.372	0.206
011312	Ψάρια κατεψυγμένα	Γραμμάρια	0.005	0.006	0.008	0	0.004	0	0.004
011321	Άλλα είδη αλιευμάτων νωπά	Γραμμάρια	0.036	0.034	0.026	0.011	0.057	0.051	0.035
011322	Άλλα είδη αλιευμάτων κατεψυγμένα	Γραμμάρια	0.002	0.001	0	0	0.004	0	0.004
011331	Αλίπαστα, σε άλμη, ξηρά ή καπνιστά, εκτός βακαλάου	Γραμμάρια	0.001	0	0	0	0.001	0	0.005
011332	Βακαλάος αλίπαστος	Γραμμάρια	0.003	0.001	0.001	0	0.002	0.003	0.008
011340	Σε κονσέρβες, ταραμάς, χαβιάρι, πίτες ψαριού	Γραμμάρια	0.002	0.001	0.001	0	0.002	0.001	0.004
0114	Γαλακτοκομικά προϊόντα και αυγά								
011411	Γάλα νωπό	Λίτρα	0.796	0.274	0.281	0.207	0.279	0.884	2.391
011421	Γάλα με λίγα λιπαρά	Λίτρα	0.001	0.001	0	0	0.004	0	0
011431	Γάλα σε κουτιά συμπτυκνωμένο	Γραμμάρια	0.088	0.090	0.090	0	0.116	0.073	0.090
011432	Γάλα σκόνη	Γραμμάρια	0.001	0.001	0.002	0	0	0	0
011440	Γιαούρτι, κρέμα γάλακτος	Γραμμάρια	0.052	0.025	0.023	0.041	0.024	0.020	0.155
011451	Τυρί μαλακό	Γραμμάρια	0.255	0.116	0.094	0.055	0.179	0.291	0.671

011452	Τυρί σκληρό	Γραμμάρια	0.030	0.018	0.018	0.008	0.020	0.060	0.052
011461	Γάλα σοκολατούχο	Λίτρα	0.004	0.004	0.002	0	0.011	0.002	0.002
011462	Άλλα προϊόντα γάλακτος	Γραμμάρια	0.004	0.003	0.001	0	0.008	0.002	0.006
011470	Αυγά	Τεμάχια	0.006	0.002	0.001	0.001	0.005	0.008	0.016
0115	Ελαια και λίπη								
011510	Βούτυρο γάλακτος	Γραμμάρια	0.003	0	0	0	0	0.005	0.010
011521	Φυτικά βούτυρα και άλλα λίπη	Γραμμάρια	0.005	0.002	0.001	0.003	0.005	0.007	0.014
011530	Ελαιόλαδο	Λίτρα	3.465	2.931	3.037	0.707	3.402	4.343	4.675
011540	Σπορέλαια και ανάμικτα	Λίτρα	0.021	0.015	0.012	0.001	0.026	0.072	0.013
0116	Φρούτα νωπά, ξηρά και συντηρημένα και ξηροί καρποί	Γραμμάρια	1.714	1.113	0.750	0.468	2.053	2.348	3.261
011611	Φρούτα νωπά πλην εσπεριδοειδών	Γραμμάρια	0.809	0.540	0.242	0.328	1.215	1.209	1.439
011612	Λεμόνια	Γραμμάρια	0.232	0.164	0.173	0.011	0.192	0.242	0.440
011613	Εσπεριδοειδή πλην λεμονιών	Γραμμάρια	0.621	0.388	0.324	0.129	0.600	0.777	1.270
011681	Φρούτα ξηρά και ξηροί καρποί	Γραμμάρια	0.051	0.020	0.011	0	0.045	0.121	0.111
011691	Φρούτα συντηρημένα	Γραμμάρια	0	0	0	0	0.001	0	0.001
011692	Ομογενοποιημένες παιδικές τροφές, φρουτόκρεμες	Γραμμάρια	0	0	1	0	0	0	0
0117	Λαχανικά, όσπρια και πατάτες	Γραμμάρια	3.453	1.195	0.621	0.847	2.473	5.367	9.525
011711	Λαχανικά νωπά	Γραμμάρια	2.384	0.766	0.343	0.733	1.639	3.729	6.753
011751	Όσπρια	Γραμμάρια	0.061	0.017	0.016	0.009	0.023	0.097	0.180
011752	Κρεμμύδια και σκόρδα ξερά	Γραμμάρια	0.149	0.068	0.063	0.003	0.098	0.184	0.384
011761	Λαχανικά κατεψυγμένα και συντηρημένα	Γραμμάρια	0.048	0.012	0.005	0.015	0.025	0.065	0.152
011763	Ελιές	Γραμμάρια	0.175	0.113	0.082	0.015	0.208	0.193	0.360
011764	Τοματοπολιτός, αποφλοιωμένα τοματάκια σε κονσέρβα	Γραμμάρια	0.060	0.015	0.004	0.009	0.039	0.084	0.189
011770	Πατάτες	Γραμμάρια	0.576	0.204	0.109	0.064	0.441	1.016	1.508
0118	Ζάχαρη, μαρμελάδα, μέλι, σοκολάτα και ζαχαρωτά	Γραμμάρια	0.109	0.054	0.034	0.135	0.069	0.176	0.248
011810	Ζάχαρη	Γραμμάρια	0.037	0.016	0.011	0.011	0.027	0.039	0.103
011821	Μέλι, πετιμέζι, γλυκόζη, μαρμελάδα	Γραμμάρια	0.059	0.029	0.016	0.124	0.028	0.118	0.120
011830	Σοκολάτες και σοκολατάκια	Γραμμάρια	0.006	0.005	0.004	0	0.007	0.005	0.009
011850	Παγωτά	Γραμμάρια	0.007	0.003	0.003	0	0.006	0.013	0.016
012	ΜΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ								

012110	Καφές σε κόκκους ή σκόνη	Γραμμάρια	0.007	0.004	0.003	0	0.006	0.010	0.015
012121	Τσάι ευρωπαϊκό, βουνού, χαμομήλι, κακάο, σοκολάτα	Γραμμάρια	0.003	0.001	0.001	0	0.001	0.002	0.012
0122	Μεταλλικά νερά, χυμοί και αναψυκτικά	Λίτρα	0.296	0.221	0.135	0	0.463	0.382	0.487
012210	Μεταλλικά και ανθρακούχα νερά	Λίτρα	0.060	0.036	0.003	0	0.114	0.087	0.120
012220	Αναψυκτικά	Λίτρα	0.184	0.139	0.110	0	0.240	0.193	0.321
012230	Χυμοί φρούτων και λαχανικών	Λίτρα	0.053	0.046	0.022	0	0.110	0.102	0.046
02	ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ ΚΑΙ ΚΑΠΝΟΣ								
021	ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ	Λίτρα	0.919	0.319	0.228	0.219	0.536	1.389	2.553
021110	Οινοπνευματώδη ποτά και σαμπάνια	Λίτρα	0.070	0.023	0.022	0.004	0.029	0.069	0.221
021210	Κρασί (χύμα, εμφιαλωμένο)	Λίτρα	0.778	0.236	0.145	0.101	0.465	1.217	2.247
021310	Μπύρα	Λίτρα	0.070	0.060	0.062	0.114	0.041	0.103	0.084
022	ΚΑΠΝΟΣ								
022110	Τσιγάρα	Τεμάχια	4	3	4	0	3	8	4
045	ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΥΣΙΜΑ ΤΗΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ								
045111	Ηλεκτρισμός κύριας κατοικίας	KW	1	1	1	1	1	1	2
045221	Υγραέριο κύριας κατοικίας	Γραμμάρια	0.014	0.013	0.012	0	0.017	0.001	0.025
045311	Καύσιμα υγρά και έξοδα κεντρικής θέρμανσης κύριας κατοικίας	Λίτρα	0	0	0	0	0	0	0.001
045411	Καύσιμα στερεά κύριας κατοικίας	Κιλά	0.017	0.001	0	0	0.004	0.025	0.062
045412	Καύσιμα στερεά δευτερεύουσας ή εξοχικής κατοικίας	Κιλά	0	0	0	0	0	0	0
Πληροφορίες : Γ. Ντούρος Τηλέφωνο: 2103289201 e-mail: HBS@statistics.gr <sup>20</sup>									

Ο καφές στην Ελλάδα θεωρείται ο ακριβότερος της Ευρώπης συμπέρασμα που βγαίνει από έρευνα η οποία έγινε σε Ευρωπαίους τουρίστες που επισκέφτηκαν την χώρα μας. Φαντάζει τρελό όμως είναι πραγματικότητα πως ένα από τα πιο απλά πράγματα που χαρακτήριζε αιώνες τώρα τους φτωχούς ανά τον κόσμο , «το καφεδάκι» έχει γίνει στην Ελλάδα είδος πολυτελείας και το πληρώνουμε σε τιμές εξωφρενικές προκειμένου να το απολαύσουμε σε μια καφετέρια ή σε κάποιο εστιατόριο<sup>2</sup>.

## 2.2.5 ΣΤΑΘΕΡΗ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΦΕ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

Σταθερότητα με πολύ μικρούς ετήσιους ρυθμούς αύξησης αναμένεται ότι θα παρουσιάσει στο άμεσο μέλλον η συνολική αγορά του καφέ (ελληνικού, στιγμιαίου, φίλτρου και espresso), η οποία δεν παρουσίασε ιδιαίτερες μεταβολές από έτος σε έτος τα τελευταία εννέα χρόνια (1993-2001). Σύμφωνα με την πρόσφατη κλαδική μελέτη της ICAP για τον καφέ, διαπιστώνεται ότι η συγκεκριμένη αγορά αυξάνει με πολύ μικρούς ρυθμούς. Το 2001 ανήλθε σε 23.450 τόνους έναντι 21.200 τόνων το 1993, γεγονός που καθιστά φανερό ότι διέρχεται μια περίοδο ωριμότητας. Από την άλλη πλευρά η εναρμόνιση των καταναλωτικών προτιμήσεων των Ελλήνων στα ευρωπαϊκά πρότυπα τα τελευταία χρόνια, επηρεάζει σημαντικά την κατανάλωση καφέ. Ειδικότερα, την επόμενη διετία εκτιμάται ότι η κατανάλωση ελληνικού καφέ θα συνεχίσει να μειώνεται οριακά (λιγότερο από 1% ετησίως), όπως και τα προηγούμενα έτη, ο στιγμιαίος καφές θα σταθεροποιηθεί με μικρούς ρυθμούς αύξησης της κατανάλωσής του που θα κυμανθούν στο 1%-1,5%, η κατανάλωση καφέ φίλτρου θα παρουσιάσει ετήσιες αυξήσεις περίπου 2%-3%, ενώ η κατανάλωση espresso αναμένεται να παρουσιάσει ετήσιες αυξήσεις κατά 15%-18%. Αναφορικά με τη διάρθρωση του κλάδου, όπως αναφέρεται στη μελέτη της ICAP, αναμένεται ότι η συγκέντρωσή του θα αυξηθεί περαιτέρω στο μέλλον. Τρεις πολυεθνικές επιχειρήσεις ελέγχουν την ελληνική αγορά του καφέ. Στον ελληνικό καφέ κυρίαρχες επιχειρήσεις είναι η Nestle Ελλάς Α.Ε. και η BRAVO Βιομηχανία Καφέδων Α.Ε. Ηγέτιδα επιχείρηση στο στιγμιαίο καφέ είναι η Nestle, η Kraft Foods Ελλάς Α.Ε. κυριαρχεί στον καφέ φίλτρου, ενώ στον καφέ espresso κυρίαρχη θέση κατέχει η ΚΑΦΕΑ Α.Ε. Στον κλάδο του καφέ δραστηριοποιούνται και πολλές μικρότερες επιχειρήσεις, οι οποίες πραγματοποιούν ποικίλες δραστηριότητες, όπως είναι: να εισάγουν ωμό καφέ, να κάνουν επεξεργασία διαφόρων τύπων καφέ, να εισάγουν συσκευασμένο καφέ ή επεξεργασμένο χύμα και να το συσκευάζουν ή να επανεξάγουν ωμό καφέ (transit). Σήμερα, ο καφές διατίθεται στο εμπόριο χύμα ή συσκευασμένος, ενώ κατευθύνεται άμεσα ή έμμεσα (μέσω χονδρεμπόρων) στο λιανεμπόριο (κυρίως σε σούπερ μάρκετ), σε καφεκοπτεία και χώρους μαζικής εστίασης (καφετέριες, ξενοδοχεία, κ.λπ.). Όπως επισημαίνεται στη μελέτη, οι μικροί καφεκόπτες ενδέχεται να αντιμετωπίσουν πρόβλημα και οι πωλήσεις τους να μειωθούν εξαιτίας της στροφής των καταναλωτών προς το συσκευασμένο ελληνικό καφέ, αλλά και της υποχρεωτικής εφαρμογής συστημάτων ελέγχου ποιότητας (π.χ. HACCP). Πρόβλημα αναμένεται να αντιμετωπίσουν και κάποιες από τις μικρές επιχειρήσεις επεξεργασίας καφέ, καθώς και κάποιες από τις επιχειρήσεις που πραγματοποιούν εισαγωγές ωμού καφέ. Σημειώνεται ότι ο καφές αποτελεί ένα προϊόν το οποίο είναι αποκλειστικά εισαγόμενο. Εισάγεται είτε ωμός, οπότε και επεξεργάζεται από εγχώριες επιχειρήσεις ή επανεξάγεται ωμός, είτε επεξεργασμένος (συσκευασμένος ή χύμα και συσκευάζεται στην Ελλάδα). Εισαγωγές ωμού καφέ πραγματοποιούνται από όλες τις παραγωγικές χώρες καφέ στον κόσμο και κατά κύριο λόγο από τη Βραζιλία και την Ακτή του Ελεφαντοστού. Επεξεργασμένο καφέ εισάγει η Ελλάδα κυρίως από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και συγκεκριμένα από τη Γερμανία. Οι εξαγωγές καφέ κυμαίνονται σε χαμηλά επίπεδα. Αφορούν

την επανεξαγωγή ωμού καφέ (transit) και την εξαγωγή επεξεργασμένου ελληνικού καφέ, κυρίως σε χώρες με έντονο ελληνικό στοιχείο<sup>18</sup>.

## 2.2.6 ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΣΤΙΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΑΦΕ

Ο ελληνικός καφές αποτελεί τη μοναδική κατηγορία καφέ με πτωτική τάση (περίπου 1% ετησίως) καθ' όλη σχεδόν την εξεταζόμενη περίοδο. Ωστόσο ο ελληνικός καφές εξακολουθεί να αποτελεί το κύριο προτιμώμενο είδος καφέ από τους καταναλωτές με ετήσια κατανάλωση που ξεπερνά το 60% της συνολικής. Σύμφωνα με τα στοιχεία που παρουσιάζονται στη μελέτη της ICAP, η συνολική εγχώρια κατανάλωση ελληνικού καφέ ανήλθε την περασμένη χρονιά στους 14.550 τόνους έναντι 15.200 τόνων το 1993, καλύπτοντας έτσι το 62% και 71,7% της συνολικής κατανάλωσης αντίστοιχα. Αξίζει εδώ να επισημάνουμε ότι αυτή η κατηγορία καφέ παρουσιάζει μια ιδιαιτερότητα, καθώς σημαντικές ποσότητες του διακινούνται σε χύμα μορφή. Παρ' όλα αυτά τα τελευταία χρόνια παρατηρείται στροφή των καταναλωτών προς το συσκευασμένο ελληνικό καφέ, με αποτέλεσμα το 53,4% αυτού που καταναλώθηκε το 2001 να είναι συσκευασμένος, ενώ το 1993 το ποσοστό αυτό ανερχόταν στο 45,7%.

Ο ελληνικός καφές προτιμάται κυρίως από άτομα άνω των 35 ετών και είναι ιδιαίτερα αγαπητός στις μεγαλύτερες ηλικίες. Διαπιστώνεται ωστόσο μια υποκατάστασή του από άλλα είδη καφέ στις μικρότερες ηλικίες, κάτι που εξηγεί και την πτωτική του τάση. Πρόκειται για ένα προϊόν που βρίσκεται στο στάδιο της παρακμής στον κύκλο ζωής του. Οι εταιρίες προσπαθούν να ανακόψουν αυτή την παρακμή, έχοντας επιτύχει μια σταθεροποίηση, ενώ κάποιες προσπαθούν να επανατοποθετήσουν το προϊόν απευθυνόμενες σε μικρότερες ηλικίες.

Εκτιμάται ότι θα συνεχίσει τη φθίνουσα πορεία του και στο μέλλον έστω και σε πολύ μικρό ποσοστό ετησίως (μικρότερο του 1%)<sup>13</sup>.

- Ο στιγμιαίος καφές εμφάνισε την εξεταζόμενη περίοδο ανοδική τάση με εξαίρεση την τελευταία διετία, όπου παρουσίασε σταθερότητα όπως και ο ελληνικός καφές. Ειδικότερα, ο στιγμιαίος καφές παρουσιάζει αύξηση της κατανάλωσής του τους θερινούς μήνες οπότε και καταναλώνεται κατά κύριο λόγο κρύος (φραπέ). Η χρονική περίοδος Μάιος - Οκτώβριος είναι εκείνη όπου διαπιστώνεται σημαντική αυξητική τάση. Η μεγάλη κατανάλωση φραπέ αποτελεί ελληνικό φαινόμενο ενώ τους υπόλοιπους μήνες η κατανάλωση βρίσκεται σε μικρότερα επίπεδα.

Η αγορά του στιγμιαίου καφέ ανήλθε σε 5.000 τόνους την περασμένη χρονιά σημειώνοντας σημαντική διαχρονική άνοδο σε σχέση με το 1993 όπου είχε διαμορφωθεί στους 4.100 τόνους. Παράγοντες της αγοράς εκτιμούν ότι στο μέλλον ίσως αρχίσει μια πολύ μικρή μείωση στην κατανάλωσή του, με μεταφορά των προτιμήσεων κατά κύριο λόγο στον espresso. Οι νέοι τύποι αρωματικών στιγμιαίων καφέδων, οι οποίοι εμφανίστηκαν πρόσφατα και υποστηρίχθηκαν έντονα διαφημιστικά, αναμένεται να έχουν σημαντικότερη παρουσία και ίσως δώσουν μια νέα δυναμική στο χώρο του στιγμιαίου καφέ, ανακόπτοντας έτσι μια πιθανή



μείωση. Ο στιγμιαίος καφές θα παρουσιάσει σταθερότητα με πολύ μικρές αυξήσεις περίπου 1%-1,5% ετησίως<sup>9</sup>.

- Ο καφές φίλτρου εμφανίζει επίσης σταθερότητα τα τελευταία δύο χρόνια, ενώ παρουσίασε και αυτός ανοδικές τάσεις την εξεταζόμενη περίοδο. Καταναλώνεται κατά κύριο λόγο στο χώρο εργασίας, λόγω της εύκολης παρασκευής του. Η κατανάλωση του καφέ φίλτρου αναμένεται να συνεχίσει την ανοδική της πορεία και τα επόμενα χρόνια. Η άνοδος αυτή θα είναι αποτέλεσμα των αυξανόμενων προτιμήσεων των καταναλωτών για καφέ φίλτρου, καθώς και του σημαντικού ρόλου που αναμένεται να διαδραματίσουν νέοι τύποι αρωματικών καφέδων φίλτρου που εισήχθησαν πρόσφατα στην αγορά. Ο καφές φίλτρου εκτιμάται ότι θα παρουσιάσει αύξηση στην κατανάλωσή του κατά 2%-3% ετησίως.

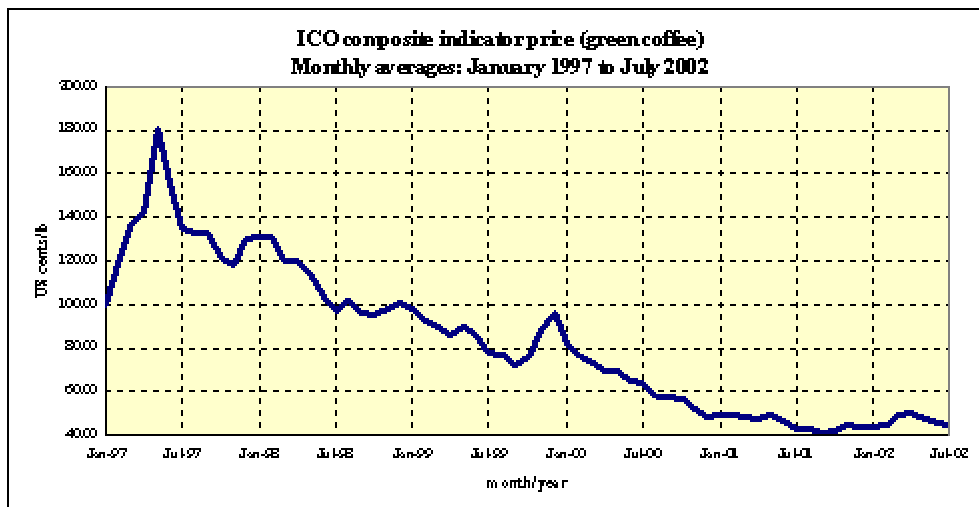
- Πολύ δυναμική παρουσία έχει ο καφές espresso, η κατανάλωση του οποίου αν και μικρή αυξάνεται με ρυθμούς πολύ μεγαλύτερους από τα υπόλοιπα είδη καφέ, ενώ παράγοντες της αγοράς εκτιμούν ότι ο συγκεκριμένος καφές θα καταλαμβάνει ολοένα και περισσότερο μερίδιο στη συνολική κατανάλωση καφέ.

Σήμερα ο καφές espresso καταναλώνεται κυρίως από άτομα νεαρής ηλικίας και κατά κανόνα σε χώρους μαζικής εστίασης, ενώ η κατανάλωση του espresso στο σπίτι βρίσκεται ακόμα σε πολύ χαμηλά επίπεδα και η τάση αυτή δεν αναμένεται να αλλάξει στο άμεσο μέλλον. Εκτιμάται ότι ο καφές espresso θα παρουσιάσει σημαντική αύξηση τα επόμενα 2-3 έτη με ετήσια ποσοστιαία άνοδο 15%-18%.

## **2.2.7 Ο ΚΑΦΕΣ ΣΕ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΕΠΙΠΕΔΟ**

### **Η ΚΡΙΣΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ**

1. Η βιομηχανία καφέ στις αναπτυγμένες χώρες θεωρείται ακμάζουσα και αδιαμφισβήτητη. Αλλά, αν και η βιομηχανία καφέ ανθίζει στις καταναλωτικά αναπτυγμένες χώρες, οι κατώτατες βασικές τιμές προκαλούν απέραντη δυσκολία στις χώρες όπου ο καφές είναι μια βασική οικονομική δραστηριότητα, καθώς επίσης και στους αγρότες που την παράγουν.
2. Στις αρχές της δεκαετίας του '90 τα κέρδη των χωρών που παρήγαγαν καφέ (εξαγωγές f.o.b) ήταν 10-12 δισεκατομμύρια δολάρια και η αξία των λιανικών πωλήσεων του καφέ, στις βιομηχανοποιημένες χώρες περίπου 30 δισεκατομμύρια δολάρια. Τώρα η αξία των λιανικών πωλήσεων υπερβαίνει τα 70 δισεκατομμύρια αλλά οι χώρες αυτές λαμβάνουν μόνο 5.5 δισεκατομμύρια. Οι τιμές στις παγκόσμιες αγορές, που υπολογίζονταν κατά μέσο όρο περίπου 120 σεντ/λίβρα στη δεκαετία του '80, είναι τώρα περίπου 50 σεντ/λίβρα, ο χαμηλότερος στην πραγματικότητα τα τελευταία 100 χρόνια. Η πτώση στις τιμές κατά τη διάρκεια των τελευταίων πέντε ετών είναι δραματική και αναπαρίσταται στην παρακάτω γραφική παράσταση. Η πτώση των κερδών είναι ιδιαίτερα σοβαρή για εκείνες τις χώρες όπως η Ουγκάντα όπου ο καφές παρέχει μια μεγάλη μερίδα (πάνω από το μισό σε αυτήν την περίπτωση) των εσόδων εξαγωγής<sup>10</sup>.



3. Αυτή η κατάσταση προκαλείται από τη δυσαναλογία μεταξύ της προμήθειας και της ζήτησης του καφέ. Η συνολική παραγωγή στο έτος 2001/02 καφέ (Οκτώβριος-Σεπτέμβριος) υπολογίζεται περίπου σε 113 εκατομμύριο σακιά (σακιά 60 κιλών), ενώ η παγκόσμια κατανάλωση είναι ακριβώς 106 εκατομμύριο σακιά. Επιπλέον, τα παγκόσμια αποθέματα ανέρχονται περίπου στα 40 εκατομμύρια σακιά. Η παραγωγή καφέ έχει αυξηθεί σε ένα μέσο ετήσιο ποσοστό 3,6%, αλλά η ζήτηση έχει αυξηθεί μόνο 1,5%. Η προέλευση αυτού του πλεονάσματος καφέ βρίσκεται στη γρήγορη επέκταση της παραγωγής στο Βιετνάμ και τις νέες φυτείες στη Βραζιλία, η οποία στην τρέχουσα χρονιά έχει μια συγκομιδή ρεκόρ<sup>17,18</sup>.

## ΣΥΝΕΠΕΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

4. Υπολογίζεται ότι 125 εκατομμύρια άνθρωποι είναι παγκοσμίως εξαρτώμενοι από τον καφέ και τα παράγωγα του. Αλλά δεδομένου ότι είναι μια χρόνια συγκομιδή δεν είναι εύκολο να μεταβούμε σε μια εναλλακτική λύση είναι οι τιμές πλησιάζουν στα σημερινά επίπεδα. Οι συνέπειες της τωρινής κατάστασης ποικίλλουν αλλά σε πολλές περιπτώσεις οι τιμές δεν καλύπτουν ούτε καν τις δαπάνες παραγωγής. Οι συνέπειες μπορούν να συνοψιστούν σε τρεις κατηγορίες:

**α.** Όπου το κόστος της παραγωγής είναι χαμηλό, οι τεχνολογίες αναπτύσσονται καλά και οι μεταβολές στα ποσοστά συναλλάγματος έχουν ευνοήσει τις εξαγωγές και οι αγρότες καφέ μπορούν ακόμα να επιβιώνουν. Αυτή είναι η περίπτωση της Βραζιλίας. Ακόμη και εδώ τα χαμηλά κέρδη είχαν μια δυσμενή συνέπεια στις αγροτικές οικονομίες από την άποψη της μειωμένης παραγωγικότητας των αγροτών και της αυξανόμενης ανεργίας.

**β.** Όπου ο καφές αντιπροσωπεύει ένα στοιχείο κερδοφορίας για ένα συντηρούμενο αγρόκτημα, σημαντικά λιγότερα χρήματα είναι διαθέσιμα για τις δαπάνες σε ιατρική, επικοινωνίες και εκπαίδευση. Αυτό είναι η περίπτωση της Αφρικής και μερικών ασιατικών χωρών.

γ. Όπου οι αγρότες εξαρτώνται κατά ένα μεγάλο μέρος από τον καφέ για το εισόδημα τους, συμπεριλαμβανομένης της αγοράς τροφίμων, οι αγρότες είτε είναι περισσότερο χρεωμένοι, είτε έχουν αναγκαστεί να εγκαταλείψουν τα αγροκτήματά τους, είτε να στραφούν σε εναλλακτικές καλλιέργειες. Οι εναλλακτικές για τους τελευταίους μπορούν να μειωθούν και μπορούν να περιλάβουν φάρμακα που έχουν δωθεί με συνταγή γιατρού όπως η Coca. Στο Βιετνάμ, υπάρχουν εκθέσεις που εμφανίζουν τους αγρότες να πωλούν τις εκτάσεις τους για να ξεχρεώσουν. Στη Γουατεμάλα, για τη συγκομιδή του 2001/02, το δυναμικό συγκομιδής έχει μειωθεί από 500.000 σε 250.000. Στην Κολομβία, οι φυτείες Coca βρίσκονται στις περιοχές καφέ. Οι αγρότες καφέ από το Μεξικό πεθαίνουν στην προσπάθεια να μπουν στις ΗΠΑ παράνομα αφού έχουν εγκαταλείψει τα αγροκτήματά τους, και οι χρεωμένοι καλλιεργητές καφέ αυτοκτονούν στην Ινδία. Γενικώς η κατάσταση υποκινεί την αποδημία στις πόλεις και στις βιομηχανοποιημένες χώρες.

## **ΜΙΑ ΑΠΕΙΛΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ**

5. Ο διεθνής οργανισμός καφέ (ICO) υπάρχει για να εφαρμόζει τη διεθνή συμφωνία καφέ, ένας από τους στόχους της οποίας είναι να ενθαρρυνθούν τα μέλη του για να αναπτυχθεί μια βιώσιμη οικονομία του καφέ. Ο ICO αναγνωρίζει ότι η βιώσιμη ανάπτυξη έχει μια οικονομική και κοινωνική καθώς επίσης και περιβαλλοντική διάσταση. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η έξοδος από τις αγροτικές περιοχές αλλά και η αυξανόμενη φτώχεια στις περιοχές παραγωγής καφέ, που προκαλούνται από την κρίση στις τρέχουσες τιμές, θέτουν μια πραγματική και εκτεταμένη απειλή στη βιώσιμη ανάπτυξη.
6. Στη σύνοδο κορυφής της χιλιετίας των Ηνωμένων Εθνών τον Σεπτέμβριο του 2000, τα κράτη μελών υιοθέτησαν μια σειρά στόχων ανάπτυξης για τη μείωση της αναλογίας των ανθρώπων που ζουν με λιγότερο από 1\$ ανά ημέρα στο μισό επίπεδο του 1990 μέχρι το 2015.
7. Αλλά σύμφωνα με τη παγκόσμια εξελισσόμενη οικονομία του 2002, και την ετήσια έκθεση ανάπτυξης της παγκόσμιας τράπεζας σχετικά με την ανάπτυξη της εξωτερικής χρηματοδότησης των χωρών, τα ποσοστά αύξησης σε πολλές φτωχές χώρες θα είναι πάραυτα χαμηλά για τη ραγδαία μείωση της φτώχειας. "Πολλές φτωχές χώρες έχουν βελτιώσει τις πολιτικές, τα ιδρύματα και την απόδοσή τους στην προηγούμενη δεκαετία. Επειδή η ενίσχυση όλο και περισσότερο διοχετεύεται σε αυτές τις χώρες, είναι αποτελεσματικότερη σήμερα από ποτέ, "λέει ο οικονομολόγος Nicholas Stern της παγκόσμιας τράπεζας. "Αλλά ακόμα και οι επιτυχείς φτωχές χώρες βλάπτονται από τη χαμηλότερη παγκόσμια αύξηση, τις δυσμενείς τάσεις στις τιμές προϊόντων, και τη μειωμένη βοήθεια." Σύμφωνα με την έκθεση, η παγκόσμια οικονομική επιβράδυνση είναι εξαιρετικά βαθιά και ευρεία, και

οι χώρες οι οποίες είναι εξαρτώμενες από τις εξαγωγές προϊόντων όπως ο καφές έχουν χτυπηθεί σκληρά.

## **ΣΥΝΕΠΕΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ**

8. Αν και οι καταναλωτές θα ανέμεναν να ωφεληθούν από τις χαμηλές τιμές αυτό δεν συμβαίνει στην περίπτωση του καφέ. Αρχικά, το ποσό που αναλογεί στον αγρότη από τη λιανική τιμή πωλήσεων ενός φλιτζανιού του καφέ σε ένα κατάστημα καφέ είναι πιθανώς λιγότερο από 2%, Αφετέρου, οι υπερβολικά χαμηλές τιμές οδηγούν σε χαμηλότερη ποιότητα. Ένα παράδειγμα είναι ο αγρότης που πληρώνει κανονικά τις θεριστικές μηχανές για την συγκομιδή των δέντρων καφέ τρεις φορές κατά τη διάρκεια μιας εποχής συγκομιδής προκειμένου να επιλεχτούν τα ώριμα κεράσια και τώρα τις στέλνει μία φορά μόνο και μαζεύει τους άγουρους και παραγινωμένους σπόρους μαζί με τους ώριμους. Άλλο είναι το γεγονός ότι οι υπερεκτιμημένοι ήπιοι Arabica καφέδες παράγονται συνήθως σε ένα υψηλότερο κόστος από τους φυσικούς Arabicas ή Robustas έτσι το ποσοστό των πρώτων μειώνεται στα μίγματα αφού οι αγρότες το βρίσκουν όλο και πιο δύσκολο να παραμείνουν στην παραγωγή τους.

## **ΤΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΙ;**

9. Ο ICO είναι μια διακυβερνητική οργάνωση που ιδρύθηκε από τα Ηνωμένα Έθνη το 1962 και συμπεριλαμβάνει τις παράγουσες και καταναλούσες χώρες μέλη. Υπάρχει συγκεκριμένα για να εξετάζει τα προβλήματα και τα ζητήματα του καφέ παγκοσμίως λαμβάνοντας υπόψη τις αναπτυξιακές επιπτώσεις του καφέ και την εξαιρετική οικονομική σημασία του.
10. Στα πλαίσια της διεθνούς συμφωνίας 2001 για τον καφέ, που έλαβε ισχύ την 1η Οκτωβρίου 2001, ο ICO έχει προσδιορίσει διάφορους τρόπους και στον ανεφοδιασμό και στη ζήτηση, όπου η κρίση καφέ μπορεί να εξεταστεί μέσω της διεθνούς συνεργασίας για να δημιουργήσει μια υγιέστερη ισορροπία μεταξύ του ανεφοδιασμού και της ζήτησης χωρίς τη ρύθμιση της ίδια της αγοράς.

**• στην πλευρά ανεφοδιασμού αυτοί είναι:**

### **Ποιοτική βελτίωση**

11. Τον Φεβρουάριο του 2002 ο ICO εισήγαγε ένα νέο παγκόσμιο πρόγραμμα ποιοτικής βελτίωσης καφέ (CQP) για να εφαρμοστεί την 1η Οκτωβρίου

2002. Αυτό θέτει τα ελάχιστα πρότυπα βαθμολόγησης και τη μέγιστη περιεκτικότητα υγρασίας για τις εξαγωγές καφέ. Ο καταναλωτής θα ωφεληθεί από τα υψηλότερα γενικά ποιοτικά πρότυπα στα μίγματα καφέ και οι παραγωγοί από τη μείωση του τρέχοντος πλεονάσματος μέσω της αποβολής από την αγορά των εκτός προτύπων καφέ. Οι κυβερνήσεις και το εμπόριο καφέ μπορούν να παίξουν το ρόλο τους στην υποστήριξη και την εφαρμογή αυτού του προγράμματος, το οποίο πρέπει να συμβαδίζει με το μακροπρόθεσμο συμφέρον τους.

### **Διαφοροποίηση**

12. Όπου είναι δυνατόν ενθαρρύνοντας την ενέργεια να διαφοροποιηθούν οι αγρότες πέρα από τον καφέ, ασκώντας πρόσθετες ή εναλλακτικές δραστηριότητες και παράγοντας προϊόντα καφέ μεγαλύτερης κατάταξης. Ένα τέτοιο πρόγραμμα χρειάζεται την υποστήριξη από τις κυβερνήσεις και άλλους δότες.

### **Έλεγχος παραγωγής**

13. Ο ICO θα ενεργήσει ως κέντρο για τις πληροφορίες και τα προγράμματα παραγωγής χωρών μελών έτσι ώστε τέτοια προγράμματα να αποθαρρύνονται εάν είναι πιθανό να οδηγήσουν σε ανισορροπία. Επιπλέον ο ICO θα εξασφαλίσει ότι τα πολύπλευρα και διμερή ιδρύματα δοτών είναι ενημερωμένα για την ισορροπία του καφέ προκειμένου να αποφευχθούν τα ακατάλληλα προγράμματα.

• **στην πλευρά ζήτησης είναι:**

### **Προώθηση**

14. Ο ICO θα επιδιώξει να επενδύσει στις ιδιαίτερα αποτελεσματικές δραστηριότητες προώθησης σε νέες αγορές, όπως η Κίνα και η Ρωσία, και να προάγει την κατανάλωση καφέ ιδιαίτερα σε συνεργασία με τον ιδιωτικό τομέα, τις παράγουσες χώρες, καθώς επίσης και τις νέες και υπάρχουσες αγορές.

### **Φραγμοί στο εμπόριο**

15. Στα πλαίσια των διαπραγματεύσεων του WTO η επιδίωξη της αποβολής του δασμολογίου και άλλων φραγμών για όλες τις μορφές του καφέ, μαζί με εκείνους που έχουν επιπτώσεις σε όλα τα γεωργικά προϊόντα που παράγονται στις ανεπτυγμένες χώρες.

## Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ

16. Η διεθνής συμφωνία καφέ ως συμφωνία προϊόντων, συχνά συνδέεται με το διακανονισμό της τιμής χρησιμοποιώντας τις ποσοστώσεις εξαγωγής ή τα προσωρινά αποθέματα. Εντούτοις, τέτοιοι μηχανισμοί δεν έχουν τεθεί σε λειτουργία από τον Ιούλιο του 1989 και ο ICO εργάζεται σήμερα για να ενθαρρύνει τη διεθνή συνεργασία στα ζητήματα καφέ και τους τρόπους προκειμένου να μην επεμβαίνουν άμεσα στην αγορά. Ένας από τους βασικούς στόχους της διεθνούς συμφωνίας καφέ είναι αυτός της ενθάρρυνσης των μελών για να αναπτυχθεί μια βιώσιμη οικονομία στον καφέ και να συμπίπτει με τους στόχους της παγκόσμιας συνόδου κορυφής για μια βιώσιμη οικονομική ανάπτυξη και εξόντωση της φτώχειας. Στην πραγματικότητα οι στόχοι της νέας συμφωνίας του 2001 προσανατολίζονται πάρα πολύ στην ανάπτυξη και η αναγνώριση αυτού από άλλες πολύπλευρες οργανώσεις θα ήταν πολύ χρήσιμη. Η ειδική σημασία του τομέα του καφέ στην οικονομική ανάπτυξη της παραγωγής των χωρών πρέπει να γίνει κατανοητή ευρύτερα, σε συνδυασμό με το συμπέρασμα πως ο ICO πρέπει να συμβουλευεί τακτικά όσον αφορά τα έργα και τα προγράμματα που εξετάζουν ή που έχουν επιπτώσεις στον τομέα του καφέ σε τέτοιες χώρες ή συνολικά. Στον καφέ, που παραμένει σημαντικός για έναν ουσιαστικό αριθμό αναπτυσσόμενων χωρών συμπεριλαμβανομένων των LDC, το ICO πρέπει να αναγνωριστεί ως ένα θεμελιώδες όργανο για τη συνεργασία και το συντονισμό στην πορεία προς τη βιώσιμη ανάπτυξη. Παρακάτω παρατίθενται στοιχεία από τον ICO τα οποία αφορούν χώρες μέλη του οργανισμού αλλά και αρκετές οι οποίες δεν είναι μέλη. Επίσης δίνονται και στοιχεία για την παγκόσμια αγορά ποτών και ροφημάτων.

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΟΝ ΟΓΚΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 1997 - 2001					
Κατηγορία	1996/97	1997/98	1998/99	1999/00	2000/01(Π)
Μπύρα	2.3%	0.9%	4.8%	2.3%	1.7%
Εμφιαλωμένο νερό	8.5%	8.6%	11.2%	9.5%	9.4%
Ανθρακούχα αναψυκτικά	5.3%	4.5%	2.0%	2.4%	1.9%
<b>Καφές</b>	-1.2%	1.5%	2.1%	2.2%	1.8%
Αλκοολούχα ποτά	1.3%	1.6%	2.4%	3.3%	0.5%
Χυμοί	1.4%	1.3%	1.5%	1.2%	1.3%
Γάλα	0.5%	1.1%	0.8%	-2.6%	-0.5%
Τσάι	3.6%	6.9%	0.8%	-0.4%	1.0%
Κρασί	<u>0.1%</u>	<u>1.7%</u>	<u>1.7%</u>	<u>1.2%</u>	<u>0.4%</u>
<b>Υποσύνολο</b>	<b>2.6%</b>	<b>3.6%</b>	<b>2.6%</b>	<b>1.4%</b>	<b>1.9%</b>
Άλλα	<u>1.0%</u>	<u>0.6%</u>	<u>1.0%</u>	<u>1.3%</u>	<u>1.1%</u>
<b>Σύνολο*</b>	<b>1.4%</b>	<b>1.3%</b>	<b>1.4%</b>	<b>1.3%</b>	<b>1.3%</b>

\*Περιλαμβάνει όλων των ειδών τα ροφήματα και πόσιμα, εμπορικά και μη.  
(Π) Προκαταρκτικά  
Πηγή: Beverage Marketing Corporation



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	εσωτερική κατανάλωση εξαγόντων μελών ανά χρονιά συγκομιδής (σακιά των 60 κιλών)	Συνολική παραγωγή εξαγόντων μελών ανά χρονιά συγκομιδής (σακιά των 60 κιλών)	Εξαγωγές εξαγόντων μελών ανά χρονιά συγκομιδής (σακιά των 60 κιλών)	Συνολικά αποθέματα αρχής εξαγόντων μελών ανά χρονιά συγκομιδής (σακιά των 60 κιλών)	Εξαγωγή παραγωγή εξαγόντων μελών ανά χρονιά συγκομιδής (σακιά των 60 κιλών)
ΧΩΡΕΣ	2001	2001	2001	2001	2001
Ανγκόλα	30.000	31.000	10.690	15.000	1.000
Μπενίν	0	0	0	0	0
Βολιβία	60.000	124.000	63.808	6.000	64.000
Βραζιλία	13.600.000	34.300.000	24.015.923	10.653.868	20.700.000
Μπουρουντί	2.000	217.000	214.716	9.044	215.000
Καμερούν	69.000	1.200.000	616.510	10.833	1.131.000
Κεντ. Αφρικανική Δημ.	10.026	75.000	100.260	42.988	64.974
Κολομβία	1.400.000	11.950.000	10.625.441	1.790.000	10.550.000
Ομοσπ.Δημ. Του Κονγκό	200.000	333.000	133.197	18.000	133.000
Δημοκρ. Του Κονγκό	3.000	3.000	0	0	0
Κόστα Ρίκα	284.000	2.165.000	1.880.700	204.861	1.881.000
Ακτή του Ελεφαντοστού	316.667	3.447.000	3.129.909	298.000	3.130.333
Κούβα	220.000	249.000	91.974	129.600	29.000
Δομινικανή Δημοκρατία	340.198	432.000	87.114	350.000	91.802
Εκουαδόρ	200.000	893.000	712.834	55.000	693.000
Ελ Σαλβαδόρ	153.300	1.630.000	1.472.566	321.000	1.476.700
Ισημερινή Γουινέα	0	0	0	0	0
Αιθιοπία	1.833.000	3.756.000	1.939.240	2.083.000	1.923.000
Γκαμπόν	300	1.000	522	0	700
Γκάνα	1.000	17.000	16.316	21.000	16.000
Γουατεμάλα	300.000	3.605.000	3.329.960	110.000	3.305.000
Γουινέα	50.000	100.000	47.011	56.000	50.000
Αϊτή	340.000	401.000	60.591	25.000	61.000
Ονδούρα	200.000	3.036.000	2.617.049	36.140	2.836.000
Ινδία	1.134.000	4.942.000	3.412.873	258.000	3.808.000
Ινδονησία	1.666.667	7.651.000	6.083.256	277.000	5.984.333
Τζαμάικα	10.000	48.000	27.747	16.502	38.000
Κένυα	50.000	963.000	765.088	130.346	913.000
Λιβηρία	5.000	5.000	0	0	0
Μαδαγασκάρη	128.400	147.000	74.241	84.000	18.600
Μαλάουι	1.000	60.000	59.390	3.000	59.000
Μεξικό	1.500.000	4.325.000	3.017.827	354.000	2.825.000
Νικαράγουα	180.604	1.035.000	920.141	81.243	854.396
Νιγηρία	40.000	41.000	850	0	1.000
Παναμάς	67.000	160.000	77.939	75.000	93.000
Παπούα Νέα	1.548	1.041.000	1.073.166	93.622	1.039.452

Γουινέα					
Παραγουάη	20.000	31.000	11.000	136.000	11.000
Περού	120.000	2.747.000	2.635.633	214.162	2.627.000
Φιλιππίνες	821.000	759.000	5.682	882.000	0
Ρουάντα	2.000	307.000	304.678	0	305.000
Σιέρρα Λεόνε	5.000	20.000	14.790	17.000	15.000
Σρί Λάνκα	30.000	31.000	538	25.000	1.000
Τανζανία	15.000	677.000	662.159	66.000	662.000
Ταϊλάνδη	500.000	604.000	103.924	124.000	104.000
Τόγκο	2.000	116.000	113.881	34.000	114.000
Τρινιντάτ και Τομπάκο	14.000	14.000	453	0	0
Ουγκάντα	150.000	3.250.000	3.153.157	510.000	3.100.000
Βενεζουέλα	690.000	768.000	78.404	428.000	78.000
Βιετνάμ	500.000	12.250.000	11.965.711	500.000	11.750.000
Ζάμπια	600	96.000	94.550	0	95.400
Ζιμπάμπουε	4.000	115.000	110.714	10.000	111.000
<b>ΣΥΝΟΛΑ</b>	<b>27.272.311</b>	<b>110.170.001</b>	<b>85.936.124</b>	<b>20.556.210</b>	<b>82.961.691</b>

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΤΟΥ ΙΣΟ ΠΡΟΣ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥΣ						
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2002						
(Σακιά των 60 κιλών)						
Ημερομηνία		1-Οκτ-02	1-Ιαν-01		1-Οκτ-02	1-Ιαν-01
	1-Δεκ-02	έως 1-Δεκ-02	έως 1-Δεκ-02	1-Δεκ-01	έως 1-Δεκ-01	έως 1-Δεκ-02
<b>Σύνολο</b>	<b>7.249.453</b>	<b>21.798.118</b>	<b>88.624.621</b>	<b>6.828.977</b>	<b>20.980.585</b>	<b>90.296.223</b>
<i>Κολομβιανές ποικιλίες</i>	<i>1.364.329</i>	<i>3.510.380</i>	<i>11.443.192</i>	<i>1.363.026</i>	<i>4.046.923</i>	<i>11.892.374</i>
Κολομβία	1.268.436	3.241.902	10.273.530	1.216.914	3.593.813	9.943.630
Κένυα	26.439	130.354	682.970	59.718	218.864	1.082.582
Τανζανία	69.454	138.124	486.692	86.394	234.246	866.162
<i>Άλλες ποικιλίες</i>	<i>1.170.395</i>	<i>3.585.765</i>	<i>21.926.733</i>	<i>1.425.206</i>	<i>3.747.734</i>	<i>24.341.004</i>
Βολιβία	8.134	28.353	79.438	3.960	16.466	69.555
Μπουρούντι	46.427	138.940	288.607	31.200	100.500	301.405
Κόστα Ρίκα	78.988	266.710	1.806.520	129.622	340.890	2.018.297
Κούβα	29.000	33.800	67.820	38.100	52.500	108.626
Δομινικανή Δημοκρατία	3.755	5.784	111.066	6.058	8.888	94.776
Εκουαδόρ	52.773	177.233	534.896	51.782	208.925	756.376
Ελ Σαλβαδόρ	61.712	162.845	1.533.131	56.219	102.280	1.532.914
Γουατεμάλα	211.421	513.254	3.491.328	179.914	351.886	4.110.378
Αιτή	4.000	19.000	58.888	2.033	13.646	86.011
Ονδούρα	101.948	222.932	2.711.260	115.725	128.721	2.391.613
Ινδία	123.000	370.611	3.357.581	120.582	425.903	3.728.814
Τζαμάικα	1.357	4.315	26.305	1.311	5.757	28.213
Μαλάουι	3.613	13.002	43.970	4.011	21.722	63.712

Μεξικό	108.929	318.537	2.644.644	308.787	567.297	3.333.166
Νικαράγουα	38.338	118.764	955.402	25.532	83.503	1.364.592
Παναμάς	11.000	20.557	86.996	6.500	11.500	56.933
Παπούα Νέα Γουινέα	57.000	286.795	1.046.423	56.133	266.250	1.095.411
Περού	204.000	792.333	2.560.333	254.983	918.446	2.662.796
Ρουάντα	10.000	45.000	260.460	10.560	58.860	299.783
Βενεζουέλα	0	0	78.404	0	0	25.934
Ζάμπια	10.000	28.000	82.632	15.458	40.558	112.142
Ζιμπάμπουε	5.000	19.000	100.629	6.736	23.236	99.557
<b>ΦυσικοίΒραζιλιάνκοι</b>	<b>2.908.514</b>	<b>9.138.162</b>	<b>29.979.829</b>	<b>1.755.139</b>	<b>7.085.170</b>	<b>24.559.467</b>
Βραζιλία	2.791.486	8.763.826	27.914.151	1.674.062	6.826.272	23.172.405
Αιθιοπία	116.028	372.336	2.054.678	80.077	256.898	1.376.062
Παραγουάη	1.000	2.000	11.000	1.000	2.000	11.000
<b>Robustas</b>	<b>1.806.215</b>	<b>5.563.811</b>	<b>25.274.867</b>	<b>2.285.606</b>	<b>6.100.758</b>	<b>29.503.378</b>
Αγκόλα	1.485	1.785	9.345	900	2.400	14.250
Ομοσπ. Δημοκρατία του Κονγκό	17.000	61.000	159.702	10.233	34.495	169.548
Γκάνας	2.000	6.000	17.656	1.799	4.660	31.512
Γουινέα	9.000	19.000	39.564	10.344	26.447	77.350
Ινδονησία	299.000	1.207.000	6.161.240	337.147	1.337.570	5.394.235
Νιγηρία	0	0	522	322	328	4.966
<b>OAMCAF</b>	<b>111.000</b>	<b>393.329</b>	<b>3.609.551</b>	<b>178.043</b>	<b>851.589</b>	<b>5.675.758</b>
Μπενίν	0	0	0	0	0	0
Καμερούν	8.000	84.680	620.889	4.270	80.301	1.125.159
Δημοκρατία Κεντρικής Αφρικής	6.000	14.000	107.035	927	7.225	94.164
Δημοκρατία του Κονγκό	0	0	0	0	0	0
Ακτή του Ελεφαντοστού	72.000	204.000	2.628.017	156.155	705.892	4.173.829
Ισημερινή Γουινέα	0	0	0	0	0	0
Γκαμπόν	0	0	250	0	272	2.024
Μαδαγασκάρη	19.000	76.183	152.262	5.420	30.650	87.257
Τόγκο	6.000	14.466	101.098	11.271	27.249	193.325
Φίλιππίνες	685	1.604	7.008	363	882	3.014
Σιέρα Λεόνε	1.000	6.000	20.374	416	416	1.773
Σρι Λάνκα	0	0	515	20	23	3.110
Ταϊλάνδη	1.000	12.833	92.454	5.100	24.303	1.122.094
Τρινιντάτ και Τομπάκο	0	0	318	55	135	477
Ουγκάντα	305.178	790.251	3.360.007	275.101	583.401	3.059.763
Βιετνάμ	1.058.867	3.065.009	11.796.611	1.465.763	3.234.109	13.945.528

Μηνιαίοι μέσοι όροι δεικτών τιμών του ICO σε δολάρια (\$) ανά λίβρα												
Βραζιλιάνικα και άλλα φυσικά γκρούπ												
Χρονιά	Ιανουάριος	Φεβρουάριος	Μάρτιος	Απρίλιος	Μάιος	Ιούνιος	Ιούλιος	Αύγουστος	Σεπτέμβριος	Οκτώβριος	Νοέμβριος	Δεκέμβριος
1983	140,73	142,29	142,02	140,86	141,51	142,81	142,51	138,70	136,65	145,31	146,88	152,76
1984	155,15	155,38	152,82	149,80	145,91	149,45	146,99	150,62	151,55	147,63	144,93	145,59
1985	152,10	157,25	155,56	146,33	143,84	136,71	130,81	133,25	139,03	150,27	174,28	201,70
1986	303,42	276,26	286,68	288,55	280,24	229,10	183,40	190,43	210,36	187,89	175,58	162,40
1987	119,75	114,42	97,41	101,68	111,96	98,34	89,95	91,40	100,67	111,68	122,05	117,09
1988	117,35	130,40	126,21	123,30	121,02	122,81	120,01	111,89	118,79	115,65	118,53	136,11
1989	145,29	128,72	128,06	131,45	128,94	115,02	78,75	67,32	67,75	60,32	65,53	67,93
1990	70,36	77,59	86,17	87,45	86,31	82,94	78,94	90,25	92,20	85,78	77,46	80,17
1991	75,59	79,39	83,83	81,58	75,56	72,44	69,24	68,15	75,08	65,91	66,03	62,14
1992	62,03	58,05	59,60	54,94	51,11	49,08	48,53	46,40	49,43	59,64	64,64	74,39
1993	67,13	66,34	62,60	54,92	57,26	55,70	65,76	73,25	75,58	71,65	74,20	74,51
1994	71,42	80,14	84,72	87,14	118,37	136,43	211,81	192,38	212,73	191,21	172,83	159,73
1995	162,81	161,07	171,48	166,54	161,72	145,22	139,68	149,54	130,26	127,23	125,33	110,46
1996	127,54	144,05	140,99	132,92	134,76	125,44	106,93	108,28	103,10	105,77	103,76	103,71
1997	127,28	160,21	179,75	183,73	209,62	184,21	158,52	158,25	167,77	152,12	149,07	171,12
1998	179,83	177,78	154,84	141,11	124,89	104,09	96,22	101,92	92,76	91,32	96,67	100,28
1999	99,43	91,72	88,90	86,14	96,29	91,69	78,13	76,67	70,43	78,74	98,41	109,47
2000	97,68	91,51	89,93	86,46	87,23	78,32	79,89	70,57	71,14	72,28	68,95	64,39
2001	62,38	62,50	60,35	55,11	57,19	51,86	46,43	46,49	42,42	38,63	42,82	42,21
2002	43,14	43,17	48,70	49,70	45,39	43,00	43,31	40,18	44,53	46,08	49,25	46,55
Κολομβιανά και Αραβικά "μαλακά" γκρούπ												
Χρονιά	Ιανουάριος	Φεβρουάριος	Μάρτιος	Απρίλιος	Μάιος	Ιούνιος	Ιούλιος	Αύγουστος	Σεπτέμβριος	Οκτώβριος	Νοέμβριος	Δεκέμβριος
1983	143,23	142,82	137,85	136,20	137,02	136,15	0,00	0,00	0,00	0,00	148,10	151,48
1984	150,43	148,45	149,69	151,19	152,34	150,94	147,79	146,14	146,34	141,08	142,21	141,38
1985	146,03	149,00	146,88	144,85	0,00	148,07	0,00	0,00	147,56	151,94	165,82	202,69
1986	263,77	248,24	252,93	241,95	237,45	215,44	191,36	194,05	211,11	207,62	206,69	169,86

1987	158,83	148,81	117,59	111,85	119,98	118,02	112,52	111,24	114,12	121,55	0,00	0,00
1988	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1989	0,00	0,00	149,17	151,05	146,65	134,16	94,41	83,15	83,25	74,10	77,34	78,13
1990	82,07	91,55	103,24	101,79	99,14	96,01	92,45	103,30	102,21	97,20	92,38	97,06
1991	91,55	94,21	99,36	97,27	91,51	90,18	88,02	88,09	91,95	82,88	82,43	79,70
1992	78,40	71,75	73,67	69,55	64,93	64,10	62,50	56,49	56,18	64,77	71,72	81,52
1993	71,61	72,45	67,07	59,77	67,35	68,13	76,40	84,18	86,58	83,02	85,56	87,33
1994	85,85	93,04	93,23	97,53	133,90	151,85	222,75	210,61	231,52	206,07	186,96	173,94
1995	177,23	175,07	185,75	180,30	177,18	170,89	157,22	163,21	141,49	132,08	129,09	110,47
1996	119,08	134,94	130,60	134,31	142,56	133,25	135,39	137,68	123,30	127,77	129,41	126,41
1997	146,18	188,62	212,96	199,22	318,50	227,15	190,57	193,46	196,29	169,40	161,38	183,32
1998	184,21	190,59	166,07	158,17	146,33	135,83	125,03	129,45	117,56	115,01	121,74	123,96
1999	123,07	116,92	117,05	114,02	123,95	121,45	107,05	105,28	97,77	103,69	126,76	140,35
2000	130,13	124,73	119,51	112,67	110,31	100,30	101,67	91,87	89,98	90,25	84,01	75,81
2001	75,33	76,70	76,94	78,25	80,92	74,38	69,70	73,50	68,80	62,88	64,89	62,33
2002	62,51	62,67	68,27	69,76	65,95	62,94	60,60	58,10	64,15	67,92	70,70	65,38
<b>Σύνθετος δείκτης τιμών</b>												
<b>Χρονιά</b>	<b>Ιανουάριος</b>	<b>Φεβρουάριος</b>	<b>Μάρτιος</b>	<b>Απρίλιος</b>	<b>Μάιος</b>	<b>Ιούνιος</b>	<b>Ιούλιος</b>	<b>Αύγουστος</b>	<b>Σεπτέμβριος</b>	<b>Οκτώβριος</b>	<b>Νοέμβριος</b>	<b>Δεκέμβριος</b>
1983	127,24	124,35	123,14	123,00	125,82	123,80	124,20	124,93	127,11	135,52	136,95	139,72
1984	138,32	141,11	143,18	143,89	148,36	145,43	141,01	143,13	141,85	135,99	138,14	133,89
1985	135,46	133,30	132,36	132,02	131,87	131,04	120,68	119,96	118,78	125,93	140,91	174,84
1986	204,02	195,11	204,23	191,73	176,92	151,14	149,12	154,38	181,45	163,21	149,42	130,41
1987	118,39	115,52	100,81	104,33	111,45	101,59	96,17	98,38	104,93	111,45	115,53	115,14
1988	115,07	120,76	117,75	116,31	116,35	118,72	113,65	107,11	113,80	113,92	114,03	124,06
1989	126,69	118,04	117,36	117,55	115,89	104,52	76,67	69,05	69,23	61,10	62,07	61,90
1990	62,75	67,01	75,25	75,34	73,30	69,91	68,36	74,10	75,55	73,89	70,10	72,83
1991	69,38	70,55	72,47	71,45	67,47	65,58	64,31	63,34	66,86	62,83	64,30	63,07
1992	61,12	55,51	56,48	53,64	49,27	48,13	48,70	45,89	47,11	52,88	57,49	64,00
1993	58,14	57,32	54,76	51,38	54,18	54,54	60,61	67,69	71,64	67,78	70,03	71,50
1994	69,17	72,37	76,11	81,19	108,42	127,91	191,44	181,53	202,39	185,64	168,12	149,14

<b>1995</b>	152,08	152,24	162,73	159,59	155,96	141,66	132,71	141,70	124,76	120,02	117,99	99,57
<b>1996</b>	100,33	110,50	105,89	107,09	110,24	105,79	99,97	102,73	96,52	98,56	97,14	90,04
<b>1997</b>	100,03	121,89	137,47	142,20	180,44	155,38	135,04	132,63	132,51	121,09	118,16	130,02
<b>1998</b>	130,61	130,78	119,93	119,66	114,23	103,84	97,32	101,25	95,82	95,01	98,26	100,73
<b>1999</b>	97,63	92,36	89,41	85,72	89,51	86,41	78,21	77,22	71,94	76,36	88,22	95,63
<b>2000</b>	82,15	76,15	73,49	69,53	69,23	64,56	64,09	57,59	57,31	56,40	52,18	48,27
<b>2001</b>	49,19	49,39	48,52	47,31	49,38	46,54	43,07	42,77	41,17	42,21	44,24	43,36
<b>2002</b>	43,46	44,30	49,49	50,19	47,30	45,56	44,70	42,79	47,96	50,79	54,69	51,68
<b>Άλλα Αραβικά "μαλακά" γκρούπ</b>												
<b>Χρονιά</b>	<b>Ιανουάριος</b>	<b>Φεβρουάριος</b>	<b>Μάρτιος</b>	<b>Απρίλιος</b>	<b>Μάιος</b>	<b>Ιούνιος</b>	<b>Ιούλιος</b>	<b>Αύγουστος</b>	<b>Σεπτέμβριος</b>	<b>Οκτώβριος</b>	<b>Νοέμβριος</b>	<b>Δεκέμβριος</b>
<b>1983</b>	129,96	126,93	125,04	124,76	128,47	127,33	128,34	129,54	132,31	140,73	144,56	146,66
<b>1984</b>	143,71	145,91	148,32	150,21	150,25	147,30	144,11	145,70	142,23	136,87	140,21	140,80
<b>1985</b>	145,39	144,08	141,88	141,47	142,69	141,89	135,07	133,48	133,48	140,51	155,65	196,96
<b>1986</b>	237,87	228,19	239,60	226,04	211,34	177,08	172,31	173,86	199,50	177,59	156,69	136,23
<b>1987</b>	123,53	120,96	103,77	107,55	117,30	105,12	99,90	102,19	110,52	119,38	126,34	126,88
<b>1988</b>	128,02	138,54	136,55	136,42	138,65	143,93	141,97	132,57	137,85	133,73	135,39	147,63
<b>1989</b>	152,13	139,95	140,31	143,88	140,37	125,32	88,09	78,51	78,42	68,65	70,87	72,47
<b>1990</b>	76,02	83,95	94,73	94,71	92,97	89,15	86,65	94,43	95,39	91,58	84,72	89,18
<b>1991</b>	85,93	89,21	93,56	91,96	87,88	85,78	83,24	81,77	87,06	79,77	78,20	75,35
<b>1992</b>	73,41	68,45	70,37	65,92	60,86	59,09	58,20	52,93	53,23	61,57	67,31	77,19
<b>1993</b>	69,39	67,65	63,62	57,87	62,18	62,50	71,81	76,92	80,77	76,64	78,60	81,19
<b>1994</b>	78,95	83,93	87,06	90,57	121,88	143,43	218,89	200,44	222,00	201,85	182,91	168,54
<b>1995</b>	172,62	169,79	179,43	174,40	171,01	154,49	145,66	153,21	134,46	127,27	125,25	106,24
<b>1996</b>	110,65	124,09	120,84	123,50	129,27	125,46	122,47	126,22	118,70	124,20	124,07	117,02
<b>1997</b>	132,86	168,37	194,70	206,99	267,27	222,02	190,41	190,80	189,87	167,66	160,27	177,44
<b>1998</b>	177,80	178,18	157,65	150,35	137,72	124,93	117,60	123,21	111,85	109,72	116,37	117,39
<b>1999</b>	112,96	105,48	105,39	102,11	111,07	107,21	94,85	91,37	84,31	94,20	113,38	124,46
<b>2000</b>	111,11	103,44	100,73	94,61	94,15	86,44	87,35	76,92	75,78	76,66	71,54	66,16
<b>2001</b>	65,98	67,19	66,50	66,13	69,22	63,90	58,72	59,72	58,07	56,40	58,85	56,72
<b>2002</b>	58,25	59,12	64,47	65,43	61,40	58,57	56,48	54,27	60,67	65,73	69,87	64,16



Robustas Γκρούπ												
Χρονιά	Ιανουάριος	Φεβρουάριος	Μάρτιος	Απρίλιος	Μάϊος	Ιούνιος	Ιούλιος	Αύγουστος	Σεπτέμβριος	Οκτώβριος	Νοέμβριος	Δεκέμβριος
1983	124,51	121,77	121,23	121,23	123,16	120,25	120,06	120,32	121,91	130,30	129,34	132,77
1984	132,93	136,30	138,04	137,55	146,48	143,56	137,90	140,57	141,47	135,11	136,07	126,97
1985	125,53	122,52	122,83	122,56	121,04	120,19	106,29	106,44	104,06	111,33	126,17	152,72
1986	170,17	162,03	168,87	157,41	142,50	125,20	125,92	134,90	163,40	148,82	142,14	124,58
1987	113,25	110,09	97,84	101,10	105,60	98,05	92,44	94,55	99,33	103,52	104,72	103,40
1988	102,11	102,97	98,96	96,18	94,06	93,51	85,32	81,65	89,76	94,09	92,66	100,48
1989	101,24	96,12	94,39	91,22	91,40	83,73	65,24	59,60	60,03	53,55	53,27	51,33
1990	49,47	50,06	55,76	55,95	53,62	50,67	50,07	53,78	55,70	56,21	55,48	56,46
1991	52,83	51,87	51,37	50,93	47,06	45,38	45,38	44,90	46,66	45,88	50,40	50,79
1992	48,83	42,57	42,59	41,36	37,68	37,17	39,19	38,85	40,98	44,19	47,67	50,81
1993	46,90	46,99	45,90	44,88	46,17	46,57	49,40	58,46	62,50	58,92	61,46	61,81
1994	59,39	60,80	65,16	71,82	94,95	112,38	164,00	162,61	182,78	169,43	153,33	129,73
1995	131,54	134,69	146,03	144,78	140,90	128,82	119,76	130,18	115,05	112,76	110,73	92,89
1996	89,99	96,89	90,94	90,67	91,20	86,11	77,46	79,22	74,34	72,92	70,20	63,06
1997	67,19	75,40	80,23	77,39	93,60	88,74	79,65	74,45	75,15	74,52	76,04	82,60
1998	83,41	83,36	82,19	88,97	90,74	82,73	77,04	79,29	79,80	80,30	80,16	84,06
1999	82,29	79,23	73,42	69,32	67,94	65,59	61,56	63,07	59,57	58,52	63,05	66,79
2000	53,18	48,86	46,25	44,45	44,32	42,68	40,82	38,25	38,83	36,14	32,81	30,38
2001	32,40	31,58	30,52	28,49	29,54	29,17	27,43	25,82	24,27	23,24	23,68	24,35
2002	22,81	24,37	29,10	29,34	28,32	28,42	28,60	27,88	32,08	33,33	37,93	38,06

Επανεξαγωγές χωρών μη-μελών σε σακιά των 60 κιλών για το 2000	
ΧΩΡΕΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ
Αμπού Ντάμπι	0
Αλβανία	755
Αλγερία	0
Αργεντινή	6.157
Αρμενία	802
Αρούμπα	108
Αυστραλία	89.389
Αζερμπαϊτζάν	0
Μπαχάμες	5
Μπαχρέϊν	395
Μπαγκλαντές	0
Μπαρμπέϊντος	0
Λευκορωσία	2.191
Μπελίζ	36
Βοσνία και Ερζεγοβίνη	1.812
Μποτσουάνα	98
Μπρουνεϊ	11
Βουλγαρία	842
Burkina Faso	0
Καμπότζη	1.362
Καναδάς	943.725
Πράσινο Ακρωτήριο	0
Χιλή	27.423
Κίνα	137.850
Κομόρο	127
Κροατία	17.258
Δημοκρατία της Τσεχίας	247.382
Τσεχοσλοβακία	0
Τζιμπουτί	3.023
Δομίνικα	7

Εισαγωγές χωρών μη-μελών σε σακιά των 60 κιλών για το 2000	
ΧΩΡΕΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ
Αμπού Ντάμπι	7.363
Αφγανιστάν	250
Αλβανία	71.324
Αλγερία	1.778.153
Ανγκουίλλα	13
Αντίγκουα και Μπαρμπούντα	427
Αργεντινή	629.213
Αρμενία	135.795
Αρούμπα	11.534
Αυστραλία	921.420
Αζερμπαϊτζάν	1.150
Μπαχάμες	20.516
Μπαχρέϊν	5.860
Μπαγκλαντές	2.639
Μπαρμπέϊντος	6.941
Λευκορωσία	14.248
Μπελίζ	13.499
Βερμούδες	4.634
Βοσνία και Ερζεγοβίνη	64.804
Μποτσουάνα	20.736
Μπρουνεϊ	18.158
Βουλγαρία	271.400
Μπουρκίνα Φάσο	13.178
Καμπότζη	8.684
Καναδάς	3.321.067
Πράσινο Ακρωτήριο	14.003
Νησιά Κέϊμεν	303
Τσάντ	260
Χιλή	244.936
Κίνα	243.282

Ντουμπάϊ	24.000
Αίγυπτος	378
Εσθονία	7.966
Γιβραλτάρ	0
Γρενάδα	0
Γουινέα-Μπουσάν	1
Γκουιάνα	6
Ουγγαρία	162.566
Ισλανδία	0
Ισλαμική Δημοκ. Του Ιράν	0
Ισραήλ	69.648
Ιορδανία	17.051
Καζακστάν	444
Δημοκρατία της Κορέας	70.862
Κουβέϊτ	2.047
Λάος	254.599
Λετονία	74.141
Λίβανος	4.165
Leeward Unspecified	30
Λιθουανία	39.345
Σκόπια	511
Μαλαισία	754.061
Μάλτα	673
Αγ.Μαυρίκιος	245
Μολδοβία	1.000
Μαρόκκο	83.398
Μοζαμβίκη	40
Νεπάλ	94
Ολανδικές Αντίλλες	333
Νέα Ζηλανδία	3.345
Νιγηρία	503
Ομάν	8.905
Πακιστάν	0

Κομόρο	75
Κροατία	344.382
Δημοκρατία της Τσεχίας	797.827
Τσεχοσλοβακία	0
Τζιμπουτί	198
Δομίνικα	1.534
Ντουμπάϊ	112.033
Αίγυπτος	95.147
Εσθονία	107.290
Γκάμπια	433
Γιβραλτάρ	421
Γρενάδα	226
Γουινέα-Μπουσάν	88
Γκουιάνα	4.664
Ιερή Θάλασσα	1.356
Ουγγαρία	895.234
Ισλανδία	43.558
Ισλαμική Δημοκ. Του Ιράν	2.482
Ιράκ	1.448
Ισραήλ	357.078
Ιορδανία	174.163
Καζακστάν	18.600
Κιριμπάτι	698
Ομοσπ.Δημ. Της Κορέας	33.567
Δημοκρατία της Κορέας	1.316.388
Κουβέϊτ	51.617
Λάος	789
Λετονία	186.295
Λίβανος	271.667
Λεσόθο	3.500
Αραβολουβική Τζαμαχίρια	8.661
Λιθουανία	211.035
Σκόπια	36.667

Πολωνία	828.109
Πουέρτο Ρίκο	3.250
Κατάρ	362
Ρουμανία	531
Ρωσική ομοσπονδία	25.753
Saint Kitts and Nevis	0
Αγ.Λουκία	7
Αγ.Βικέντιος και Γρεναδίνη	18
Πριγκιπάτο του Αγ.Θωμά	235
Σαουδική Αραβία	8.286
Σενεγάλη	0
Σεϋχέλλες	0
Σλοβακία	22.294
Σλοβενία	14.145
Σομαλία	13
Δημοκ. Της Νοτίου Αφρικής	47.680
Σουρινάμε	209
Σουαζιλάνδη	673
Αραβική Δημοκ. Της Συρίας	0
Ταϊβάν	25.906
Τουρκία	5.844
Ε.Σ.Σ.Δ	0
Ουρουγουάη	363
Βανουάτου	833
Υεμένη	58.363
Αραβική Δημοκ. Της Υεμένης	0
Δημοκ. Της Υεμένης	0
Γιουκοσλαβία	0
Ομοσπ. Δημοκ. Της Γιουκοσλαβίας	40
<b>ΣΥΝΟΛΑ</b>	<b>4.104.029</b>

Μαλαισία	510.325
Μαλί	23.329
Μάλτα	19.886
Μαυριτανία	119
Αγ.Μαυρίκιος	5.691
Μολδοβία	3.573
Μογγολία	8.338
Μοντσεράτ	0
Μαρόκκο	586.496
Μοζαμβίκη	2.182
Μιανμάρ	22
Ναμίμπια	1.000
Νεπάλ	2.185
Ολανδικές Αντίλλες	9.015
Νέα Ζηλανδία	189.597
Νιγηρία	9.409
Ομάν	74.988
Πακιστάν	2.079
Πολωνία	2.593.230
Πουέρτο Ρίκο	134.087
Κατάρ	15.209
Ρουμανία	551.557
Ρωσική ομοσπονδία	1.786.480
Saint Kitts and Nevis	300
Αγ.Λουκία	2.371
Αγ.Βικέντιος και Γρεναδίνη	936
Σαμόα	80
Πριγκιπάτο του Αγ.Θωμά	0
Σαουδική Αραβία	362.595
Σενεγάλη	1.498
Σεϋχέλλες	1.465
Σλοβακία	284.582
Σλοβενία	191.443

<b>Νησία του Σολωμόντα</b>	167
<b>Σομαλία</b>	94
<b>Δημοκ. Της Νοτίου Αφρικής</b>	413.598
<b>Σουδάν</b>	86.667
<b>Σουρινάμε</b>	12.133
<b>Σουαζιλάνδη</b>	11.320
<b>Αραβική Δημοκ. Της Συρίας</b>	221.310
<b>Ταϊβάν</b>	402.151
<b>Τόνγκα</b>	465
<b>Τυνισία</b>	174.200
<b>Τουρκία</b>	296.475
<b>Ε.Σ.Σ.Δ</b>	0
<b>Ουρουγουάη</b>	42.712
<b>Βανουάτου</b>	217
<b>Virgin Islands (UK)</b>	1.049
<b>Υεμένη</b>	2.658
<b>Αραβική Δημοκ. Της Υεμένης</b>	0
<b>Δημοκ. Της Υεμένης</b>	0
<b>Γιουκοσλαβία</b>	0
<b>Ομοσπ. Δημοκ. Της Γιουκοσλαβίας</b>	644.130
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΑ</b>	<b>22.608.324</b>

<b>ΙCΟ ΗΜΕΡΗΣΙΟΣ ΔΕΙΚΤΗΣ ΤΙΜΩΝ 2001</b>							
<b>ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2003</b>							
<b>(US cents per lb)</b>							
Ημέρα	Σύνθετος δείκτης τιμών	Κολομβιανός ήπιος Arabicas			Άλλοι ήπιοι Arabicas		
		Αγορά		Ημερήσιος μέσος σταθμικός	Αγορά		Ημερήσιος μέσος σταθμικός
		Νέα Υόρκη	Γερμανία		Νέα Υόρκη	Γερμανία	
<b>3</b>	56,35	72,25	68,04	69,30	70,25	67,39	68,53
<b>4</b>	55,88	71,50	67,84	68,94	69,56	67,39	68,26
<b>5</b>	55,09	71,75	66,52	68,09	68,88	66,11	67,22
<b>6</b>	56,11	73,25	67,49	69,22	70,25	67,08	68,35
<b>7</b>	56,49	73,50	68,04	69,68	70,44	67,63	68,75
<b>10</b>	57,29	74,50	69,40	70,93	71,75	68,96	70,08
<b>Μέσος όρος</b>	<b>56,20</b>	<b>72,79</b>	<b>67,89</b>	<b>69,36</b>	<b>70,19</b>	<b>67,43</b>	<b>68,53</b>

Ημέρα	Σύνθετος δείκτης τιμών	Βραζιλιάνικος φυσικός Arabicas			Robustas		
		Αγορά		Ημερήσιος μέσος σταθμικός	Αγορά		Ημερήσιος μέσος σταθμικός
		Νέα Υόρκη	Γερμανία		Νέα Υόρκη	Γερμανία	
3	56,35	52,25	51,03	52,01	44,31	42,36	42,85
4	55,88	51,25	50,98	51,20	43,56	41,94	42,35
5	55,09	50,50	49,67	50,33	43,06	41,45	41,85
6	56,11	51,75	50,63	51,53	44,06	42,13	42,61
7	56,49	52,00	51,07	51,81	45,06	42,33	43,01
10	57,29	53,00	52,44	52,89	45,19	42,27	43,00
<b>Μέσος όρος</b>	<b>56,20</b>	<b>51,79</b>	<b>50,97</b>	<b>51,63</b>	<b>44,21</b>	<b>42,08</b>	<b>42,61</b>

ICO ΗΜΕΡΗΣΙΟΣ ΔΕΙΚΤΗΣ ΤΙΜΩΝ 2001							
ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2003							
(US cents per lb)							
Ημέρα	Σύνθετος δείκτης τιμών	Κολομβιανός ήπιος Arabicas			Άλλοι ήπιοι Arabicas		
		Αγορά		Ημερήσιος μέσος σταθμικός	Αγορά		Ημερήσιος μέσος σταθμικός
		Νέα Υόρκη	Γερμανία		Νέα Υόρκη	Γερμανία	
1	ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ						
2	51,20	66,50	62,53	63,72	61,06	62,13	61,70
3	50,90	66,00	62,51	63,56	60,31	62,09	61,38
4	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
5	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
6	52,46	68,00	64,50	65,55	62,63	64,15	63,54
7	52,56	67,75	64,73	65,64	62,94	64,41	63,82
8	52,10	67,00	64,32	65,12	62,31	63,83	63,22
9	52,13	67,00	64,18	65,03	62,25	63,77	63,16
10	53,20	69,50	65,36	66,60	64,44	64,99	64,77
11	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
12	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
13	53,41	68,75	66,27	67,01	64,44	65,86	65,29
14	53,27	69,25	66,27	67,16	64,31	65,88	65,25
15	53,97	70,50	66,77	67,89	65,88	66,40	66,19
16	54,16	70,50	66,95	68,02	66,19	66,47	66,36
17	54,95	71,00	66,95	68,17	66,75	66,58	66,65
18	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
19	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
20	54,93	Εορτή	67,31	68,54	Εορτή	66,86	66,93
21	55,03	71,25	67,40	68,56	67,06	66,94	66,99
22	56,22	73,25	68,67	70,04	68,56	68,14	68,31
23	56,70	73,25	69,56	70,67	68,69	69,04	68,90
24	56,35	72,50	68,90	69,98	68,19	68,36	68,29
25	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
26	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
27	55,30	70,50	67,63	68,49	66,25	67,08	66,75
28	54,89	70,00	66,86	67,80	65,88	66,26	66,11
29	54,53	69,50	66,18	67,18	65,88	65,51	65,66
30	54,60	70,25	65,62	67,01	66,69	65,00	65,68
31	55,93	71,00	67,13	68,29	68,88	66,60	67,51
<b>Μέσος όρος</b>	<b>54,04</b>	<b>69,68</b>	<b>66,21</b>	<b>67,27</b>	<b>65,22</b>	<b>65,74</b>	<b>65,57</b>



ICO ΗΜΕΡΗΣΙΟΣ ΔΕΙΚΤΗΣ ΤΙΜΩΝ 2001							
ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2003							
(US cents per lb)							
Ημέρα	Σύνθετος δείκτης τιμών	Βραζιλιάνικος φυσικός Arabicas			Robustas		
		Αγορά		Ημερήσιος μέσος σταθμικός	Αγορά		Ημερήσιος μέσος σταθμικός
		Νέα Υόρκη	Γερμανία		Νέα Υόρκη	Γερμανία	
<b>1</b>	ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ						
<b>2</b>	51,20	45,00	45,99	45,20	41,56	39,84	40,27
<b>3</b>	50,90	45,00	45,99	45,20	41,31	39,22	39,74
<b>4</b>	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
<b>5</b>	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
<b>6</b>	52,46	47,25	48,08	47,42	42,00	39,63	40,22
<b>7</b>	52,56	47,50	48,31	47,66	41,69	39,55	40,09
<b>8</b>	52,10	46,75	47,85	46,97	41,25	39,49	39,93
<b>9</b>	52,13	46,50	47,72	46,74	41,50	39,80	40,23
<b>10</b>	53,20	48,75	48,94	48,79	41,50	39,57	40,05
<b>11</b>	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
<b>12</b>	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
<b>13</b>	53,41	48,50	49,90	48,78	41,63	39,49	40,03
<b>14</b>	53,27	48,25	49,80	48,56	41,13	39,29	39,75
<b>15</b>	53,97	49,50	50,30	49,66	41,50	39,49	39,99
<b>16</b>	54,16	49,75	50,47	49,89	41,75	39,69	40,21
<b>17</b>	54,95	50,50	50,48	50,50	43,63	41,18	41,79
<b>18</b>	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
<b>19</b>	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
<b>20</b>	54,93	Εορτή	50,76	50,78	Εορτή	40,59	41,19
<b>21</b>	55,03	50,75	50,85	50,77	43,13	40,84	41,41
<b>22</b>	56,22	52,50	52,12	52,42	43,88	41,52	42,11
<b>23</b>	56,70	52,50	53,03	52,61	44,38	41,98	42,58
<b>24</b>	56,35	52,00	52,34	52,07	44,38	42,17	42,72
<b>25</b>	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
<b>26</b>	ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ						
<b>27</b>	55,30	50,25	51,35	50,47	44,38	42,00	42,60
<b>28</b>	54,89	49,75	50,12	49,82	44,25	42,09	42,63
<b>29</b>	54,53	49,25	49,40	49,28	44,06	42,08	42,58
<b>30</b>	54,60	50,00	48,99	49,80	44,06	42,03	42,54
<b>31</b>	55,93	51,75	50,21	51,44	44,81	42,77	43,28
<b>Μέσος όρος</b>	<b>54,04</b>	<b>49,14</b>	<b>49,68</b>	<b>49,31</b>	<b>42,75</b>	<b>40,65</b>	<b>41,18</b>

**ICO ΔΕΙΚΤΕΣ ΤΙΜΩΝ**  
**ΜΗΝΙΑΙΟΙ ΚΑΙ ΕΤΗΣΙΟΙ ΜΕΣΟΙ ΟΡΟΙ**  
**2000 ΕΩΣ 2002**

**(US cents per lb)**

	Σύνθετη τιμή	Άλλοι "ήπιοι" Arabicas			Robustas			Άλλες τιμές (Νέα Υόρκη)	
		Νέα Υόρκη	Βρέμη / Αμβούργο	Μέσος Σταθμικός	Νέα Υόρκη	Χάβρη / Μασσαλία	Μέσος Σταθμικός	Colombian	Brazilian
								ήπιοι*	Φυσικοί*
<b>2000</b>	<b>64,25</b>	<b>85,09</b>	<b>92,89</b>	<b>87,07</b>	<b>42,12</b>	<b>40,36</b>	<b>41,41</b>	<b>102,60</b>	<b>79,86</b>
Ιανουάριος	82,15	109,17	116,82	111,11	53,62	52,41	53,18	130,13	97,68
Φεβρουάριος	76,15	101,17	110,19	103,44	49,41	47,97	48,86	124,73	91,51
Μάρτιος	73,49	98,26	108,13	100,73	47,26	44,73	46,25	119,51	89,93
Απρίλιος	69,53	92,41	101,51	94,61	45,21	43,31	44,45	112,67	86,46
Μάιος	69,23	91,76	100,99	94,15	45,19	43,01	44,32	110,31	87,23
Ιούνιος	64,56	84,10	92,94	86,44	43,72	41,12	42,68	100,30	78,32
Ιούλιος	64,09	85,20	93,36	87,35	41,93	39,19	40,82	101,67	79,89
Αύγουστος	57,59	74,52	84,08	76,92	38,94	37,22	38,25	91,87	70,57
Σεπτέμβριος	57,31	73,83	81,61	75,78	39,47	37,86	38,83	89,98	71,14
Οκτώβριος	56,40	75,43	80,41	76,66	36,55	35,51	36,14	90,25	72,28
Νοέμβριος	52,18	70,47	74,63	71,54	33,34	31,94	32,81	84,01	68,95
Δεκέμβριος	48,27	64,81	70,00	66,16	30,78	30,03	30,38	75,81	64,39
<b>2001</b>	<b>45,60</b>	<b>61,94</b>	<b>63,14</b>	<b>62,28</b>	<b>27,30</b>	<b>27,49</b>	<b>27,54</b>	<b>72,05</b>	<b>50,70</b>
Ιανουάριος	49,19	64,98	68,93	65,98	32,97	31,59	32,40	75,33	62,38
Φεβρουάριος	49,39	67,00	67,65	67,19	31,96	31,04	31,58	76,70	62,50
Μάρτιος	48,52	65,88	68,35	66,50	30,96	29,87	30,52	76,94	60,35
Απρίλιος	47,31	65,68	67,58	66,13	28,59	28,35	28,49	78,25	55,11
Μάιος	49,38	68,94	69,83	69,22	29,71	29,29	29,54	80,92	57,19
Ιούνιος	46,54	63,79	64,08	63,90	29,33	28,89	29,17	74,38	51,86
Ιούλιος	43,07	58,47	59,51	58,72	27,59	27,21	27,43	69,70	46,43
Αύγουστος	42,77	59,68	59,83	59,72	25,86	25,74	25,82	73,50	46,49
Σεπτέμβριος	41,17	57,71	59,39	58,07	23,79	25,08	24,27	68,80	42,42
Οκτώβριος**	42,21	56,53	56,31	56,40	21,26	23,89	23,24	62,88	38,63
Νοέμβριος	44,24	58,96	58,81	58,85	22,03	24,26	23,68	64,89	42,82
Δεκέμβριος	43,36	55,63	57,40	56,72	23,57	24,63	24,35	62,33	42,21
<b>2002</b>	<b>47,74</b>	<b>60,43</b>	<b>62,31</b>	<b>61,54</b>	<b>30,83</b>	<b>29,76</b>	<b>30,02</b>	<b>64,91</b>	<b>45,25</b>
Ιανουάριος	43,46	57,34	58,89	58,25	22,88	22,79	22,81	62,51	43,14
Φεβρουάριος	44,30	60,51	58,16	59,12	24,46	24,34	24,37	62,67	43,17
Μάρτιος	49,49	66,38	63,19	64,47	29,77	28,85	29,10	68,27	48,70
Απρίλιος	50,19	65,78	65,13	65,43	30,35	28,98	29,34	69,76	49,70
Μάιος	47,30	58,45	63,38	61,40	29,43	27,92	28,32	65,95	45,39
Ιούνιος	45,56	55,12	60,86	58,57	29,26	28,14	28,42	62,94	43,00
Ιούλιος	44,70	53,07	58,68	56,48	29,31	28,36	28,60	60,60	43,31
Αύγουστος	42,79	52,02	55,77	54,27	28,74	27,59	27,88	58,10	40,18
Σεπτέμβριος	47,96	57,58	62,86	60,67	33,31	31,71	32,08	64,15	44,53
Οκτώβριος	50,79	64,05	67,05	65,73	34,44	32,95	33,33	67,92	46,08
Νοέμβριος	54,69	70,15	69,67	69,87	39,38	37,62	37,93	70,70	49,25
Δεκέμβριος	51,68	64,75	64,12	64,16	38,68	37,85	38,06	65,38	46,55

\* Μέσος σταθμικός των αγορών της Νέας Υόρκης και της Γερμανίας υπολογισμένος σύμφωνα με τους νέους κανονισμούς για τους δείκτες τιμών από τον Οκτώβριο του 2001

\*\* Νέες σειρές για τον υπολογισμό των σύνθετων και ομαδικών τιμών του ICO από 1 Οκτωβρίου 2001

### Χώρες υψηλής παραγωγής παγκοσμίως

Σε εκατοντάδες χιλιάδες κιλά	1998-99			1999-00 *			2000-01( Ε)		
	Χώρα	Αποθέματα αρχής	Παραγωγή	% Μεριδίο στη παραγωγή	Αποθέματα αρχής	Παραγωγή	% Μεριδίο στη παραγωγή	Αποθέματα αρχής	Παραγωγή
Κόστα Ρίκα	72,7	147,5	2,3	75,1	159,0	2,5	74,2	144,0	2,2
Ελ Σαλβαδόρ	1,9	111,6	1,7	1,8	138,2	2,2	2,4	126,7	1,9
Γουατεμάλα	8,5	294,0	4,5	2,7	261,8	4,1	3,0	269,6	4,1
Ονδούρα	7,6	149,6	2,3	6,5	184,0	2,9	5,2	174,0	2,7
Μεξικό	0,0	279,0	4,3	0,0	312,0	4,9	0,0	318,0	4,9
Νικαράγουα	12,9	67,9	1,0	12,4	78,2	1,2	11,8	66,0	1,0
<b>Σύνολο Βορείου Αμερικής</b>	<b>135,1</b>	<b>1.148,2</b>	<b>17,8</b>	<b>128,5</b>	<b>1.252,4</b>	<b>19,5</b>	<b>123,3</b>	<b>1.208,9</b>	<b>18,5</b>
Βραζιλία	676,7	2.136,0	33,0	688,2	1.620,0	25,3	441,7	1.686,0	25,9
Κολομβία	235,7	652,1	10,1	176,0	600,0	9,4	106,4	720,0	11,0
Περού	5,9	118,8	1,8	1,9	78,1	1,2	1,2	149,7	2,3
Βενεζουέλα	8,7	78,0	1,2	5,3	145,0	2,3	7,5	63,0	1,0
Ισημερινός	2,1	56,8	0,9	6,6	58,2	0,9	1,8	84,0	1,3
<b>Σύνολο Νοτίου Αμερικής</b>	<b>945,8</b>	<b>3.053,0</b>	<b>47,2</b>	<b>894,8</b>	<b>2.514,7</b>	<b>39,2</b>	<b>576,5</b>	<b>2.716,2</b>	<b>41,7</b>
Καμερούν	7,0	80,0	1,2	17,3	78,0	1,2	17,3	73,5	1,1
Ακτή Ελεφαντοστού	113,1	127,4	2,0	90,2	318,0	5,0	168,7	260,0	4,0
Αιθιοπία	21,6	232,0	3,6	71,6	230,0	3,6	93,7	226,0	3,5
Κένυα	25,4	66,0	1,0	23,5	72,1	1,1	30,8	72,0	1,1
Ουγκάντα	8,3	216,0	3,3	4,3	240,0	3,7	9,1	258,0	4,0
Ζαίρ	17,5	60,0	0,9	41,6	54,0	0,8	41,6	60,0	0,9
<b>Σύνολο Αφρικής</b>	<b>275,9</b>	<b>973,7</b>	<b>15,1</b>	<b>323,6</b>	<b>1.208,7</b>	<b>18,9</b>	<b>463,4</b>	<b>1.165,5</b>	<b>17,9</b>
Ινδία	2,1	230,0	3,6	9,0	292,0	4,6	64,2	296,0	4,6
Ινδονησία	48,2	417,0	6,5	8,5	432,0	6,7	5,6	438,0	6,7
Παπούα Νέα Γουινέα	19,1	80,4	1,2	19,5	75,0	1,2	17,0	81,0	1,2
Βιετνάμ	29,0	400,0	6,2	19,7	82,2	1,3	27,3	60,6	0,9
Ταϊλάνδη	11,2	59,6	0,9	11,0	480,0	7,5	19,4	480,0	7,4
<b>Σύνολο Ασίας &amp; Ωκεανίας</b>	<b>113,2</b>	<b>1.289,6</b>	<b>19,9</b>	<b>69,8</b>	<b>1.433,1</b>	<b>22,4</b>	<b>137,1</b>	<b>1.428,9</b>	<b>21,9</b>
<b>Σύνολο Παγκοσμίως</b>	<b>1.470,0</b>	<b>6.464,5</b>		<b>1.416,8</b>	<b>6.409,0</b>		<b>1.300,4</b>	<b>6.519,5</b>	
* Αρχικά μεγέθη									
Ε= Εκτιμήσεις									



Τέλος επισημαίνεται πως εκτός από τον ICO (International coffee organization), υπάρχει και ο NCA (National coffee association) ο οποίος βρίσκεται στην Αμερική και παρέχει ένα τεράστιο θησαυρό πληροφοριών στα μέλη του, τα οποία είναι αποκλειστικά και μόνο έμποροι καφέ παγκοσμίως. Παρακάτω παρατίθεται η αίτηση για την παραγγελία ηλεκτρονικού υλικού με στατιστικά, οικονομικά και άλλα στοιχεία από τον NCA τα οποία αφορούν τις παγκόσμιες τάσεις κατανάλωσης καφέ<sup>18</sup>.

---

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>**



**ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΚΑΙ**

**ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΡΕΥΝΑΣ**

---

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>

### 3.1 ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ

Σκοπός της διπλωματικής αυτής εργασίας είναι η διεξαγωγή μίας έρευνας μάρκετινγκ για τον καφέ. Το δείγμα αποτελούν οι φοιτητές του πανεπιστημίου Πειραιώς ανεξαρτήτως φύλου. Με σχετική ασφάλεια μπορούμε να θεωρήσουμε πως το δείγμα μας είναι αντιπροσωπευτικό της ελληνικής νεολαίας και συνεπώς τα συμπεράσματα της έρευνας μπορούν να γενικευτούν. Πρωταρχικά θα διαχωρίσουμε τα άτομα σε χρήστες και μη χρήστες καφέ. Στην συνέχεια θα επιχειρήσουμε να μάθουμε αρχικά εάν οι μη χρήστες καφέ πίνουν κάποιο υποκατάστατό του και στη συνέχεια τον λόγο για τον οποίο δεν προτιμούν το ρόφημα του καφέ.

Κατόπιν αυτού θα απευθυνθούμε στους χρήστες καφέ και θα επιχειρήσουμε να μάθουμε στοιχεία, όπως το είδος καφέ, το οποίο καταναλώνουν, την ποσότητα, τον τόπο τον οποίο προτιμούν για την κατανάλωσή του, τον τρόπο με τον οποίο πίνουν τον καφέ τους, με τι τον συνοδεύουν και τους παράγοντες που τους επηρεάζουν στο εν λόγω θέμα, όπως οικογένεια, φίλοι, κόστος και συνήθειες. Επιπλέον θα συλλέξουμε πληροφορίες που θα μας επιτρέψουν να αποφανθούμε για το εάν γνωρίζουν την ποιότητα, τον τρόπο παρασκευής του καφέ που πίνουν αλλά και για τις γνώσεις τους σε θέματα υγείας, ποιότητας, ποικιλιών, παρασκευής και γενικών στοιχείων (περιεκτικότητα καφεΐνης, καλλιέργεια, προέλευση κτλ) για τον καφέ<sup>21</sup>.

Με τον τρόπο αυτό θα έχουμε μια πλήρη εικόνα από άποψη μάρκετινγκ της κατανάλωσης καφέ από τους φοιτητές παραθέτοντας στοιχεία για το είδος, τον τρόπο, τη συχνότητα, τον τόπο, τις αιτίες, την οικονομική δυνατότητα αλλά και την ύπαρξη ή όχι τάσης για επιλογή ποιοτικότερου καφέ.

Η ανάλυση των δεδομένων θα γίνει με το στατιστικό πρόγραμμα SPSS 11. Τα αποτελέσματα θα περιλαμβάνουν διάφορα είδη ανάλυσης δεδομένων, προκειμένου να καλυφθούν όλες οι λογικές συσχετίσεις των μεταβλητών και θα παρουσιαστούν σε πίνακες. Κάθε πίνακας θα συνοδεύεται με σχόλια, όσον αφορά στα συμπεράσματα, τα οποία προκύπτουν από αυτόν.

### 3.2 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ

Μετά τη σύνταξη του ερωτηματολογίου και την τελική του μορφοποίηση, ακολούθησε μία δοκιμαστική εφαρμογή (πilotικό τεστ), προκειμένου να επιβεβαιωθεί η αποτελεσματικότητα της σύνθεσης των ερωτήσεων έτσι ώστε να προκύψει μια γενική εικόνα αποτελεσμάτων και συμπερασμάτων. Με αυτό το σκεπτικό πραγματοποιήθηκε μια συλλογή της τάξεως των τριάντα συμπληρωμένων ερωτηματολογίων, από την οποία επιβεβαιώθηκε το ορθόν της επιλογής του αρχικού ερωτηματολογίου. Τα αποτελέσματα του pilotικού τεστ αποδείχθηκαν λογικά και σωστά διαμοιρασμένα στις επιμέρους κατηγορίες των ερωτήσεων. Διαπιστώθηκε μια εύλογη αναλογία αντρών και γυναικών, καθώς και ένας ικανοποιητικός καταμερισμός στα εισοδήματα. Συνεπώς, εφόσον τα δημογραφικά στοιχεία ως σώμα ήταν σωστά, έμενε το ψυχογραφικό τμήμα της έρευνας. Κατόπιν συμβουλής του επιβλέποντα καθηγητή κ.Μάλλιαρη, αφαιρέθηκαν κάποια στοιχεία από μερικές ερωτήσεις τα οποία έδειξαν να μην οδηγούν σε ξεκάθαρα συμπεράσματα. Έτσι με το πέρας της τροποποίησης του ερωτηματολογίου ξεκίνησε η τελική φάση της έρευνας. Στη συνέχεια ακολούθησε η επίσημη συλλογή ερωτηματολογίων η οποία διήρκεσε 2 1/2 εβδομάδες περίπου (3 έως και 14 Μαρτίου 2003). Το πλήθος των συμπληρωμένων ερωτηματολογίων έφτασε τα 291, εκ των οποίων τα 130 ήταν γυναίκες και τα 150 άντρες. Υπήρξαν και 11 περιπτώσεις ατόμων, τα οποία δεν καταναλώνουν καφέ, οι οποίες αντιμετωπίστηκαν ξεχωριστά από τις υπόλοιπες. Ακολούθησε η εισαγωγή των δεδομένων στο πρόγραμμα SPSS 11, όπου και έγινε η κατάλληλη κωδικοποίηση των στοιχείων προκειμένου να εξαχθούν τα αποτελέσματα. Για την τελική μορφή των αποτελεσμάτων πραγματοποιήθηκε μεγάλος αριθμός δοκιμών, προκειμένου να καταλήξουμε στην τελική επιθυμητή μορφή. Υπήρξαν ποικίλες δοκιμές και συνδυασμοί ερωτήσεων με σκοπό την απομόνωση των πλέον κατάλληλων εξ αυτών. Σκοπός αυτής της διαδικασίας ήταν η επιλογή διασταυρώσεων ερωτήσεων και απαντήσεων οι οποίες θα έδιναν όσο το δυνατόν πιο εύλογα, ξεκάθαρα, αδιαμφισβήτητα και τεκμηριωμένα συμπεράσματα. Με το πέρας 4 1/2 εβδομάδων προσεκτικής ανάλυσης προέκυψαν 31 πίνακες, οι οποίοι καλύπτουν τη συντριπτική πλειοψηφία των πιθανών εύλογων συνδυασμών. Κάποιες επιλογές απορρίφθηκαν, διότι θεωρήθηκε πως τα αποτελέσματα τα οποία παρουσίαζαν δεν ήταν ξεκάθαρα και πιθανώς παραπλανητικά ή ακατάλληλα για περαιτέρω ανάλυση. Οι πίνακες, οι οποίοι προέκυψαν από το πρόγραμμα, δε διέθεταν από μόνοι τους μορφή κατάλληλη προς παρουσίαση και γι' αυτό το λόγο τροποποιήθηκαν ως προς την μορφοποίησή τους. Κατόπιν αυτού προέκυψαν τα παρακάτω συμπεράσματα, τα οποία εμφανίζονται σε πίνακες, οι οποίοι διαθέτουν στήλες με τη συχνότητα εμφάνισης των επιμέρους περιπτώσεων, τα αντίστοιχα ποσοστά επί του συνόλου των ερωτηθέντων καθώς και τα αθροιστικά ποσοστά και τις συχνότητες ανά κατηγορία και περίπτωση. Η πλειοψηφία των πινάκων συνοδεύεται από σχόλια, διαγράμματα, ραβδογράμματα και «πίτες», προκειμένου τα αποτελέσματα να καθίστανται κατανοητά με μια γρήγορη ματιά. Μετά από κάθε πίνακα παρατίθενται τα συμπεράσματα, τα οποία αφορούν αποκλειστικά στον συγκεκριμένο πίνακα – συνδυασμό, προκειμένου κάθε περίπτωση να αναλύεται μεμονωμένα. Αφού ολοκληρωθεί η παρουσίαση όλων των πινάκων ξεχωριστά, θα υπάρξει μια σύνοψη των αποτελεσμάτων και σύνθεση των συμπερασμάτων. Στη συνέχεια παρατίθεται το ερωτηματολόγιο, το οποίο χρησιμοποιήθηκε για την έρευνα <sup>21,22,23,24</sup>.



πτρας

Γυναίκα

**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΙΡΑΙΩΣ**  
**ΤΜΗΜΑ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**  
**MBA ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΤΜΗΜΑ**

**ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΦΕ**

Ποιά από τα παρακάτω είδη καφέ πίνετε; Αριθμείστε **μόνο τις κυρίαρχες** επιλογές σας με σειρά προτίμησης, πχ. Φραπέ 1 , Ελληνικός 2 , κτλ. (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

Φραπέ

Νές

Καπουτσίνο

Εσπρέσσο (επιλέξτε και τη δοσολογία δίπλα)

Μονό

Διπλό

Ελληνικός - Τούρκικος (επιλέξτε και τη δοσολογία δίπλα)

Μονό

Διπλό

Φίλτρου (γαλλικός, αμερικάνικος)

Κρύος Καπουτσίνο

Κρύος Εσπρέσσο

Έτοιμος σε φακελάκια (πχ. Μοκατσίνο)

Αρωματικός καφές φίλτρου

Καφές με αλκοόλ (πχ. Ιρλανδικός, Φραπέ με Bailey's)

Ντεκαφεϊνέ (χωρίς καφεΐνη)

Άλλο είδος (γράψτε δίπλα ποιό)

.....

Κάνω τυχαία επιλογή του είδους κάθε φορά

Πόσο συχνά πίνετε καφέ;

- Σπάνια
- 1 φορά την ημέρα
- 2 φορές την ημέρα
- 3 φορές την ημέρα
- 4 φορές την ημέρα
- Περισσότερες από 4 φορές την ημέρα

Πού πίνετε τον καφέ σας τις περισσότερες φορές κατά την **διάρκεια της εβδομάδας**; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

- Το πρωί στο σπίτι
- Στη δουλειά
- Σε καφετέρια
- Στο κυλικείο
- Όταν πάτε επίσκεψη σε γνωστούς ή φίλους
- Στο σπίτι το απόγευμα ή το βράδυ
- Σε πλαστικό ποτήρι στο χέρι (πχ. Γρηγόρης)
- Όταν διαβάζετε ή κάνετε πνευματική εργασία
- Κάπου αλλού

Πώς πίνετε τον καφέ σας τις **περισσότερες** φορές; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

- Σκέτο (χωρίς καθόλου ζάχαρη)
- Μέτριο
- Γλυκό
- Με γάλα

Χωρίς γάλα

Με συνοδεία αλμυρού εδέσματος

Με συνοδεία γλυκού εδέσματος

Με τσιγάρο (τσιγάρα, καπνό, πούρα)

Με άλλα συνοδευτικά (πχ. σαντιγύ, σιρόπι, κανέλλα, κτλ.)

Σε ποιά από τα παρακάτω δίνετε **μεγαλύτερη** σημασία όταν πίνετε τον καφέ σας; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

Στη μάρκα του καφέ

Στην τιμή του καφέ

Στο εάν υπάρχει παρέα

Αν ακούτε παράλληλα μουσική

Στο περιβάλλον αν σας αρέσει

Στην ποιότητα του καφέ όταν τον πίνετε έξω

Στο πόσο ανάγκη τον έχετε για να ξυπνήσετε

Στο πόσο σας τονώνει όταν το χρειάζεστε

Στην απόλαυση και τη χαλάρωση που σας προσφέρει

Δε δίνετε σημασία σε κάτι συγκεκριμένο

Σε κάτι άλλο (Γράψτε δίπλα τι είναι)

.....

Ποιές από τις παρακάτω συνήθειες ή χαρακτηριστικά πιστεύετε ότι σας διακρίνουν; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

Σας αρέσει να συζητάτε και να βρίσκεστε με παρέα

Κάνετε υγιεινή διατροφή

Γυμνάζεστε συστηματικά

Σας αρέσει να κάθεστε να ακούτε μουσική ή να ασχολείστε με κάποιον χόμπι

Να ασχολείστε με υπολογιστές ή το internet

Τίποτα από τα παραπάνω

Ποιά από τα παρακάτω χαρακτηριστικά ενός καφέ θεωρείτε σημαντικά για την επιλογή του καφέ που πίνετε; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

Το δυνατό άρωμα

Το ελαφρύ άρωμα

Η δυνατή γεύση

Η λεπτή γεύση

Η υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (βαρύς καφές)

Η χαμηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (ελαφρύς καφές)

Η υφή - το σώμα (Στυφός, αραιός, πυκνός)

Ο τρόπος παρασκευής (μηχανής, χειροποίητος)

Ο τρόπος σερβιρίσματος (πχ. με ή χωρίς καϊμάκι, με ή χωρίς αφρό)

Η επεξεργασία του καφέ (καβούρδισμα, άλεσμα)

Από το άμεσο οικογενειακό (συγγενικό) σας περιβάλλον, πόσο συχνά πίνει καφέ η πλειοψηφία;

Καθόλου

Σπάνια

Μερικές φορές

Αρκετά συχνά

Πολύ συχνά

Από το **άμεσο** φιλικό σας περιβάλλον (παρέα), πόσο συχνά πίνει καφέ η **πλειοψηφία**;

Καθόλου

Σπάνια

Μερικές φορές

Αρκετά συχνά

Πολύ συχνά

Δ. Ποιές από τις παρακάτω ποικιλίες καφέ γνωρίζετε; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερες από μία).

Robusta

Coffea Arabica

Βραζιλιάνικος Santos

Blue mountain

Kona-kai

Κολομβιανός

Κόστα - Ρίκα

Γουατεμάλας

- Ιάβας
- Σουμάτρας
- Κένυας
- Μόκα Αιθιοπίας
- Μυσώρης
- Μεξικάνικος
- Νικαράγουας
- Κιλιμάντζαρο (Τανζανίας)
- Καμία από τις παραπάνω
- Κάποια άλλη (Γράψτε ποια είναι δίπλα)  .....

I. Γνωρίζετε πώς να παρασκευάσετε κάποιο από τα παρακάτω είδη καφέ; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

- Φραπέ
- Νές
- Καπουτσίνο
- Εσπρέσσο
- Ελληνικός - Τούρκικος
- Φίλτρου (γαλλικός, αμερικάνικος)
- Κρύος Καπουτσίνο
- Κρύος Εσπρέσσο
- Έτοιμος σε φακελάκια (πχ. Μοκατσίνον)
- Αρωματικός καφές φίλτρου

Καφές με αλκοόλ (πχ. Ιρλανδικός, Φραππέ με Bailey's)

Άλλο είδος (Γράψτε δίπλα ποιο)

.....

Δε γνωρίζετε τη διαδικασία παρασκευής κανενός καφέ

**2. Γνωρίζετε ποιες θετικές επιπτώσεις έχει ο καφές στην υγεία; (Γράψτε περιεκτικά ό,τι γνωρίζετε).**

.....

**3. Γνωρίζετε ποιες αρνητικές επιπτώσεις έχει ο καφές στην υγεία; (Γράψτε περιεκτικά ό,τι γνωρίζετε).**

.....

**4. Ποιά από τα παρακάτω στοιχεία θα επιθυμούσατε να γνωρίζετε για τον καφέ που πίνετε; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).**

Τις μεθόδους με τις οποίες διευκρινίζεται η ποιότητά του

Το πόσο ποιοτικός θεωρείται στο εμπόριο

Τους τρόπους καλλιέργειας

Στοιχεία που επηρεάζουν την ποιότητά του



- Τη χώρα προέλευσής του
- Τα χαρακτηριστικά του είδους (τρόπος καβουρδίσματος, αλέσματος, συγκομιδής)
- Το κατά πόσο είναι υγιεινός ή όχι
- Τον ιδανικό τρόπο παρασκευής του
- Την περιεκτικότητα σε καφεΐνη
- Στατιστικά στοιχεία του τόπου παραγωγής και κατανάλωσης (εξαγωγές, εισαγωγές, κατανάλωση)
- Την ποικιλία στην οποία ανήκει
- Τίποτα από τα παραπάνω
- Κάτι άλλο (γράψτε το δίπλα).....

**5. Σε ποια ηλικία περίπου ξεκινήσατε να πίνετε καφέ;**

- μικρότερη των 10 ετών
- 10 έως 12 ετών
- 12 έως 14 ετών
- 14 έως 16 ετών
- 16 έως 18 ετών
- 18 έως 20 ετών
- 20 έως 24 ετών
- μεγαλύτερη των 24 ετών

δ. Ποιάς τάξεως είναι το **συνολικό μηνιαίο** εισόδημα (μισθός) **ή/και** το χαρτζιλίκι σας;

0 έως 30.000 Δρχ

30.000 Δρχ έως 50.000 Δρχ

50.000 Δρχ έως 80.000 Δρχ

80.000 Δρχ έως 100.000 Δρχ

100.000 Δρχ έως 120.000 Δρχ

120.000 Δρχ έως 150.000 Δρχ

150.000 Δρχ έως 180.000 Δρχ

180.000 Δρχ έως 220.000 Δρχ

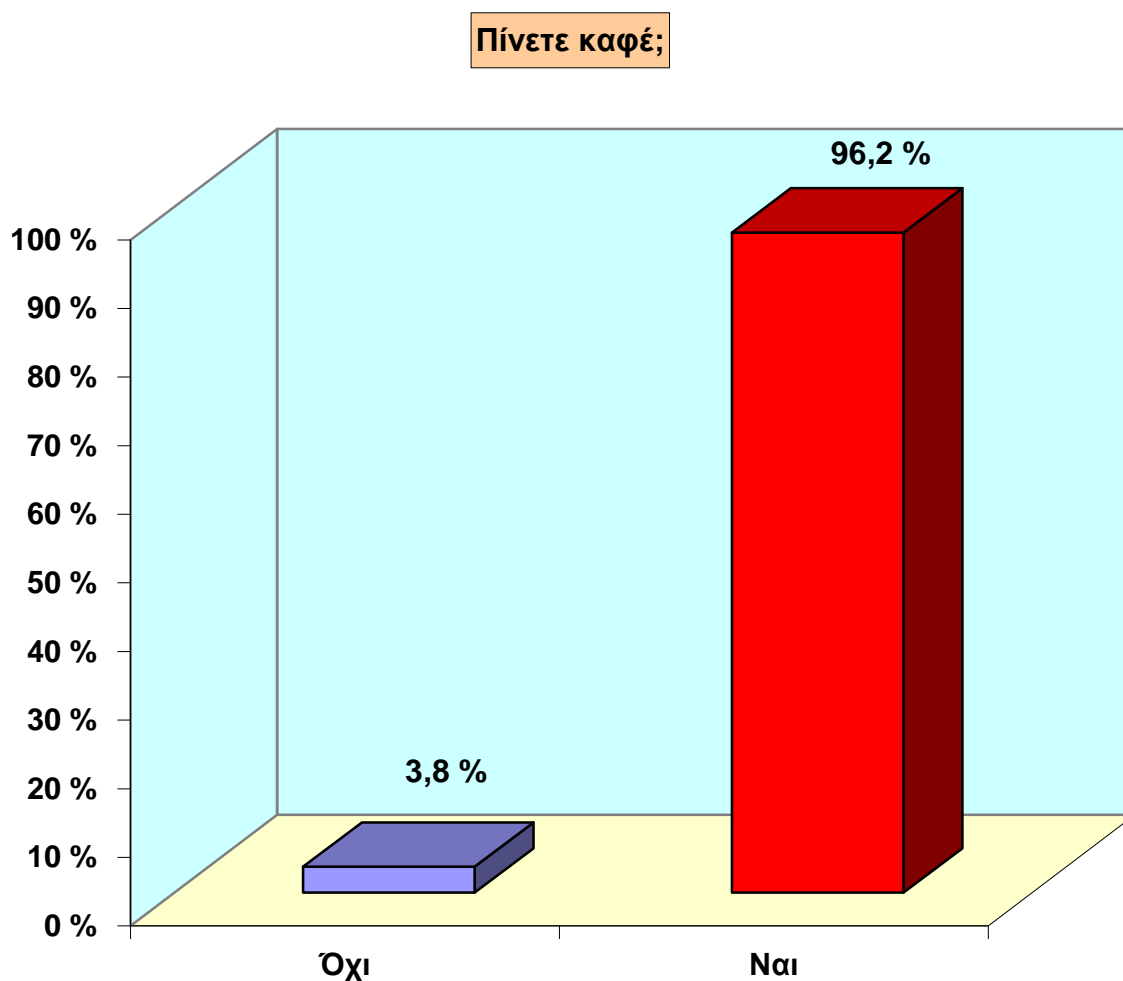
Άνω των 220.000 Δρχ

### 3.3 ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΡΕΥΝΑΣ<sup>25,26,27</sup>

Πίνακας 3.1.

Πίνετε καφέ;				
	Συχνότητα	Ποσοστό	Έγκυρο ποσοστό	Αθροιστικό ποσοστό
Όχι	11	3,8 %	3,8 %	3,8 %
Ναι	280	96,2 %	96,2 %	100,0 %
<b>Συνολικά</b>	<b>291</b>	<b>100,0 %</b>	<b>100,0 %</b>	

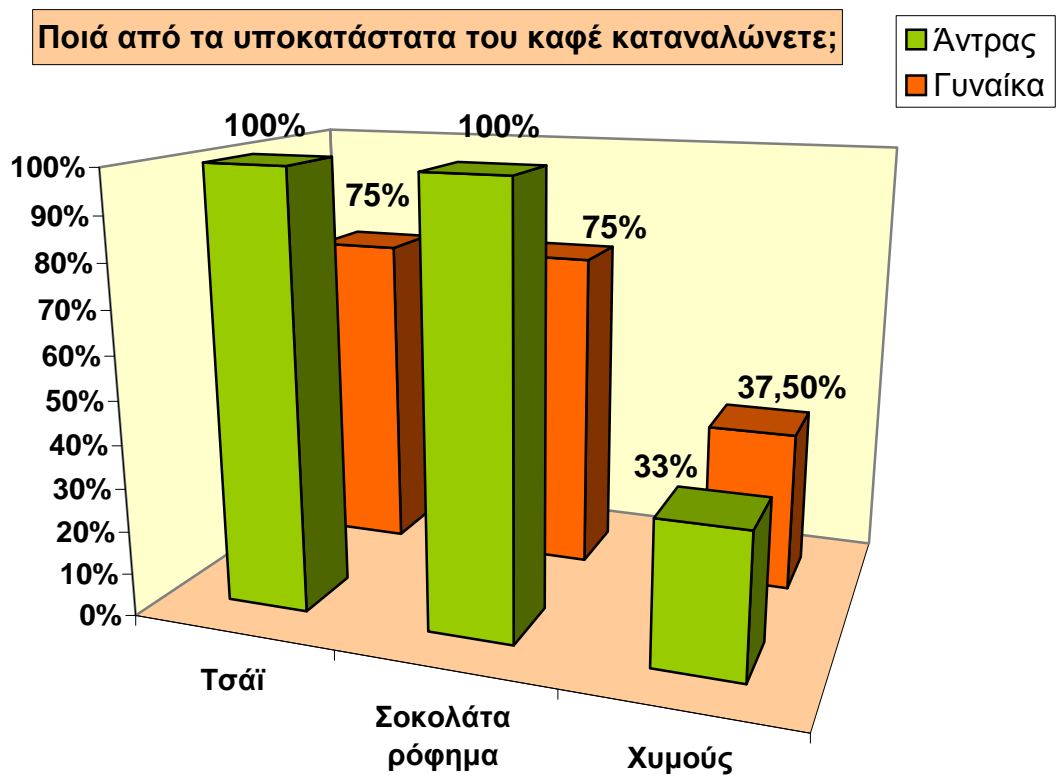
Από τους 291 ερωτηθέντες οι 280 φοιτητές και φοιτήτριες απάντησαν καταφατικά, ενώ 11 δήλωσαν ότι δεν πίνουν καφέ. Οι λόγοι για τους οποίους δεν πίνουν καφέ καθώς και τα υποκατάστατα που καταναλώνουν παρουσιάζονται στον επόμενο πίνακα.



Πίνακας 3.2.

Φύλο ερωτώμενου	Ποιά από τα υποκατάστατα του καφέ καταναλώνετε;			Λόγοι για τους οποίους δεν πίνετε καφέ
	Τσαϊ	Σοκολάτα ρόφημα	Χυμούς	
Αντρας	Ναι	Ναι	Όχι	Άλλο λόγο
	Ναι	Ναι	Όχι	Δεν μου αρέσει
	Ναι	Ναι	Ναι	Άλλο λόγο
	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>33%</b>	
<b>Συνολικά</b>				<b>3</b>
Γυναίκα	Όχι	Ναι	Όχι	Δεν μου αρέσει
	Όχι	Ναι	Ναι	Δεν μου αρέσει
	Ναι	Όχι	Όχι	Δεν μου αρέσει
	Ναι	Όχι	Ναι	Άλλο λόγο
	Ναι	Ναι	Όχι	Άλλο λόγο
	Ναι	Ναι	Όχι	Δεν μου αρέσει
	Ναι	Ναι	Όχι	Δεν μου αρέσει
	Ναι	Ναι	Ναι	Δεν απάντησε
<b>75%</b>				<b>75%</b>
<b>37,50%</b>				
<b>Συνολικά</b>				<b>8</b>
<b>Συνολικά</b>				<b>11</b>

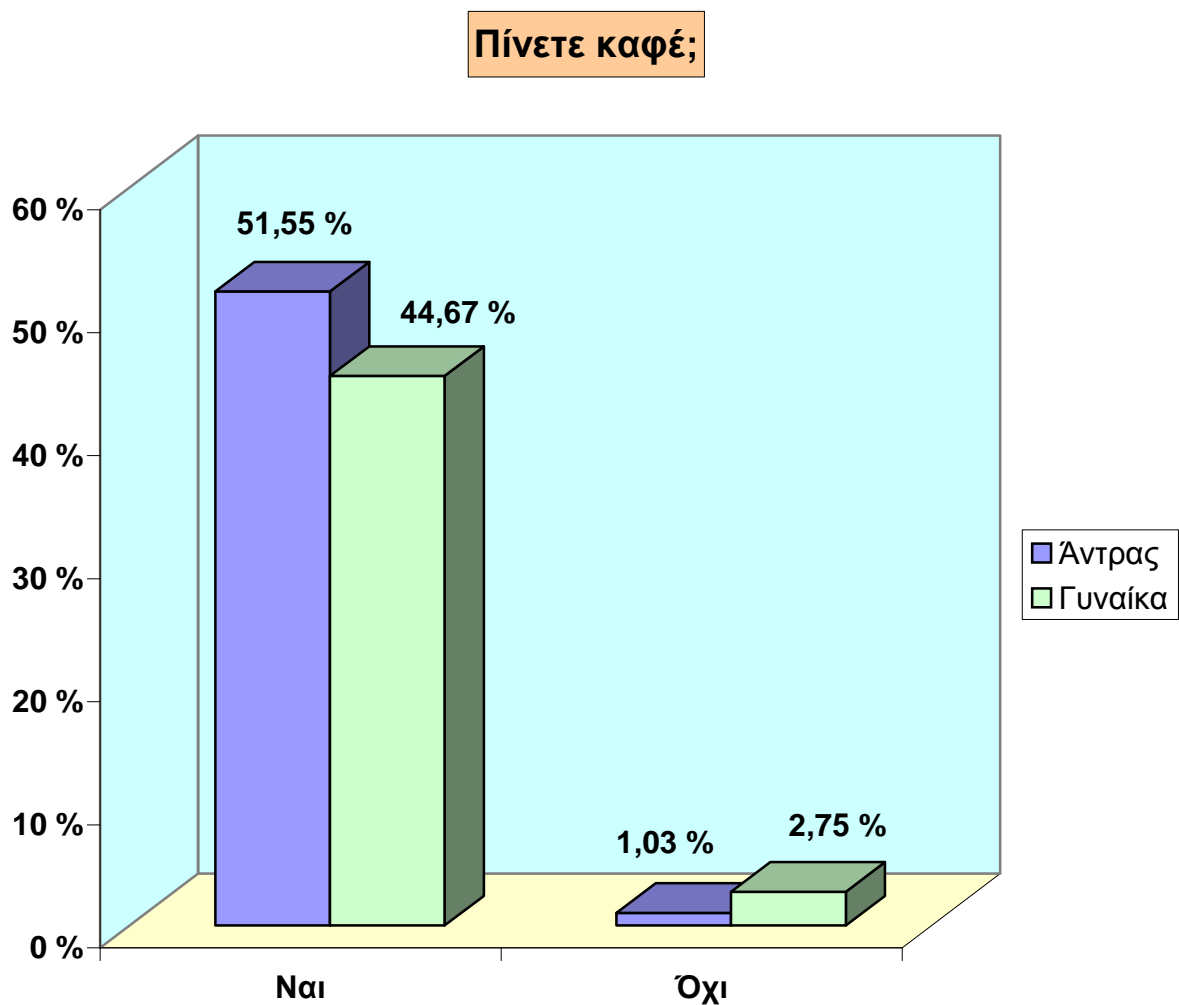
Τα υποκατάστατα που καταναλώνονται είναι το τσαϊ, το ρόφημα σοκολάτας ζεστό και κρύο και οι διάφορες ποικιλίες χυμών. Ο βασικότερος λόγος μη κατανάλωσης καφέ αποτελεί το ότι δεν είναι της αρεσκίας των φοιτητών ενώ στον "άλλο" λόγο επικρατεί η εικόνα του καφέ ως βλαβερό προϊόν για την υγεία. Τέλος μία γυναίκα δεν απάντησε. Το γεγονός ότι μόνο 11 φοιτητές δεν πίνουν καφέ αποδεικνύει ότι ο καφές είναι το κυρίαρχο ρόφημα.



Πίνακας 3.3.

Πίνετε καφέ;			
Φύλο ερωτώμενου	Απαντήσεις	Συχνότητα	Ποσοστό
Άντρας	Ναι	150	51,55 %
	Όχι	3	1,03 %
Γυναίκα	Ναι	130	44,67 %
	Όχι	8	2,75 %
Συνολικά		291	100,00 %

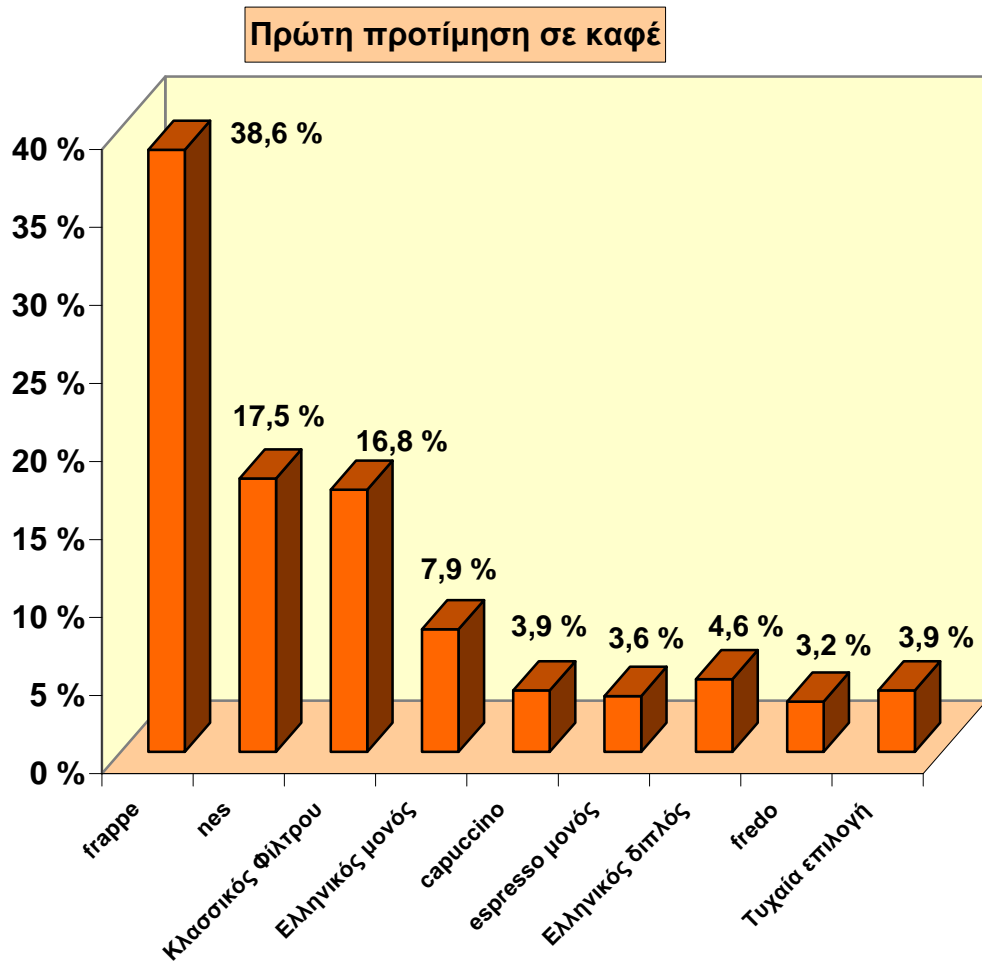
Στον παραπάνω πίνακα διαχωρίζονται και οι καταφατικές απαντήσεις ανάλογα με το φύλο των ερωτηθέντων. Άντρες και γυναίκες είναι ισομερώς καταμερησμένοι με πολύ ελαφρό προβάδισμα των πρώτων.



Πίνακας 3.4.

Πρώτη προτίμηση σε καφέ				
	Συχνότητα	Ποσοστό	Έγκυρο ποσοστό	Αθροιστικό ποσοστό
frappe	108	38,6 %	38,6 %	38,6 %
nes	49	17,5 %	17,5 %	56,1 %
Κλασσικός Φίλτρου	47	16,8 %	16,8 %	72,9 %
Ελληνικός μονός	22	7,9 %	7,9 %	80,7 %
capuccino	11	3,9 %	3,9 %	84,6 %
espresso μονός	10	3,6 %	3,6 %	88,2 %
Ελληνικός διπλός	13	4,6 %	4,6 %	92,9 %
fredo	9	3,2 %	3,2 %	96,1 %
Τυχαία επιλογή	11	3,9 %	3,9 %	100,0 %
<b>Συνολικά</b>	<b>280</b>	<b>100,0 %</b>	<b>100,0 %</b>	

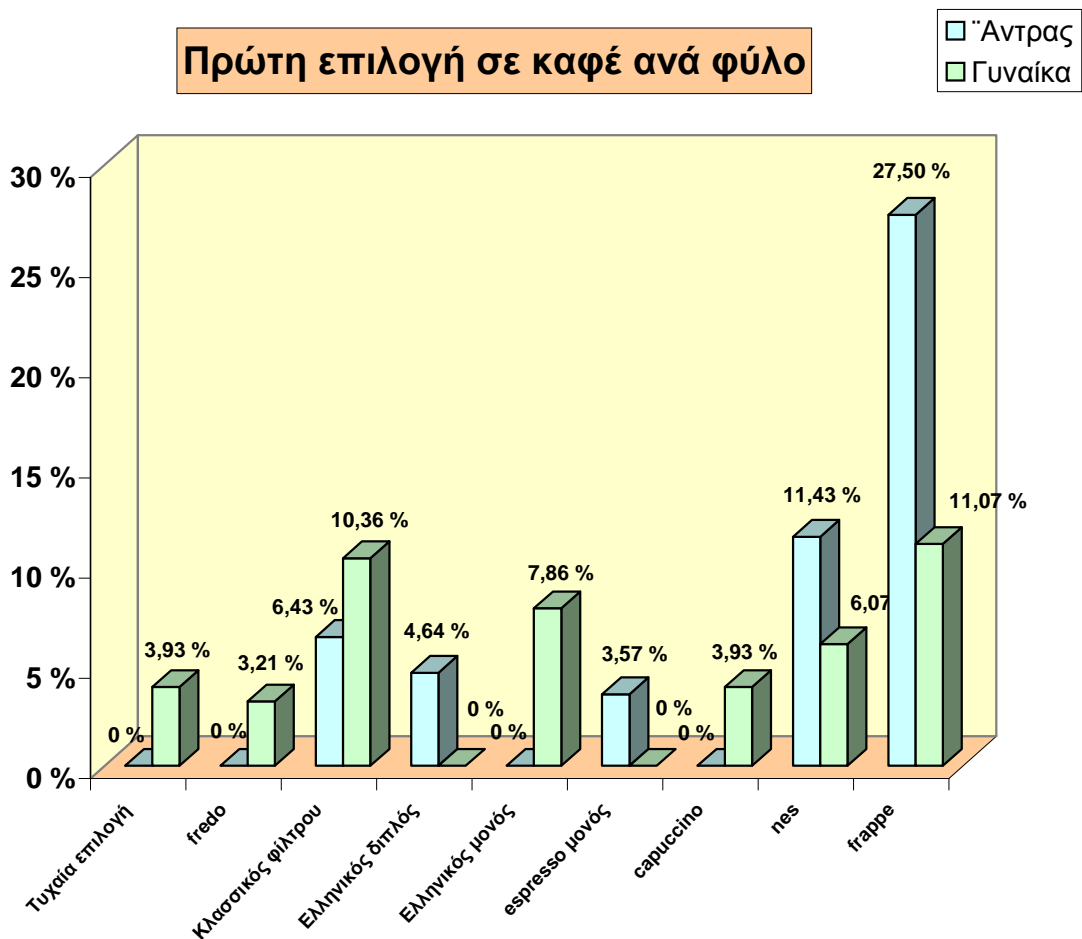
Πρώτος σε προτίμηση καφές ανάμεσα στους φοιτητές είναι με μεγάλη διαφορά ο φραπέ (38,6%). Δεύτερος έρχεται ο νές (17,5%) και τρίτος με μικρή διαφορά ο κλασσικός φίλτρου (16,8%). Αξιοσημείωτη είναι η τέταρτη θέση την οποία καταλαμβάνει ο ελληνικός καφές μονός και διπλός (12,5%) παρά την άποψη πολλών ότι δεν έχει διεισδύσει σημαντικά στην αγορά των νέων και συγκεκριμένα των φοιτητών. Τέλος, ακολουθούν τρία είδη ιταλικού καφέ (capuccino, espresso, fredo) καθώς η "τυχαία επιλογή".



Πίνακας 3.5.

Πρώτη επιλογή σε καφέ	Φύλο ερωτώμενου		Συχνότητα
	Άντρας	Γυναίκα	
Τυχαία επιλογή	0 0,00 %	11 3,93 %	11
fredo	0 0,00 %	9 3,21 %	9
Κλασσικός φίλτρου	18 6,43 %	29 10,36 %	47
Ελληνικός διπλός	13 4,64 %	0 0,00 %	13
Ελληνικός μονός	0 0,00 %	22 7,86 %	22
espresso μονός	10 3,57 %	0 0,00 %	10
capuccino	0 0,00 %	11 3,93 %	11
nes	32 11,43 %	17 6,07 %	49
frappe	77 27,50 %	31 11,07 %	108
Συνολικά	150 53,57%	130 46,43%	280

Στον πίνακα 3.5. διαχωρίζεται η πρώτη επιλογή στα δύο φύλα. Παρατηρείται προβάδισμα των γυναικών στην "τυχαία επιλογή", στον fredo, στον κλασσικό φίλτρου, στο μονό ελληνικό και στον capuccino. Στα υπόλοιπα είδη καφέ οι άντρες επικρατούν.





Πίνακας 3.6.

Φύλο ερωτώμενου			1η επιλογή σε καφέ			2η επιλογή σε καφέ			3η επιλογή σε καφέ					
	Συχνότητα	Ποσοστό	Επιλογή	Συχνότητα	Ποσοστό επί συνόλου	Επιλογή	Συχνότητα	Ποσοστό επί συνόλου	Επιλογή	Συχνότητα	Ποσοστό επί συνόλου			
	Αντρας	150	51,55 %	Κλασσικός φίλτρου	18	12,00 %	frappe	14	9,33 %	caruccino	14	9,33 %		
fredo							4	2,67 %	frappe	4	2,67 %			
Ελληνικός διπλός				13	8,67 %	frappe	23	15,33 %	espresso διπλός	15	10,00 %	Κλασσικός φίλτρου	8	5,33 %
									espresso μονός	10	6,67 %			
frappe				77	51,33 %	frappe	77	51,33 %	caruccino	9	6,00 %	Ελληνικός μονός	9	6,00 %
									Κλασσικός φίλτρου	26	17,33 %		11	7,33 %
									Ελληνικός διπλός	14	9,33 %	nes	15	10,00 %
									Ελληνικός μονός	13	8,67 %	Κλασσικός φίλτρου	14	9,33 %
									espresso μονός	4	2,67 %	caruccino	13	8,67 %
									nes	11	7,33 %	Κλασσικός φίλτρου	4	2,67 %
nes				32	21,33 %	frappe	32	21,33 %	caruccino	6	4,00 %	Κλασσικός φίλτρου	10	6,67 %
									frappe	32	21,33 %			
Συνολικά										150	100,00 %			

Πίνακας 3.6.

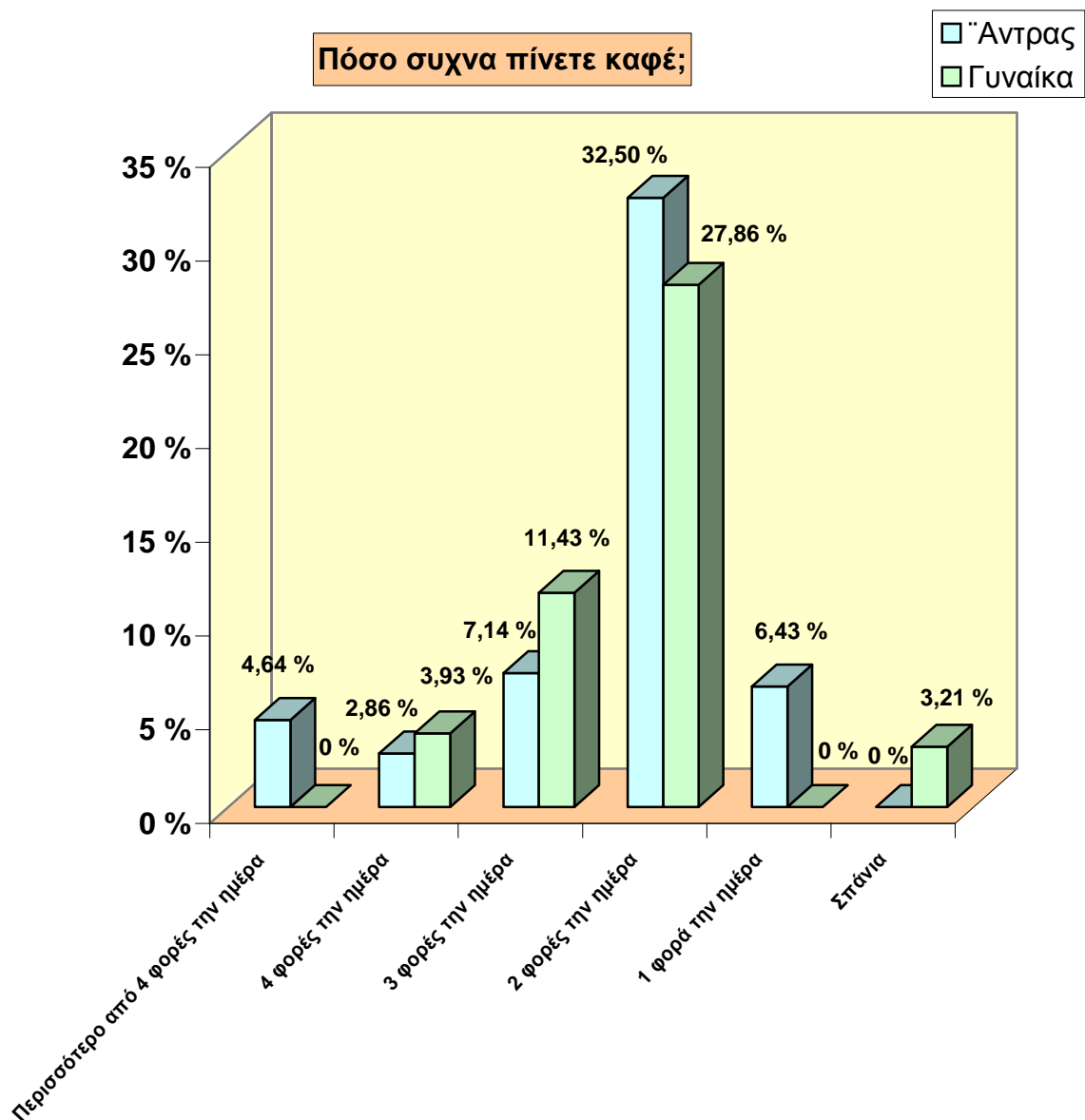
Φύλο ερωτώμενου			1η επιλογή σε καφέ			2η επιλογή σε καφέ			3η επιλογή σε καφέ		
Γυναίκα	Συχνότητα	Ποσοστό επί συνόλου	Επιλογή	Συχνότητα	Ποσοστό επί συνόλου	Επιλογή	Συχνότητα	Ποσοστό επί συνόλου	Επιλογή	Συχνότητα	Ποσοστό επί συνόλου
	130	48,45 %	capuccino	11	8,46 %	frappe	11	8,46 %	Δεν επιλέχτηκε	11	8,46 %
Κλασσικός φίλτρου			29	22,31 %	nes	29	22,31 %	capuccino	22	16,92 %	
Ελληνικός μονός			22	16,92 %	nes	13	10,00 %	Δεν επιλέχτηκε	13	16,92 %	
					Δεν επιλέχτηκε	9	6,92 %				
frappe			31	23,85 %	Κλασσικός φίλτρου	7	5,38 %	Ελληνικός μονός	7	5,38 %	
					fredo	6	4,62 %	Κλασσικός φίλτρου	6	18,46 %	
					nes	18	13,85 %				
fredo			9	6,92 %	Ελληνικός μονός	9	6,92 %	frappe	9	6,92 %	
nes			17	13,08 %	Κλασσικός φίλτρου	11	8,46 %	capuccino	11	8,46 %	
	frappe	6			4,62 %	Ελληνικός διπλός	6	4,62 %			
Τυχαία επιλογή	11	8,46 %	Δεν επιλέχτηκε	11	8,46 %	Δεν επιλέχτηκε	11	8,46 %			
Συνολικά									130	100,00 %	

Στον πίνακα 3.6. παρουσιάζονται κατά σειρά προτίμησης η πρώτη, δεύτερη και τρίτη επιλογή ανάλογα με το φύλο. Στους άντρες παρατηρούμε ότι ο φραπέ έχει τις περισσότερες προτιμήσεις ακόμα και στην δεύτερη επιλογή. Στις γυναίκες την αντίστοιχη θέση καταλαμβάνει ο νές. Τα δύο αυτά είδη καφέ μαζί με τον κλασσικό φίλτρου αποτελούν τον βασικό πυρήνα προτιμήσεων αφού κατατάσσονται πρώτα στην δεύτερη επιλογή εάν δεν έχουν επιλεγεί αρχικά. Υπάρχουν στοιχεία και πέραν της τρίτης επιλογής, όμως δεν θεωρείται σκόπιμη η παρουσίασή τους διότι δεν θα προσφέρει χρήσιμες πληροφορίες για την ανάλυση.

Πίνακας 3.7.

Πόσο συχνά πίνετε καφέ;	Φύλο ερωτώμενου		Συχνότητα
	Άντρας	Γυναίκα	
Περισσότερο από 4 φορές την ημέρα	13 4,64 %	0 0,00 %	13
4 φορές την ημέρα	8 2,86 %	11 3,93 %	19
3 φορές την ημέρα	20 7,14 %	32 11,43 %	52
2 φορές την ημέρα	91 32,50 %	78 27,86 %	169
1 φορά την ημέρα	18 6,43 %	0 0,00 %	18
Σπάνια	0 0,00 %	9 3,21 %	9
<b>Συνολικά</b>	<b>150</b> <b>53,57%</b>	<b>130</b> <b>46,43%</b>	<b>280</b>

Η συχνότητα κατανάλωσης καφέ παρουσιάζει ισχυρή τάση γύρω από τις "2 φορές την ημέρα" με συντριπτικό ποσοστό 32,5% για τους άντρες και 27,86% για τις γυναίκες. Δεύτερο σε συχνότητα έρχεται το "3 φορές την ημέρα" τόσο για τους άντρες όσο και για τις γυναίκες. Αυτό δείχνει ότι οι φοιτητές καταναλώνουν καφέ σε σημαντικό βαθμό καθημερινά.



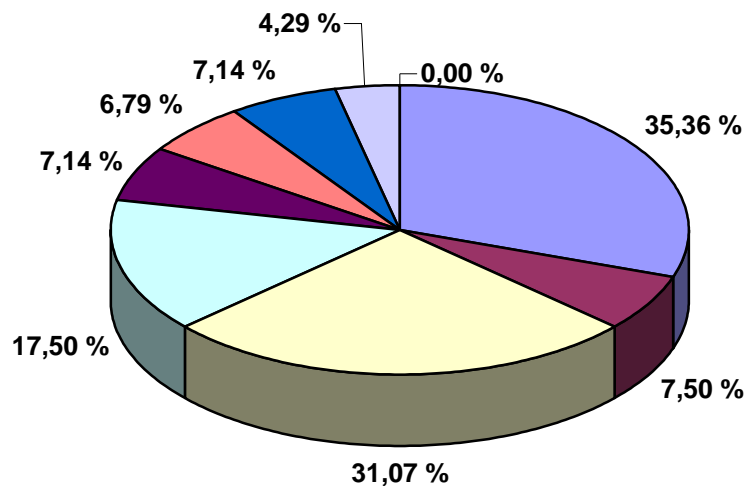
Πίνακας 3.8.

Φύλο ερωτώμενου		Το πρωί στο σπίτι	Στη δουλειά	Σε καφετέρια	Στο κυλικείο	Όταν πάτε επίσκεψη σε γνωστούς ή φίλους	Στο σπίτι το απόγευμα ή το βράδυ	Σε πλαστικό ποτήρι στο χέρι (πχ. Γρηγόρης)	Όταν διαβάζετε ή κάνετε πνευματική εργασία	Κάπου αλλού	Συχνότητα	
Αντρας	51,55 %	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10	
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	12	
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	8
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	21
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	32
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	48
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	12
		Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	7
		<b>35,36 %</b>	<b>7,50 %</b>	<b>31,07 %</b>	<b>17,50 %</b>	<b>7,14 %</b>	<b>6,79 %</b>	<b>7,14 %</b>	<b>4,29 %</b>	<b>0,00 %</b>		
<b>Συνολικά</b>											<b>150</b>	
Γυναίκα	48,45 %	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	15	
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	9	
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	9	
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	6	
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	5
		Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	8
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	10
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	8
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	22
		Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	18
		Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	13
		Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	7
<b>27,86 %</b>	<b>20,36 %</b>	<b>27,14 %</b>	<b>11,79 %</b>	<b>25,36 %</b>	<b>19,64 %</b>	<b>9,64 %</b>	<b>14,64 %</b>	<b>1,79 %</b>				
<b>Συνολικά</b>											<b>130</b>	
<b>Συνολικά</b>	<b>63,21 %</b>	<b>27,86 %</b>	<b>58,21 %</b>	<b>29,29 %</b>	<b>32,50 %</b>	<b>26,43 %</b>	<b>16,79 %</b>	<b>18,93 %</b>	<b>1,79 %</b>	<b>280</b>		

Ποικιλία παρατηρείτε στην τοποθεσία κατανάλωσης του καφέ. Άντρες και γυναίκες τόσο στο σύνολο όσο και μεμονωμένα ως κατηγορίες φύλου, προτιμούν να πίνουν καφέ τις περισσότερες φορές το πρωί στο σπίτι και στην καφετέρια. Επίσης αρκετή προτιμούν να πίνουν καφέ όταν πηγαίνουν επίσκεψη σε φίλους, στο κυλικείο, στην δουλειά και στο σπίτι το απόγευμα ή το βράδυ. Αν παρατηρήσουμε τα ποσοστά κατανάλωσης στο σπίτι το απόγευμα ή το βράδυ, διαπιστώνουμε πως οι περισσότεροι φοιτητές πίνουν καφέ σε δικό τους χώρο. Η διάκριση κατανάλωσης καφέ εντός και εκτός εσωτερικών χώρων φαίνεται και στους πίνακες 3.29. και 3.30.

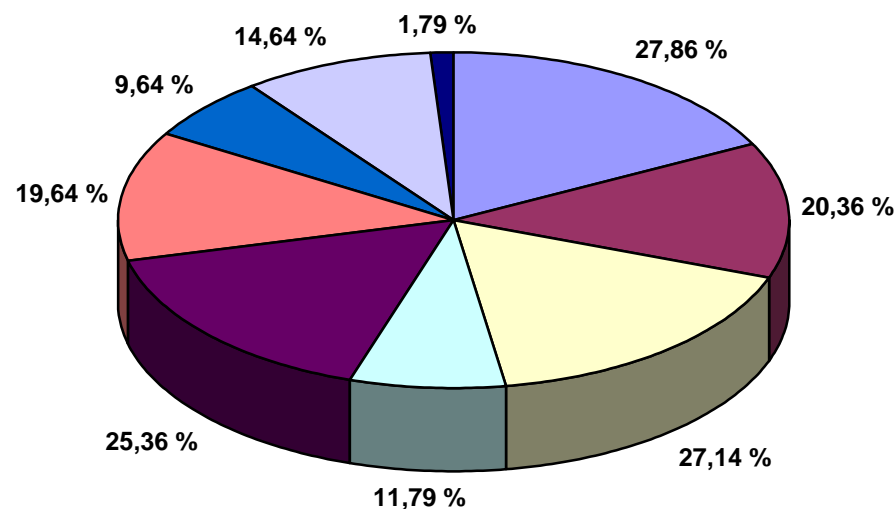
Πίνακας 3.8.

**Άντρας**



- Το πρωί στο σπίτι
- Στη δουλειά
- Σε καφετέρια
- Στο κυλικείο
- Όταν πάτε επίσκεψη σε γνωστούς ή φίλους
- Στο σπίτι το απόγευμα ή το βράδυ
- Σε πλαστικό ποτήρι στο χέρι (πχ. Γρηγόρης)
- Όταν διαβάζετε ή κάνετε πνευματική εργασία
- Κάπου αλλού

**Γυναίκα**



- Το πρωί στο σπίτι
- Στη δουλειά
- Σε καφετέρια
- Στο κυλικείο
- Όταν πάτε επίσκεψη σε γνωστούς ή φίλους
- Στο σπίτι το απόγευμα ή το βράδυ
- Σε πλαστικό ποτήρι στο χέρι (πχ. Γρηγόρης)
- Όταν διαβάζετε ή κάνετε πνευματική εργασία
- Κάπου αλλού

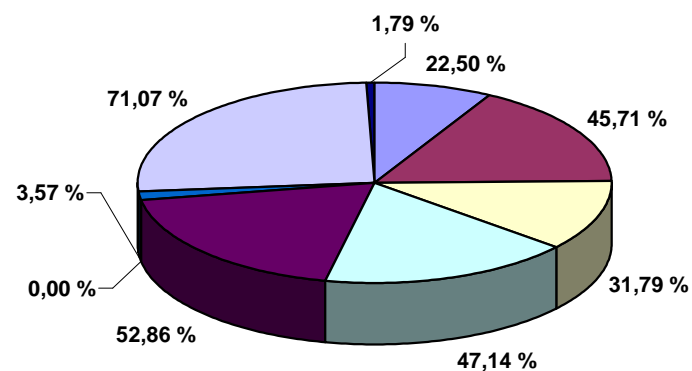
Πίνακας 3.9.

1η επιλογή σε καφέ		Πώς πίνετε τον καφέ σας τις περισσότερες φορές;									Συχνότητα	Ποσοστό
		Σκέτο (χωρίς καθόλου ζάχαρη)	Μέτριο	Γλυκό	Με γάλα	Χωρίς γάλα	Με συνοδεία αλμυρού εδέσματος	Με συνοδεία γλυκού εδέσματος	Με τσιγάρο (τσιγάρα, καπνό, πούρα)	Με άλλα συνοδευτικά (πχ. σαντιγύ, σιρόπι, κανέλλα, κτλ.)		
39,2 %	frappe	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	31	11,07%
		Οχι	Οχι	Ναι	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Οχι	Οχι	21	7,50%
		Οχι	Οχι	Ναι	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	9	3,21%
		Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	8	2,86%
		Οχι	Ναι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Οχι	Οχι	10	3,57%
		Οχι	Ναι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	18	6,43%
		Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	11	3,93%
		<b>3,9 %</b>	<b>12,9 %</b>	<b>21,8 %</b>	<b>20,7 %</b>	<b>17,9 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>27,5 %</b>	<b>0,0 %</b>		
Συνολικά											108	38,57%
17,8 %	nes	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	10	3,57%
		Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	11	3,93%
		Οχι	Ναι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Οχι	Οχι	19	6,79%
		Οχι	Ναι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	9	3,21%
		<b>0,0 %</b>	<b>17,5 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>10,0 %</b>	<b>7,5 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>10,4 %</b>	<b>0,0 %</b>		
Συνολικά											49	17,50%
3,6 %	capuccino	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	7	2,50%
		Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Ναι	4	1,43%
		<b>3,9 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>3,9 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>3,9 %</b>	<b>1,4 %</b>		
Συνολικά											11	3,93%
3,6 %	espresso μονός	Οχι	Ναι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	10	3,57%	
		<b>0,0 %</b>	<b>3,6 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>3,6 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>3,6 %</b>	<b>0,0 %</b>		
Συνολικά											10	3,57%
7,1 %	Ελληνικός μονός	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Οχι	12	4,29%
		Οχι	Ναι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Ναι	Οχι	10	3,57%
		<b>0,0 %</b>	<b>7,9 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>3,6 %</b>	<b>4,3 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>3,6 %</b>	<b>3,6 %</b>	<b>0,0 %</b>		
Συνολικά											22	7,86%
3,6 %	Ελληνικός διπλός	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	13	4,64%
		<b>4,6 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>4,6 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>4,6 %</b>	<b>0,0 %</b>		
Συνολικά											13	4,64%
17,9 %	Κλασσικός φίλτρου	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Οχι	10	3,57%
		Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	9	3,21%
		Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	11	3,93%
		Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Οχι	Οχι	4	1,43%
		Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	13	4,64%
		<b>6,1 %</b>	<b>3,9 %</b>	<b>6,8 %</b>	<b>6,1 %</b>	<b>10,7 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>10,4 %</b>	<b>0,0 %</b>		
Συνολικά											47	16,79%
3,6 %	fredo	Οχι	Οχι	Ναι	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Ναι	Ναι	1	0,36%
		Οχι	Οχι	Ναι	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	8	2,86%
		<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>3,2 %</b>	<b>3,2 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>3,2 %</b>	<b>0,4 %</b>		
Συνολικά											9	3,21%
3,6 %	Τυχαία επιλογή	Ναι	Οχι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	Οχι	Ναι	Οχι	11	3,93%
		<b>3,9 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>3,9 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>0,0 %</b>	<b>3,9 %</b>	<b>0,0 %</b>		
Συνολικά											11	3,93%
		<b>22,50 %</b>	<b>45,71 %</b>	<b>31,79 %</b>	<b>47,14 %</b>	<b>52,86 %</b>	<b>0,00 %</b>	<b>3,57 %</b>	<b>71,07 %</b>	<b>1,79 %</b>		
Συνολικά											280	100,00%

### Πίνακας 3.9.

Ο πίνακας 3.9. αντιστοιχεί την πρώτη επιλογή σε καφέ με την ποσότητα ζάχαρης και γάλακτος που ενδεχομένως να καταναλώνονται ταυτόχρονα καθώς και με δύο είδη εδεσμάτων και άλλων συνοδευτικών. Χαρακτηριστικό είναι το ποσοστό των καπνιστών το οποίο ανέρχεται σε 71,7% και θα αποτελέσει βάση για επιπλέον ανάλυση, επειδή αποτελεί κατηγορία που ενδεχομένως να φανερώσει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

**Πώς πίνετε τον καφέ σας τις περισσότερες φορές;**



- Σκέτο (χωρίς καθόλου ζάχαρη)
- Μέτριο
- Γλυκό
- Με γάλα
- Χωρίς γάλα
- Με συνοδεία αλμυρού εδέσματος
- Με συνοδεία γλυκού εδέσματος
- Με τσιγάρο (τσιγάρα, καπνό, πούρα)
- Με άλλα συνοδευτικά (πχ. σαντιγύ, σιρόπι, κανέλλα, κτλ.)



Πίνακας 3.10.

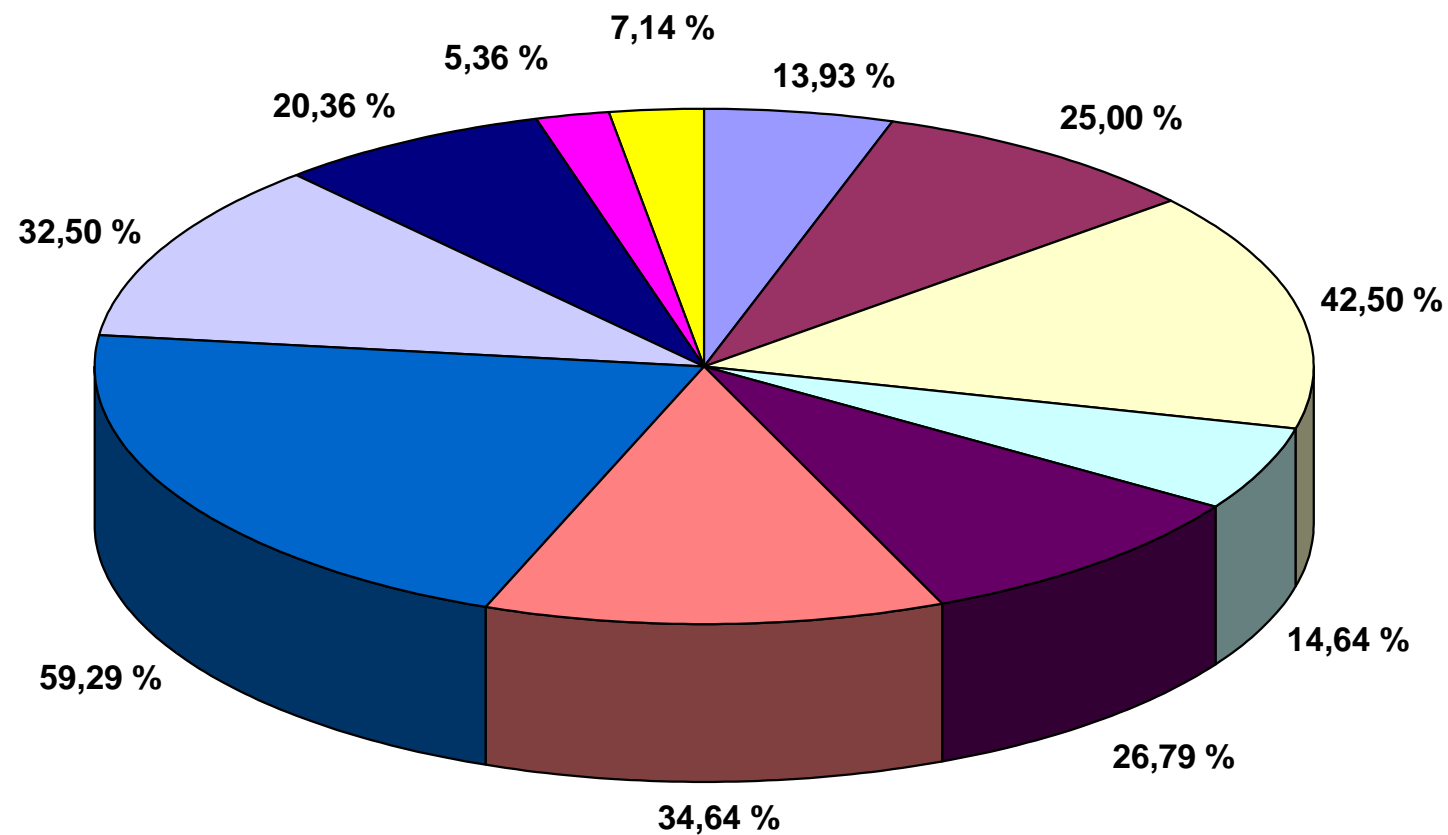
Φύλο ερωτούμενου	1η επιλογή σε καφέ	Σε ποιά από τα παρακάτω δίνετε μεγαλύτερη σημασία όταν πίνετε τον καφέ σας;											Συχνότητα	
		Στη μάρκα του καφέ	Στην τιμή του καφέ	Στο εάν υπάρχει παρέα	Αν ακούτε παράλληλα μουσική	Στο περιβάλλον αν σας αρέσει	Στην ποιότητα του καφέ όταν τον πίνετε έξω	Στο πόσο ανάγκη τον έχετε για να ξυπνήσετε	Στο πόσο σας τονώνει όταν το χρειάζεστε	Στην απόλαυση και τη χαλάρωση που σας προσφέρει	Δε δίνετε σημασία σε κάτι συγκεκριμένο	Σε κάτι άλλο		
Αντρας	frappe	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	10
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	9
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	8
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	9
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	8
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	12
		Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	13
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	8
			2,9 %	8,9 %	7,5 %	0,0 %	10,7 %	4,6 %	14,3 %	11,1 %	6,8 %	0,0 %	3,2 %	
			Συνολικά											77
		nes	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	11
	Όχι		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	5	
	Όχι		Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	16	
			0,0 %	5,7 %	7,5 %	0,0 %	5,7 %	9,6 %	3,9 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	
			Συνολικά											32
		espresso μονός	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	10
			0,0 %	0,0 %	0,0 %	3,6 %	0,0 %	0,0 %	3,6 %	3,6 %	3,6 %	0,0 %	0,0 %	
			Συνολικά											10
		Ελληνικός διπλός	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	13
			0,0 %	0,0 %	0,0 %	4,6 %	0,0 %	0,0 %	4,6 %	4,6 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	
			Συνολικά											13
	Κλασσικός φίλτρου	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	4	
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	14	
		5,00 %	0,00 %	5,00 %	0,00 %	5,00 %	5,00 %	5,00 %	0,00 %	5,00 %	1,43 %	0,00 %		
		Συνολικά											18	
		7,86 %	14,64 %	20,00 %	8,21 %	21,43 %	19,29 %	31,43 %	19,29 %	15,36 %	1,43 %	3,21 %		
		Συνολικά											150	

Πίνακας 3.10.

Φύλο ερωτώμενου	1η επιλογή σε καφέ	Σε ποιά από τα παρακάτω δίνετε μεγαλύτερη σημασία όταν πίνετε τον καφέ σας;											Συχνότητα
		Στη μάρκα του καφέ	Στην τιμή του καφέ	Στο εάν υπάρχει παρέα	Αν ακούτε παράλληλα μουσική	Στο περιβάλλον αν σας αρέσει	Στην ποιότητα του καφέ όταν τον πίνετε έξω	Στο πόσο ανάγκη των έχετε για να ξυπνήσετε	Στο πόσο σας τώνωει όταν το χρειάζεστε	Στην απόλαυση και τη χαλάρωση που σας προσφέρει	Δε δίνετε σημασία σε κάτι συγκεκριμένο	Σε κάτι άλλο	
Γυναίκα	frappe	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	6
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	16
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	9
		0,0 %	3,2 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	5,7 %	11,1 %	5,7 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	
	Συνολικά												31
	Ελληνικός μόνος	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	10
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	12
		4,3 %	0,0 %	7,9 %	3,6 %	0,0 %	0,0 %	3,6 %	3,6 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	
	Συνολικά												22
	Τυχαία επιλογή	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	11
		0,0 %	3,9 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	3,9 %	3,9 %	0,0 %	0,0 %	3,9 %	
	Συνολικά												11
	caruccino	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	11
		0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	3,9 %	0,0 %
	Συνολικά												11
	Κλασσικός φίλτρου	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	18
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	6
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	5
		1,8 %	0,0 %	8,6 %	0,0 %	2,1 %	6,4 %	6,4 %	0,0 %	1,8 %	0,0 %	0,0 %	
	Συνολικά												29
fredo	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	9	
	0,0 %	3,2 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	3,2 %	0,0 %	0,0 %	3,2 %	0,0 %	0,0 %		
Συνολικά												9	
nes	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	9	
	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	8	
	0,0 %	0,0 %	6,1 %	2,9 %	3,2 %	0,0 %	2,9 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %		
Συνολικά												17	
	6,07 %	10,36 %	22,50 %	6,43 %	5,36 %	15,36 %	27,86 %	13,21 %	5,00 %	3,93 %	3,93 %		
Συνολικά												130	
	13,93 %	25,00 %	42,50 %	14,64 %	26,79 %	34,64 %	59,29 %	32,50 %	20,36 %	5,36 %	7,14 %		
Συνολικά												280	

Αποφασιστικής σημαίας παράγοντες αποτελούν το περιβάλλον, η παρέα και η ποιότητα του καφέ όταν αυτός καταναλώνεται έξω από το σπίτι. Επίσης προσοχή δίνεται και στην τιμή του καφέ. Οι βασικότεροι λόγοι κατανάλωσης είναι η ανάγκη για να ξυπνήσουν και η τόνωση που προσφέρει ο καφές όταν το χρειάζονται οι φοιτητές. Τα στοιχεία αυτά διασταυρωμένα με την πρώτη επιλογή σε καφέ παρουσιάζονται στον πίνακα 3.10. ξεχωριστά για τους άντρες και τις γυναίκες.

Πίνακας 3.10.



- |   |  |
|---|--|
| ■ Στη μάρκα του καφέ                              | ■ Στην τιμή του καφέ                         |
| ■ Στο εάν υπάρχει παρέα                           | ■ Αν ακούτε παράλληλα μουσική                |
| ■ Στο περιβάλλον αν σας αρέσει                    | ■ Στην ποιότητα του καφέ όταν τον πίνετε έξω |
| ■ Στο πόσο ανάγκη τον έχετε για να ξυπνήσετε      | ■ Στο πόσο σας τονώνει όταν το χρειάζεστε    |
| ■ Στην απόλαυση και τη χαλάρωση που σας προσφέρει | ■ Δε δίνετε σημασία σε κάτι συγκεκριμένο     |
| ■ Σε κάτι άλλο                                    |  |

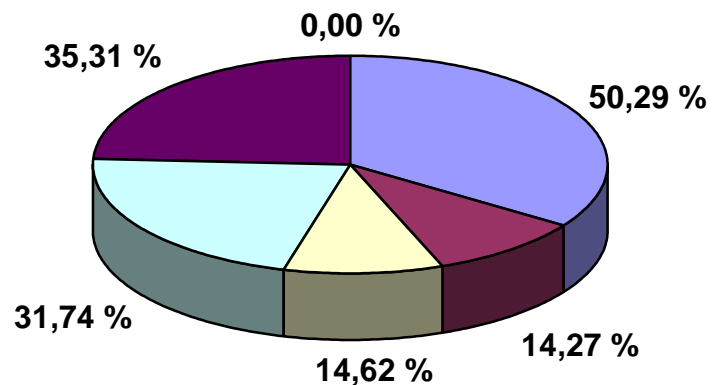
Πίνακας 3.11.

Φύλο ερωτώμενου		Ποιές από τις παρακάτω συνήθειες ή χαρακτηριστικά πιστεύετε ότι σας διακρίνουν;					Συχνότητα	
		Σας αρέσει να συζητάτε και να βρίσκεστε με παρέα	Κάνετε υγιεινή διατροφή	Γυμνάζεστε συστηματικά	Σας αρέσει να κάθεστε να ακούτε μουσική ή να ασχολείστε με κάποιο χόμπι	Να ασχολείστε με υπολογιστές ή το internet		Τίποτα από τα παραπάνω
53,5 %	Άντρας	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	9
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	31
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	30
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	9
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	21
		Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	10
		Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	9
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	11
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	20	
		<b>50,29 %</b>	<b>14,27 %</b>	<b>14,62 %</b>	<b>31,74 %</b>	<b>35,31 %</b>	<b>0,00 %</b>	
<b>Συνολικά</b>							<b>150</b>	
46,5 %	Γυναίκα	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	41
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	9
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	30
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	29
		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	11
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	10
		<b>46,50 %</b>	<b>7,51 %</b>	<b>3,58 %</b>	<b>24,68 %</b>	<b>17,53 %</b>	<b>0,00 %</b>	
<b>Συνολικά</b>							<b>130</b>	
		<b>96,79 %</b>	<b>21,78 %</b>	<b>18,20 %</b>	<b>56,42 %</b>	<b>52,84 %</b>	<b>0,00 %</b>	
<b>Συνολικά</b>							<b>280</b>	

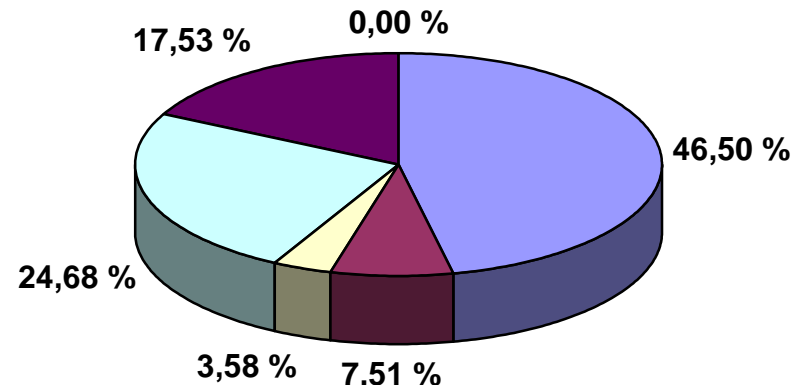
Οι πιο σημαντικές συνήθειες των φοιτητών καθώς και τα χαρακτηριστικά, τα οποία κατά την δική τους γνώμη τους διακρίνουν, παρουσιάζονται για κάθε φύλο στον πίνακα 3.11. Η συζήτηση και η παρέα επιλέχθηκαν σχεδόν από όλους τους φοιτητές. Η μουσική, κάποιο άλλο πάρεργο (χόμπι) καθώς και η ενασχόληση με υπολογιστές ή το διαδίκτυο (internet) κερδίζουν σημαντικό μερίδιο των ενδιαφερόντων τους.

Πίνακας 3.11.

Άντρας



Γυναίκα



- Σας αρέσει να συζητάτε και να βρίσκεστε με παρέα
- Κάνετε υγιεινή διατροφή
- Γυμνάζεστε συστηματικά
- Σας αρέσει να κάθεστε να ακούτε μουσική ή να ασχολείστε με κάποιο χόμπι
- Να ασχολείστε με υπολογιστές ή το internet
- Τίποτα από τα παραπάνω

- Σας αρέσει να συζητάτε και να βρίσκεστε με παρέα
- Κάνετε υγιεινή διατροφή
- Γυμνάζεστε συστηματικά
- Σας αρέσει να κάθεστε να ακούτε μουσική ή να ασχολείστε με κάποιο χόμπι
- Να ασχολείστε με υπολογιστές ή το internet
- Τίποτα από τα παραπάνω

Πίνακας 3.12.

Φύλο ερωτώμενου	1η επιλογή σε καφέ		Ποιά από τα παρακάτω χαρακτηριστικά ενός καφέ θεωρείτε σημαντικά για την επιλογή του καφέ που θα πιείτε;									Συχνότητα	
			Το δυνατό άρωμα	Το ελαφρύ άρωμα	Η δυνατή γεύση	Η λεπτή γεύση	Η υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (βαρύς καφές)	Η χαμηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (ελαφρύς καφές)	Η υφή - το σώμα (Στυφός, αραιός, πυκνός)	Ο τρόπος παρασκευής (μηχανής, χειροποίητος)	Ο τρόπος σερβιρίσματος (πχ. με ή χωρίς καϊμάκι, με ή χωρίς αφρό)		Η επεξεργασία του καφέ (καβούρδισμα, άλεσμα)
Άντρας	39,3 %	frappe	20	20	20	20	20	20	10	20	20	20	9
			20	20	20	10	20	20	20	20	20	20	11
			20	20	10	20	20	20	10	20	20	20	10
			20	20	10	20	10	20	10	20	20	20	8
			10	20	20	10	20	10	10	20	20	20	11
			10	20	10	20	20	20	20	10	20	20	11
			10	20	10	20	10	20	20	20	20	20	10
				13,93 %	0,00 %	16,43 %	7,86 %	8,93 %	3,93 %	13,57 %	6,43 %	0,00 %	0,00 %
	Συνολικά											77	
	17,9 %	nes	20	20	20	20	20	20	20	20	10	20	11
			20	20	10	20	20	20	10	20	20	20	12
			10	20	10	20	10	20	20	20	20	20	9
				3,21 %	0,00 %	7,50 %	0,00 %	3,21 %	0,00 %	4,29 %	0,00 %	3,93 %	0,00 %
	Συνολικά											32	
	3,6 %	espresso μονός	20	20	10	20	10	20	10	10	20	20	10
			0,00 %	0,00 %	3,57 %	0,00 %	3,57 %	0,00 %	3,57 %	3,57 %	0,00 %	0,00 %	
	Συνολικά											10	
	3,6 %	Ελληνικός διπλός	10	20	10	20	10	20	10	10	10	20	13
			4,64 %	0,00 %	4,64 %	0,00 %	4,64 %	0,00 %	4,64 %	4,64 %	4,64 %	0,00 %	
	Συνολικά											13	
17,9 %	Κλασσικός φίλτρου	20	20	20	20	20	10	20	20	10	20	10	
		20	10	20	10	20	20	20	20	20	20	8	
		0,00 %	2,86 %	0,00 %	2,86 %	0,00 %	3,57 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	3,57 %	0,00 %	
Συνολικά											18		
			21,79 %	2,86 %	32,14 %	10,71 %	20,36 %	7,50 %	26,07 %	14,64 %	12,14 %	0,00 %	
Συνολικά											150		

Πίνακας 3.12.

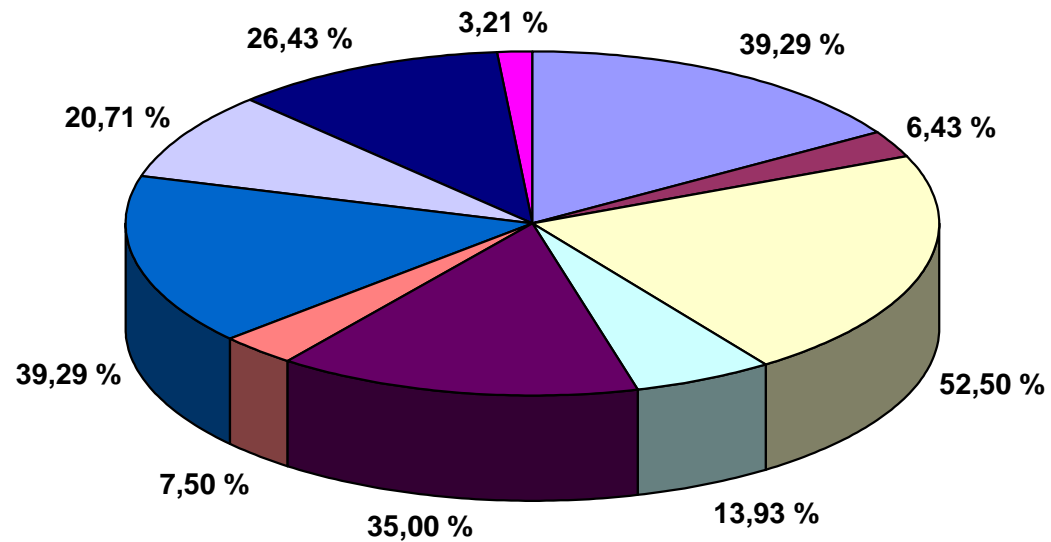
Φύλο ερωτώμενου	1η επιλογή σε καφέ	Ποιά από τα παρακάτω χαρακτηριστικά ενός καφέ θεωρείτε σημαντικά για την επιλογή του καφέ που θα πιείτε;										Συχνότητα	
		Το δυνατό άρωμα	Το ελαφρύ άρωμα	Η δυνατή γεύση	Η λεπτή γεύση	Η υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (βαρύς καφές)	Η χαμηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (ελαφρύς καφές)	Η υφή - το σώμα (Στυφός, αραιός, πυκνός)	Ο τρόπος παρασκευής (μηχανής, χειροποίητος)	Ο τρόπος σερβιρίσματος (πχ. με ή χωρίς καϊμάκι, με ή χωρίς αφρό)	Η επεξεργασία του καφέ (καβούρδισμα, άλεσμα)		
Γυναίκα	39,3 %	frappe	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	31
			0,00 %	0,00 %	11,07 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	
	Συνολικά												31
	7,1 %	Ελληνικός μονός	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10
			Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	12
			4,29 %	3,57 %	3,57 %	0,00 %	3,57 %	0,00 %	4,29 %	0,00 %	4,29 %	0,00 %	
	Συνολικά												22
	3,6 %	Τυχαία επιλογή	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	11
			0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	3,93 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	
	Συνολικά												11
	3,6 %	capuccino	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	11
			0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	3,93 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	
	Συνολικά												11
	17,9 %	Κλασσικός φίλτρου	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10
			Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	11
			Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	8
			10,36 %	0,00 %	2,86 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	2,86 %	2,86 %	3,93 %	0,00 %	
Συνολικά												29	
3,6 %	fredo	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	9	
		0,00 %	0,00 %	0,00 %	3,21 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	3,21 %		
Συνολικά												9	
17,9 %	nes	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	9	
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	8	
		2,86 %	0,00 %	2,86 %	0,00 %	3,21 %	0,00 %	6,07 %	3,21 %	6,07 %	0,00 %		
Συνολικά												17	
		17,50 %	3,57 %	20,36 %	3,21 %	14,64 %	0,00 %	13,21 %	6,07 %	14,29 %	3,21 %		
Συνολικά												130	
		39,29 %	6,43 %	52,50 %	13,93 %	35,00 %	7,50 %	39,29 %	20,71 %	26,43 %	3,21 %		
Συνολικά												280	

Στον πίνακα 3.12. παρουσιάζονται τα χαρακτηριστικά ενός είδους καφέ τα οποία θεωρούνται σημαντικά για την επιλογή του καφέ σε συνδυασμό με την πρώτη επιλογή και το φύλο του ερωτώμενου. Για τους άντρες που επιλέγουν φραπέ η δυνατή γεύση, το δυνατό άρωμα και η υφή (σώμα) είναι τα πιο σημαντικά. Η δυνατή γεύση αποτελεί σημαντικό κριτήριο γι'αυτούς που πίνουν νές, μονό espresso και διπλό ελληνικό ενώ αυτοί που πίνουν κλασσικό φίλτρου επιθυμούν χαμηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη και προσέχουν τον τρόπο σερβιρίσματος. Οι γυναίκες που πίνουν φραπέ επιθυμούν δυνατή γεύση, ενώ αυτές που πίνουν fredo προτιμούν λεπτή γεύση και προσέχουν την επεξεργασία του καφέ. Όσες πίνουν νές δίνουν έμφαση στην υφή (σώμα) και στον τρόπο σερβιρίσματος. Ο κλασσικός φίλτρου προτιμάτε με δυνατό άρωμα και ο capuccino με υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη. Τέλος τα χαρακτηριστικά του μονού ελληνικού παρουσιάζουν σημαντική ποικιλία.



Πίνακας 3.12.

Ποιά από τα παρακάτω χαρακτηριστικά ενός καφέ θεωρείτε σημαντικά για την επιλογή του καφέ που θα πιείτε;



- Το δυνατό άρωμα
- Το ελαφρύ άρωμα
- Η δυνατή γεύση
- Η λεπτή γεύση
- Η υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (βαρύς καφές)
- Η χαμηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (ελαφρύς καφές)
- Η υφή - το σώμα (Στυφός, αραιός, πυκνός)
- Ο τρόπος παρασκευής (μηχανής, χειροποίητος)
- Ο τρόπος σερβιρίσματος (πχ. με ή χωρίς καϊμάκι, με ή χωρίς αφρό)
- Η επεξεργασία του καφέ (καβούρδισμα, άλεσμα)

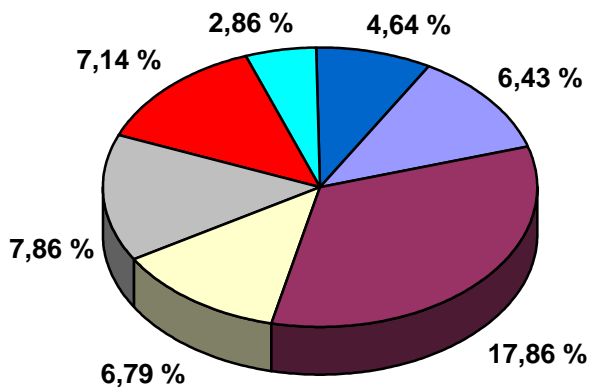
Πίνακας 3.13.

Φύλο ερωτώμενου		Πόσο συχνά πίνετε καφέ (ημερισίως);	Από το άμεσο οικογενειακό (συγγενικό) σας περιβάλλον, πόσο συχνά πίνει καφέ η πλειοψηφία;	Συχνότητα	Ποσοστό
Αντρας	53,50 %	1 φορά την ημέρα	Πολύ συχνά	18	6,43 %
		2 φορές την ημέρα	Αρκετά συχνά	50	17,86 %
			Μερικές φορές	19	6,79 %
			Πολύ συχνά	22	7,86 %
		3 φορές την ημέρα	Πολύ συχνά	20	7,14 %
		4 φορές την ημέρα	Μερικές φορές	8	2,86 %
		περισσότερο από 4 φορές την ημέρα	Πολύ συχνά	13	4,64 %
		<b>Συνολικά</b>			<b>150</b>
Γυναίκα	46,50 %	Σπάνια	Αρκετά συχνά	9	3,21 %
		2 φορές την ημέρα	Αρκετά συχνά	31	11,07 %
			Πολύ συχνά	47	16,79 %
		3 φορές την ημέρα	Αρκετά συχνά	18	6,43 %
			Μερικές φορές	3	1,07 %
			Πολύ συχνά	11	3,93 %
		4 φορές την ημέρα	Αρκετά συχνά	11	3,93 %
		<b>Συνολικά</b>			<b>130</b>
<b>Συνολικά</b>				<b>280</b>	<b>100,00 %</b>

Το μεγαλύτερο ποσοστό των φοιτητών πίνει 2 φορές την ημέρα καφέ και κατά δεύτερο λόγο 3 φορές, όπως παρουσιάστηκε στον πίνακα 3.7. και αποτελεί για άντρες και γυναίκες το 78,93% όλων των φοιτητών. Σε αυτές τις δύο κατηγορίες παρατηρείτε υψηλή συσχέτιση με την κατανάλωση καφέ που πραγματοποιείται στα πλαίσια του άμεσου οικογενειακού (συγγενικού) περιβάλλοντος. Πιο συγκεκριμένα όσοι πίνουν 2 ή 3 φορές την ημέρα έχουν δηλώσει ότι στην οικογένειά τους πίνουν αρκετά έως πολύ συχνά καφέ με ποσοστό 71,08%

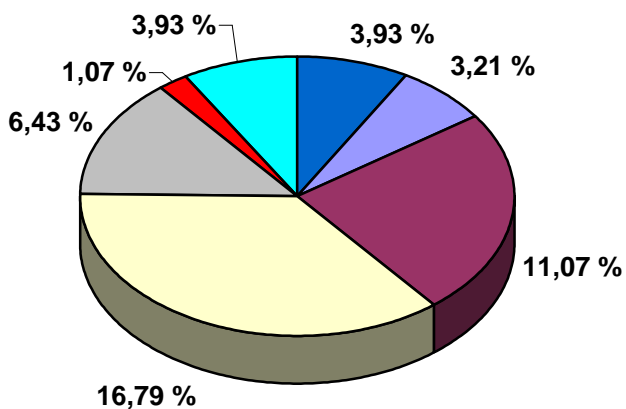
Πίνακας 3.13.

### Άντρες



- 1 φορά την ημέρα Πολύ συχνά
- 2 φορές την ημέρα Αρκετά συχνά
- 2 φορές την ημέρα Μερικές φορές
- 2 φορές την ημέρα Πολύ συχνά
- 3 φορές την ημέρα Πολύ συχνά
- 4 φορές την ημέρα Μερικές φορές
- περισσότερο από 4 φορές την ημέρα Πολύ συχνά

### Γυναίκες



- Σπάνια Αρκετά συχνά
- 2 φορές την ημέρα Αρκετά συχνά
- 2 φορές την ημέρα Πολύ συχνά
- 3 φορές την ημέρα Αρκετά συχνά
- 3 φορές την ημέρα Μερικές φορές
- 3 φορές την ημέρα Πολύ συχνά
- 4 φορές την ημέρα Αρκετά συχνά

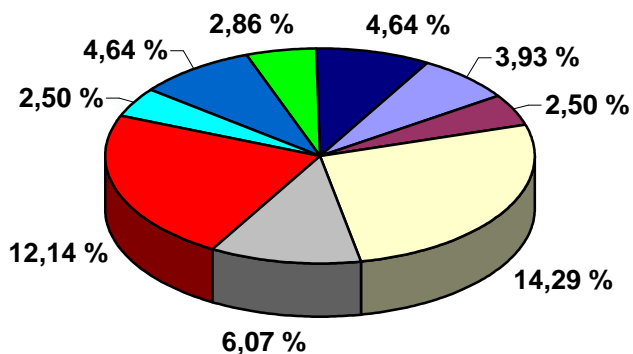
Πίνακας 3.14.

Φύλο ερωτώμενου		Πόσο συχνά πίνετε καφέ (ημερισίως);	Από το άμεσο φιλικό σας περιβάλλον (παρέα), πόσο συχνά πίνει καφέ η πλειοψηφία;	Συχνότητα	Ποσοστό
Άντρας	53,50 %	1 φορά την ημέρα	Αρκετά συχνά	11	3,93 %
			Πολύ συχνά	7	2,50 %
		2 φορές την ημέρα	Αρκετά συχνά	40	14,29 %
			Μερικές φορές	17	6,07 %
			Πολύ συχνά	34	12,14 %
		3 φορές την ημέρα	Αρκετά συχνά	7	2,50 %
			Πολύ συχνά	13	4,64 %
		4 φορές την ημέρα	Πολύ συχνά	8	2,86 %
		περισσότερο από 4 φορές την ημέρα	Αρκετά συχνά	13	4,64 %
<b>Συνολικά</b>				<b>150</b>	<b>53,57 %</b>
Γυναίκα	46,50 %	Σπάνια	Αρκετά συχνά	9	3,21 %
		2 φορές την ημέρα	Αρκετά συχνά	27	9,64 %
			Πολύ συχνά	51	18,21 %
		3 φορές την ημέρα	Πολύ συχνά	29	10,36 %
			Σπάνια	3	1,07 %
		4 φορές την ημέρα	Πολύ συχνά	11	3,93 %
<b>Συνολικά</b>				<b>130</b>	<b>46,43 %</b>
<b>Συνολικά</b>				<b>280</b>	<b>100,00 %</b>

Παρόμοια συμπεράσματα με τον πίνακα 3.13. εξάγονται και από τον πίνακα 3.14., στον οποίο η διασταύρωση του φύλου και της συχνότητας έγινε με το άμεσο φιλικό περιβάλλον (παρέα). Οι δύο πρώτες κατηγορίες σε συχνότητα (2 και 3 φορές την ημέρα) με ποσοστό 78,93% δήλωσαν ότι στην παρέα τους πίνει αρκετά ως πολύ συχνά καφέ το 71,79%. Άρα η κατανάλωση καφέ ως δραστηριότητα εμφανίζει τόσο το στοιχείο της οιονεί "κληρονομικότητας" όσο και αυτό της μίμησης, γεγονός το οποίο αποδεικνύεται και από τον πίνακα 3.11., στον οποίο το 96,79% αρέσκεται στο να συζητάει και να βρίσκεται με παρέα καθώς και από τον πίνακα 3.10., στον οποίο αθροιστικά άντρες και γυναίκες με ποσοστό 62,5% αναδεικνύουν την ύπαρξη παρέας ως σημαντικό κριτήριο κατανάλωσης ή μη καφέ.

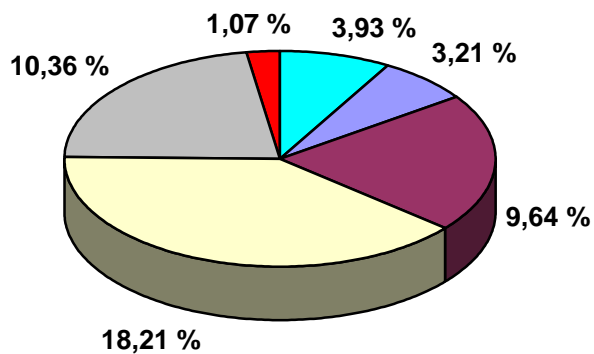
Πίνακας 3.14.

### Άντρες



- 1 φορά την ημέρα Αρκετά συχνά
- 1 φορά την ημέρα Πολύ συχνά
- 2 φορές την ημέρα Αρκετά συχνά
- 2 φορές την ημέρα Μερικές φορές
- 2 φορές την ημέρα Πολύ συχνά
- 3 φορές την ημέρα Αρκετά συχνά
- 3 φορές την ημέρα Πολύ συχνά
- 4 φορές την ημέρα Πολύ συχνά
- περισσότερο από 4 φορές την ημέρα Αρκετά συχνά

### Γυναίκες



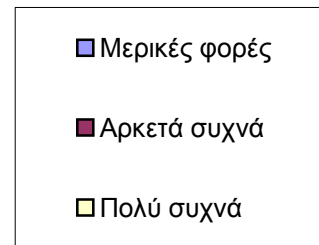
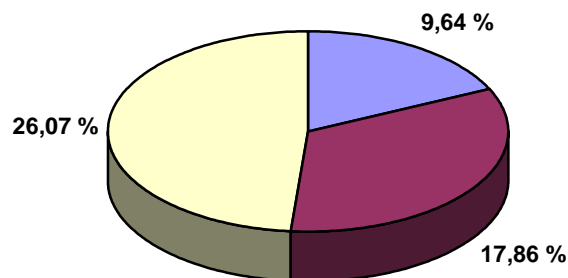
- Σπάνια Αρκετά συχνά
- 2 φορές την ημέρα Αρκετά συχνά
- 2 φορές την ημέρα Πολύ συχνά
- 3 φορές την ημέρα Πολύ συχνά
- 3 φορές την ημέρα Σπάνια
- 4 φορές την ημέρα Πολύ συχνά

Πίνακας 3.15.

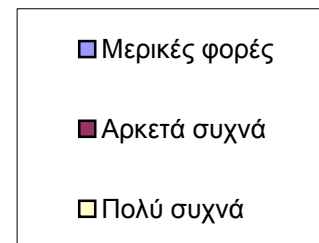
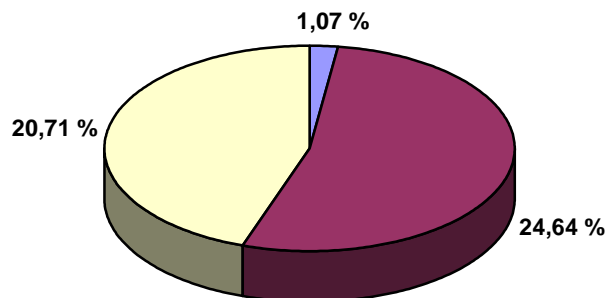
Φύλο ερωτώμενου	Από το άμεσο οικογενειακό (συγγενικό) σας περιβάλλον, πόσο συχνά πίνει καφέ η πλειοψηφία;			Συνολικά
	Μερικές φορές	Αρκετά συχνά	Πολύ συχνά	
Άντρας	27	50	73	150
	9,64 %	17,86 %	26,07 %	53,57 %
Γυναίκα	3	69	58	130
	1,07 %	24,64 %	20,71 %	46,43 %
Συνολικά	30	119	131	280
	10,71 %	42,50 %	46,79 %	100,00 %

Η αναλυτική παρουσίαση της κατανάλωσης καφέ στο οικογενειακό περιβάλλον που χρησιμοποιήθηκε στον πίνακα 3.13. παρατίθεται αυτούσια στον πίνακα 3.15. ξεχωριστά για άντρες και γυναίκες. Στον παραπάνω πίνακα φαίνεται εμφανώς η πώλωση προς τις υψηλές συχνότητες κατανάλωσης.

### Άντρες



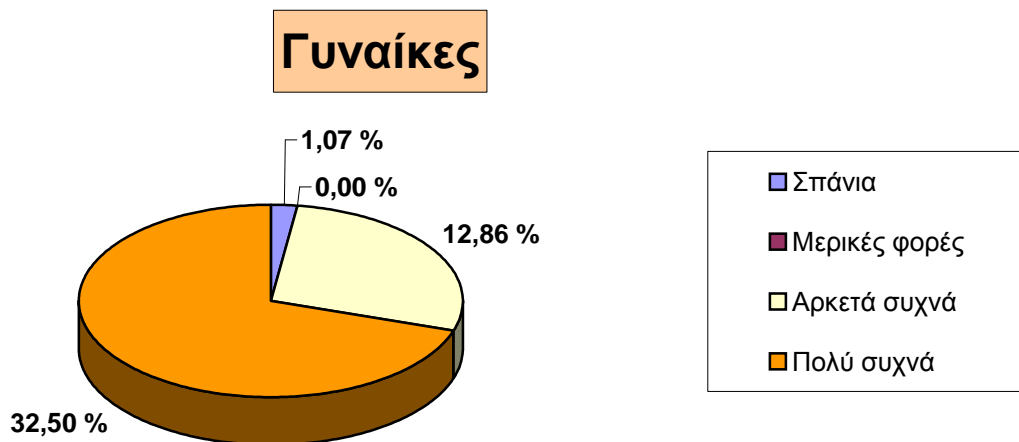
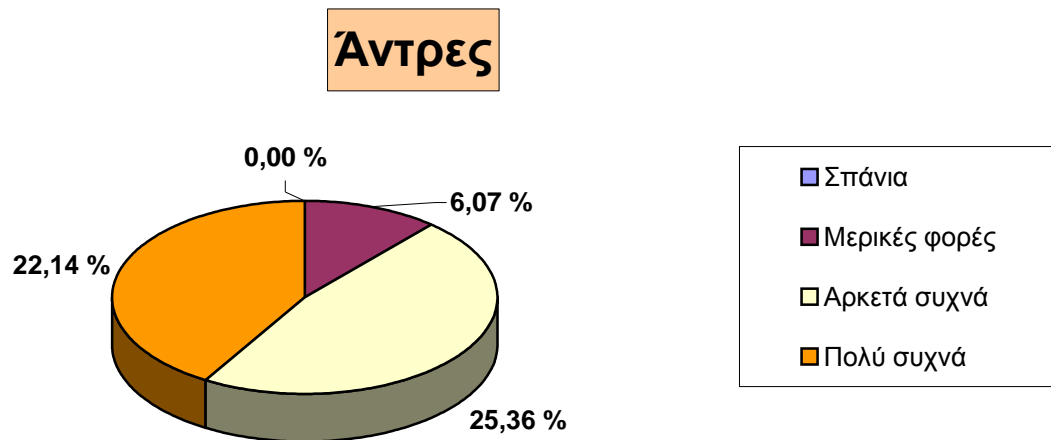
### Γυναίκες



Πίνακας 3.16.

Φύλο ερωτούμενου	Από το άμεσο φιλικό σας περιβάλλον (παρέα), πόσο συχνά πίνει καφέ η πλειοψηφία;				Συνολικά
	Σπάνια	Μερικές φορές	Αρκετά συχνά	Πολύ συχνά	
Άντρας	0	17	71	62	150
	0,00 %	6,07 %	25,36 %	22,14 %	53,57 %
Γυναίκα	3	0	36	91	130
	1,07 %	0,00 %	12,86 %	32,50 %	46,43 %
Συνολικά	3	17	107	153	280
	1,07 %	6,07 %	38,21 %	54,64 %	100,00 %

Στοιχεία για την κατανάλωση καφέ στο φιλικό περιβάλλον για άντρες και γυναίκες εμφανίζονται στον πίνακα 3.16. Η πλειοψηφία καταναλώνει καφέ αρκετά έως πολύ συχνά, όπως φάνηκε και στον πίνακα 3.14.





Πίνακας 3.17.

Φύλο ερωτώμενου	Πόσες από τις 16 ποικιλίες καφέ γνωρίζεται ή έχετε τουλάχιστον ακουστά;	Δίνετε μεγαλύτερη σημασία στην ποιότητα του καφέ όταν τον πίνετε έξω	Συχνότητα	Ποσοστό
Αντρας	Καμία	Όχι	59	21,07 %
		<b>Ναι</b>	<b>14</b>	5,00 %
	Μία	Όχι	20	7,14 %
	Τρείς	<b>Ναι</b>	<b>27</b>	9,64 %
	Πέντε	<b>Ναι</b>	<b>13</b>	4,64 %
	Έξι	Όχι	7	2,50 %
	Επτά	Όχι	6	2,14 %
	Οκτώ	Όχι	4	1,43 %
	<b>Συνολικά</b>			<b>150</b>
Γυναίκα	Καμία	Όχι	40	14,29 %
		<b>Ναι</b>	<b>7</b>	2,50 %
	Μία	Όχι	29	10,36 %
	Δύο	Όχι	10	3,57 %
	Τρείς	Όχι	6	2,14 %
		<b>Ναι</b>	<b>36</b>	12,86 %
	Τέσσερις	Όχι	2	0,71 %
	<b>Συνολικά</b>			<b>130</b>
<b>Συνολικά</b>			<b>280</b>	<b>100,00 %</b>

Στην 10η ερώτηση του ερωτηματολογίου ζητήθηκε από τους ερωτώμενους να επιλέξουν τις ποικιλίες καφέ που γνωρίζουν. Σκοπός της ερώτησης ήταν να καταγραφεί ο αριθμός των ποικιλιών που γνωρίζουν και όχι ποιές συγκεκριμένες γνωρίζουν. Τα αποτελέσματα συνδυάστηκαν με τις απαντήσεις των ατόμων που δίνουν σημασία στην ποιότητα του καφέ όταν τον πίνουν έξω προκειμένου να φανερωθεί μια ενδεχόμενη συσχέτιση μεταξύ τους. Πραγματικά, οι περισσότεροι που δίνουν σημασία στην ποιότητα, άντρες και γυναίκες (27,14%) γνωρίζουν 3 και 5 ποικιλίες. Επίσης η πλειοψηφία που δεν γνωρίζει καμία ποικιλία ή γνωρίζει μόνο μία (52,86%) δεν ενδιαφέρεται για την ποιότητα. Συνεπώς γνώση ποικιλιών και έμφαση στην ποιότητα συμβαδίζουν.

Πίνακας 3.18.

Φύλο ερωτούμενου	1η προτίμηση σε καφέ	Γνωρίζετε πώς να παρασκευάσετε κάποιο από τα παρακάτω είδη καφέ;											Συχνότητα		
		frappe	nes	caruccino	espresso	Ελληνικός	Φίλτρου	fredo	Κρύος espresso	Καφές σε φακελάκια	Καφές με αλκοόλ	Άλλο είδος		Κανένα είδος	
Αντρας	frappe	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	9
		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	10
		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	12
		Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	13
		Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	8
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	11
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	14
		27,50 %	27,50 %	16,43 %	8,93 %	16,79 %	23,93 %	5,00 %	5,00 %	15,71 %	11,79 %	0,00 %	0,00 %		
	Συνολικά													77	
	nes	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	9
		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	10
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	13
		11,43 %	8,21 %	4,64 %	4,64 %	8,21 %	8,21 %	4,64 %	4,64 %	3,57 %	4,64 %	3,57 %	0,00 %		
	Συνολικά													32	
	espresso μονός	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	10
		3,57 %	3,57 %	3,57 %	3,57 %	3,57 %	3,57 %	3,57 %	3,57 %	3,57 %	3,57 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	
	Συνολικά													10	
	Ελληνικός διπλός	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	13
		4,64 %	4,64 %	0,00 %	0,00 %	4,64 %	4,64 %	0,00 %	0,00 %	4,64 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %		
	Συνολικά													13	
	Κλασσικός φίλτρου	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	8
		6,43 %	6,43 %	6,43 %	2,86 %	6,43 %	6,43 %	2,86 %	2,86 %	6,43 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %		
		Συνολικά													18
53,57 % 50,36 % 31,07 % 20,00 % 39,64 % 46,79 % 16,07 % 16,07 % 33,93 % 16,43 % 3,57 % 0,00 %															
Συνολικά													150		

Πίνακας 3.18.

Φύλο ερωτώμενου	1η προτίμηση σε καφέ	Γνωρίζετε πώς να παρασκευάσετε κάποιο από τα παρακάτω είδη καφέ;											Συχνότητα		
		frappe	nes	caruccino	espresso	Ελληνικός	Φίλτρου	fredo	Κρύος espresso	Καφές σε φακελάκια	Καφές με αλκοόλ	Άλλο είδος		Κανένα είδος	
Γυναίκα	frappe	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	19	
		Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	12	
		11,07 %	11,07 %	4,29 %	0,00 %	4,29 %	11,07 %	0,00 %	0,00 %	11,07 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %		
		Συνολικά												31	
	Ελληνικός μονός	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	10	
		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	12	
		4,29 %	4,29 %	0,00 %	0,00 %	4,29 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	4,29 %	0,00 %	0,00 %	3,57 %		
		Συνολικά												22	
	Τυχαία επιλογή	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	11
		3,93 %	3,93 %	3,93 %	3,93 %	3,93 %	3,93 %	3,93 %	3,93 %	3,93 %	3,93 %	3,93 %	0,00 %	0,00 %	
		Συνολικά												11	
	caruccino	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	11
		3,93 %	3,93 %	3,93 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	3,93 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	
		Συνολικά												11	
	Κλασσικός φίλτρου	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	10	
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	11	
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	8	
		10,36 %	10,36 %	10,36 %	6,79 %	10,36 %	10,36 %	6,43 %	2,86 %	10,36 %	2,86 %	0,00 %	0,00 %		
		Συνολικά												29	
	fredo	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	9	
		3,21 %	3,21 %	0,00 %	0,00 %	3,21 %	3,21 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %		
		Συνολικά												9	
	nes	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	10	
Ναι		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	7		
6,07 %		6,07 %	2,50 %	2,50 %	6,07 %	6,07 %	2,50 %	0,00 %	3,57 %	2,50 %	0,00 %	0,00 %			
Συνολικά												17			
		42,86 %	42,86 %	25,00 %	13,21 %	32,14 %	34,64 %	16,79 %	6,79 %	33,21 %	9,29 %	0,00 %	3,57 %		
Συνολικά												130			
		96,43 %	93,21 %	56,07 %	33,21 %	71,79 %	81,43 %	32,86 %	22,86 %	67,14 %	25,71 %	3,57 %	3,57 %		
Συνολικά												280			

Όπως δείχνει ο πίνακας 3.18. τόσο οι άντρες όσο και οι γυναίκες γνωρίζουν στην πλειοψηφία τους τον τρόπο παρασκευής του καφέ που έχουν δηλώσει ως πρώτη προτίμηση. Γενικά οι περισσότεροι φοιτητές ξέρουν να παρασκευάζουν αρκετά είδη καφέ. Το γεγονός αυτό δικαιολογείται σε σημαντικό βαθμό από την προτίμηση εσωτερικών χώρων κατανάλωσης καφέ (το πρωί στο σπίτι, στο σπίτι το απόγευμα ή το βράδυ), όπως φάνηκε στον πίνακα 3.8.

Πίνακας 3.19.

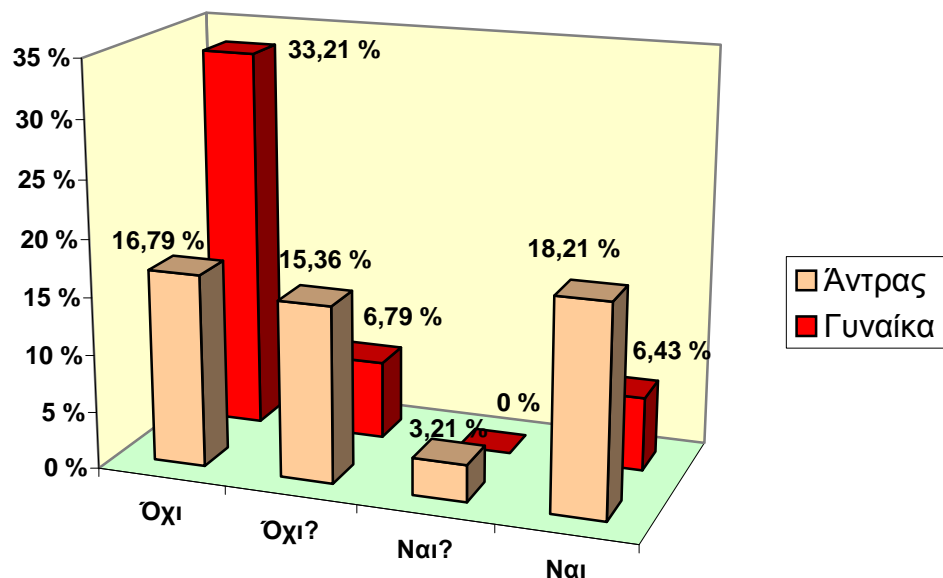
Γνωρίζετε ποιες θετικές επιπτώσεις	ο ερωτώμενου		Συνολικά
	Άντρας	Γυναίκα	
Όχι	47	93	140
	16,79 %	33,21 %	50,00 %
Όχι?	43	19	62
	15,36 %	6,79 %	22,14 %
Ναι?	9	0	9
	3,21 %	0,00 %	3,21 %
Ναι	51	18	69
	18,21 %	6,43 %	24,64 %
Συνολικά	150	130	280
	53,57 %	46,43 %	100,00 %

Το "Όχι" και το "Ναι" στους πίνακες 3.19. και 3.20. αντιστοιχούν σε καμία γνώση και σε γνώση σε σημαντικό βαθμό. Το "Όχι?" αντιστοιχεί σε λίγη γνώση και το "Ναι?" σε περισσότερη γνώση απο το "Όχι?". Όπως παρατηρούμε οι περισσότεροι άντρες και γυναίκες ανήκουν στην κατηγορία "Όχι" και "Όχι?", πράγμα που σημαίνει πως η πλειοψηφία γνωρίζει λίγο ή καθόλου για τις επιπτώσεις του καφέ στην υγεία θετικές ή αρνητικές.

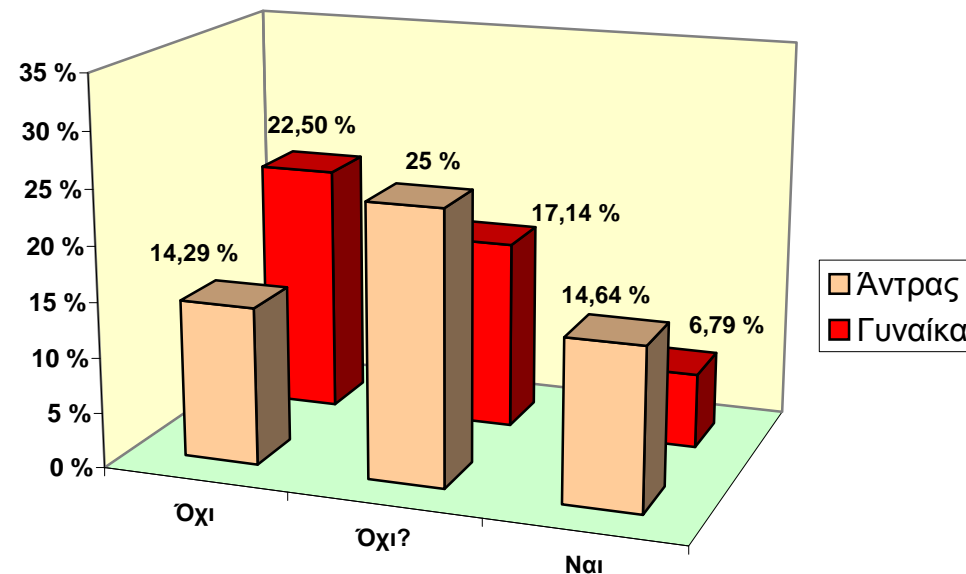
Πίνακας 3.20.

Γνωρίζετε ποιες αρνητικές	ο ερωτώμενου		Συνολικά
	Άντρας	Γυναίκα	
Όχι	40	63	103
	14,29 %	22,50 %	36,79 %
Όχι?	69	48	117
	24,64 %	17,14 %	41,79 %
Ναι	41	19	60
	14,64 %	6,79 %	21,43 %
Συνολικά	150	130	280
	53,57 %	46,43 %	100,00 %

Γνωρίζετε τις θετικές συνέπειες του καφέ στην υγεία;



Γνωρίζετε τις αρνητικές συνέπειες του καφέ στην υγεία;

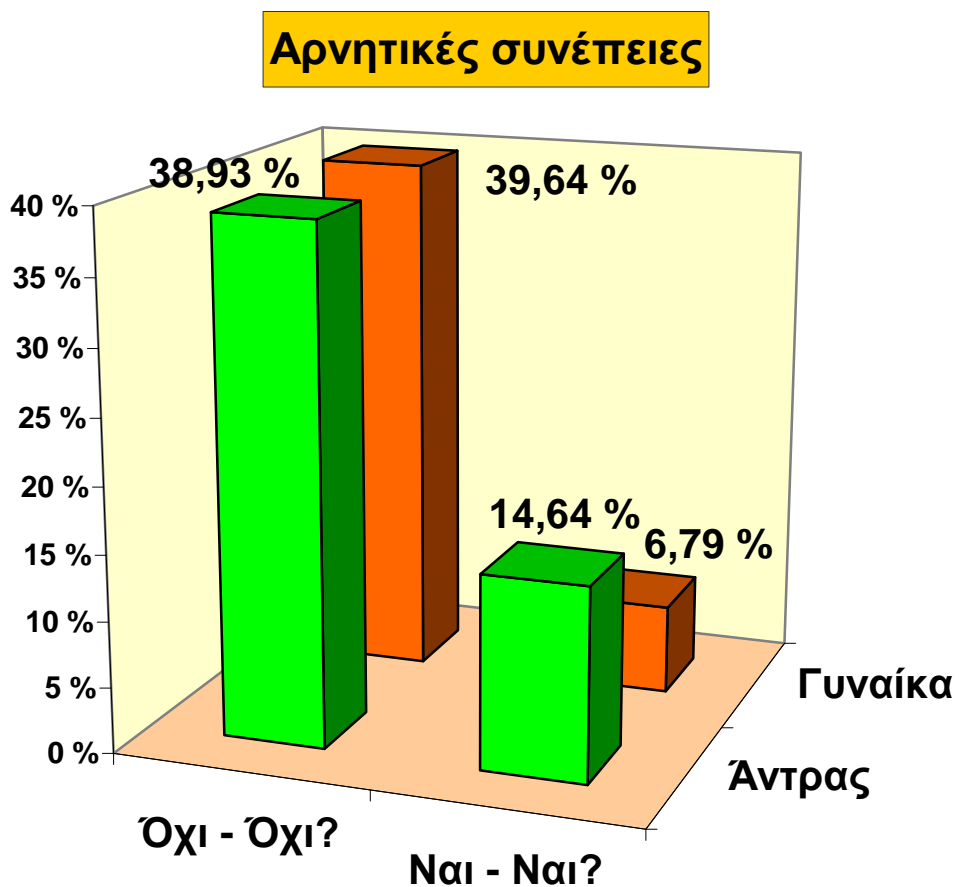
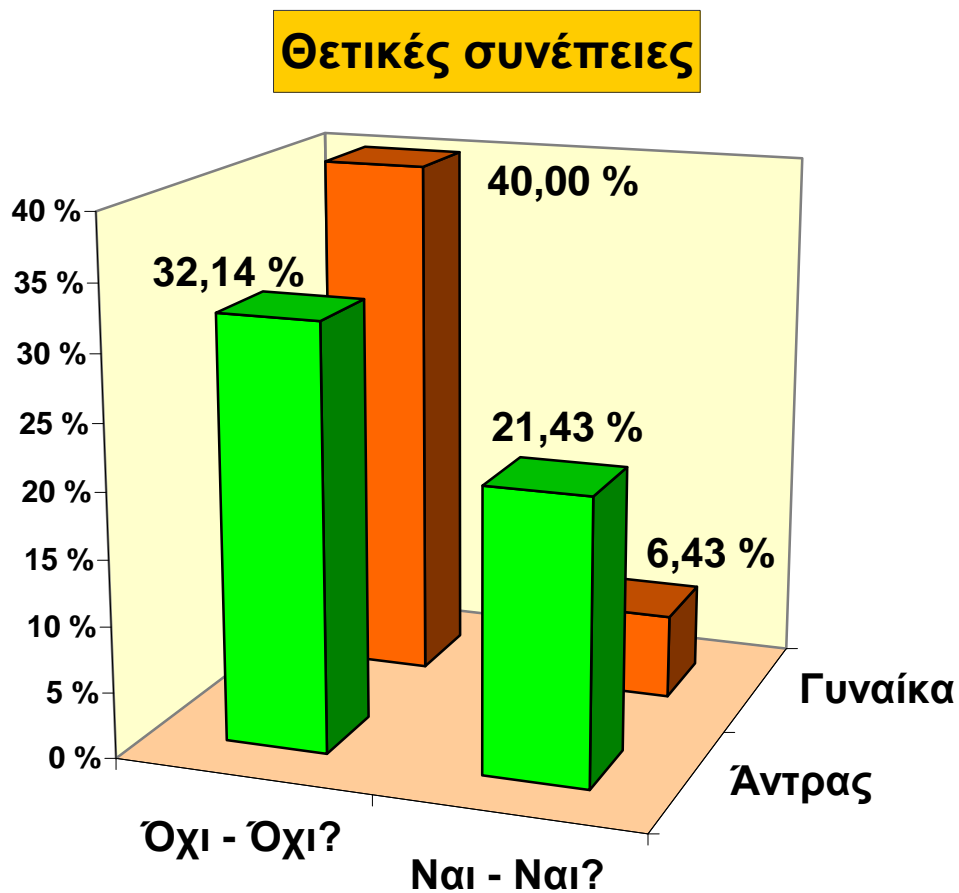


Πίνακας 3.21.

Φύλο ερωτώμενου	Πόσο συχνά πίνετε καφέ (ημερησίως);	Γνωρίζετε ποιες θετικές επιπτώσεις έχει ο καφές στην υγεία;	Γνωρίζετε ποιες αρνητικές επιπτώσεις έχει ο καφές στην υγεία;	Συνολικά	Ποσοστό	
Άντρας	1 φορά την ημέρα	Όχι	Όχι?	10	3,57 %	
		<b>Ναι</b>	<b>Ναι</b>	8	2,86 %	
	2 φορές την ημέρα	Όχι	Όχι	27	9,64 %	
		Όχι	Όχι?	10	3,57 %	
		Όχι?	Όχι?	11	3,93 %	
		Όχι?	<b>Ναι</b>	12	4,29 %	
		<b>Ναι</b>	Όχι?	22	7,86 %	
		<b>Ναι?</b>	<b>Ναι</b>	9	3,21 %	
	3 φορές την ημέρα	Όχι?	Όχι?	8	2,86 %	
		Όχι?	<b>Ναι</b>	12	4,29 %	
	4 φορές την ημέρα	<b>Ναι</b>	Όχι?	8	2,86 %	
	περισσότερο από 4 φορές την ημέρα	<b>Ναι</b>	Όχι	13	4,64 %	
	<b>Συνολικά</b>				<b>150</b>	<b>53,57 %</b>
	Γυναίκα	Σπάνια	Όχι	Όχι?	9	3,21 %
		2 φορές την ημέρα	Όχι	Όχι	21	7,50 %
Όχι			Όχι?	32	11,43 %	
Όχι?			Όχι?	7	2,50 %	
<b>Ναι</b>			Όχι	9	3,21 %	
<b>Ναι</b>			<b>Ναι</b>	9	3,21 %	
3 φορές την ημέρα		Όχι	Όχι	11	3,93 %	
		Όχι	Όχι	10	3,57 %	
		Όχι?	Όχι	12	4,29 %	
4 φορές την ημέρα		Όχι	<b>Ναι</b>	10	3,57 %	
<b>Συνολικά</b>				<b>130</b>	<b>46,43 %</b>	
<b>Συνολικά</b>				<b>280</b>	<b>100,00 %</b>	

Στον πίνακα 3.21. συνδυάστηκαν το φύλο των ερωτώμενων, η συχνότητα κατανάλωσης καφέ ημερησίως και η γνώσεις για τις θετικές και αρνητικές επιπτώσεις του καφέ στην υγεία. Για τις κατηγορίες 2 και 3 φορές την ημέρα που παρουσιάζουν και την μεγαλύτερη συχνότητα (231 άτομα), όπως είδαμε και στον πίνακα 3.7., οι 158 δείχνουν να μην έχουν αρκετές γνώσεις όσον αφορά στις επιπτώσεις του καφέ στην υγεία, ενώ οι 73 εμφανίζουν υψηλότερο επίπεδο γνώσεων σχετικά με το θέμα.

Πίνακας 3.21.



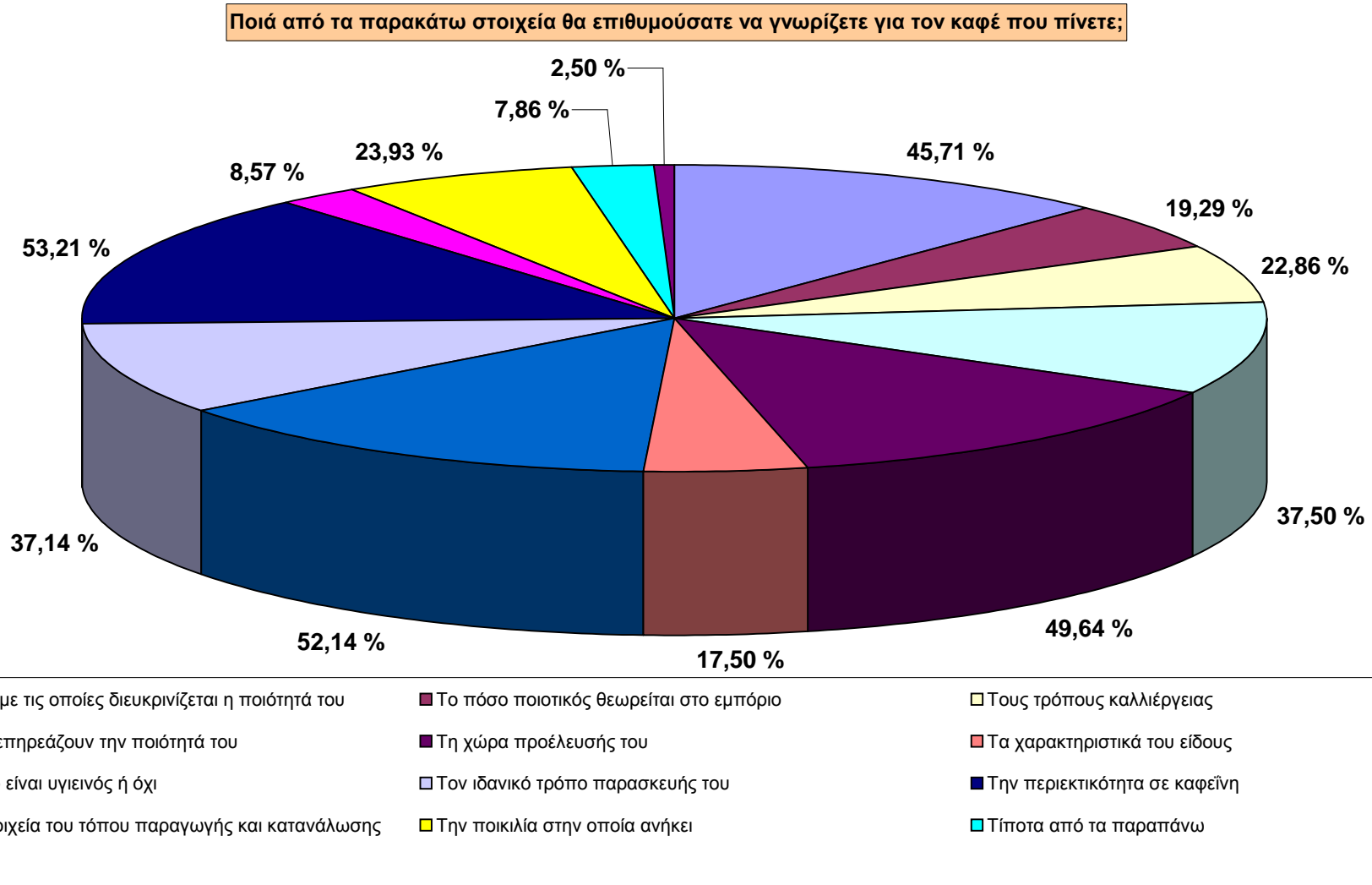
Πίνακας 3.22.

Φύλο ερωτώμενου	Δίνετε μεγαλύτερη σημασία στην ποιότητα του καφέ όταν τον πίνετε έξω	Ποιά από τα παρακάτω στοιχεία θα επιθυμούσατε να γνωρίζετε για τον καφέ που πίνετε;													Συχνότητα												
		Τις μεθόδους με τις οποίες διευκρινίζεται η ποιότητά του	Το πόσο ποιοτικός θεωρείται στο εμπόριο	Τους τρόπους καλλιέργειας	Στοιχεία που επηρεάζουν την ποιότητά του	Τη χώρα προέλευσής του	Τα χαρακτηριστικά του είδους	Το κατά πόσο είναι υγιεινός ή όχι	Τον ιδανικό τρόπο παρασκευής του	Την περιεκτικότητα σε καφεΐνη	Στατιστικά στοιχεία του τύπου παραγωγής και κατανάλωσης	Την ποικιλία στην οποία ανήκει	Τίποτα από τα παραπάνω	Κάτι άλλο													
Αντρας	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	14												
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	12												
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	15												
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	13												
		10,00 %	4,29 %	0,00 %	4,64 %	9,64 %	0,00 %	4,29 %	4,29 %	9,29 %	5,36 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %													
															54												
	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	7											
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	6											
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	7											
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	5											
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	11											
		Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	9											
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10											
		Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	13											
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	3											
Ναι		Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	16												
Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	9													
17,50 %	8,93 %	5,00 %	21,43 %	13,57 %	0,00 %	23,93 %	21,43 %	14,64 %	3,21 %	12,14 %	2,50 %	0,00 %															
														96													
														27,50 %	13,21 %	5,00 %	26,07 %	23,21 %	0,00 %	28,21 %	25,71 %	23,93 %	8,57 %	12,14 %	2,50 %	0,00 %	
															150												
Γυναίκα	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	8												
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	7												
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	7											
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	5											
		Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	11											
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	16											
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	12											
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	9											
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	7											
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	5											
	7,50 %	6,07 %	7,50 %	5,71 %	16,07 %	11,79 %	14,29 %	11,43 %	13,93 %	0,00 %	6,07 %	5,36 %	2,50 %														
															87												
	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	13											
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	14											
		Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	16											
10,71 %		0,00 %	10,36 %	5,71 %	10,36 %	5,71 %	9,64 %	0,00 %	15,36 %	0,00 %	5,71 %	0,00 %	0,00 %														
														43													
														18,21 %	6,07 %	17,86 %	11,43 %	26,43 %	17,50 %	23,93 %	11,43 %	29,29 %	0,00 %	11,79 %	5,36 %	2,50 %	
															130												
		45,71 %	19,29 %	22,86 %	37,50 %	49,64 %	17,50 %	52,14 %	37,14 %	53,21 %	8,57 %	23,93 %	7,86 %	#####													
															280												

Στον πίνακα 3.22. φαίνεται ότι όσοι από τους άντρες δίνουν μεγάλη σημασία στην ποιότητα του καφέ όταν τον πίνουν έξω, θα επιθυμούσαν να γνωρίζουν κυρίως τις μεθόδους με τις οποίες διευκρινίζεται

Πίνακας 3.22.

η ποιότητα του, την χώρα προέλευσής του, την περιεκτικότητα σε καφεΐνη και στατιστικά στοιχεία του τόπου παραγωγής και κατανάλωσης. Οι υπόλοιποι ενδιαφέρονται περισσότερο για στοιχεία που επηρεάζουν την ποιότητα του καφέ, το κατα πόσο υγιεινός είναι και τον ιδανικό τρόπο παρασκευής του. Οι γυναίκες οι οποίες δε δίνουν σημασία στην ποιότητα του καφέ θα ήθελαν να πληροφορηθούν για την χώρα προέλευσής του, το κατα πόσο υγιεινός είναι ή όχι και για την περιεκτικότητά του σε καφεΐνη. Οι υπόλοιπες ενδιαφέρονται για την περιεκτικότητα σε καφεΐνη, τη χώρα προέλευσης, τους τρόπους καλλιέργειας και τις μεθόδους διευκρίνισης της ποιότητας. Επομένως, η έμφαση στην ποιότητα δεν έχει σχέση με τα στοιχεία, τα οποία θα επιθυμούσαν να γνωρίζουν για τον καφέ που πίνουν οι φοιτητές.





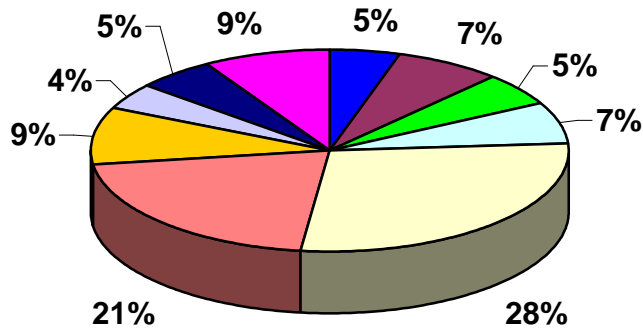
Πίνακας 3.23.

Φύλο ερωτώμενου	Πόσο συχνά πίνετε καφέ (ημερισίως);	Σε ποια ηλικία περίπου ξεκινήσατε να πίνετε καφέ;	Συχνότητα	Ποσοστό
Άντρας	1 φορά την ημέρα	14 έως 16 ετών	7	2,50 %
		18 έως 20 ετών	11	3,93 %
	2 φορές την ημέρα	10 έως 12 ετών	8	2,86 %
		12 έως 14 ετών	10	3,57 %
		14 έως 16 ετών	42	15,00 %
		16 έως 18 ετών	31	11,07 %
	3 φορές την ημέρα	12 έως 14 ετών	14	5,00 %
		14 έως 16 ετών	6	2,14 %
	4 φορές την ημέρα	14 έως 16 ετών	8	2,86 %
	περισσότερο από 4 φορές την ημέρα	14 έως 16 ετών	13	4,64 %
<b>Συνολικά</b>			<b>150</b>	<b>53,57 %</b>
Γυναίκα	Σπάνια	μικρότερη των 10 ετών	9	3,21 %
	2 φορές την ημέρα	12 έως 14 ετών	5	1,79 %
		14 έως 16 ετών	16	5,71 %
		16 έως 18 ετών	44	15,71 %
		18 έως 20 ετών	13	4,64 %
	3 φορές την ημέρα	14 έως 16 ετών	32	11,43 %
	4 φορές την ημέρα	16 έως 18 ετών	11	3,93 %
<b>Συνολικά</b>			<b>130</b>	<b>46,43 %</b>
<b>Συνολικά</b>			<b>280</b>	<b>100,00 %</b>

Στον πίνακα 3.23. παρουσιάζεται η ηλικία έναρξης κατανάλωσης καφέ σε συνδυασμό με την συχνότητα που πίνουν καφέ οι φοιτητές, τόσο άντρες όσο και γυναίκες. Γενικά παρατηρείται η τάση να έχουν ξεκινήσει να πίνουν καφέ από μικρότερες ηλικίες (κάτω των 16 ετών) όσοι πίνουν πάνω από 2 φορές την ημέρα καφέ. Όσοι άντρες πίνουν 2 φορές την ημέρα ξεκίνησαν κατά μέσο όρο περίπου στο 15 έτος της ηλικίας τους, ενώ οι γυναίκες περίπου σε ηλικία 16,5 ετών κατά μέσο όρο.

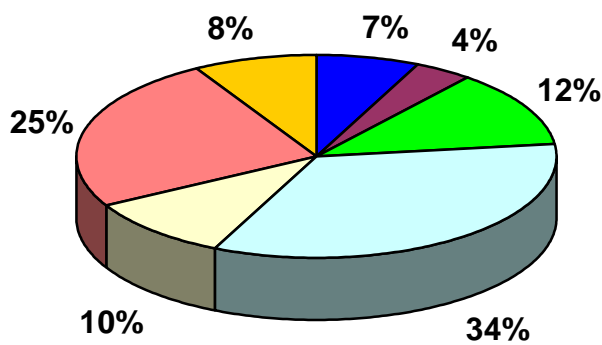
Πίνακας 3.23.

### Άντρας



- 1 φορά την ημέρα 14 έως 16 ετών
- 1 φορά την ημέρα 18 έως 20 ετών
- 2 φορές την ημέρα 10 έως 12 ετών
- 2 φορές την ημέρα 12 έως 14 ετών
- 2 φορές την ημέρα 14 έως 16 ετών
- 2 φορές την ημέρα 16 έως 18 ετών
- 3 φορές την ημέρα 12 έως 14 ετών
- 3 φορές την ημέρα 14 έως 16 ετών
- 4 φορές την ημέρα 14 έως 16 ετών
- περισσότερο από 4 φορές την ημέρα 14 έως 16 ετών

### Γυναίκα



- Σπάνια μικρότερη των 10 ετών
- 2 φορές την ημέρα 12 έως 14 ετών
- 2 φορές την ημέρα 14 έως 16 ετών
- 2 φορές την ημέρα 16 έως 18 ετών
- 2 φορές την ημέρα 18 έως 20 ετών
- 3 φορές την ημέρα 14 έως 16 ετών
- 4 φορές την ημέρα 16 έως 18 ετών

Πίνακας 3.24.

Πόσο συχνά πίνετε καφέ (ημερισίως);	Δίνετε μεγαλύτερη σημασία στην ποιότητα του καφέ όταν τον πίνετε έξω	Ποιάς τάξεως είναι το συνολικό μηνιαίο εισόδημα (μισθός) ή/και το χαρτζιλίκι σας;	Συχνότητα	Ποσοστό
Σπάνια	Όχι	Δεν απάντησε	9	3,21 %
1 φορά την ημέρα	Όχι	30.000 έως 50.000 Δρχ	12	4,29 %
		Περισσότερο από 220.000 Δρχ	6	2,14 %
2 φορές την ημέρα	Ναι	50.000 έως 80.000 Δρχ	14	5,00 %
		100.000 έως 120.000 Δρχ	40	14,29 %
		120.000 έως 150.000 Δρχ	29	10,36 %
		Περισσότερο από 220.000 Δρχ	2	0,71 %
	Όχι	30.000 έως 50.000 Δρχ	11	3,93 %
		50.000 έως 80.000 Δρχ	21	7,50 %
		80.000 έως 100.000 Δρχ	12	4,29 %
		100.000 έως 120.000 Δρχ	20	7,14 %
		120.000 έως 150.000 Δρχ	6	2,14 %
		150.000 έως 180.000 Δρχ	4	1,43 %
3 φορές την ημέρα	Όχι	180.000 έως 220.000 Δρχ	10	3,57 %
		0 έως 30.000 Δρχ	21	7,50 %
		80.000 έως 100.000 Δρχ	20	7,14 %
4 φορές την ημέρα	Όχι	150.000 έως 180.000 Δρχ	11	3,93 %
		100.000 έως 120.000 Δρχ	19	6,79 %
περισσότερο από 4 φορές την ημέρα	Ναι	50.000 έως 80.000 Δρχ	13	4,64 %
<b>Συνολικά</b>			<b>280</b>	<b>100,00 %</b>

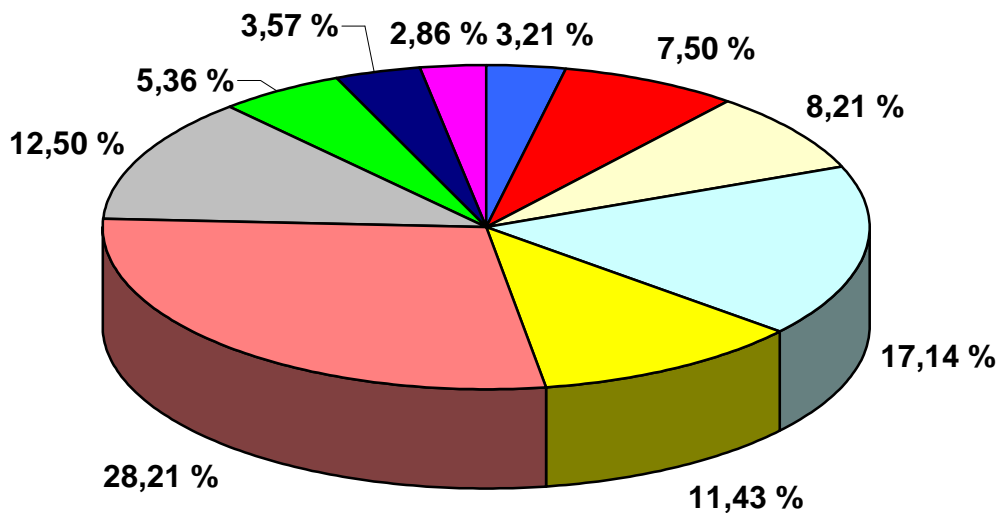
Όπως δείχνει ο πίνακας 3.24. το υψηλότερο εισόδημα δε συνεπάγεται ότι δίνεται και μεγαλύτερη σημασία στην ποιότητα. Στην συσχέτιση του παραπάνω πίνακα, ποιότητα και εισόδημα δεν παρουσιάζουν κοινή τάση, αφού υπάρχει ποικιλία εισοδημάτων που δίνουν ή όχι σημασία στην ποιότητα. Επίσης υπάρχουν και έξι περιπτώσεις, όπου το υψηλότερο εισόδημα δεν ενδιαφέρεται για την ποιότητα του καφέ, ενώ σε 13 απαντήσεις ένα από τα χαμηλότερα εισοδήματα (50.000 έως 80.000 Δρχ) δίνει σημασία στην ποιότητα. Τέλος στον πίνακα συνδυάστηκε και η συχνότητα κατανάλωσης η οποία και αυτή δεν συμβαδίζει ούτε με την ποιότητα, ούτε με το εισόδημα.

Πίνακας 3.24.

Ποιάς τάξεως είναι το συνολικό μηνιαίο εισόδημα (μισθός) ή/και το χαρτζιλίκι σας;	Συχνότητα	Ποσοστό	Έγκυρο ποσοστό	Αθροιστικό ποσοστό
Δεν απάντησε	9	3,21 %	3,21 %	<b>3,21 %</b>
0 έως 30.000 Δρχ	21	7,50 %	7,50 %	<b>10,71 %</b>
30.000 έως 50.000 Δρχ	23	8,21 %	8,21 %	<b>18,93 %</b>
50.000 έως 80.000 Δρχ	48	17,14 %	17,14 %	<b>36,07 %</b>
80.000 έως 100.000 Δρχ	32	11,43 %	11,43 %	<b>47,50 %</b>
100.000 έως 120.000 Δρχ	79	28,21 %	28,21 %	<b>75,71 %</b>
120.000 έως 150.000 Δρχ	35	12,50 %	12,50 %	<b>88,21 %</b>
150.000 έως 180.000 Δρχ	15	5,36 %	5,36 %	<b>93,57 %</b>
180.000 έως 220.000 Δρχ	10	3,57 %	3,57 %	<b>97,14 %</b>
Περισσότερο από 220.000 Δρχ	8	2,86 %	2,86 %	<b>100,00 %</b>
<b>Συνολικά</b>	<b>280</b>	<b>100,00 %</b>	<b>100,00 %</b>	

Ο πίνακας 3.24. παρουσιάζει αναλυτικά τις διάφορες κατηγορίες εισοδημάτων με τη συχνότητα και το ποσοστό εμφάνισής τους.

Ποιάς τάξεως είναι το συνολικό μηνιαίο εισόδημα (μισθός) ή/και το χαρτζιλίκι σας;



■ Δεν απάντησε	■ 0 έως 30.000 Δρχ	□ 30.000 έως 50.000 Δρχ
□ 50.000 έως 80.000 Δρχ	■ 80.000 έως 100.000 Δρχ	■ 100.000 έως 120.000 Δρχ
■ 120.000 έως 150.000 Δρχ	■ 150.000 έως 180.000 Δρχ	■ 180.000 έως 220.000 Δρχ
■ Περισσότερο από 220.000 Δρχ		

Πίνακας 3.25.

Φύλο ερωτώμενου	Καπνίζετε μαζί με τον καφέ σας;	Δίνετε μεγαλύτερη σημασία στην ποιότητα του καφέ όταν τον πίνετε έξω	Πόσο συχνά πίνετε καφέ (ημερησίως);	Πώς πίνετε τον καφέ σας τις περισσότερες φορές;					Συχνότητα	
				Σκέτο	Μέτριο	Γλυκό	Με γάλα	Χωρίς γάλα		
Άντρας	Ναι	Ναι	2 φορές την ημέρα	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	28	
				0,00 %	10,00 %	0,00 %	0,00 %	10,00 %		
			περισσότερο από 4 φορές την ημέρα	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	13	
				4,64 %	0,00 %	0,00 %	4,64 %	0,00 %		
				4,64 %	10,00 %	0,00 %	4,64 %	10,00 %		
		Συνολικά					41			
		Όχι	1 φορά την ημέρα	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	5	
				0,00 %	6,43 %	0,00 %	4,64 %	1,79 %		
			2 φορές την ημέρα	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	8	
				Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	7	
	Όχι			Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	6		
	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	3				
	3 φορές την ημέρα	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	12			
		Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	8			
	0,00 %	0,00 %	7,14 %	2,86 %	4,29 %					
	4 φορές την ημέρα	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	8			
		2,86 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	2,86 %				
	Συνολικά					70				
					8,57 %	21,07 %	10,00 %	14,29 %	25,36 %	
	Συνολικά					111				
Όχι	Όχι	2 φορές την ημέρα	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	20		
			0,00 %	0,00 %	9,29 %	2,14 %	7,14 %			
		Συνολικά	0,00 %	0,00 %	9,29 %	2,14 %	7,14 %	26		
			Ναι	2 φορές την ημέρα	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	9
					0,00 %	1,43 %	3,21 %	4,64 %	0,00 %	
	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	4				
	0,00 %	1,43 %	12,50 %	6,79 %	7,14 %					
	Συνολικά					13				
					0,00 %	1,43 %	12,50 %	6,79 %	7,14 %	
	Συνολικά					39				
				8,57 %	22,50 %	22,50 %	21,07 %	32,50 %		
Συνολικά					150					
Γυναίκα	Ναι	Όχι	2 φορές την ημέρα	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	8	
				0,00 %	5,00 %	0,00 %	2,14 %	2,86 %		
			3 φορές την ημέρα	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	5	
				Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	9	
				Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	18	
		6,43 %	3,21 %	1,79 %	9,64 %	1,79 %				
		4 φορές την ημέρα	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	11		
			3,93 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	3,93 %			
		Συνολικά					57			
		Ναι	2 φορές την ημέρα	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	17	
	0,00 %			0,00 %	11,43 %	5,36 %	6,07 %			
	Συνολικά		0,00 %	0,00 %	11,43 %	5,36 %	6,07 %	32		
			10,36 %	8,21 %	13,21 %	17,14 %	14,64 %			
			Συνολικά					89		
					10,36 %	8,21 %	13,21 %	17,14 %	14,64 %	
	Όχι	Όχι	Σπάνια	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	9	
				0,00 %	3,21 %	0,00 %	0,00 %	3,21 %		
			2 φορές την ημέρα	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	15	
				Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	6	
				2,14 %	5,36 %	0,00 %	7,50 %	0,00 %		
Συνολικά					30					
				2,14 %	8,57 %	0,00 %	7,50 %	3,21 %		
Ναι		2 φορές την ημέρα	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	11		
			0,00 %	3,93 %	0,00 %	3,93 %	0,00 %			
		Συνολικά	0,00 %	3,93 %	0,00 %	3,93 %	0,00 %	11		
	2,14 %		12,50 %	0,00 %	11,43 %	3,21 %				
	Συνολικά					41				
				2,14 %	12,50 %	0,00 %	11,43 %	3,21 %		
Συνολικά					130					
				21,07 %	43,21 %	35,71 %	49,64 %	50,36 %		
Συνολικά					280					

Από τον πίνακα 3.25. παρατηρούμε ότι από τους άντρες καπνιστές οι περισσότεροι δε δίνουν σημασία στην ποιότητα και στην πλειοψηφία τους προτιμούν μέτριο καφέ χωρίς γάλα, τον οποίο καταναλώνουν πιο συχνά απ'ότι οι μη καπνιστές. Οι μη καπνιστές προτιμούν τον καφέ τους γλυκό καταναλώνοντας τον σε συχνότητα 2 φορές την ημέρα. Άρα οι καπνιστές τείνουν να πίνουν καφέ περισσότερες φορές από τον μέσο όρο φορές την ημέρα και με μικρή προσθήκη ζάχαρης ή γάλακτος είτε δίνουν σημασία στην ποιότητα είτε όχι. Οι γυναίκες καπνιστριες όπως και οι άντρες καπνιστές πίνουν περισσότερες φορές την ημέρα καφέ από τον μέσο όρο. Από αυτές όσες δίνουν σημασία στην ποιότητα τον προτιμούν γλυκό, ενώ όσες δε δίνουν, τον πίνουν σκέτο. Τέλος μέτριο καφέ καταναλώνουν οι γυναίκες που δεν καπνίζουν και προσέχουν ή όχι την ποιότητα, καταναλώνοντας καφέ κάτω από τον μέσο όρο. Συμπερασματικά οι καπνιστές άντρες και γυναίκες πίνουν καφέ περισσότερες φορές την ημέρα από τον μέσο όρο, προσθέτοντας ζάχαρη τόση ώστε να θεωρείται ο καφές μέτριος κατά μέσο όρο. Τέλος δεν παρουσιάστηκε υψηλός βαθμός συσχέτισης ανάμεσα στην ποιότητα και την συχνότητα, όπως επίσης ανάμεσα στην ποιότητα και την κατανάλωση ή μη καπνού.

Πίνακας 3.26.

Φύλο ερωτώμενου	Τον καφέ σας τον συνοδεύεται τις περισσότερες φορές με τσιγάρο;	Σε ποιά από τα παρακάτω δίνετε μεγαλύτερη σημασία όταν πίνετε τον καφέ σας;										Συχνότητα	
		Στη μάρκα του καφέ	Στην τιμή του καφέ	Στο εάν υπάρχει παρέα	Αν ακούτε παράλληλα μουσική	Στο περιβάλλον αν σας αρέσει	Στο πόσο ανάγκη τον έχετε για να ζυπνήσετε	Στο πόσο σας τώνώνει όταν το χρειάζεστε	Στην απόλαυση και τη χαλάρωση που σας προσφέρει	Δε δίνετε σημασία σε κάτι συγκεκριμένο	Σε κάτι άλλο		
Άντρας	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	10	
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	9	
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	8	
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	9	
		Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	13	
		Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	10	
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	5	
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	12	
		Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	13	
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	8	
	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	14		
			7,86 %	8,93 %	11,43 %	8,21 %	15,71 %	27,50 %	19,29 %	15,36 %	0,00 %	3,21 %	
	<b>111</b>												
	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	4
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	11
Όχι		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	8	
Όχι		Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	16	
		0,00 %	5,71 %	8,57 %	0,00 %	5,71 %	3,93 %	0,00 %	0,00 %	1,43 %	0,00 %		
<b>39</b>													
		7,86 %	14,64 %	20,00 %	8,21 %	21,43 %	31,43 %	19,29 %	15,36 %	1,43 %	3,21 %		
<b>150</b>													
Γυναίκα	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	11	
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	6	
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	18	
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	15	
		Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	10	
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	9	
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	9	
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	11
			0,00 %	10,36 %	15,36 %	3,57 %	5,36 %	19,29 %	7,50 %	3,21 %	3,93 %	3,93 %	
	<b>89</b>												
	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	16
		Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	8
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	5
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	12
				6,07 %	0,00 %	7,14 %	2,86 %	0,00 %	8,57 %	5,71 %	1,79 %	0,00 %	0,00 %
<b>41</b>													
		6,07 %	10,36 %	22,50 %	6,43 %	5,36 %	27,86 %	13,21 %	5,00 %	3,93 %	3,93 %		
<b>130</b>													
		13,93 %	25,00 %	42,50 %	14,64 %	26,79 %	59,29 %	32,50 %	20,36 %	5,36 %	7,14 %		
<b>280</b>													

Όπως βλέπουμε στον πίνακα 3.26. καφές και τσιγάρο έχουν εντυπωθεί ως εικόνα απόλαυσης και χαλάρωσης στους άντρες καπνιστές (15,36%) σε παράλληλα ευχάριστο περιβάλλον (15,71%). Αυτά τα δύο κριτήρια είναι αποφασιστικής σημασίας πέρα από την ανάγκη που υπάρχει για να ζυπνήσουν (27,50%) η οποία κατατάσσεται πρώτη στους άντρες καπνιστές που άλλωστε είναι και πρώτη σε όλους τους φοιτητές (59,29%). Χαρακτηριστικό είναι ότι οι άντρες που δεν καπνίζουν δεν έχουν επιλέξει απόλαυση και χαλάρωση (0%), αντίθετα θεωρούν πιο σημαντική την παρέα (8,57%). Οι γυναίκες καπνίστριες πέρα από την ανάγκη για να ζυπνήσουν (19,29%), τοποθετούν υψηλά στις προτιμήσεις τους την ύπαρξη παρέας (15,36%) καθώς και την τιμή (10,36%). Επειδή ο καπνός αποτελεί επιπλέον έξοδο για το διαθέσιμο εισόδημα των καπνιστριών, θεωρείται πιο σημαντικό κριτήριο από αυτές σε σχέση με τις μη καπνίστριες (0%). Το ίδιο ισχύει και για τους άντρες καπνιστές οι οποίοι με ποσοστό 8,93% δίνουν σημασία στην τιμή, ενώ οι μη καπνιστές έχουν ποσοστό 5,71%. Τέλος οι γυναίκες που δεν καπνίζουν δίνουν σημασία στην ύπαρξη παρέας και στην μάρκα.

Πίνακας 3.27.

Φύλο ερωτώμενου	Τον καφέ σας τον συνοδεύεται τις περισσότερες φορές με τσιγάρο;	Ποιές από τις παρακάτω συνήθειες ή χαρακτηριστικά πιστεύετε ότι σας διακρίνουν;						Συχνότητα	
		Σας αρέσει να συζητάτε και να βρίσκεστε με παρέα	Κάνετε υγιεινή διατροφή	Γυμνάζεστε συστηματικά	Σας αρέσει να ακούτε μουσική ή να ασχολείστε με κάποιο χόμπι	Να ασχολείστε με υπολογιστές ή το internet	Τίποτα από τα παραπάνω		
Αντρας	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	9	
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	17	
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	15	
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	9	
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	21	
		Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	10	
		Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	9	
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	11	
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	10	
	36,43 % 10,71 % 11,07 % 28,21 % 26,43 % 0,00 %								
	Συνολικά							111	
	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	14	
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	15	
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	10	
		13,93 % 3,57 % 3,57 % 3,57 % 8,93 % 0,00 %							
Συνολικά							39		
50,36 % 14,29 % 14,64 % 31,79 % 35,36 % 0,00 %									
Συνολικά							150		
Γυναίκα	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	41	
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	9	
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	16	
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	12	
		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	11	
		31,79 % 3,93 % 0,00 % 10,00 % 11,43 % 0,00 %							
	Συνολικά							89	
	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	14	
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	17	
		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	10	
		14,64 % 3,57 % 3,57 % 14,64 % 6,07 % 0,00 %							
		Συνολικά							41
	46,43 % 7,50 % 3,57 % 24,64 % 17,50 % 0,00 %								
	Συνολικά							130	
96,79 % 21,79 % 18,21 % 56,43 % 52,86 % 0,00 %									
Συνολικά							280		

Στον πίνακα 3.27. παρατηρούμε πως οι σημαντικότερες συνήθειες των αντρών είναι συζητήσεις με παρέα, η μουσική ή κάποιο χόμπι και οι υπολογιστές ή το διαδίκτυο. Εντύπωση προκαλεί το γεγονός ότι οι άντρες καπνιστές παρουσιάζουν υψηλότερα ποσοστά στην υγιεινή διατροφή και στην γυμναστική. Αυτό ενδεχομένως να εξηγεί εν μέρη απ'την γενική διατύπωση των απαντήσεων η οποία ανάλογα με την προσωπική άποψη των ερωτηθέντων μπορεί να ερμηνευτεί ποικιλοτρόπως. Το παράδοξο αυτό εμφανίζεται με μικρότερη ένταση και στις γυναίκες οι οποίες παρουσιάζουν παραπλήσια ποσοστά (3,93% , 3,57%) στην υγιεινή διατροφή ενώ γυμνάζονται περισσότερο οι μη καπνίστριες όπως θα ήταν και το αναμενόμενο. Οι κυριότερες συνήθειες των γυναικών καπνιστριών και μη ακολουθούν την συνολική προτίμηση (παρέα, χόμπι και διαδίκτυο).

Πίνακας 3.28.

Φύλο ερωτώμενου	Τον καφέ σας τον συνοδεύεται τις περισσότερες φορές με τσιγάρο;	Ποιά από τα παρακάτω χαρακτηριστικά ενός καφέ θεωρείτε σημαντικά για την επιλογή του καφέ που θα πιείτε;										Συχνότητα	
		Το δυνατό άρωμα	Το ελαφρύ άρωμα	Η δυνατή γεύση	Η λεπτή γεύση	Η υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (βαρύς καφές)	Η χαμηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (ελαφρύς καφές)	Η υφή - το σώμα (Στυφός, αραιός, πυκνός)	Ο τρόπος παρασκευής (μηχανής, χειροποίητος)	Ο τρόπος σερβιρίσματος (πχ. με ή χωρίς καΐμακι, με ή χωρίς αφρό)	Η επεξεργασία του καφέ (καβούρδισμα, άλεσμα)		
Αντρες	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	11	
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	9	
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	10	
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	10	
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	8	
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	10	
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	11	
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10	
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	7	
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	13	
	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	12		
	<b>Συνολικά</b>											<b>111</b>	
	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	11	
		Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	8	
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	11	
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	9	
		<b>Συνολικά</b>											<b>39</b>
			<b>21,79 %</b>	<b>2,86 %</b>	<b>32,14 %</b>	<b>10,71 %</b>	<b>20,36 %</b>	<b>7,50 %</b>	<b>26,07 %</b>	<b>14,64 %</b>	<b>12,14 %</b>	<b>0,00 %</b>	
	Γυναίκα	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	11
Όχι			Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	9	
Όχι			Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	9	
Όχι			Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	29	
Όχι			Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10	
Ναι			Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10	
Ναι			Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	11	
<b>Συνολικά</b>											<b>89</b>		
Όχι			Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	2
			Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	12
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	8	
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	8	
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	11	
<b>Συνολικά</b>											<b>41</b>		
		<b>17,50 %</b>	<b>3,57 %</b>	<b>20,36 %</b>	<b>3,21 %</b>	<b>14,24 %</b>	<b>0,00 %</b>	<b>13,21 %</b>	<b>6,07 %</b>	<b>14,29 %</b>	<b>3,21 %</b>		
		<b>39,29 %</b>	<b>6,43 %</b>	<b>52,50 %</b>	<b>13,93 %</b>	<b>34,60 %</b>	<b>7,50 %</b>	<b>39,29 %</b>	<b>20,71 %</b>	<b>26,43 %</b>	<b>3,21 %</b>		
<b>Συνολικά</b>											<b>280</b>		

Από τον πίνακα 3.28. διαπιστώνουμε πως οι άντρες προτιμούν το δυνατό άρωμα, την δυνατή γεύση και την υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη. Τα χαρακτηριστικά αυτά προτιμώνται από τους καπνιστές με πολύ μεγαλύτερη διαφορά, οι οποίοι επιπλέον δίνουν σημασία στην υφή, στον τρόπο παρασκευής και στον τρόπο σερβιρίσματος ενώ κανείς δεν ενδιαφέρεται για την επεξεργασία του καφέ. Το ίδιο φαινόμενο παρατηρείτε και στις γυναίκες από τις οποίες οι καπνίστριες επιλέγουν τα χαρακτηριστικά με μεγαλύτερη διαφορά από τα αντιθετά τους (δυνατό άρωμα-ελαφρύ άρωμα, δυνατή γεύση-ελαφριά γεύση). Η διαφορά είναι ότι η υφή θεωρείται πιο σημαντική από τις μη καπνίστριες, στον τρόπο σερβιρίσματος ισοψηφούν και στην επεξεργασία του καφέ δίνουν σημασία μόνο οι καπνίστριες.



Πίνακας 3.29.

Φύλο ερωτούμενου	1η προτίμηση σε καφέ	Πού πίνετε τον καφέ σας τις περισσότερες φορές κατά την διάρκεια της εβδομάδας;				Συχνότητα
		Το πρωί στο σπίτι	Όταν πάτε επίσκεψη σε γνωστούς ή φίλους	Στο σπίτι το απόγευμα ή το βράδυ	Όταν διαβάζετε ή κάνετε πνευματική εργασία	
Αντρες	frappe	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	22
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	8
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	47
		16,79 %	2,86 %	0,00 %	0,00 %	
	<b>Συνολικά</b>					<b>77</b>
	nes	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	11
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	14
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	7
		7,50 %	0,00 %	2,50 %	0,00 %	
	<b>Συνολικά</b>					<b>32</b>
	espresso μονός	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10
		0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	
	<b>Συνολικά</b>					<b>10</b>
	Ελληνικός διπλός	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	13
		4,64 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	
<b>Συνολικά</b>					<b>13</b>	
Κλασσικός φίλτρου	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	6	
	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	12	
	6,43 %	4,29 %	4,29 %	4,29 %		
	<b>Συνολικά</b>					<b>18</b>
<b>Συνολικά</b>					<b>150</b>	
Γυναίκα	frappe	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	13
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	8
		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	10
		3,57 %	6,43 %	0,00 %	0,00 %	
	<b>Συνολικά</b>					<b>31</b>
	Ελληνικός μονός	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	12
		Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	10
		7,86 %	7,86 %	0,00 %	3,57 %	
	<b>Συνολικά</b>					<b>22</b>
	Τυχαία επιλογή	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	11
		0,00 %	3,93 %	0,00 %	3,93 %	
	<b>Συνολικά</b>					<b>11</b>
	capuccino	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	11
		0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	
	<b>Συνολικά</b>					<b>11</b>
Κλασσικός φίλτρου	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	15	
	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	14	
	10,36 %	5,00 %	10,36 %	5,00 %		
<b>Συνολικά</b>					<b>29</b>	
fredo	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	9	
	0,00 %	0,00 %	3,21 %	0,00 %		
<b>Συνολικά</b>					<b>9</b>	
nes	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	11	
	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	6	
	6,07 %	2,14 %	6,07 %	2,14 %		
	<b>Συνολικά</b>					<b>17</b>
<b>Συνολικά</b>					<b>130</b>	
<b>Συνολικά</b>					<b>280</b>	

Παρατηρώντας τους πίνακες 3.29. και 3.30. συμπεραίνουμε πως οι καφέδες που καταναλώνονται από άντρες και γυναίκες δεν εμφανίζουν πόλωση στα ποσοστά τους όσον αφορά την κατανάλωση τους "μέσα" ή "έξω", αφού υπάρχει ισομερισμός αυτών. Έτσι από την κατανάλωση που γίνεται "μέσα" διαπιστώνεται ότι για τους άντρες ο φραπέ, ο νές, ο ελληνικός και ο κλασσικός φίλτρου πίνεται περισσότερο το πρωί στο σπίτι. Οι γυναίκες καταναλώνουν περισσότερο τον φραπέ σε επίσκεψη, τον ελληνικό σε επίσκεψη και το πρωί στο σπίτι, τον κλασσικό φίλτρου και τον νές το πρωί στο σπίτι και το απόγευμα ή το βράδυ στο σπίτι και τέλος τον fredo στο σπίτι το απόγευμα ή το βράδυ.

Πίνακας 3.30.

Φύλο ερωτώμενου	1η προτίμηση σε κάφε	Πού πίνετε τον καφέ σας τις περισσότερες φορές κατά την διάρκεια της εβδομάδας;				Συχνότητα
		Στη δουλειά	Σε καφετέρια	Στο κυλικείο	Σε πλαστικό ποτήρι στο χέρι (πχ. Γρηγόρης)	
Άντρες	frappe	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	42
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	12
		Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	12
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	11
		3,93 %	8,57 %	15,00 %	4,29 %	
	Συνολικά					77
	nes	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	25
		Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	7
		0,00 %	11,43 %	2,50 %	0,00 %	
	Συνολικά					32
	espresso μονός	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	10
		3,57 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %	
	Συνολικά					10
	Ελληνικός διπλός	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	13
		0,00 %	4,64 %	0,00 %	0,00 %	
Συνολικά					13	
Κλασσικός φίλτρου	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	10	
	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	8	
	0,00 %	6,43 %	0,00 %	2,86 %		
	Συνολικά					18
Συνολικά					150	
Γυναίκα	frappe	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	15
		Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	16
		0,00 %	5,71 %	5,36 %	0,00 %	
	Συνολικά					31
	Ελληνικός μονός	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	3
		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	19
		6,79 %	6,79 %	0,00 %	0,00 %	
	Συνολικά					22
	Τυχαία επιλογή	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	9
		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	2
		3,93 %	0,71 %	0,00 %	3,21 %	
	Συνολικά					11
	caruccino	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	11
		3,93 %	0,00 %	0,00 %	3,93 %	
	Συνολικά					11
Κλασσικός φίλτρου	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	18	
	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	7	
	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	4	
	2,50 %	10,36 %	6,43 %	2,50 %		
Συνολικά					29	
fredo	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	9	
	3,21 %	0,00 %	0,00 %	0,00 %		
Συνολικά					9	
nes	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	7	
	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	10	
	3,57 %	6,07 %	0,00 %	0,00 %		
	Συνολικά					17
Συνολικά					130	
Συνολικά					280	

Από τα είδη καφέ που καταναλώνονται και έξω όπως βλέπουμε στον πίνακα 3.30. οι άντρες πίνουν τον φραπέ περισσότερο στο κυλικείο, τον νέζ, τον ελληνικό και τον κλασσικό φίλτρου σε καφετέρια ενώ τον espresso στην δουλειά. Οι γυναίκες πίνουν τον φραπέ, τον κλασσικό φίλτρου και τον νέζ περισσότερο στην καφετέρια, τον ελληνικό στην δουλειά και στην καφετέρια, τον caruccino στην δουλειά και σε πλαστικό ποτήρι στο χέρι και τέλος τον fredo στην δουλειά.

Πίνακας 3.31.

Φύλο ερωτώμενου	Δίνετε μεγαλύτερη σημασία στην ποιότητα του καφέ όταν τον πίνετε έξω	Ποιά από τα παρακάτω χαρακτηριστικά ενός καφέ θεωρείτε σημαντικά για την επιλογή του καφέ που θα πιείτε;										Συχνότητα	
		Το δυνατό άρωμα	Το ελαφρύ άρωμα	Η δυνατή γεύση	Η λεπτή γεύση	Η υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (βαρύς καφές)	Η χαμηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (ελαφρύς καφές)	Η υφή - το σώμα (Στυφός, αραιός, πυκνός)	Ο τρόπος παρασκευής (μηχανής, χειροποίητος)	Ο τρόπος σερβιρίσματος (πχ. με ή χωρίς καϊμάκι, με ή χωρίς αφρό)	Η επεξεργασία του καφέ (καβούρδισμα, άλεσμα)		
Άντρας	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	10	
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	10	
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	11	
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10	
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	13	
		<b>7,50 %</b>	<b>0,00 %</b>	<b>11,07 %</b>	<b>0,00 %</b>	<b>3,57 %</b>	<b>3,57 %</b>	<b>8,21 %</b>	<b>8,57 %</b>	<b>8,21 %</b>	<b>0,00 %</b>		
		<b>Συνολικά</b>										<b>54</b>	
	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	11
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	9
		Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	13
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	8
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	10
		Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	8
		Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	11
Ναι		Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	9	
Ναι		Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	7	
	<b>9,64 %</b>	<b>2,86 %</b>	<b>15,71 %</b>	<b>11,43 %</b>	<b>12,14 %</b>	<b>3,93 %</b>	<b>17,14 %</b>	<b>6,07 %</b>	<b>3,93 %</b>	<b>0,00 %</b>			
	<b>Συνολικά</b>										<b>96</b>		
	<b>17,14 %</b>	<b>2,86 %</b>	<b>26,79 %</b>	<b>11,43 %</b>	<b>15,71 %</b>	<b>7,50 %</b>	<b>25,36 %</b>	<b>14,64 %</b>	<b>12,14 %</b>	<b>0,00 %</b>			
	<b>Συνολικά</b>										<b>150</b>		
Γυναίκα	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	22	
		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	9	
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	12	
		<b>4,29 %</b>	<b>0,00 %</b>	<b>0,00 %</b>	<b>0,00 %</b>	<b>11,07 %</b>	<b>0,00 %</b>	<b>7,50 %</b>	<b>3,21 %</b>	<b>7,50 %</b>	<b>0,00 %</b>		
		<b>Συνολικά</b>										<b>43</b>	
	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	9
		Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	31
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	11
		Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	8
		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	8
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι	10
		<b>13,21 %</b>	<b>3,57 %</b>	<b>20,36 %</b>	<b>3,21 %</b>	<b>3,57 %</b>	<b>0,00 %</b>	<b>5,71 %</b>	<b>2,86 %</b>	<b>6,79 %</b>	<b>3,21 %</b>		
		<b>Συνολικά</b>										<b>87</b>	
		<b>17,50 %</b>	<b>3,57 %</b>	<b>20,36 %</b>	<b>3,21 %</b>	<b>14,64 %</b>	<b>0,00 %</b>	<b>13,21 %</b>	<b>6,07 %</b>	<b>14,29 %</b>	<b>3,21 %</b>		
	<b>Συνολικά</b>										<b>130</b>		
	<b>34,64 %</b>	<b>6,43 %</b>	<b>47,14 %</b>	<b>14,64 %</b>	<b>30,36 %</b>	<b>7,50 %</b>	<b>38,57 %</b>	<b>20,71 %</b>	<b>26,43 %</b>	<b>3,21 %</b>			
	<b>Συνολικά</b>										<b>280</b>		

Όπως δείχνει ο πίνακας 3.31. οι άντρες που δίνουν σημασία στην ποιότητα προτιμούν δυνατό άρωμα, δυνατή γεύση, ισοψηφούν ως προς την περιεκτικότητα στην καφεΐνη και σε σχέση με όσους δεν ενδιαφέρονται για την ποιότητα δίνουν μικρότερη σημασία στην υφή και μεγαλύτερη στον τρόπο παρασκευής και σερβιρίσματος. Επίσης βαρύ καφέ προτιμούν όσοι άντρες δεν δίνουν σημασία στην ποιότητα. Οι γυναίκες που προσέχουν την ποιότητα προτιμούν δυνατό άρωμα όπως και οι υπόλοιπες, είναι αδιάφορες για την γεύση ενώ οι υπόλοιπες την προτιμούν δυνατή και προτιμούν υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη όπως και οι υπόλοιπες. Όσες δεν δίνουν έμφαση στην ποιότητα θεωρούν λιγότερο σημαντική την υφή και τον τρόπο παρασκευής και σερβιρίσματος. Τέλος λαμβάνουν υπόψη την επεξεργασία του καφέ.

### 3.4 ΣΥΝΟΨΗ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ

Λαμβάνοντας υπόψη όλα τα αποτελέσματα καταλήγουμε στα ακόλουθα συμπεράσματα :

- Οι φοιτητές πίνουν κατά σειρά προτίμησης περισσότερο φραπέ, νες και κλασσικό φίλτρου (πίνακας 3.4.)
- Οι άντρες πίνουν περισσότερο φραπέ και νες, ενώ πιο πολλές γυναίκες κλασσικό φίλτρου (πίνακας 3.5.)
- 2 φορές την ημέρα καταναλώνουν καφέ οι περισσότεροι φοιτητές, τόσο ως σύνολο όσο και ξεχωριστά για κάθε φύλο (πίνακας 3.7.)
- Το σπίτι το πρωί και η καφετέρια αποτελούν τους βασικότερους τόπους κατανάλωσης καφέ (πίνακας 3.8.)
- Η πλειοψηφία πίνει τον καφέ της μέτριο. Είναι ισομερώς μοιρασμένη ως προς την προσθήκη γάλακτος, δεν τον συνοδεύει από κάποιο έδεσμα και καπνίζει ταυτόχρονα (πίνακας 3.9.)
- Οι περισσότεροι πίνουν καφέ, επειδή τον έχουν ανάγκη για να ξυπνήσουν, έπειτα δίνουν σημασία στην ύπαρξη παρέας, κατόπιν στην ποιότητά του όταν τον πίνουν έξω, μετά στην τόνωση που αυτός προσφέρει και τέλος στο περιβάλλον. (πίνακας 3.10.)
- Οι περισσότεροι φοιτητές αρέσκονται στο να συζητάνε και να βρίσκονται με παρέα, μετά να ακούνε μουσική και να ασχολούνται με κάποιο χόμπι και τέλος να ασχολούνται με υπολογιστές ή το internet. (πίνακας 3.11.)
- Οι περισσότεροι φοιτητές επιλέγουν για τον καφέ τους δυνατό άρωμα, δυνατή γεύση, υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη και θεωρούν ως σημαντικό χαρακτηριστικό για την επιλογή του το σώμα του, μετά τον τρόπο σερβιρίσματος και μετά τον τρόπο παρασκευής του. Αδιαφορούν για την επεξεργασία του. (πίνακας 3.12.)
- Το οικογενειακό περιβάλλον των περισσότερων πίνει αρκετά έως πολύ συχνά καφέ (πίνακας 3.15.). Το ίδιο ισχύει και για το φιλικό περιβάλλον (πίνακας 3.16.)
- Υπάρχει η τάση να πίνουν αρκετά συχνά καφέ, όσοι προέρχονται από οικογενειακό περιβάλλον, στο οποίο καταναλώνεται επίσης αρκετά συχνά καφές. (πίνακας 3.13.)
- Το ίδιο διαπιστώθηκε και για το φιλικό περιβάλλον. (πίνακας 3.14.)

- Σημασία στην ποιότητα δε δίνουν μόνο όσοι έχουν υψηλό εισόδημα όπως θα περίμενε κανείς, ούτε όσοι πίνουν περισσότερους καφέ την ημέρα. Τέλος συχνότητα κατανάλωσης και εισόδημα δεν έχουν σχέση. (πίνακας 3.24.) Οι περισσότεροι από αυτούς που δίνουν σημασία στην ποιότητα έχουν γνώση κάποιων ποικιλιών καφέ, ενώ οι περισσότεροι από αυτούς που δε δίνουν σημασία στην ποιότητα δε γνωρίζουν καμία. (πίνακας 3.17)
- Η πλειοψηφία των φοιτητών γνωρίζει τον τρόπο παρασκευής του είδους καφέ που δηλώνει ως πρώτη προτίμηση. Λίγοι ξέρουν να παρασκευάζουν espresso, freddo και καφέ με αλκοόλ. (πίνακας 3.18.)
- Επαρκείς γνώσεις τόσο για τις θετικές (πίνακας 3.19.) όσο και για τις αρνητικές (πίνακας 3.20.) συνέπειες του καφέ στην υγεία έχουν πολλοί λίγοι φοιτητές από τους οποίους οι περισσότεροι είναι με σημαντική διαφορά άντρες.
- Η επαρκής ή μη πληροφόρηση για τις συνέπειες του καφέ στην υγεία δε συνδέεται με την συχνότητα κατανάλωσης καφέ. (πίνακας 3.21.)
- Τα κυριότερα στοιχεία για τον καφέ που πίνουν, τα οποία θα επιθυμούσαν να γνωρίζουν οι φοιτητές είναι κατά σειρά η περιεκτικότητα, το κατά πόσο υγιεινός είναι ή όχι, η χώρα προέλευσης του και οι μέθοδοι με τις οποίες διευκρινίζεται η ποιότητα του. (πίνακας 3.22.)
- Όσο πιο μικρός ξεκίνησε κάποιος να πίνει καφέ, με τόση μεγαλύτερη συχνότητα έχει την τάση να τον καταναλώνει ημερησίως. (πίνακας 3.23.)
- Οι περισσότεροι από τους καπνιστές δε δίνουν σημασία στην ποιότητα του καφέ και τον καταναλώνουν πιο συχνά σε σχέση με αυτούς που δεν καπνίζουν. Προσθέτουν λιγότερη ζάχαρη και γάλα από αυτούς που δεν καπνίζουν. (πίνακας 3.25.) Οι καπνιστές πίνουν καφέ κυρίως για να ξυπνήσουν, δίνουν σημασία στην ύπαρξη παρέας, μετά στην τόνωση όταν το χρειάζονται και έπειτα στο ευχάριστο περιβάλλον. (πίνακας 3.26.) Επίσης προτιμούν κατά σειρά να βρίσκονται με παρέα, να ακούνε μουσική ή να ασχολούνται με κάποιο χόμπι και να ασχολούνται με υπολογιστές ή με το internet. Δεν κάνουν υγιεινή διατροφή και δεν γυμνάζονται συστηματικά, πάντως όχι πολύ λιγότερο από τον μέσο όρο. (πίνακας 3.27.) Ακόμα δίνουν μεγαλύτερη σημασία στο δυνατό άρωμα, στην δυνατή γεύση, στην υψηλή περιεκτικότητα καφεΐνης, στην υφή – σώμα του καφέ, στον τρόπο παρασκευής και τον τρόπο σεβριρίσματος. Τέλος είναι οι μοναδικοί που δήλωσαν ότι προσέχουν και την επεξεργασία του. (πίνακας 3.28.)

### 3.5 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Το δείγμα των 280 ατόμων αποτελεί μια αξιόπιστη βάση για έρευνα και ανάλυση καθώς και για αντικειμενικότητα, όσον αφορά στο μέγεθός του. Παρόλα αυτά η ίδια παρατηρηθείσα τάση στα διάφορα μεγέθη που παρουσιάζονται στην έρευνα θα επιβεβαιωνόταν περισσότερο από μεγαλύτερο πλήθος φοιτητών. Ενδεχομένως να εμφανίζονταν και κάποια καινούρια στοιχεία, τα οποία θα αξιοποιούνταν αναλόγως. Τέλος ίσως να προέκυπταν απαντήσεις σε διάφορες κατηγορίες, οι οποίες παρουσίασαν μηδενικό ποσοστό (πχ. Τυχαία επιλογή, *fredo*, μονός ελληνικός και *carruccino* για τους άντρες, περισσότερες από 4 φορές την ημέρα για τις γυναίκες).

Ορισμένες απαντήσεις των φοιτητών που αφορούν σε συγκεκριμένες μεταβλητές προέρχονται από υποκειμενικές εκτιμήσεις και άρα δεν είναι απόλυτα αξιόπιστες. Τέτοιου είδους μεταβλητές είναι η υγιεινή διατροφή και η συστηματική γυμναστική οι οποίες είναι ασαφείς έννοιες και εκλαμβάνονται διαφορετικά από τον καθένα. Παρόμοιο φαινόμενο εμφανίζεται και σε όσους δήλωσαν πως δίνουν σημασία στην ποιότητα γεγονός το οποίο μπορεί να μην συμβαίνει στην πραγματικότητα. Για να αποφευχθεί αυτό στις ερωτήσεις 12 και 13 που αφορούν στις θετικές και αρνητικές επιπτώσεις που έχει ο καφές στην υγεία ζητήθηκε στους ερωτώμενους να αναφέρουν προφορικά τις γνώσεις τους οι οποίες ομαδοποιήθηκαν κωδικοποιημένες στις τέσσερις κατηγορίες (Όχι, Όχι?, Ναι, Ναι?), που εμφανίζονται στους πίνακες 3.19. και 3.20. Τέλος εννέα φοιτητές δεν έδωσαν στοιχεία για το εισόδημα τους και ενδεχομένως κάποιοι να απέφυγαν να αναφέρουν το πραγματικό.

### 3.6 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΕΡΕΥΝΑ

Η εν λόγω έρευνα θα μπορούσε να επεκταθεί σε ένα ευρύτερο σύνολο φοιτητών και από άλλα πανεπιστήμια αλλά και νέους γενικότερα, προκειμένου να αποτελέσει ένα εργαλείο ανάλυσης της ψυχολογίας και συμπεριφοράς των νεαρών καταναλωτών του καφέ στην Ελλάδα. Κάτι τέτοιο θα απαιτούσε φυσικά ένα σαφώς μεγαλύτερο δείγμα καθώς και ερωτήσεις οι οποίες αναδεικνύουν περισσότερο το ψυχογραφικό προφίλ. Πιθανότατα η έρευνα θα μπορούσε να περιλαμβάνει και την συσχέτιση της εικόνας των διαφόρων ειδών καφέ (*image*) με αυτή των αντίστοιχων καταναλωτών που εμφανίζουν σταθερή προτίμηση για κάποιο συγκεκριμένο είδος, προκειμένου να υπάρξει μια κατηγοριοποίηση των καταναλωτικών ομάδων.

Τα αποτελέσματα της έρευνας μπορούν να αποβούν χρήσιμα σε όλες τις εταιρείες πώλησης καφέ και περισσότερο σε αυτές που πωλούν είδη καφέ, τα οποία παρουσιάζουν μικρότερη διείσδυση στην αγορά των νέων, αλλά ενδεχομένως ανερχόμενη. Ένα τέτοιο είδος είναι και ο ελληνικός καφές. Επίσης η έρευνα θα μπορούσε να φανεί αρκετά χρήσιμη σε εταιρείες ερευνών και γραφεία, τα οποία αναλύουν τις διατροφικές συνήθειες των νέων και την καταναλωτική τους συμπεριφορά. Χρήσιμη τέλος είναι και για ενημέρωση των νέων πάνω σε θέματα όπως *υγεία και καφές, τι καφέ πίνουμε, οι δυνατότητες βελτίωσης του καφέ μας, ο καφές σε παγκόσμιο επίπεδο* και άλλα συναφή.

## ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΙΑΣ & ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑΣ

1. **ΤΑ ΝΕΑ** , 04-08-1997 , Σελ.: Ν44 Κωδικός άρθρου: Α15904Ν441 ,  
ΚΩΤΣΙΚΟΠΟΥΛΟΣ ΝΙΚΟΣ ‘Ο πόλεμος του φραπέ’
2. **ΤΑ ΝΕΑ** , 22-11-2002 , Σελ.: Ν15 Κωδικός άρθρου: Α17497Ν153 ,  
ΑΝΝΑ ΔΑΜΙΑΝΙΔΗ ‘Ο πιο ακριβός καφές’
3. **ΤΑ ΝΕΑ** , 01-12-2001 , Σελ.: Ι07 Κωδικός άρθρου: Α17207Ι071 ,  
ΔΗΜΗΤΡΑ ΣΚΟΥΦΟΥ ‘Ένα...ατύχημα γέννησε τη μεγάλη αγορά του φραπέ’
4. **ΤΑ ΝΕΑ** , 25-02-2002 , Σελ.: Ρ20 Κωδικός άρθρου: Α17276Ρ201 ,  
ΜΑΝΩΛΗΣ ΠΙΜΠΛΗΣ – ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΚΟΥΚΛΑΚΗ ‘Εσείς πόσες εξαρτήσεις διαθέτετε;’
5. **ΤΑ ΝΕΑ** , 01-09-2000 , Σελ.: Ν54 Κωδικός άρθρου: Α16832Ν543 ,  
‘Μεταλλαγμένα φυτά χωρίς καφεΐνη’
6. **ΤΑ ΝΕΑ** , 04-08-1999 , Σελ.: Ν36 Κωδικός άρθρου: Α16506Ν365 ,  
‘Ο καφές ασπίδα της καρδιάς’
7. **ΗΜΕΡΗΣΙΑ / ΠΡΙΣΜΑ** τεύχος 39, 4-5 Δεκεμβρίου 1999 ,  
‘Ο καφές αποτελεί το ιδανικό γιατρικό για τις παρενέργειες της κρασοκατάνυξης;’
8. **ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ** - 08/12/2002 , ‘Πικρός ο καφές για τους παραγωγούς’
9. **ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ** - 17/02/2002 , ‘Χρυσά καφεενία’
10. **Clifford M.N. and Willson K.C. (Editors)** ,  
Coffee; botany, biochemistry and production of beans and beverage. London, Croom Helm, 1985  
Wrigley G. - Coffee. London, Longman, 1988  
*(Προσωπική μετάφραση των αγγλικών κειμένων)*
11. **ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ** - 30/09/2002 , ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΑΪΤΑΝΤΖΙΔΗΣ  
‘Οι χαμηλόμισθοι έλληνες ξοδεύουν περισσότερα από τους πλούσιους ολλανδούς’
12. **ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ** - 05/02/2001 , ‘Στο τραπέζι’
13. **ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ** - 30/10/2001 , ‘Στον κόσμο του καφέ’
14. **Παθολόγος Αναστάσιος Σπαντιδέας MD** , <http://www.iatronet.gr> ‘Καφές και υγεία’
15. <http://www.dotteam.gr> , (ΚΟΣΜΟΣ) , 01/05/2002 , ‘Καφές & ύπνος’

16. <http://www.health.in.gr> , ‘Ο καφές συντελεί στην αύξηση της χοληστερίνης’
17. <http://www.ico.org> , ‘The coffee crisis’
18. <http://www.ncausa.org> , (Παγκόσμια στατιστικά στοιχεία για τον καφέ από το site)
19. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*,10/03/2002 (*Έρευνα πανεπιστημίου Πάβιας*)
20. Εθνική Στατιστική Υπηρεσία , <http://www.statistics.gr>.
21. Κουρεμένος Γ. Αθανάσιος , ‘Σημειώσεις για το μάθημα μέθοδοι έρευνας αγοράς μάρκετινγκ’
22. Πετράκης Μιχάλης , ‘Έρευνα Μάρκετινγκ’ , Εκδόσεις Σταμούλη 1999
23. Σταθακόπουλος Βλάσης , ‘Μέθοδοι έρευνας αγοράς’ , Εκδόσεις Σταμούλη 2001
24. Hy Mariampolski , ‘Qualitative Market Research’ , Sage Publications Ltd 2001
25. William Zikmund , ‘Exploring Market Research’ , Thomson Learning 1999
26. Burns, ‘Marketing Research & SPSS 11.00 4ED’ , Prentish Hall 2003
27. Churchill, ‘Basic Marketing research’ 4<sup>th</sup> ed , Thomson Learning 2000
28. Mary Banks , ‘The World Encyclopedia of coffee’ , Anness Publishing 1999
29. Mary Banks , ‘Complete guide to coffee’ , Anness Publishing 2000
30. Alain Stella , ‘The book of coffee’ , Editions Flammarion 2000





Αντρας	<input type="checkbox"/>	<b>ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΙΡΑΙΩΣ</b> <b>ΤΜΗΜΑ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ</b> <b>ΜΒΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΤΜΗΜΑ</b>
Γυναίκα	<input type="checkbox"/>	
<b>ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΦΕ</b>		

1. Ποιά από τα παρακάτω είδη καφέ πίνετε; Αριθμείστε **μόνο τις κυρίαρχες** επιλογές σας με σειρά προτίμησης, πχ. Φραπέ 1 , Ελληνικός 2 , κτλ. (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

Φραπέ	<input type="checkbox"/>		
Νέσ	<input type="checkbox"/>		
Καπουτσίνο	<input type="checkbox"/>		
Εσπρέσσο (επιλέξτε και τη δοσολογία δίπλα)	<input type="checkbox"/>	Μονό <input type="checkbox"/>	Διπλό <input type="checkbox"/>
Ελληνικός - Τούρκικος (επιλέξτε και τη δοσολογία δίπλα)	<input type="checkbox"/>	Μονό <input type="checkbox"/>	Διπλό <input type="checkbox"/>
Φίλτρου (γαλλικός, αμερικάνικος)	<input type="checkbox"/>		
Κρύος Καπουτσίνο	<input type="checkbox"/>		
Κρύος Εσπρέσσο	<input type="checkbox"/>		
Έτοιμος σε φακελάκια (πχ. Μοκατσίνο)	<input type="checkbox"/>		
Αρωματικός καφές φίλτρου	<input type="checkbox"/>		
Καφές με αλκοόλ (πχ. Ιρλανδικός, Φραπέ με Bailey's)	<input type="checkbox"/>		
Ντεκαφεϊνέ (χωρίς καφεΐνη)	<input type="checkbox"/>		
Άλλο είδος (γράψτε δίπλα ποιό) .....	<input type="checkbox"/>		
Κάνω τυχαία επιλογή του είδους κάθε φορά	<input type="checkbox"/>		

2. Πόσο συχνά πίνετε καφέ;

Σπάνια	<input type="checkbox"/>
1 φορά την ημέρα	<input type="checkbox"/>
2 φορές την ημέρα	<input type="checkbox"/>
3 φορές την ημέρα	<input type="checkbox"/>
4 φορές την ημέρα	<input type="checkbox"/>
Περισσότερες από 4 φορές την ημέρα	<input type="checkbox"/>

3. Πού πίνετε τον καφέ σας τις περισσότερες φορές κατά την **διάρκεια της εβδομάδας**; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

Το πρωί στο σπίτι	<input type="checkbox"/>
Στη δουλειά	<input type="checkbox"/>
Σε καφετέρια	<input type="checkbox"/>
Στο κυλικείο	<input type="checkbox"/>
Όταν πάτε επίσκεψη σε γνωστούς ή φίλους	<input type="checkbox"/>
Στο σπίτι το απόγευμα ή το βράδυ	<input type="checkbox"/>
Σε πλαστικό ποτήρι στο χέρι (πχ. Γρηγόρης)	<input type="checkbox"/>
Όταν διαβάζετε ή κάνετε πνευματική εργασία	<input type="checkbox"/>
Κάπου αλλού	<input type="checkbox"/>

4. Πώς πίνετε τον καφέ σας τις **περισσότερες** φορές; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

- Σκέτο (χωρίς καθόλου ζάχαρη)
- Μέτριο
- Γλυκό
- Με γάλα
- Χωρίς γάλα
- Με συνοδεία αλμυρού εδέσματος
- Με συνοδεία γλυκού εδέσματος
- Με τσιγάρο (τσιγάρα, καπνό, πούρα)
- Με άλλα συνοδευτικά (πχ. σαντιγύ, σιρόπι, κανέλλα, κτλ.)

5. Σε ποιά από τα παρακάτω δίνετε **μεγαλύτερη** σημασία όταν πίνετε τον καφέ σας; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

- Στη μάρκα του καφέ
- Στην τιμή του καφέ
- Στο εάν υπάρχει παρέα
- Αν ακούτε παράλληλα μουσική
- Στο περιβάλλον αν σας αρέσει
- Στην ποιότητα του καφέ όταν τον πίνετε έξω
- Στο πόσο ανάγκη τον έχετε για να ξυπνήσετε
- Στο πόσο σας τονώνει όταν το χρειάζεστε
- Στην απόλαυση και τη χαλάρωση που σας προσφέρει
- Δε δίνετε σημασία σε κάτι συγκεκριμένο
- Σε κάτι άλλο (Γράψτε δίπλα τι είναι)

6. Ποιές από τις παρακάτω συνήθειες ή χαρακτηριστικά πιστεύετε ότι σας διακρίνουν; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

- Σας αρέσει να συζητάτε και να βρίσκεστε με παρέα
- Κάνετε υγιεινή διατροφή
- Γυμνάζεστε συστηματικά
- Σας αρέσει να κάθεστε να ακούτε μουσική ή να ασχολείστε με κάποιο χόμπι
- Να ασχολείστε με υπολογιστές ή το internet
- Τίποτα από τα παραπάνω

7. Ποιά από τα παρακάτω χαρακτηριστικά ενός καφέ θεωρείτε σημαντικά για την επιλογή του καφέ που θα πιείτε; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

- Το δυνατό άρωμα
- Το ελαφρύ άρωμα
- Η δυνατή γεύση
- Η λεπτή γεύση
- Η υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (βαρύς καφές)
- Η χαμηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη (ελαφρύς καφές)
- Η υφή - το σώμα (Στυφός, αραιός, πυκνός)
- Ο τρόπος παρασκευής (μηχανής, χειροποίητος)
- Ο τρόπος σερβιρίσματος (πχ. με ή χωρίς καϊμάκι, με ή χωρίς αφρό)
- Η επεξεργασία του καφέ (καβούρδισμα, άλεσμα)

8. Από το άμεσο οικογενειακό (συγγενικό) σας περιβάλλον, πόσο συχνά πίνει καφέ η πλειοψηφία;

- Καθόλου
- Σπάνια
- Μερικές φορές
- Αρκετά συχνά
- Πολύ συχνά

9. Από το άμεσο φιλικό σας περιβάλλον (παρέα), πόσο συχνά πίνει καφέ η πλειοψηφία;

- Καθόλου
- Σπάνια
- Μερικές φορές
- Αρκετά συχνά
- Πολύ συχνά

10. Ποιές από τις παρακάτω ποικιλίες καφέ γνωρίζετε; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερες από μία).

- Robusta
- Coffea Arabica
- Βραζιλιάνικος Santos
- Blue mountain
- Kona-kai
- Κολομβιανός
- Κόστα - Ρίκα
- Γουατεμάλας
- Ιάβας
- Σουμάτρας
- Κένυας
- Μόκα Αιθιοπίας
- Μυσώρης
- Μεξικάνικος
- Νικαράγουας
- Κιλιμάντζαρο (Τανζανίας)
- Καμία από τις παραπάνω
- Κάποια άλλη (Γράψτε ποια είναι δίπλα)  .....

11. Γνωρίζετε πώς να παρασκευάσετε κάποιο από τα παρακάτω είδη καφέ;  
(μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

- Φραπέ
- Νέσ
- Καπουτσίνο
- Εσπρέσσο
- Ελληνικός - Τούρκικος
- Φίλτρου (γαλλικός, αμερικάνικος)
- Κρύος Καπουτσίνο
- Κρύος Εσπρέσσο
- Έτοιμος σε φακελάκια (πχ. Μοκασιόν)
- Αρωματικός καφές φίλτρου
- Καφές με αλκοόλ (πχ. Ιρλανδικός, Φραπέ με Bailey's)
- Άλλο είδος (Γράψτε δίπλα ποιο)  .....
- Δε γνωρίζετε τη διαδικασία παρασκευής κανενός καφέ

12. Γνωρίζετε ποιες **θετικές** επιπτώσεις έχει ο καφές στην υγεία; (Γράψτε περιεκτικά ό,τι γνωρίζετε).

13. Γνωρίζετε ποιες **αρνητικές** επιπτώσεις έχει ο καφές στην υγεία; (Γράψτε περιεκτικά ό,τι γνωρίζετε).

14. Ποιά από τα παρακάτω στοιχεία θα **επιθυμούσατε** να γνωρίζετε για τον καφέ που πίνετε; (μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα από ένα).

Τις μεθόδους με τις οποίες διευκρινίζεται η ποιότητά του

Το πόσο ποιοτικός θεωρείται στο εμπόριο

Τους τρόπους καλλιέργειας

Στοιχεία που επηρεάζουν την ποιότητά του

Τη χώρα προέλευσής του

Τα χαρακτηριστικά του είδους (τρόπος καβουρδίσματος, αλέσματος, συγκομιδής)

Το κατά πόσο είναι υγιεινός ή όχι

Τον ιδανικό τρόπο παρασκευής του

Την περιεκτικότητα σε καφεΐνη

Στατιστικά στοιχεία του τόπου παραγωγής και κατανάλωσης (εξαγωγές, εισαγωγές, κατανάλωση)

Την ποικιλία στην οποία ανήκει

Τίποτα από τα παραπάνω

Κάτι άλλο (γράψτε το δίπλα).....

15. Σε ποια ηλικία περίπου ξεκινήσατε να πίνετε καφέ;

- μικρότερη των 10 ετών
- 10 έως 12 ετών
- 12 έως 14 ετών
- 14 έως 16 ετών
- 16 έως 18 ετών
- 18 έως 20 ετών
- 20 έως 24 ετών
- μεγαλύτερη των 24 ετών

16. Ποιάς τάξεως είναι το συνολικό μηνιαίο εισόδημα (μισθός) ή/και το χαρτζιλίκι σας;

- 0 έως 30.000 Δρχ
- 30.000 Δρχ έως 50.000 Δρχ
- 50.000 Δρχ έως 80.000 Δρχ
- 80.000 Δρχ έως 100.000 Δρχ
- 100.000 Δρχ έως 120.000 Δρχ
- 120.000 Δρχ έως 150.000 Δρχ
- 150.000 Δρχ έως 180.000 Δρχ
- 180.000 Δρχ έως 220.000 Δρχ
- Άνω των 220.000 Δρχ

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΛΥ ΓΙΑ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ ΣΑΣ**

<b>α/α</b>	<b>Άνδρας</b>	<b>Γυναίκα</b>	<b>Υποκατάστατα (τσάι, χαμομήλι, ισotonικά ροφήματα, σοκολάτα, χυμοί)</b>	<b>Για ποιόν λόγο</b>
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				

<b>α/α</b>	<b>Ανδρας</b>	<b>Γυναίκα</b>	<b>Υποκατάστατα (τσάι, χαμομήλι, ισοτονικά ροφήματα, σοκολάτα, χυμοί)</b>	<b>Για ποιόν λόγο</b>
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				
33.				
34.				
35.				
36.				
37.				
38.				



α/α	Άνδρας	Γυναίκα	Για ποιόν λόγο
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			

<b>α/α</b>	<b>Άνδρας</b>	<b>Γυναίκα</b>	<b>Για ποιόν λόγο</b>
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			
32.			
33.			
34.			
35.			
36.			
37.			
38.			

# The National Coffee Association of USA, Inc. Presents

# National Coffee Drinking Trends 2002

<b>Order Form:</b>	Number of Copies	Sub-total
NCA Member		
\$125.00 – 1st Copy	_____	_____
\$75.00 – Additional Copies	_____	_____
Members of SCAA and NAMA		
\$200.00 – 1st Copy	_____	_____
\$95.00 – Additional Copies	_____	_____
Non-members		
\$290.00 – 1st Copy	_____	_____
\$130.00 – Additional Copies	_____	_____
Specialized analysis of Data		
*Contact NCA for quote	N/A	N/A
(member discounts will apply)		
Complete Set of Data Tables		
\$5,000.00	_____	_____
	<b>TOTAL</b>	_____

**We have four ways you can order the National Coffee Drinking Trends Study**

1. If paying by credit card, you can fax this order form to 212-766-5815. Our fax line is open 24 hours a day.
2. Phone 212-766-4007, 9 a.m. – 5 p.m. ET
3. Send an Email with all necessary information to [info@ncausa.org](mailto:info@ncausa.org)
4. Mail your completed order form with payment to:  
2002 National Coffee Drinking Trends  
National Coffee Association  
15 Maiden Lane  
Suite1405  
New York, NY 10038

Send me NCA information / type of company

\_\_\_\_\_

**ORDERED BY:**

Name\_\_\_\_\_

Company Name\_\_\_\_\_

Address\_\_\_\_\_

City\_\_\_\_\_ State\_\_\_\_\_

Postal Code\_\_\_\_\_ Country\_\_\_\_\_

Email\_\_\_\_\_

Phone\_\_\_\_\_

Fax\_\_\_\_\_

I would like this publication shipped to me:

USPS First Class (no charge to you) or

Via my courier service\_\_\_\_\_

(Courier Name)

My courier account # is\_\_\_\_\_

Check enclosed

Charge to my credit card

Visa       Mastercard       American Express

Card Number\_\_\_\_\_

Exp. Date\_\_\_\_\_ Signature\_\_\_\_\_



The National Coffee Association of USA, Inc.  
15 Maiden Lane  
Suite1405  
New York, NY 10038