

Prezentacja produktu

*Nadia Białach,
Zuzanna Stecko
Karolina Jankowska
Joanna Woźniakowska*

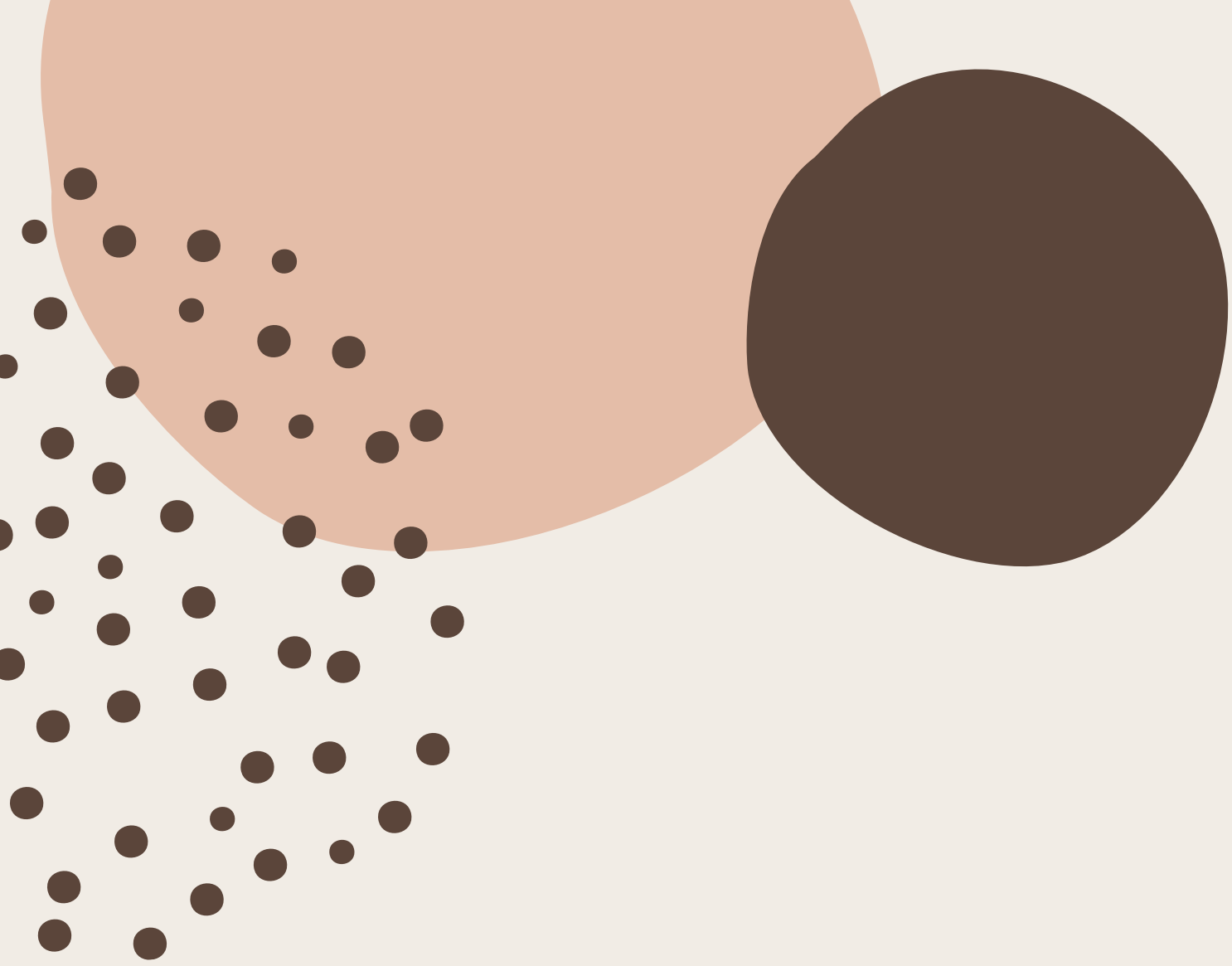
Przedmiot: Strategia produktu
Grupa: WZMRN2-2311Z0



Agenda prezentacji

1. *Przedstawienie produktu oraz krótka historia kakao*
2. *Najwięksi światowi producenci kakao*
3. *Produkty dostępne na rynku polskim*
4. *Właściwości oraz zastosowanie kakao*
5. *Ceny na giełdzie*
6. *Czynniki kształtujące ceny ziaren kakaowca*
7. *Kakao w sztuce*
8. *Bibliografia*





Kakao to ciemnobrązowy proszek, który powstaje z nasion kakaowca. Są one czyszczone, sortowane, poddawane fermentacji, prażeniu, łuszczeniu, rozdrobnieniu i odtłuszczeniu.

Następnie mieli się je na proszek, który wszyscy znamy jako kakao.

Kakao - co to właściwie jest?



Ziarno kakaowca

52 % tłuszczu

20 % białka

10 % skrobi

+witaminy i minerały

**(magnez, chrom, żelazo,
mangan, potas, wapń, cynk)**

Historia kakao



OK. 1500 R.P.N.E.

Pierwszy przyrządzony
"napój bogów" przez
Olmeków

XVI WIEK

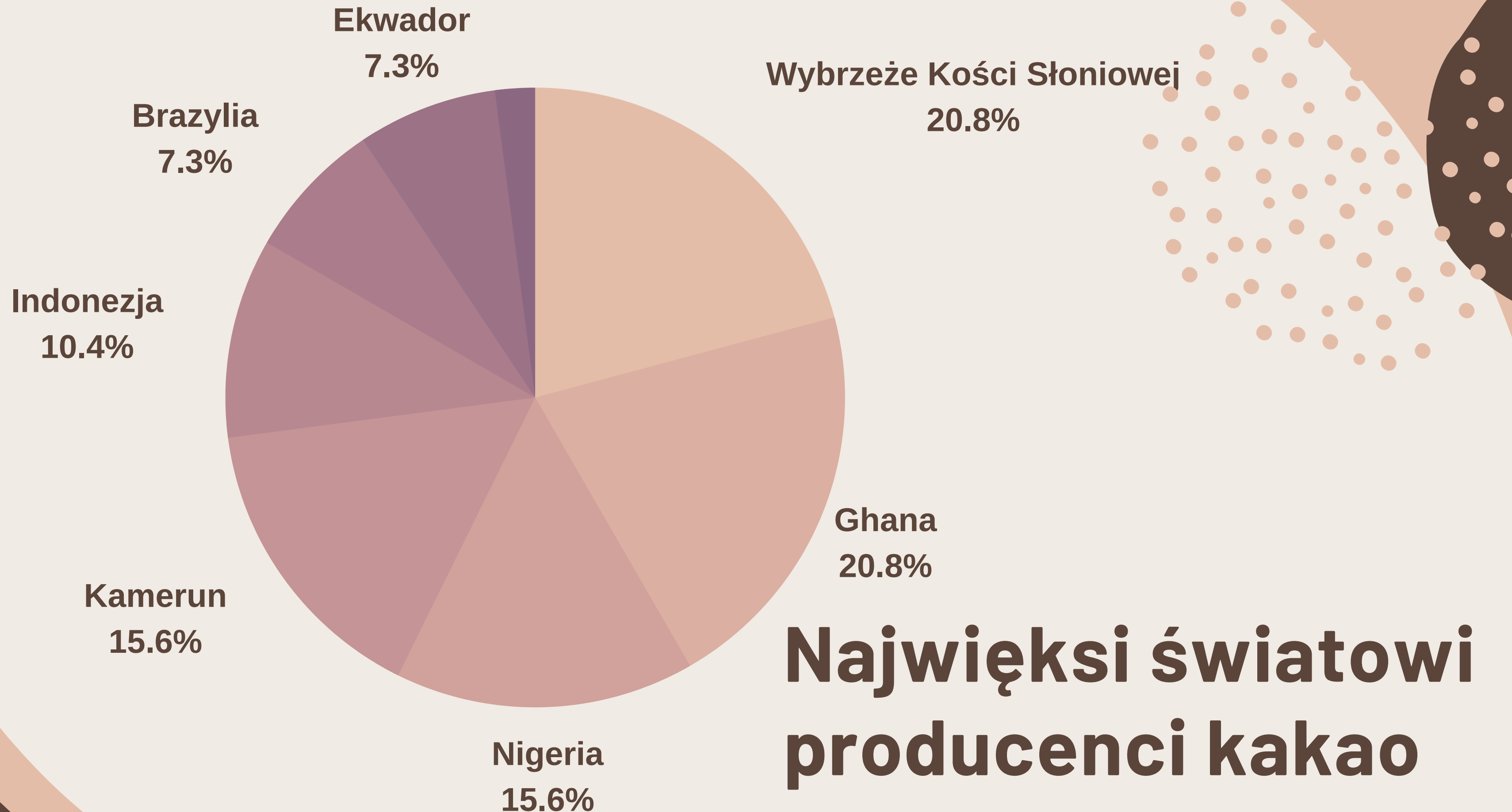
Pojawienie się kakao
w Europie

XVII WIEK

Wyprodukowano
pierwszą czekoladę
z ziaren kakaowca

TERAZ

Zyskanie popularności
m.in. w kuchni, medycynie
i kosmetyce



Najwięksi światowi producenci kakao

70% ziaren kakaowca na świecie pochodzi z czterech krajów w zachodniej Afryce

Rodzaje kakao

Miejsce oraz sposób uprawy kakao jest bardzo istotny. To właśnie te dwa czynniki mają decydujący wpływ na jego smak i aromat.



—
C R I O L L O



—
F O R A S T E R O



—
T R I N I T A R I O

Produkcja kakao



ZBIÓR OWOCÓW KAKAOWCA

Kakaowiec kwitnie i rodzi owoce przez cały rok. Owocami są duże strąki.



ŁUSKANIE ZIAREN

Jeden strąk kryje 20-30 ziaren zanurzonych w białym słodkim miąższu.



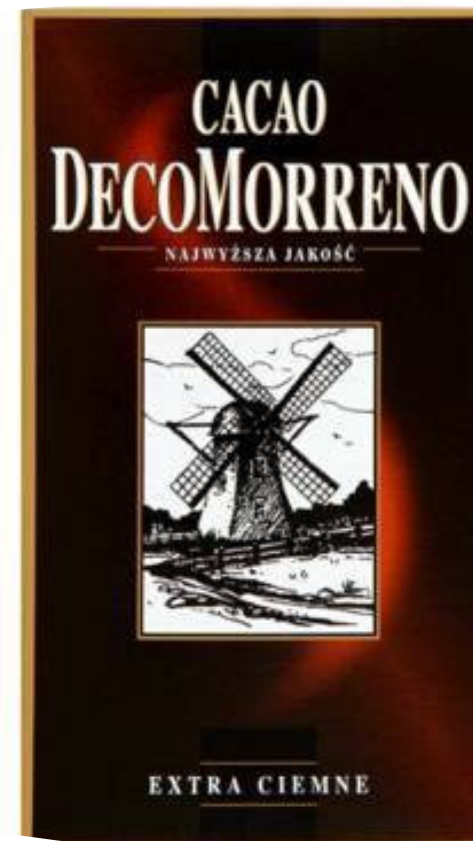
PALENIE I MIELENIE ZIAREN

Produktem końcowym jest masa kakaowa, używana do produkcji czekolady lub sypkiego kakao.

Produkty dostępne na rynku polskim



Kakao w ziarnach



Kakao w proszku

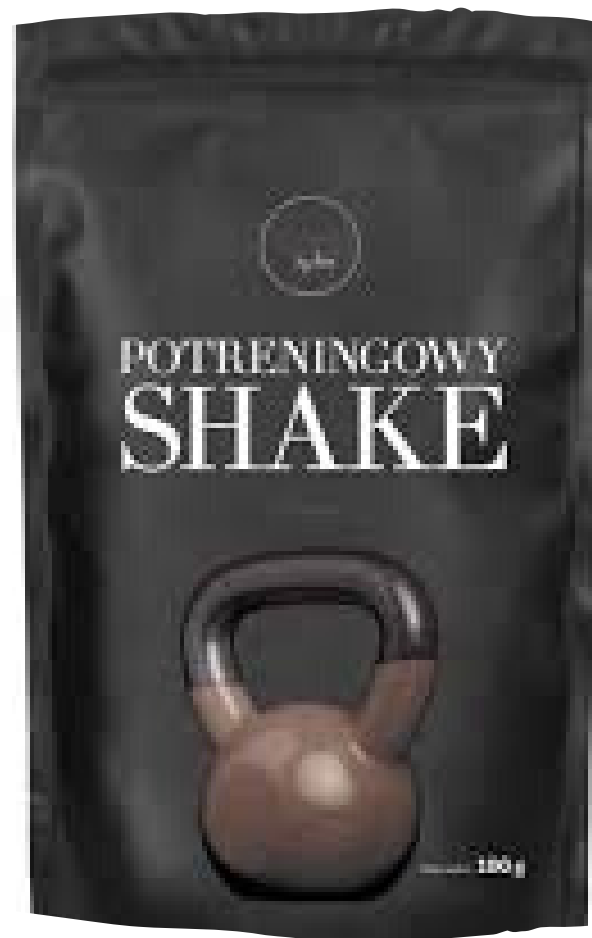


Napój kakaowy
w proszku

Produkty dostępne na rynku polskim



Kakao z guaraną,
imbirem i
kurkumą



Shake
proteinowy z
kakao



Kakao o
obniżonej
zawartości
tłuszczu

Ranking grudzień 2019



KAKAO SPROSZKOWANE SUROWE NIEODTŁUSZCZONE BIO

15,99 zł/ 200g



KAKAO W PROSZKU CRIOLLO FAIR TRADE BIO

31,69 zł/ 250g



DESTINATION KAKAO NISKOTŁUSZCZOWE

18,99 zł/ 250g

Przy ustalaniu rankingu brana jest pod uwagę popularność produktów w porównywarce Skąpiec.pl. Ranking aktualizowany jest raz w miesiącu i jest odzwierciedleniem aktualnych trendów danej kategorii.

Jakie właściwości ma kakao?



Chroni serce i układ sercowo-naczyniowy

Obniża poziom "złego cholesterolu"



Podnosi hormon szczęścia - serotoninę

Zapobiega przedwczesnemu starzeniu się



Poprawia pamięć i koncentrację

Jest bogate w duże ilości wapnia, żelaza, magnezu, seleniu, cynku

Spożycie zaledwie 30 g kakao dostarcza naszemu organizmowi pełne dzienne zapotrzebowanie żelaza.

Kakao w kosmetyce



ODŻYWIA I NAWILŻA SKÓRĘ

Dzięki zawartości kwasów tłuszczowych, witamin i minerałów.

CHRONI SKÓRĘ PRZED SŁOŃCEM

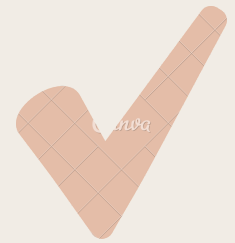
Dzięki zawartości naturalnych filtrów UV.

POMAGA W WALCE Z ROZSTĘPAMI

Dzięki działaniom nawilżającym.

Kakao w kuchni

NAJLEPSZE = NAJMNIĘJ PRZETWORZONE



Kakao do picia



Kakao deserowe używane głównie do słodkich wypieków



Kakao gorzkie używane do dań wytrawnych, np. do wołowiny, kaczki, wieprzowiny



Kakao w medycynie

DZIAŁANIA PRZECIWNOWOTWOROWE

Kakao zawiera polifenole, wykazujące silne działanie przeciwutleniające.

ZWIĘKSZA PRZEPŁYW KRWI W MÓZGU

Badania wskazują, iż kakao może odgrywać sporą rolę w leczeniu demencji i udaru.

POPRAWIA JAKOŚĆ PŁYTEK KRWI

Zapobiega powstawaniu zakrzepów, redukując ryzyko wystąpienia zmian miażdżycowych.



Ceny kakao dostępne w sklepach

~ 5 zł - 40 zł

za opakowanie 250 g



Ceny kakao na giełdzie brytyjskiej



KAKAO

Kurs odniesienia:	1 834,00 (19-06-14)
Data początkowa:	2019-06-17
Data końcowa:	2019-12-18
Zmiana:	-2,56%
Zmiana:	-47,00
Minimum:	1 098,00 (19-10-29)
Maksimum:	2 070,00 (19-11-14)
Średni:	1 858,29

przeliczenie 1 tony kakao na GBP

Determinanty kształtujące ceny ziaren kakaowca

01 Czynniki środowiskowe

02 Niestabilność polityczno-gospodarcza

03 Pośrednicy finansowi

04 Problemy logistyczne



Największe firmy na rynku światowym przetwarzające kakao



Barry Callebaut AG
Szwajcaria



EzakoGlico
Japonia



The Hershey
Stany
Zjednoczone



Mondelez
Stany
Zjednoczone

Kakao w sztuce

Muzeum kakao i czekolady
Bruksela, Belgia

Ekomuzeum kakao
Meksyk



Rzeźba meksykańska:
mężczyzna trzymający owoc kakao

1 października

**Międzynarodowy Dzień Kakao
i Czekolady**

*Niektóre kraje ustaliły jednak inne daty dla zwrócenia uwagi na smakołyk. W Brazylii Narodowym Dniem Kakao został ogłoszony 26 marca. W Polsce Światowy Dzień Czekolady obchodzimy 12 kwietnia.

BIBLIOGRAFIA

- <https://www.skapiec.pl/cat/4219-kakao-i-czekolada/ranking.html>
- <https://obcyjezykpolski.pl/kakao/>
- <https://www.industrystock.pl/pl/firmy/Technika-spo%C5%BCywca/Produkty-spo%C5%BCywcze/Produkty-natychmiastowe/Kakao-w-proszku>
- <https://www.poradnikzdrowie.pl/diety-i-zywienie/co-jesz/kakao-wydluza-zycie-wlasciwosci-i-wartosci-odzywczekakao>
- <https://www.bankier.pl/inwestowanie/profile/quote.html?symbol=KAKAO>
- <https://stronazdrowia.pl/kakao-kalorie-wartosci-odzywczek-i-wplyw-na-organizm-jakie-maja-ziarna-kakaowca/ar/c14-14485379>
- <https://projektcacao.wordpress.com/historia-kakao/>