

ESTUDIO EN TORNO A LA PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

- Presentación de resultados -

A. – FICHA TÉCNICA

B. – RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

- B.0. Aspectos previos
- B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos
- B.2. Motivadores del consumo de queso
- B.3. Hábitos en el consumo de queso
- B.4. Hábitos de compra de queso
- B.5. El origen del queso
- B.6. Modos y momentos del consumo de queso
- B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español
- B.8. Evolución futura en el consumo de queso
- B.9. Imagen del queso de origen español
- B.10. La promoción del queso de origen español
- B.11. El queso y la salud

C. – CONSIDERACIONES FINALES

A. – FICHA TÉCNICA

Tipo de estudio	<ul style="list-style-type: none">■ Cuantitativo.																																								
Técnica empleada	<ul style="list-style-type: none">■ Entrevista Telefónica a partir de un cuestionario estructurado y de entono a 11-13 minutos de duración.■ Las entrevistas se han desarrollado a través del sistema CATI (Asistidas por ordenador).																																								
Universo de análisis	<ul style="list-style-type: none">■ Personas responsables de compra de hogares consumidores o potenciales consumidores de queso (se han desestimado aquellos hogares en los que por prescripción facultativa, o por otro tipo de cuestiones, no se contempla el consumo de este tipo de producto)																																								
Detalle de planteamiento metodológico y justificación estadística	<ul style="list-style-type: none">■ Se han realizado 801 entrevistas lo que genera un $e=\pm 3,5\%$ para el conjunto de la muestra y para un nivel de confianza del 95,5%, 2σ.■ Las entrevistas se han distribuido de la siguiente forma: <table><tr><th>ÁREA</th><th>PESO</th><th>MUESTA</th><th>ERROR*</th></tr><tr><td>ÁREA I: Noreste</td><td>7,8%</td><td>n=101</td><td>$e=\pm 10,0\%$</td></tr><tr><td>ÁREA II: Levante</td><td>13,7%</td><td>n=105</td><td>$e=\pm 9,8\%$</td></tr><tr><td>ÁREA III: Sur</td><td>22,9%</td><td>n=99</td><td>$e=\pm 10,1\%$</td></tr><tr><td>ÁREA IV: Centro</td><td>8,2%</td><td>n=100</td><td>$e=\pm 10,0\%$</td></tr><tr><td>ÁREA V: Noroeste</td><td>11,5%</td><td>n=100</td><td>$e=\pm 10,0\%$</td></tr><tr><td>ÁREA VI: Norte-Centro</td><td>10,3%</td><td>n=102</td><td>$e=\pm 9,9\%$</td></tr><tr><td>ÁREA VII: Madrid Metropolitano</td><td>13,2%</td><td>n=98</td><td>$e=\pm 10,1\%$</td></tr><tr><td>ÁREA VIII: Barcelona Metropolitano</td><td>12,4%</td><td>n=96</td><td>$e=\pm 10,2\%$</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>100,0%</td><td>n=801</td><td>$e=\pm 3,5\%$</td></tr></table>	ÁREA	PESO	MUESTA	ERROR*	ÁREA I: Noreste	7,8%	n=101	$e=\pm 10,0\%$	ÁREA II: Levante	13,7%	n=105	$e=\pm 9,8\%$	ÁREA III: Sur	22,9%	n=99	$e=\pm 10,1\%$	ÁREA IV: Centro	8,2%	n=100	$e=\pm 10,0\%$	ÁREA V: Noroeste	11,5%	n=100	$e=\pm 10,0\%$	ÁREA VI: Norte-Centro	10,3%	n=102	$e=\pm 9,9\%$	ÁREA VII: Madrid Metropolitano	13,2%	n=98	$e=\pm 10,1\%$	ÁREA VIII: Barcelona Metropolitano	12,4%	n=96	$e=\pm 10,2\%$	TOTAL	100,0%	n=801	$e=\pm 3,5\%$
ÁREA	PESO	MUESTA	ERROR*																																						
ÁREA I: Noreste	7,8%	n=101	$e=\pm 10,0\%$																																						
ÁREA II: Levante	13,7%	n=105	$e=\pm 9,8\%$																																						
ÁREA III: Sur	22,9%	n=99	$e=\pm 10,1\%$																																						
ÁREA IV: Centro	8,2%	n=100	$e=\pm 10,0\%$																																						
ÁREA V: Noroeste	11,5%	n=100	$e=\pm 10,0\%$																																						
ÁREA VI: Norte-Centro	10,3%	n=102	$e=\pm 9,9\%$																																						
ÁREA VII: Madrid Metropolitano	13,2%	n=98	$e=\pm 10,1\%$																																						
ÁREA VIII: Barcelona Metropolitano	12,4%	n=96	$e=\pm 10,2\%$																																						
TOTAL	100,0%	n=801	$e=\pm 3,5\%$																																						

Detalle de planteamiento metodológico y justificación estadística

- En la distribución de la muestra se ha tenido en cuenta la variable “Tamaño de hábitat” puede reflejar también importantes diferencias de percepción y por lo tanto se ha tenido en cuenta en la distribución muestral esta variable:

TAMAÑO DE HÁBITAT	PESO	MUESTRA	ERROR*
Menos de 10.000 habitantes	18,6%	n=135	e=±8,6%
10.000-50.000 habitantes	27,6%	n=198	e=±7,1%
50.001-100.000 habitantes	12,9%	n=108	e=±9,6%
100.001-500.000 habitantes	24,4%	n=208	e=±6,9%
Más de 500.000 habitantes	16,5%	n=154	e=±8,1%
TOTAL	100,0%	n=801	e=±3,5%

- Para obtener un dato conjunto tanto global los datos se han ponderado en función de criterios sociodemográficos en función de la zona geográfica.

Trabajo de campo

- El trabajo de campo se ha llevado a cabo el 19 de Mayo al 2 de Junio de 2015.

LOS PRESCRIPTORES									
Tipo de estudio	<ul style="list-style-type: none">■ Cualitativo.								
Técnica empleada	<ul style="list-style-type: none">■ Entrevista Abierta en Profundidad con guión semi-estructurado para su desarrollo a consensuar con Vds.■ Las entrevistas tendrán una duración aproximada de 30-45 minutos.								
Universo de análisis	<ul style="list-style-type: none">■ En principio contemplamos los siguientes targets:<ul style="list-style-type: none">■ A.- Prescriptores minoristas (carnicero, charcutero).■ B.- Distribución.■ C.- Hostelería.■ D.- Médicos y dietistas.								
Detalle de planteamiento metodológico	<ul style="list-style-type: none">■ Se han realizado 19 Entrevistas Abiertas en Profundidad previstas y que se distribuyen de la siguiente manera entre los 4 colectivos mencionados:<table><tr><td>A.- PRESCRIPTORES MINORISTAS</td><td>B.- DISTRIBUCIÓN</td><td>C.- HOSTELERÍA</td><td>D.- MÉDICOS Y DIETISTAS</td></tr><tr><td>6 E.A.P.</td><td>3 E.A.P.</td><td>6 E.A.P.</td><td>4 E.A.P.</td></tr></table>■ Adicionalmente se realizaron 3 Entrevistas Abiertas en Profundidad a contactos facilitados por Inlac.	A.- PRESCRIPTORES MINORISTAS	B.- DISTRIBUCIÓN	C.- HOSTELERÍA	D.- MÉDICOS Y DIETISTAS	6 E.A.P.	3 E.A.P.	6 E.A.P.	4 E.A.P.
A.- PRESCRIPTORES MINORISTAS	B.- DISTRIBUCIÓN	C.- HOSTELERÍA	D.- MÉDICOS Y DIETISTAS						
6 E.A.P.	3 E.A.P.	6 E.A.P.	4 E.A.P.						
Trabajo de campo	<ul style="list-style-type: none">■ El trabajo de campo ha tenido lugar entre los meses de Abril y Mayo de 2015.								

EL CONSUMIDOR FINAL	
Tipo de estudio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cualitativo.
Técnica empleada	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dinámica de Grupo con guión semi-estructurado para su desarrollo y consensuado conjuntamente con Vds. ■ Las dinámicas han estarán integradas por entre 8 y 9 participantes y han tenido una duración de 1 ½ a 2 horas.
Universo de análisis	<ul style="list-style-type: none"> ■ Responsables de la compra de hogares consumidores y potenciales consumidores de queso de entre 26 y 65 años de edad, descartando aquellos hogares en los que no se consuma el producto por prescripción facultativa.
Detalle de planteamiento metodológico	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se ha realizado 3 Dinámicas de Grupo que se han llevado a cabo en: <ul style="list-style-type: none"> ■ Madrid (1 D.G). ■ Gijón (1 D.G.), como ciudad representativa de una Comunidad Autónoma con alto consumo de queso. ■ Bilbao (1 D.G.), como ciudad representativa de una Comunidad Autónoma con bajo consumo de queso.
Trabajo de campo	<ul style="list-style-type: none"> ■ El trabajo de campo ha tenido lugar los días 26 de Marzo y 8 y 9 de Abril de 2015.

B. – RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

B.0. Aspectos previos

B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos

B.2. Motivadores del consumo de queso

B.3. Hábitos en el consumo de queso

B.4. Hábitos de compra de queso

B.5. El origen del queso

B.6. Modos y momentos del consumo de queso

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

B.8. Evolución futura en el consumo de queso

B.9. Imagen del queso de origen español

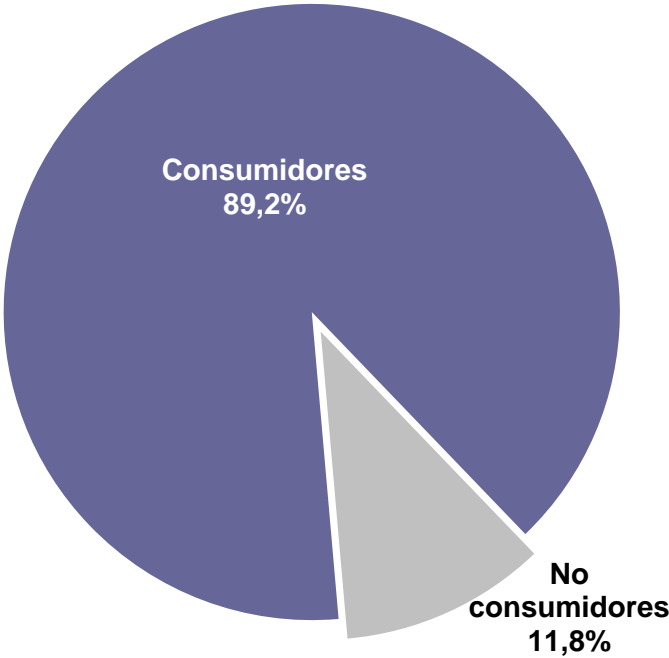
B.10. La promoción del queso de origen español

B.11 El queso y la salud

B.0. ASPECTOS PREVIOS

- Para comenzar recogeremos un dato procedente de los contactos fallidos del cuestionario de la fase cuantitativa dirigida a hogares, en la que se determinará el porcentaje de hogares en alguna medida consume queso.

HOGARES CONSUMIDORES DE QUESO
Base: Total de personas contactadas

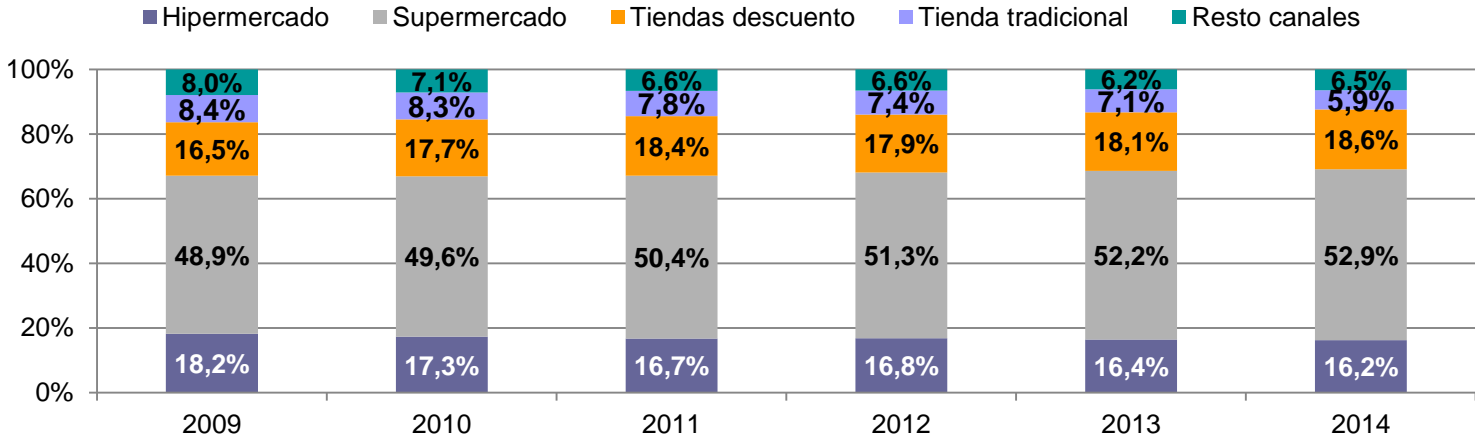


Los datos fundamentales de ese marco de situación son los siguientes:

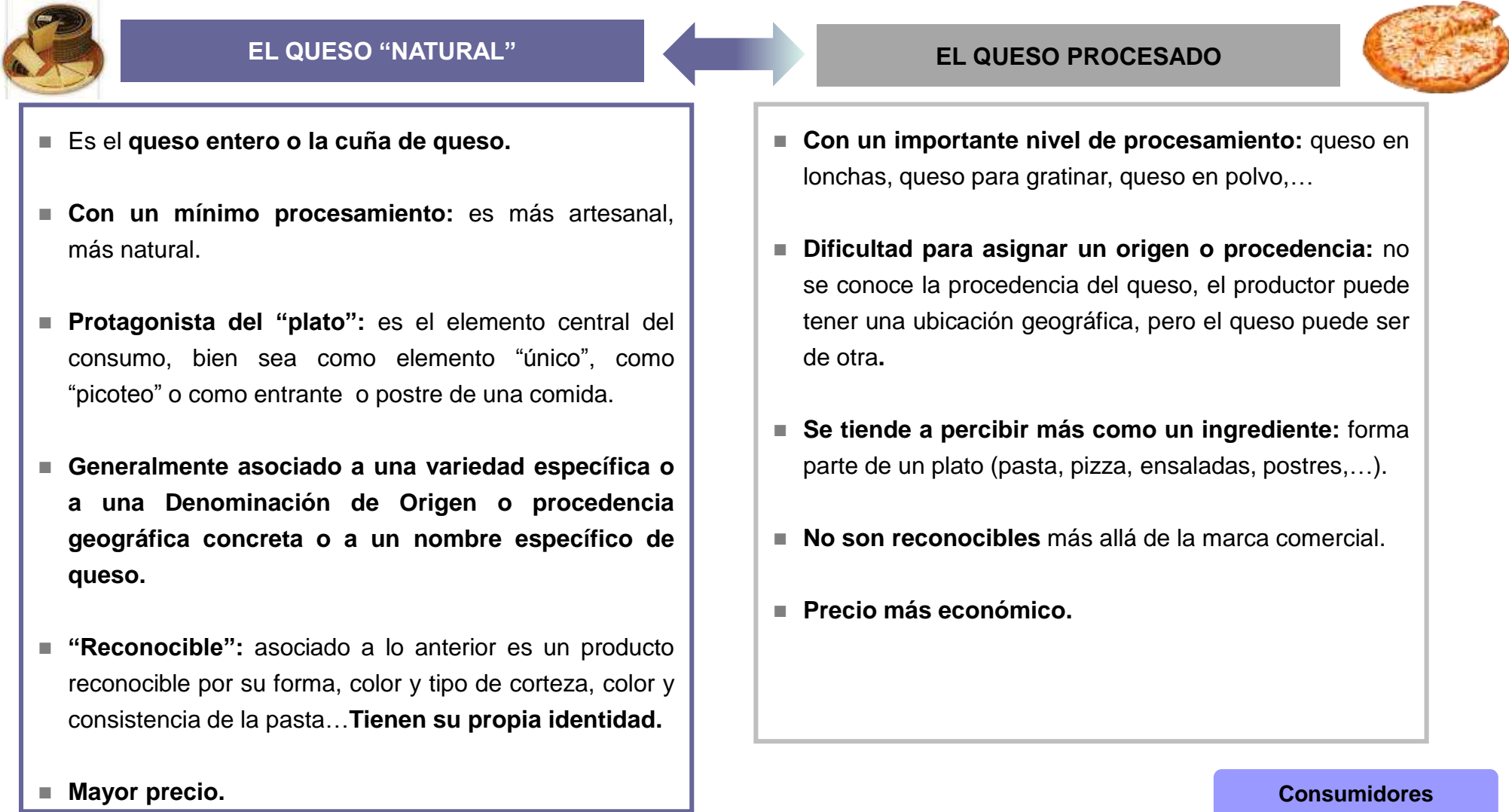
	Consumo hogares	% Variación respecto a 2013
Volumen (miles de Tm)	347.764,4	-4,7%
Valor (miles de euros)	2.592.940,8	-1,0%
Consumo per cápita (kg)	7,76	-3,9%
Precio medio kilogramo	7,46	3,9%
Gasto per cápita	57,84	0,1%

El canal dinámico, hipermercados, supermercados y tiendas de descuento, representa el 87,7% de las ventas de queso, destacando los supermercados con un 52,9%. Aumenta el peso de este canal en la venta de queso, por efecto del incremento de los supermercados y tiendas de descuento.

PESO EN VOLUMEN DE LOS CANALES DE DISTRIBUCIÓN EN LA COMPRA DE QUESO



- Cuestionados los consumidores por los criterios para clasificar un queso **aparece una “clasificación “espontánea** que condiciona en buena medida la percepción que tienen del producto queso:



A partir de aquí los criterios de clasificación de los quesos hacen referencia fundamentalmente al queso “natural”

CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN DEL QUESO

GRADO DE CURACIÓN

- Los consumidores distinguen claramente entre queso fresco, semicurado, curado y añejo. Aspecto al que se tiende a asociar el sabor y el olor del queso, a mayor curación sabor y olor más fuertes, y al contenido en grasa, a mayor curación mayor contenido graso.

TIPO DE LECHE EMPLEADA EN SU ELABORACIÓN

- Los consumidores mencionan quesos de leche de vaca, oveja y cabra, y de mezcla de varias de estas leches,.

PRINCIPALES CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN

CONSISTENCIA DE LA PASTA

- Quesos más cremosos o de pasta más dura.

“IDENTIDAD DEL QUESO”

- La variedad del queso (Torta del Casar, Tetilla, Edam, Gouda, ...), el estar bajo una Denominación de Origen, una Denominación de Origen Calificada, la marca comercial (Flor de Esgueva,...), cualquiera de las tres asociadas a la forma del queso, y/o el color de la corteza, y otras características “físicas” facilita identificar el origen de los quesos, si son quesos españoles o queso de origen extranjero.

Consumidores

CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN DEL QUESO

NIVEL DE PROCESAMIENTO

- En relación con este criterio surgen la consideración de quesos más artesanales, con menor nivel de procesamiento, y asociados a una mayor calidad, y quesos más “industriales” con mayor nivel de procesamiento, y con menor grado de calidad, aunque con todas las garantías de seguridad alimentaria.

ORIGEN DEL QUESO

- Puede ser quesos de origen español o de origen extranjero. Ante esta distinción algunos de los participantes en las reuniones buscan consumir queso de origen español como forma de fomentar el queso de origen nacional.

CÓMO SE VA A CONSUMIR

- Solo, como parte de un plato, como ingrediente de una ensalada. Cuando se va a tomar solo se tienden a consumir quesos semicurados o curados.



*Tienes quesos de leche de vaca, de leche de oveja, de
leche de cabra, con mezcla de leches*



*Lo primero que me viene a la cabeza es queso curado,
semicurado, tierno, fresco, ...y viejo*



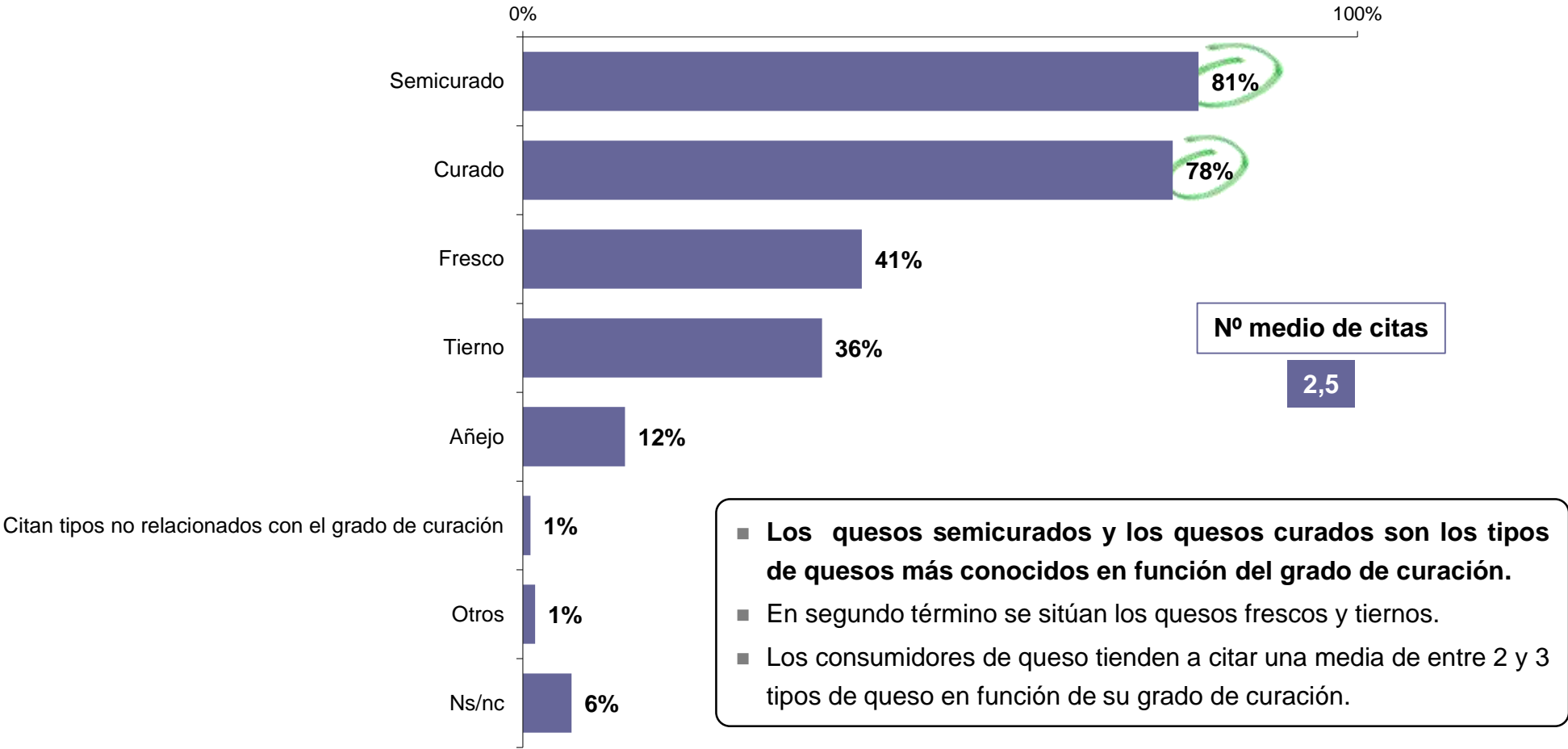
Consumidores

B.1. NOTORIEDAD DE LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESO

B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos

¿QUÉ TIPOS DE QUESO CONOCE EN FUNCIÓN DEL GRADO DE CURACIÓN? (P.1A)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

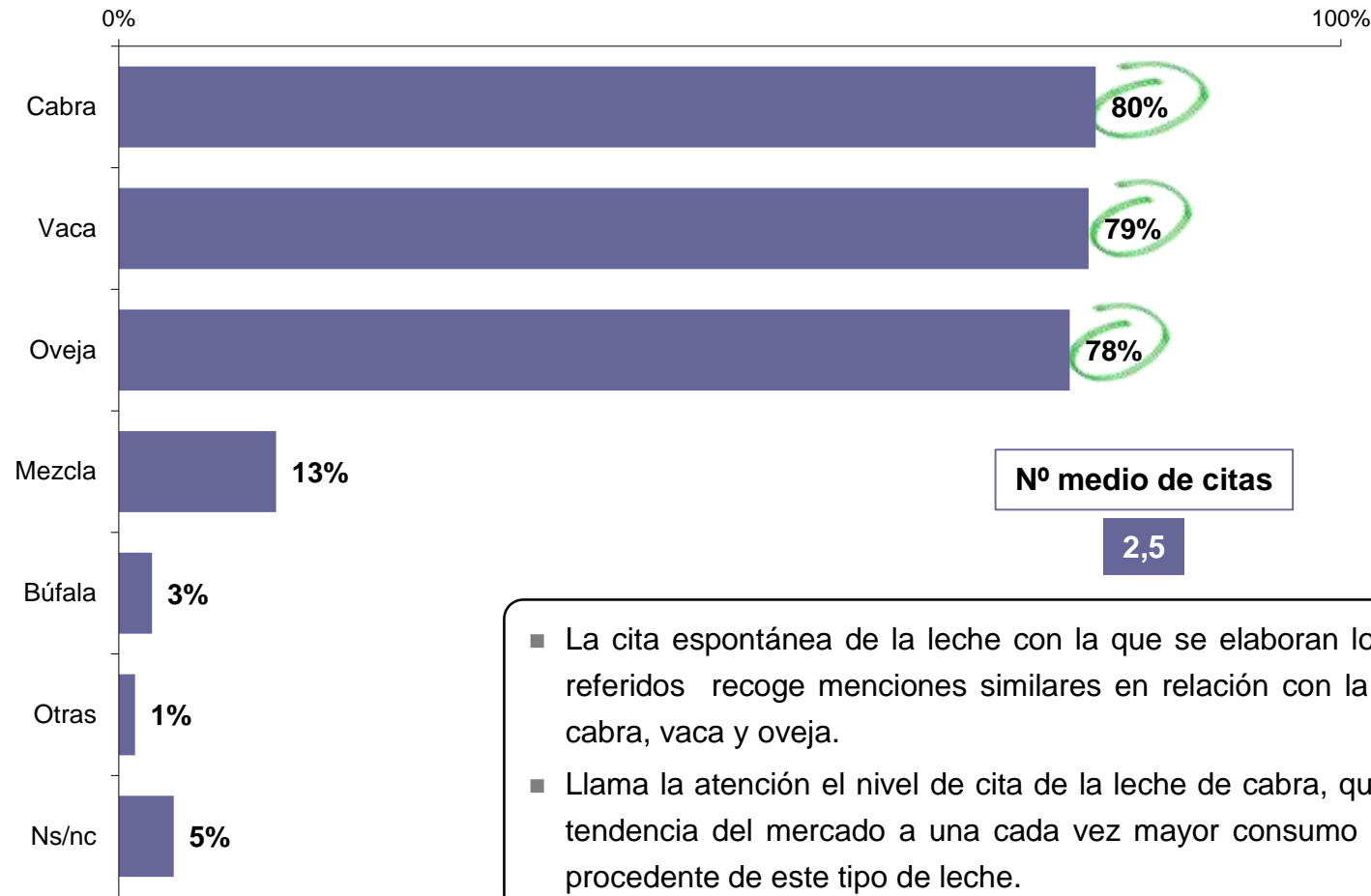


* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos

¿Y DE QUÉ TIPOS DE LECHE CONOCE VD. QUE SE ELABOREN QUESOS? (P.1B)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



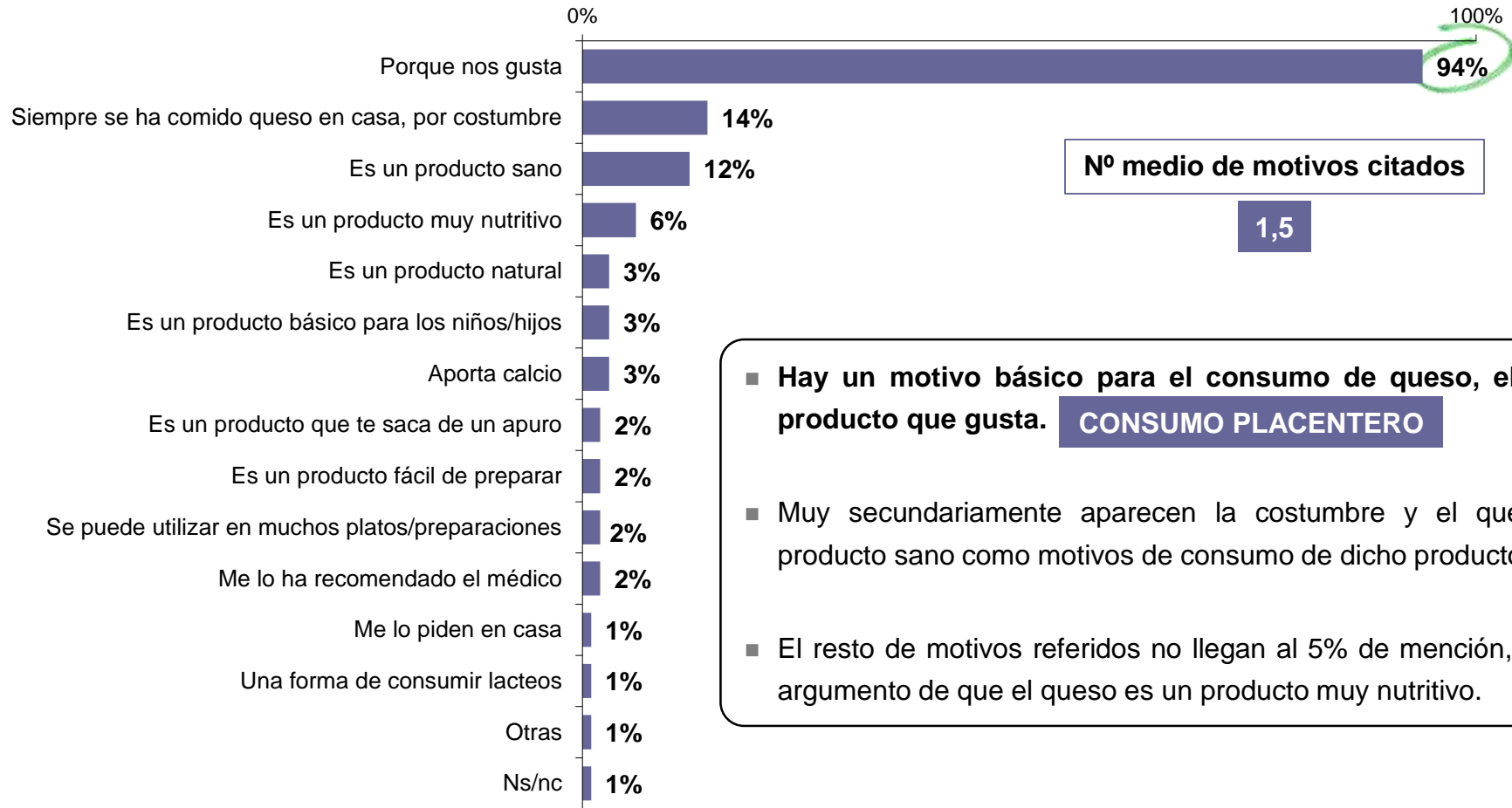
* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.2. MOTIVADORES DEL CONSUMO DE QUESO

B.2. Motivadores del consumo de queso

¿POR QUÉ MOTIVOS SE CONSUME QUESO EN SU HOGAR? (P.2)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

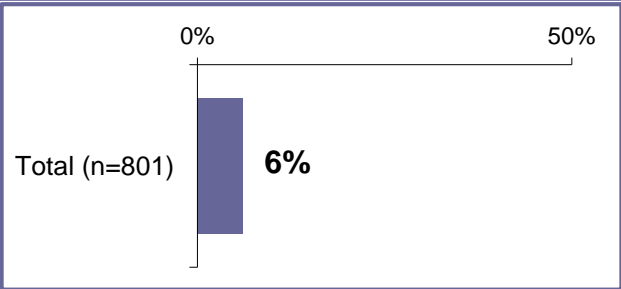


- Hay un motivo básico para el consumo de queso, el ser un producto que gusta. **CONSUMO PLACENTERO**
- Muy secundariamente aparecen la costumbre y el que es un producto sano como motivos de consumo de dicho producto.
- El resto de motivos referidos no llegan al 5% de mención, salvo el argumento de que el queso es un producto muy nutritivo.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

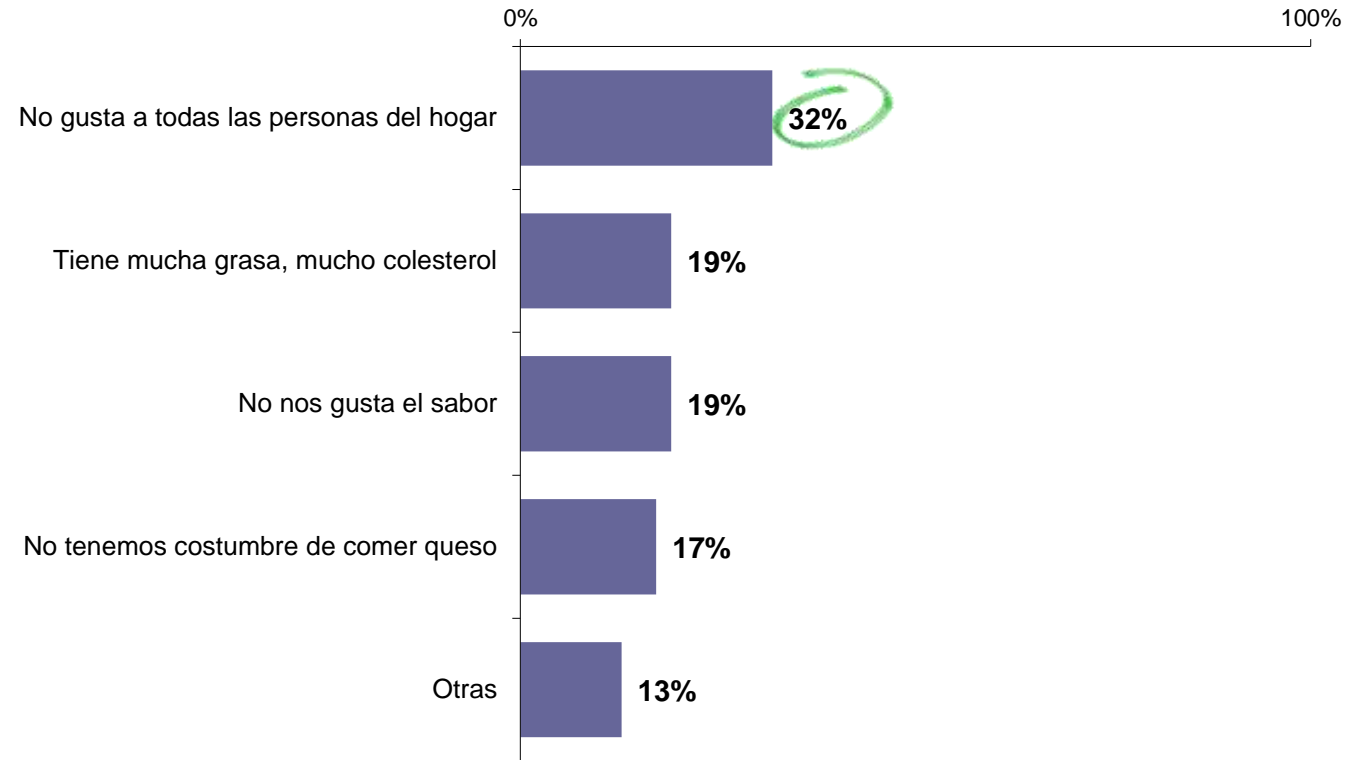
B.2. Motivadores del consumo de queso

HOGARES CON BAJA FRECUENCIA DE CONSUMO DE QUESO



¿POR QUÉ MOTIVOS NO SE CONSUME QUESO EN SU HOGAR CON MAYOR FRECUENCIA? (P.3)*

Base: Hogares con baja frecuencia de consumo de queso



- Los **motivos de un no consumo más frecuente** de queso en el hogar son principalmente el que **no gusta**, bien sea porque no gusta a todas las personas del hogar o no gusta su sabor, por cuestiones de salud asociadas al colesterol, y la falta de costumbre de consumir este producto.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

MOTIVADORES EN EL CONSUMO DE QUESO

Consumidores

MOTIVO DESENCADENANTE:
EL SABOR

- El principal motivo para consumir un queso es el **sabor, que guste**, de ahí que por este motivo se puedan consumir unas variedades de queso y no otras. **Se come el queso que gusta, “el queso que se disfruta”.**

MOTIVO MODULADOR:
EL PRECIO

- El precio del queso tiene un efecto modulador en el consumo de queso de diferentes formas:
 - **Transferencia del consumo de queso “natural” al queso procesado**, dado que el queso “natural” se percibe como más caro que el queso procesado, o cuando menos que en el “acto de compra” se gasta más en el primero que en el segundo.
 - **Reducción del consumo del queso “natural”**, ya que hay consumidores que no renuncian al consumo de este tipo de queso, y que ante su precio tienden a reducir el consumo por cuestiones económicas, “si no puedo comprar todas las semanas compro cada quince días”.
 - **Transferencia del consumo de queso de origen español al consumo de origen extranjero**, ya que el primero se percibe como más caro al ser de más calidad.

MOTIVO CONDICIONANTE:
LA SALUD

- Entendida la salud en sentido amplio, este motivador condiciona el consumo de queso en el sentido de **transferir el consumo de quesos curados y semicurados, con más contenido graso, al consumo de queso fresco con menor contenido graso o incluso al no consumo.**

MOTIVADORES EN EL CONSUMO DE QUESO		Consumidores
MOTIVOS INTERVINIENTES: son otros motivos que tienen una incidencia variada bien sea en el consumo de queso, en el consumo de unas variedades y no de otras.		
COMODIDAD	<ul style="list-style-type: none"> ■ El queso “solo” es un alimento de fácil consumo, que no necesita preparación. 	
VALOR NUTRICIONAL	<ul style="list-style-type: none"> ■ Es de dominio común que el queso es una fuente importante de calcio, de ahí que se considere básico en una dieta equilibrada. ■ Se considera básico el aporte de calcio para los niños y adolescentes y para las mujeres en edad de premenopausia o en menopausia y en embarazadas. 	
VERSATILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> ■ Es un producto que permite una importante variedad de preparaciones (solo, como ingrediente de platos,...). ■ Es un producto con gran variedad de escenarios de consumo, en una comida como ingrediente de un plato, como entrante o como postre, entre horas, como “picoteo”, como sustituto de una cena, como merienda,... 	
PRESCRIPCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ■ Este motivo afecta más al tipo de queso o variedad de queso consumido que al consumo de queso, ya que en prácticamente todos los hogares se consume queso. No es infrecuente que en los hogares haya diferentes tipos o variedades de queso demandadas por distintas personas en el hogar. 	

MOTIVADORES EN EL CONSUMO DE QUESO

Consumidores

MOTIVOS INTERVINIENTES: son otros motivos que tienen una incidencia variada bien sea en el consumo de queso, en el consumo de unas variedades y no de otras.

COSTUMBRE/TRADICIÓN

- El consumo de un determinado tipo o tipos de quesos “educa” el paladar, por lo que hay una tendencia a consumir los quesos que se han consumido habitualmente en el hogar.” Es el sabor que se recuerda”.

RECOMENDACIÓN

- Este motivador tiene más que ver con la **variedad de queso consumida**, y por extensión también afecta al origen, español o extranjero, del queso.
- Se podrían distinguir dos grandes tipos de recomendaciones:
 - La recomendación de familiares, amigos o del “charcutero” tipo de recomendación que lleva a probar quesos que no se consumen.
 - La recomendación de médicos y dietistas que puede llevar a la sustitución del **queso curado y semicurado por queso fresco** , bien sea por problemas de salud o porque se quiere seguir una dieta. Muy puntualmente puede tener el efecto de que un no consumidor de queso se convierta en consumidor.

MOTIVADORES EN EL CONSUMO DE QUESO

Consumidores

MOTIVOS INTERVINIENTES: son otros motivos que tienen una incidencia variada bien sea en el consumo de queso, en el consumo de unas variedades y no de otras.

ACCESIBILIDAD/
DISPONIBILIDAD

- Es este otro motivador que **incide más en la variedad de queso consumido**, y por extensión también afecta al origen, español o extranjero, del queso.
- Hay variedades de queso que no se consumen debido a que no se encuentran en el **lugar de compra habitual de un determinado consumidor**. Curiosamente este hecho parece afectar más a los quesos de origen español que a los quesos de origen extranjero, ya que algunos participantes refieren que en unas vacaciones/viaje han probado un determinado queso y después no lo han encontrado en su lugar de residencia.
- Provoca la prueba de algunas variedades de quesos al encontrarse en los lineales de hipermercados y supermercados, hecho que **tiende a afectar más al queso de origen extranjero, la prueba por curiosidad**.

COMPOSICIÓN DEL HOGAR

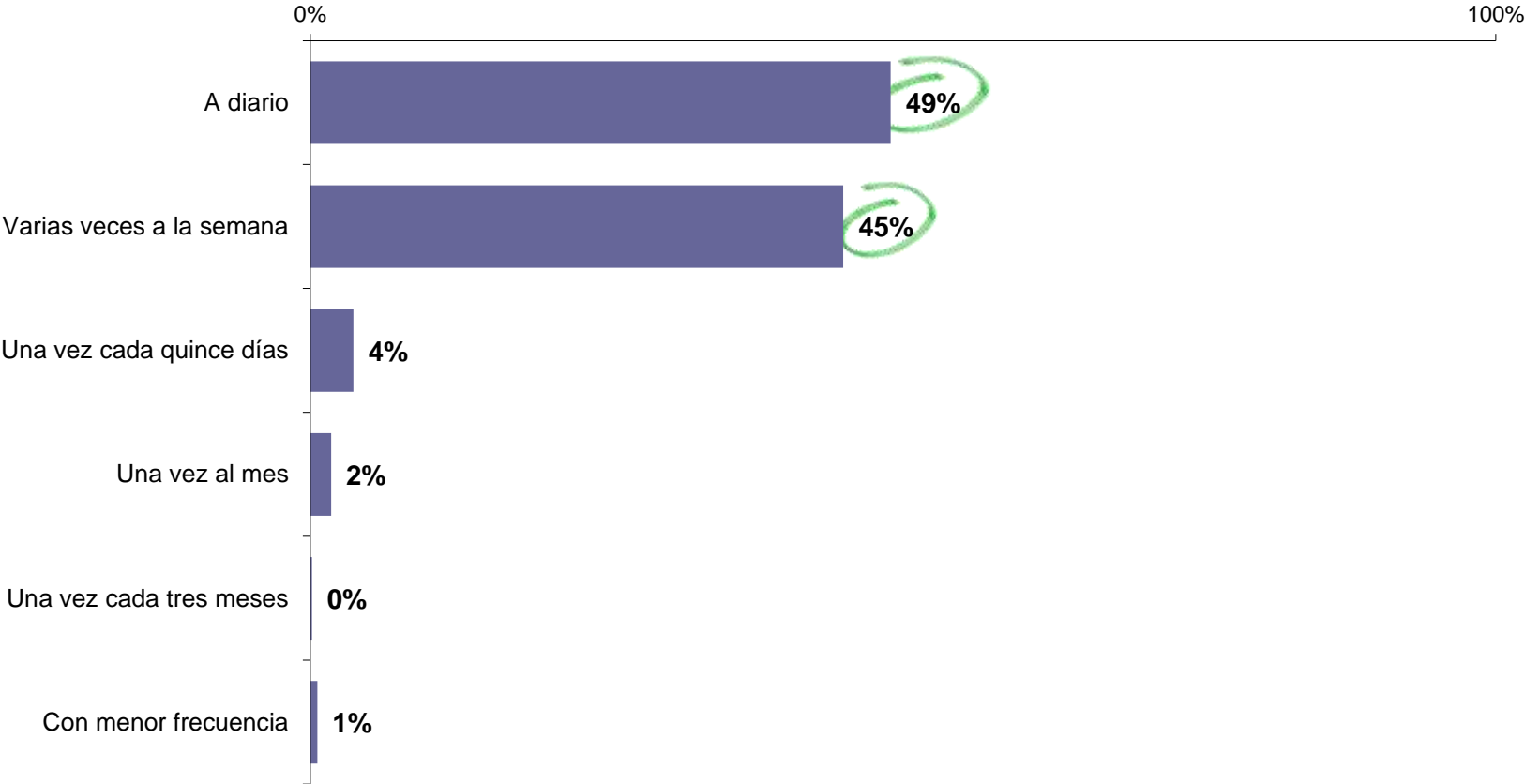
- Este motivador **condiciona el consumo del tipo de queso**, es decir, en aquellos hogares donde hay niños o adolescentes la presencia y el consumo del queso procesado es mayor.
- En hogares con personas con ciertos problemas de salud, por lo general, personas mayores hay una mayor tendencia al consumo de queso fresco.

B.3. HÁBITOS EN EL CONSUMO DE QUESO

B.3. Hábitos en el consumo de queso

¿CON QUÉ FRECUENCIA SE CONSUME QUESO EN CUALQUIERA DE SUS FORMAS Y VARIEDADES EN SU HOGAR? (P.1C)*

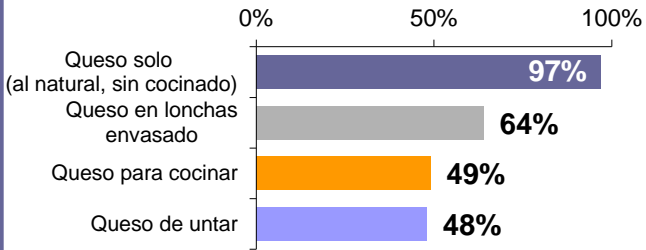
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- Como aspecto previo a los motivadores del consumo de queso, recogemos la frecuencia general de consumo de queso en el hogar. **Los hogares españoles que no “rechazan” el queso presentan una elevada frecuencia de consumo de queso, el 94% de ellos consumen al menos varias veces a la semana.**

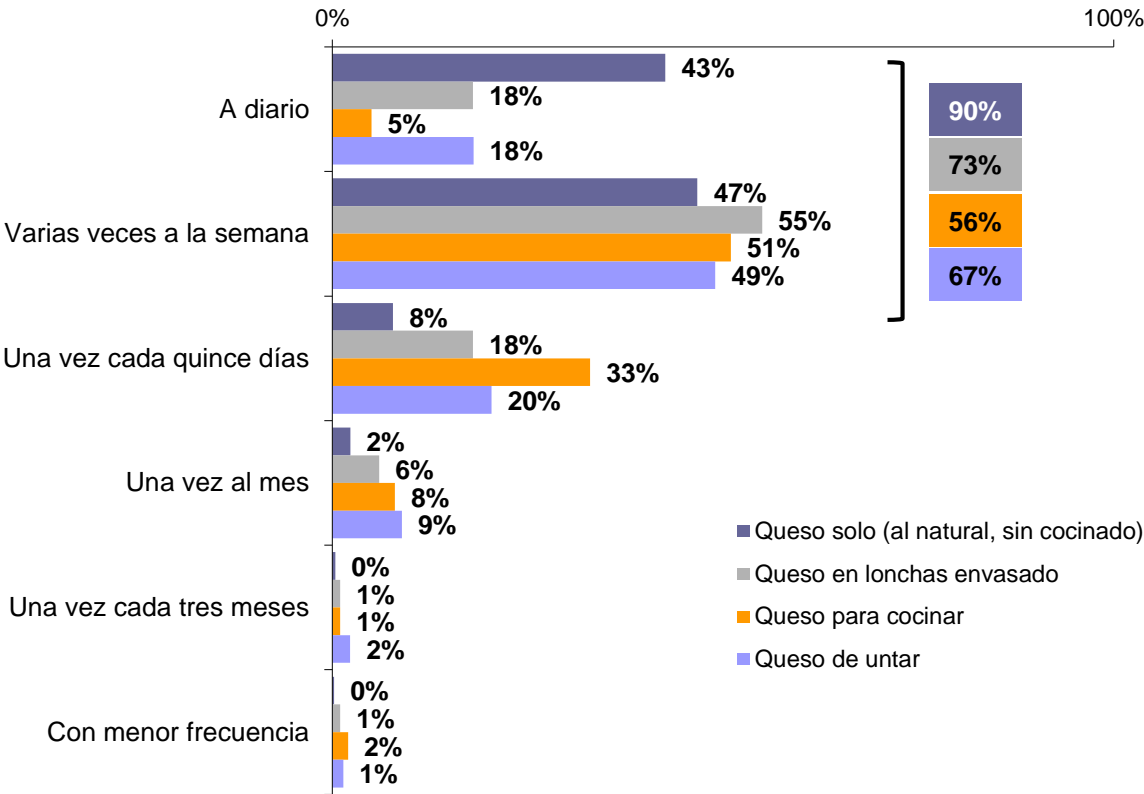
B.3. Hábitos en el consumo de queso

TIPO DE QUESO CONSUMIDO



¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUMEN ESOS TIPOS DE QUESOS EN SU HOGAR? (P.5)

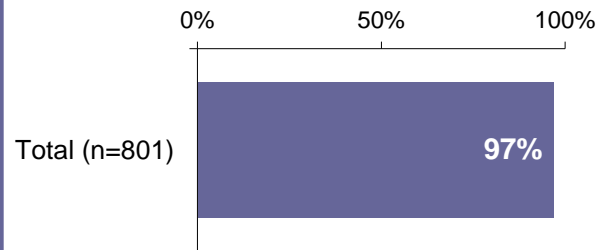
Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)



- El mayor consumo de los distintos tipos de quesos lleva asociada una mayor frecuencia de consumo, salvo en los quesos para cocinar que presentando una frecuencia de consumo similar a la del queso para untar, su frecuencia de consumo es menor.

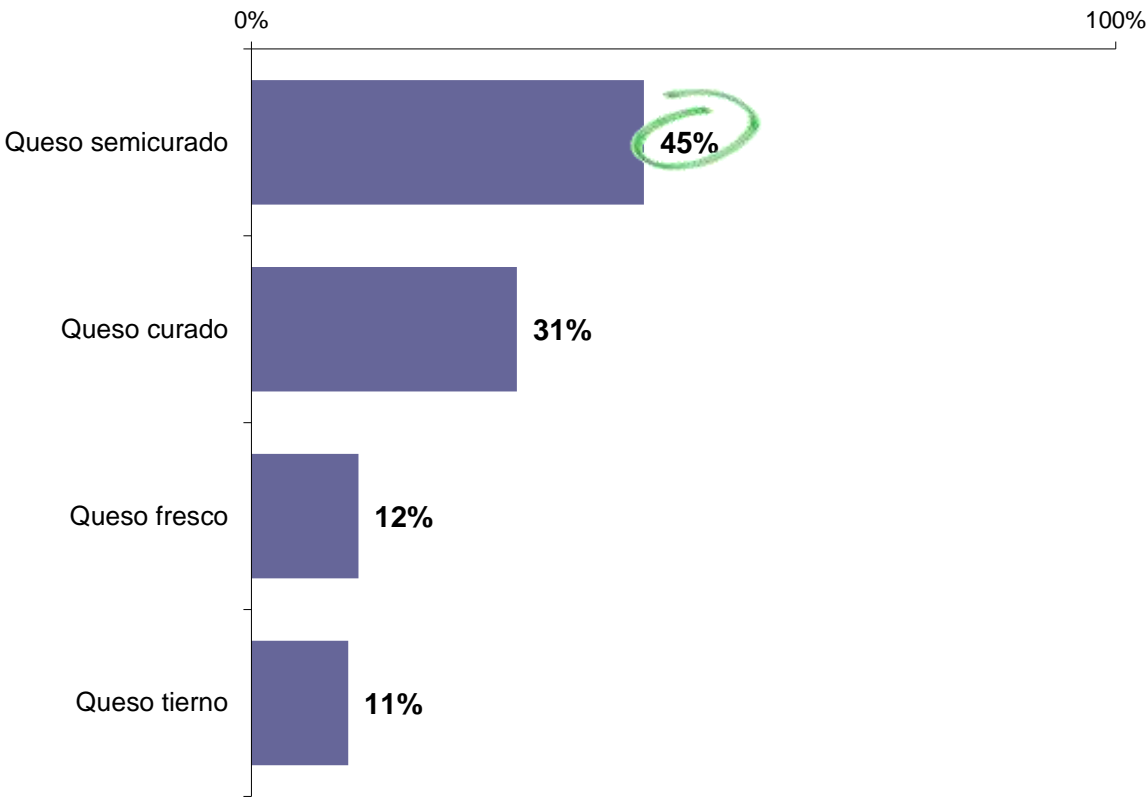
B.3. Hábitos en el consumo de queso

CONSUMIDORES DE QUESO SOLO, (AL NATURAL, SIN COCINADO) EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS



DE LAS VARIEDADES DE QUESO PARA TOMAR SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO), ¿CUÁL ES LA QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR ? (P.6)

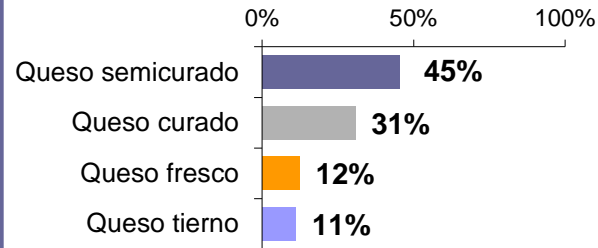
Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)



- Los hogares consumidores de “queso solo” consumen en mayor medida principalmente queso semicurado, situándose en un segundo nivel el queso curado.
- El consumo de queso fresco y de queso tierno es considerablemente menor que el consumo de los tipos de queso antes referidos.

B.3. Hábitos en el consumo de queso

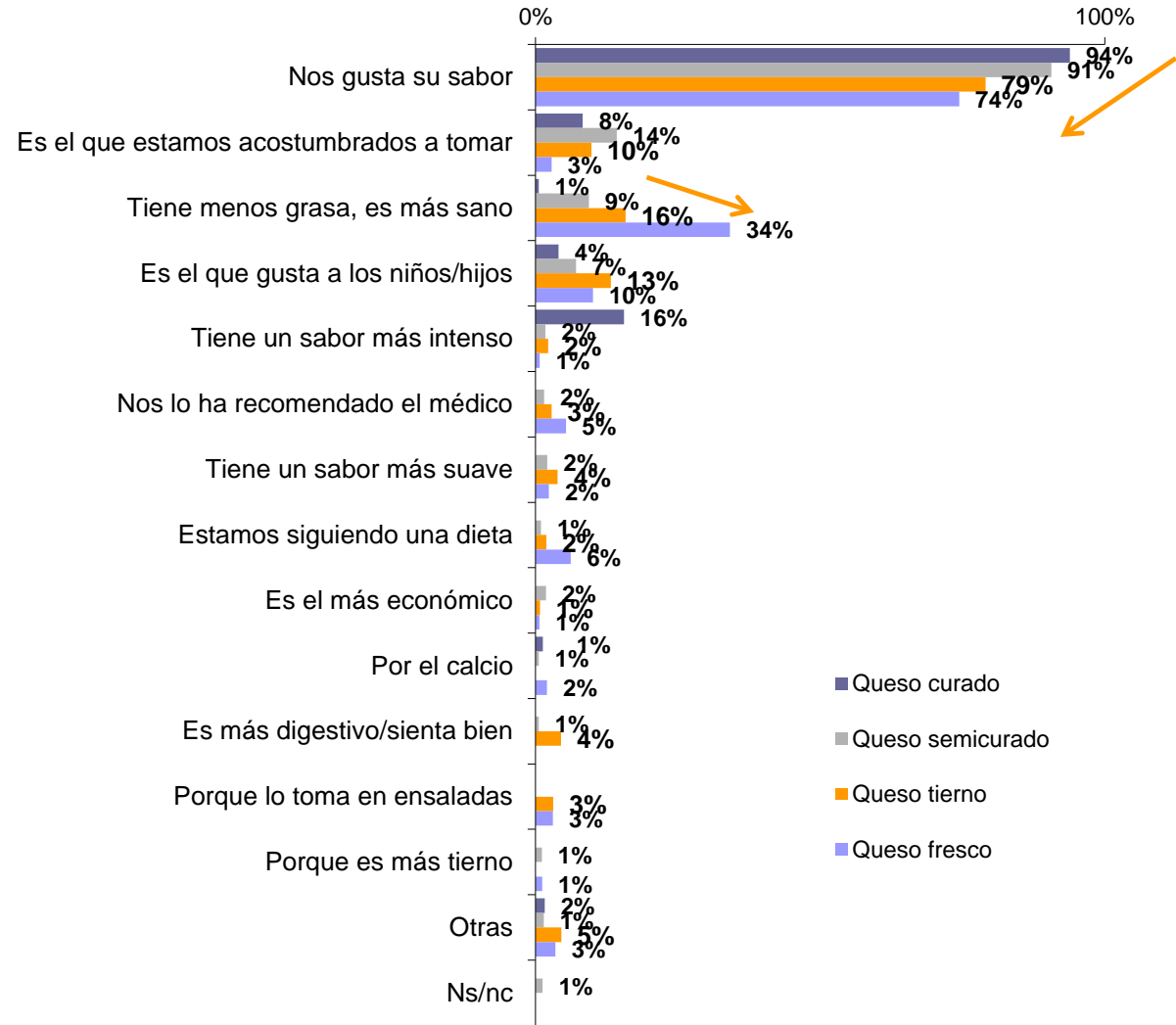
“QUESO SOLO” (AL NATURAL, SIN COCINADO) MÁS CONSUMIDO



- El sabor es un argumento más relevante para el consumo de “queso solo a medida que se incrementa su grado de curación.
- Mientras que el componente salud es más relevante a medida que se recuerde el grado de curación de los quesos.
- El queso que gusta a los hijos tiene menos relevancia en el consumo del queso curado.

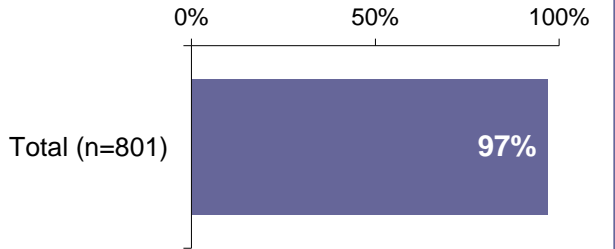
¿POR QUÉ ES ESA LA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR? (P.7)*

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)

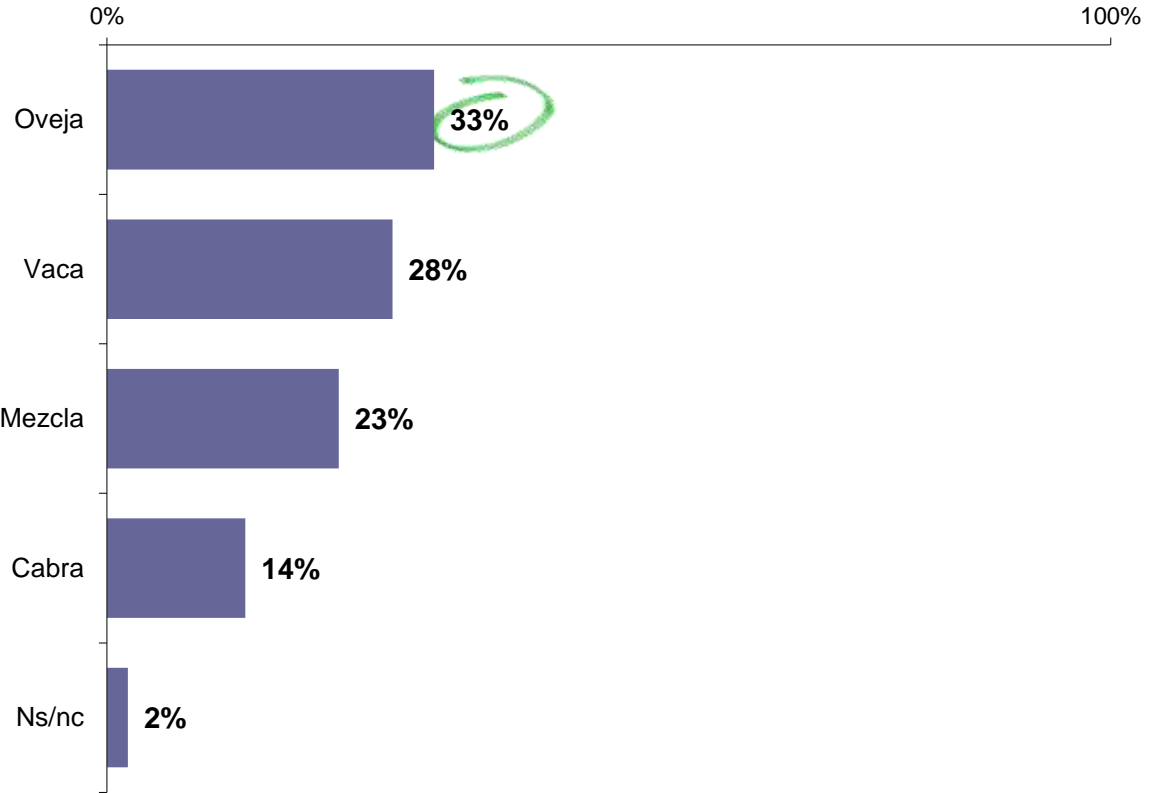


* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

CONSUMIDORES DE QUESO SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO), EN CUÑA O EN OTROS FORMATOS



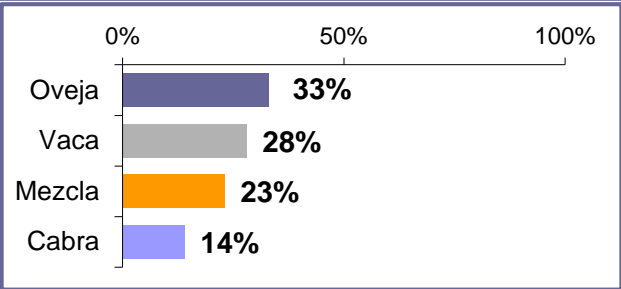
¿Y ESA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS CONSUMEN EN SU HOGAR ES DE LECHE DE ...? (P.8)
Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)



- El “queso solo” (al natural, sin cocinado) con mayor grado de consumo es el queso de leche de oveja.
- El consumo de queso de leche de vaca y de mezcla se sitúan a continuación, mientras que el consumo de queso de leche de cabra es el menor de todos.

B.3. Hábitos en el consumo de queso

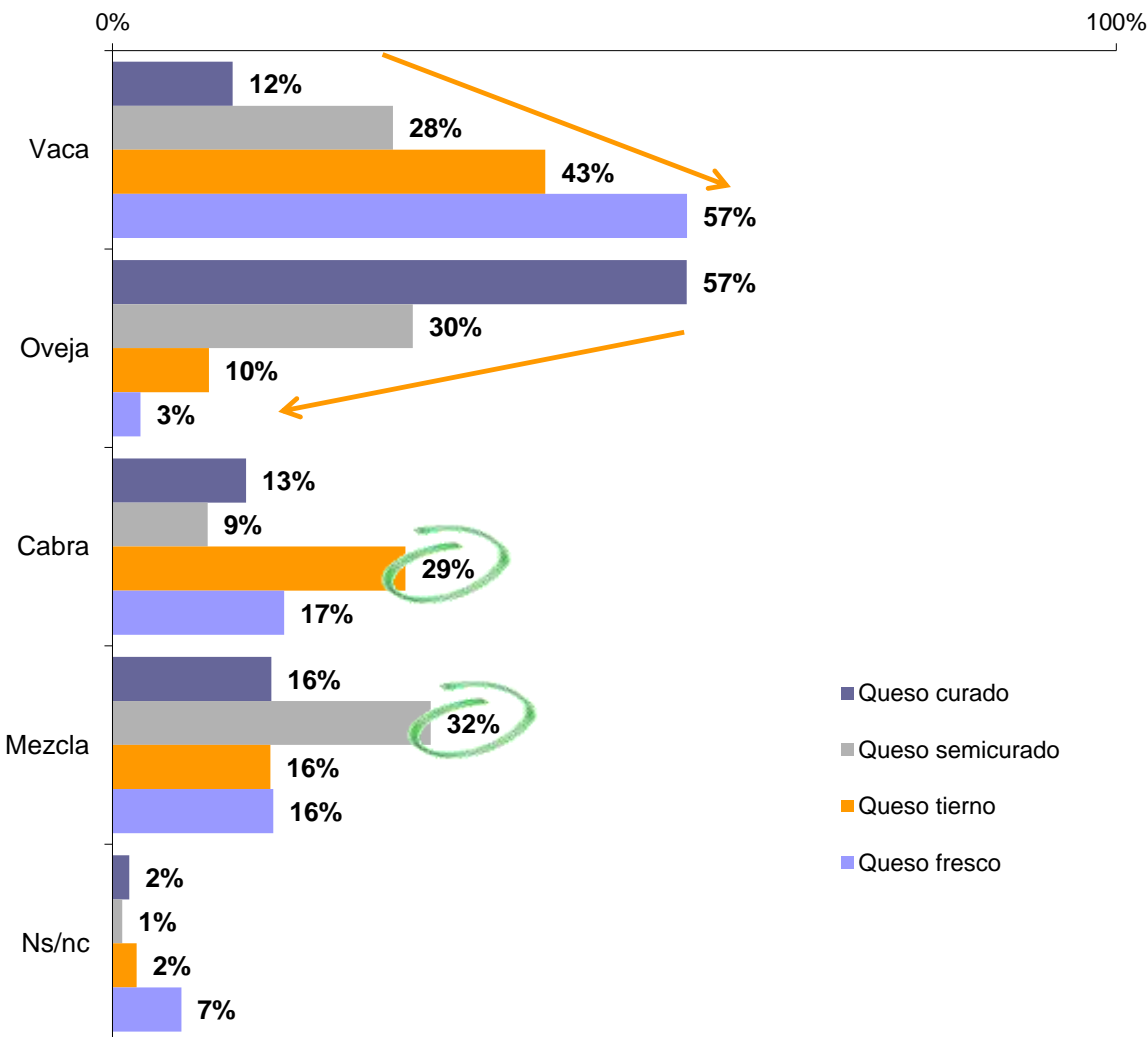
“QUESO SOLO” (AL NATURAL, SIN COCINADO) MÁS CONSUMIDO



- El queso de leche de vaca que se consume como “queso solo” es en mayor medida queso tierno.
- El queso de leche de oveja es principalmente queso curado.
- El queso mezcla es en mayor medida semicurado.
- Y el queso de cabra tiende a ser más tierno que de otros grados de curación.

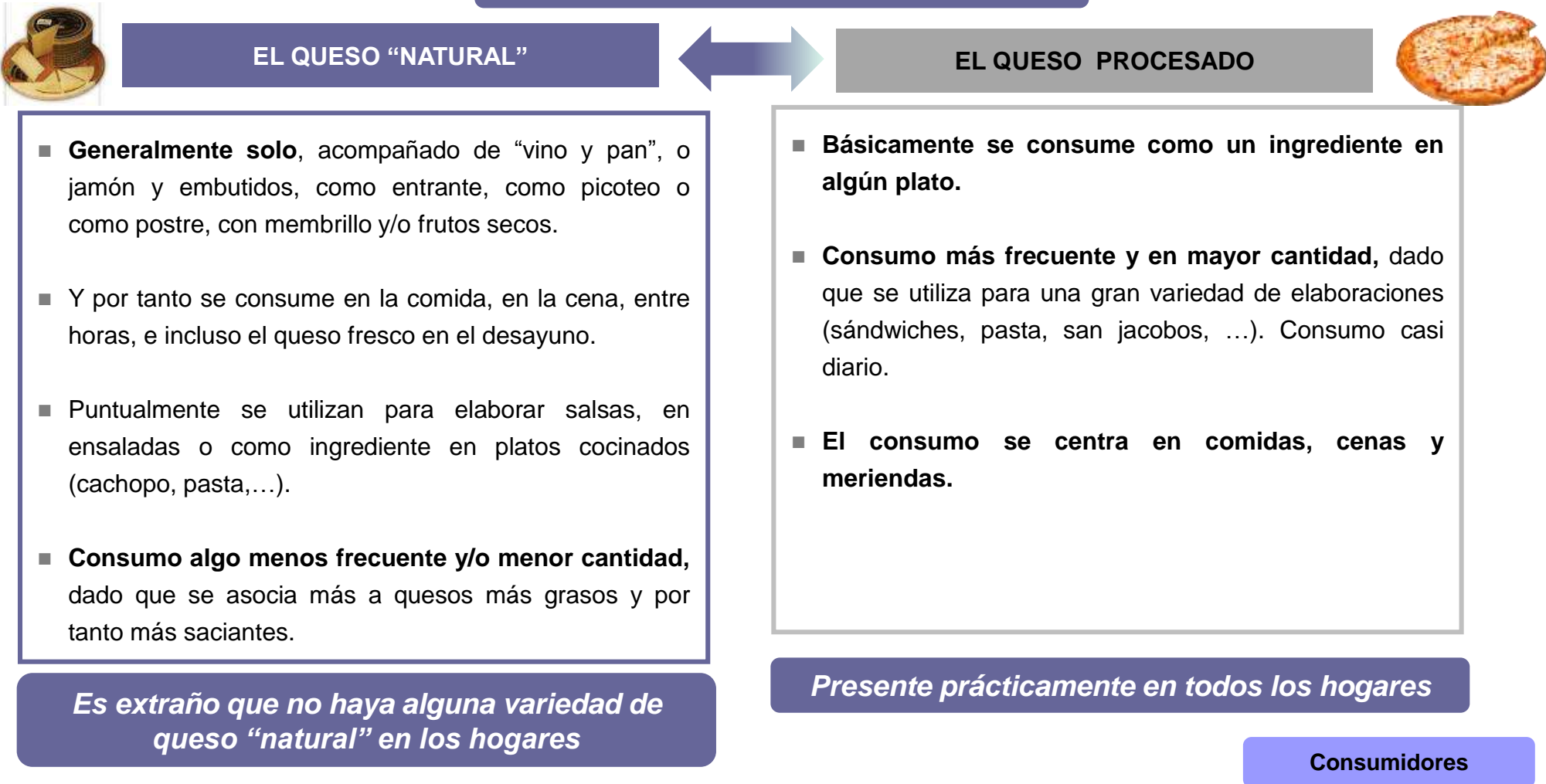
¿Y ESA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS CONSUMEN EN SU HOGAR ES DE LECHE DE ...? (P.8)

Base: Personas que en su hogar se consume queso solo (al natural, sin cocinado)



* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

- Como ya dejamos entrever en páginas anteriores, en el análisis de los hábitos de consumo y compra del queso hay que distinguir entre lo que los consumidores califican de queso “natural y queso procesado. Comenzaremos haciendo referencia a los hábitos de consumo:



HÁBITOS EN EL CONSUMO DE QUESO

La composición del hogar, fundamentalmente si hay o no presencia de hijos y la edad de los mismos, parece jugar un papel importante en los hábitos de consumo de queso

HOGARES SIN HIJOS

- **Presentan una tendencia a un menor consumo de queso procesado**, es decir de queso más industrial, con mayor nivel de procesamiento.
- Presentan un consumo “más gastronómico” del queso, con un componente más placentero, menos “funcional”.

¿En qué medida sería interesante favorecer la transición del consumo de queso procesado al queso “natural” en los hogares con hijos, del consumo “funcional” al consumo “gastronómico”?

HOGARES CON HIJOS

- **Presentan una tendencia a un mayor consumo de queso procesado**, es decir de queso más industrial, con mayor nivel de procesamiento. Aunque esto no quiere decir que el consumo de queso “natural” no exista o sea menor que en los hogares sin hijos.
- Mayor consumo de queso en lonchas envasado, queso de untar, queso para gratinar, queso para pizzas, “quesitos”, bajo dos motivaciones:
 - Facilidad de preparación, facilidad para “solucionar una comida”.
 - Demanda de los hijos.
- A medida que los hijos se van haciendo mayores hay un “trasvase” de consumo de queso procesado a queso “natural”.

Consumidores

- Los consumidores refieren también consumo de queso fuera del hogar:

HÁBITOS EN EL CONSUMO DE QUESO FUERA DEL HOGAR

- Las situaciones en las que los consumidores declaran consumir queso fuera del hogar se centran:
 - Cuando van de vinos o de tapas afirman consumir queso como una **modalidad de tapa**, bien sea por motivación propia solicitando esta tapa o como iniciativa del local hostelero que saca una tapa de queso con la bebida.
 - Como **ingrediente de plato cocinado o como un plato dentro de un menú**, generalmente como entrante o como postre. Sin olvidar el consumo de tablas de queso.
 - **El consumo de queso fuera del hogar también se asocia a su consumo en los viajes de “ocio”**, en los que los “quesos locales” tienen preferencia en el consumo, se busca probar los quesos originarios de la zona visitada. El consumo de los “quesos locales” como una faceta de la “dimensión gastronómica” del viaje. Incluso puede llevar asociada compra de queso.

Algunos participantes en las reuniones de grupo señalan que tienen la impresión de que en los locales de hostelería la oferta de tablas de quesos o la posibilidad de comer queso “solo” se ha reducido.

Percepción de reducción del consumo de queso fuera de casa debido a que la oferta del queso “solo” en los locales hosteleros se ha reducido, en favor de diferentes elaboraciones tanto de platos como de postres

Consumidores

EL CONSUMO DE QUESO

¿Cómo se percibe el consumo de queso desde la distribución?

SITUACIÓN “PULL”

La distribución oferta “por iniciativa propia” “nuevas variedades” de queso, tanto de quesos de origen español como de origen extranjero.

- Especialmente la gran distribución oferta determinados tipos de quesos, oferta que va cambiando, introduciendo nuevos quesos, con el fin de dinamizar la ventas.
- En esta introducción de nuevas variedades de quesos tiene influencia las **propuestas de los propios proveedores y el observar qué oferta la competencia.**
- **Se “pone de moda” un queso**, por referencias de programas de televisión, revistas o de cocineros conocidos.

“Introducimos nuevas variedades de quesos en ocasiones a propuesta del proveedor, también observando lo que hace la competencia, por las demandas de los clientes y si se pone de moda algún tipo de queso.”

SITUACIÓN “PUSH”

El consumidor demanda una serie de variedades de queso.

El consumidor demanda nuevas variedades de quesos a la distribución:

- Por haber probado una variedad de queso en un establecimiento hostelero en su zona de residencia.
- Por haber probado una variedad de queso cuando ha realizado un viaje, en la zona originaria del queso.

Distribución/Minoristas

EL CONSUMO DE QUESO

- Los motivos del consumo de queso son los recogidos en el apartado correspondiente a los consumidores y son válidos y afectan también al consumo de las distintas variedades de queso. En todo caso hay una serie de percepciones en la distribución que es obligado tener en cuenta.

1

La distribución, tanto mayorista como minorista, considera que en España se consume más queso de origen nacional que queso de origen extranjero, básicamente por dos motivos mayor proximidad al gusto del consumidor español y mayor accesibilidad a los mismos.

2

La oferta de quesos de origen extranjero, tanto en cantidad como en variedad, se ha incrementado en los últimos años, y por tanto el consumo de quesos de este origen.

3

La evolución percibida por la distribución en la evolución en la oferta es diferente en relación con el queso de origen español y respecto al queso de origen extranjero, mientras que el queso de origen español se dirige hacia oferta de mayor variedad y de mayor calidad, en la oferta de queso de origen extranjero aumenta la variedad, pero con una calidad media-baja en general.

4

El queso es tanto para consumir en casa como en restauración, aunque el consumo en restauración está más dirigido a quesos que habitualmente no se consumen en el hogar, hecho que puede beneficiar tanto a variedades de queso de origen español como a variedades de queso de origen extranjero.

Distribución/Minoristas

EL CONSUMO DE QUESO

- De todos modos de los dos factores que inciden en el consumo de queso en hostelería:

La oferta del establecimiento hostelero tiene más peso a la hora de definir la oferta de queso. Oferta que tiene como características:

1

Se ofrece quesos que habitualmente no se toman en el hogar, es decir que resulten novedosos a los consumidores.

2

En la oferta de quesos en la hostelería se tiende a combinar quesos de origen español y quesos de origen extranjero, combinando quesos de sabor fuerte con otros quesos de sabor más suave.

Posteriormente es el consumidor quien modula la oferta, manteniéndose aquellos quesos que son aceptados por los consumidores y saliendo aquellos otros que no son aceptados. Puntualmente hay consumidores que demandan alguna variedad de queso concreta.

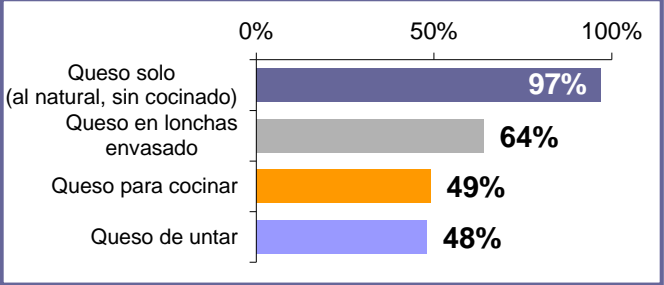
En la hostelería hay un consenso bastante amplio respecto a que el consumidor de queso en hostelería es un consumidor abierto, un consumidor abierto a probar nuevas variedades de quesos.

Hostelería

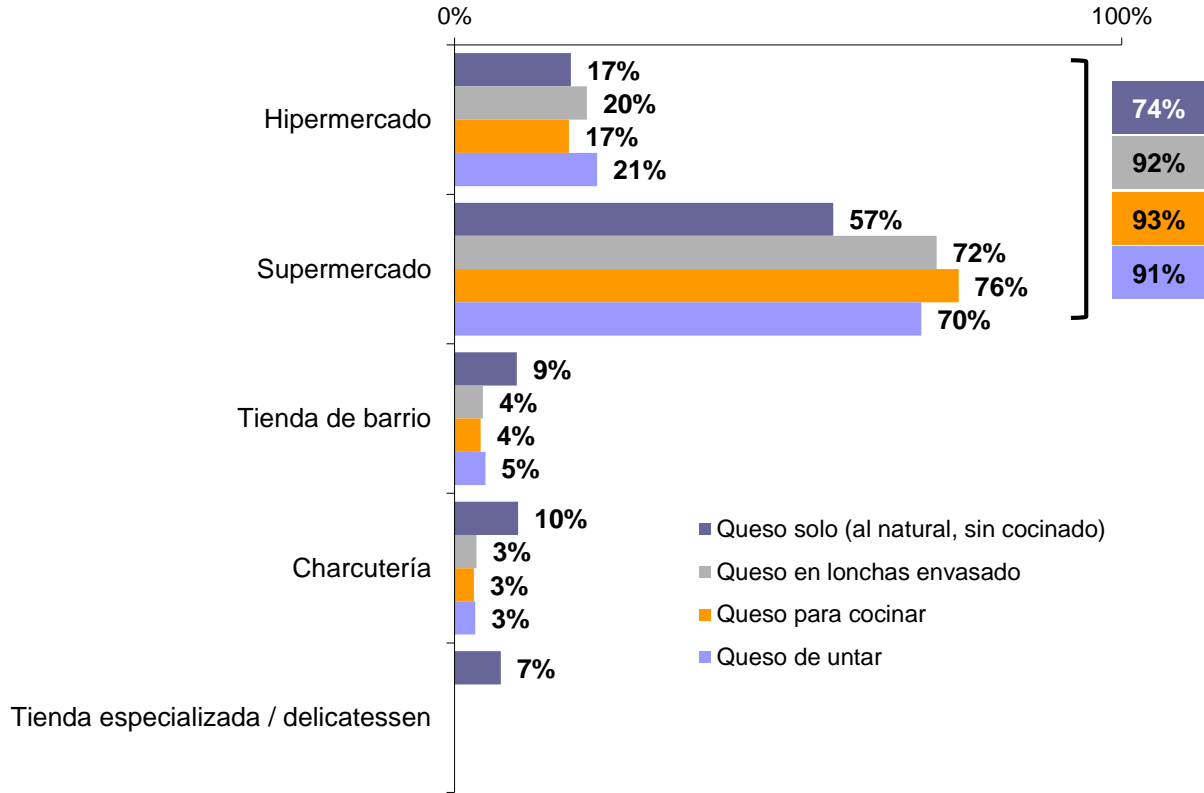
B.4. HÁBITOS DE COMPRA DE QUESO

B.4. Hábitos en la compra de queso – Lugar de compra

TIPOS DE QUESO CONSUMIDOS

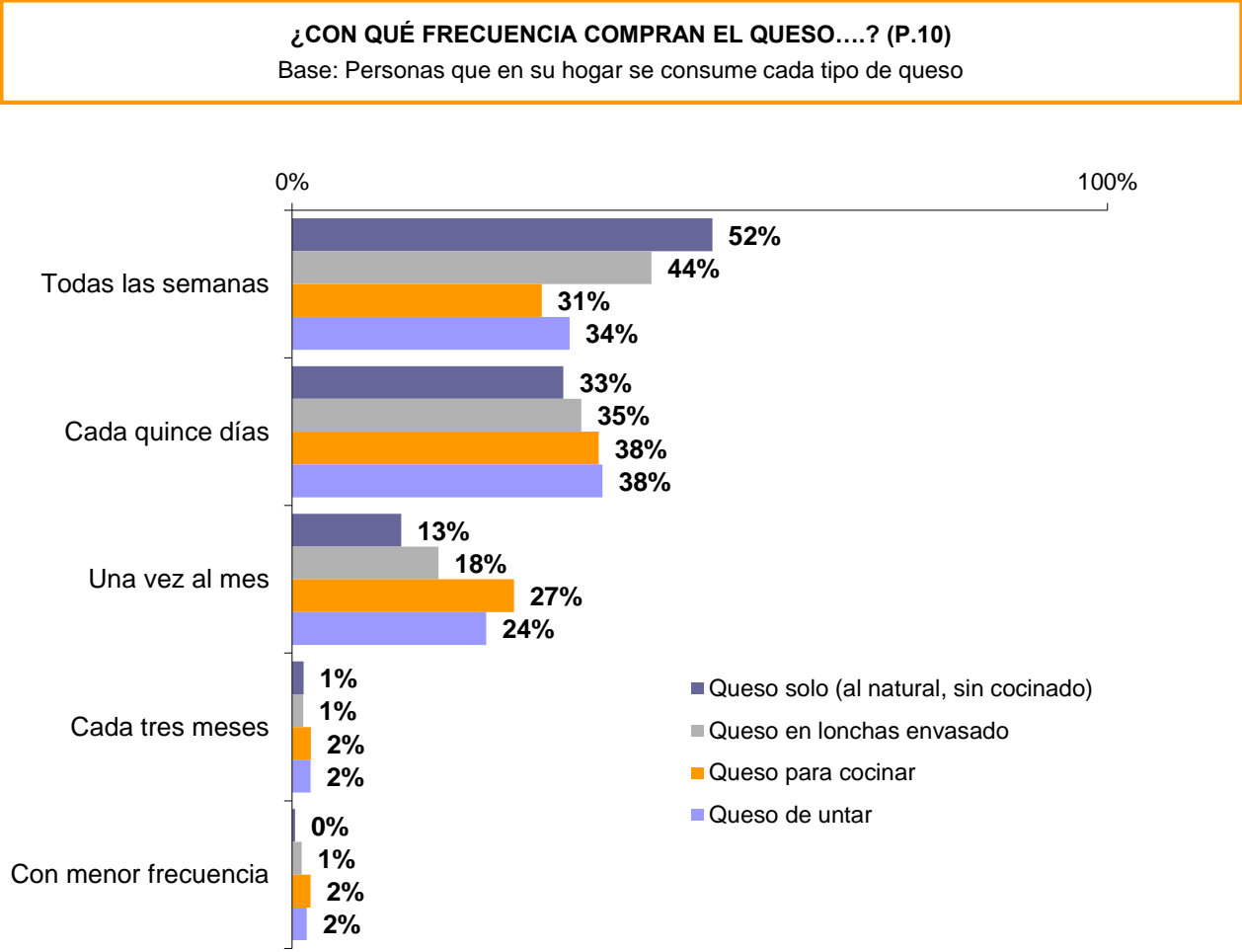
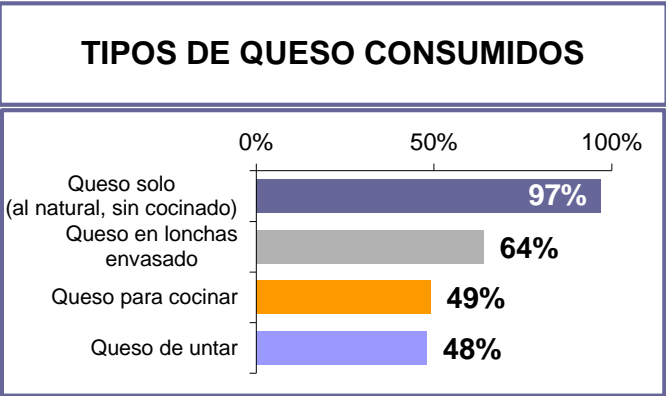


¿DÓNDE COMPRAN HABITUALMENTE EL QUESO? (P.9)
Base: Personas que en su hogar se consume cada tipo de queso



■ Únicamente el “queso solo” (al natural, sin cocinado) se adquiere de forma reseñable fuera de supermercados e hipermercados. De hecho es el único tipo de queso que se compra en tiendas especializadas/tiendas delicatessen.

B.4. Hábitos en la compra de queso – Frecuencia de compra



■ La frecuencia de compra de los distintos tipos de queso tienen que ver con la frecuencia de consumo, a mayor frecuencia de consumo mayor frecuencia de compra.

- Por lo que hace referencia a la compra de quesos:

HÁBITOS EN LA COMPRA DE QUESO



- **Hipermercados y supermercados** como lugares de compra comunes a las dos “variedades” de queso, aprovechando la compra general para hacer la compra de queso. En ocasiones al corte, en la charcutería, otras ya envasado.

- Tienen como lugares de compra específicos:

- **Charcutería**, compra en la que el charcutero conoce los gustos del cliente, y que eventualmente puede recomendar un queso concreto.
- **Tiendas especializadas o gourmet**, cuando se quiere comprar un queso “especial”, bien por “capricho” o para una ocasión especial, o también para probar
- **Ferias/mercado**. Generalmente los puestos dan a probar quesos y se suelen comprar quesos que no se han probado y/o quesos propios de la zona geográfica donde se celebra la feria/mercado.



Generalmente en estos casos se adquiere queso de origen español

A tener en cuenta que...

Algunos de los participantes en las reuniones de grupo consideran que ahora tienen acceso a la compra de más variedades de quesos que hace años, más acceso tanto a variedades de quesos de origen español como de quesos de origen extranjero, quizá comparativamente se ha incrementado en mayor medida el acceso a quesos de origen extranjero.

Permite la interacción vendedor- cliente, la recomendación y la prueba de nuevas variedades de quesos

Consumidores

HÁBITOS EN LA COMPRA DE QUESO

- Entre los consumidores de quesos tiene lugar un hábito de compra bastante extendido.

Cuando se va de viaje a una zona de España con algún tipo o tipos de queso propios se tiende a adquirir una cierta cantidad de esos quesos. Y si esos quesos gustan se tiende a repetir la compra cada vez que se viaja a esa zona.

Este hábito puede llevar a buscar el queso originario de otra zona en los establecimientos de la zona de residencia de un determinado consumidor, demandando ese queso a la “distribución”.

“

*Yo si voy a algún sitio compro algún queso de esa zona.
En vez de una imán para la nevera me traigo un queso*

”

“

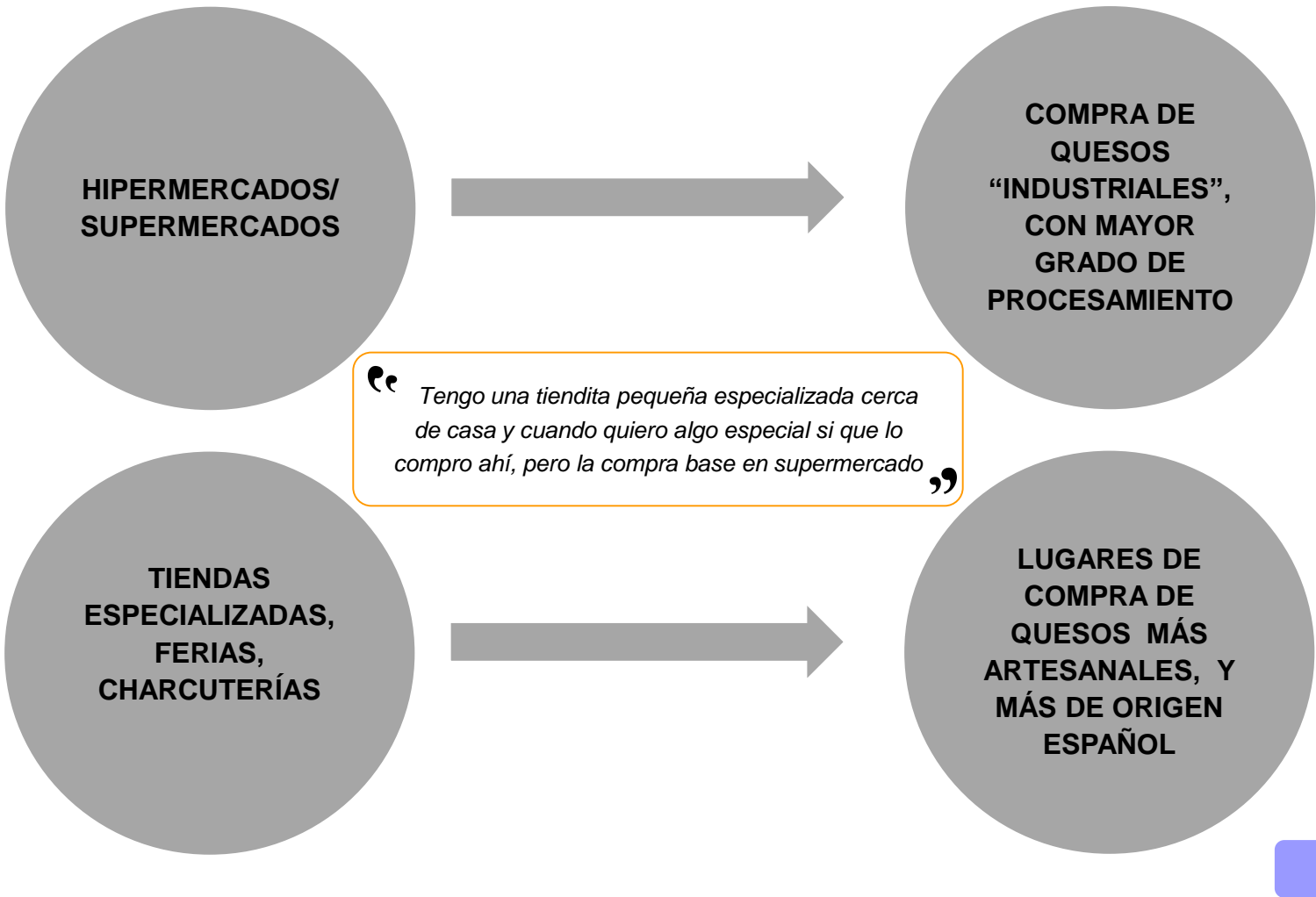
*Cada vez que vamos a Jaén nos traemos un queso típico
de allí, no sé si tiene Denominación de Origen o no*

”

Consumidores

HÁBITOS EN LA COMPRA DE QUESO

- En todo caso sí se produce una asociación:



ACELERADORES EN LA OFERTA DE QUESO

Aun cuando hay distribuidores, sobre todo minoristas, que solo ofertan quesos de origen español

- Hay una serie de **motivos comunes** a la oferta de quesos de origen español y de origen extranjero.

ACEPTACIÓN POR PARTE DE LOS CONSUMIDORES	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aceptación por parte de los consumidores, aceptación basada en las características organolépticas del producto, sabor (sobre todo), textura, color,... y en el precio.
RENTABILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si una variedad de queso no es rentable, no deja suficiente margen comercial desaparece de la oferta.
ACCESIBILIDAD/ DISPONIBILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Que desde este sector se decodifica como disponer de un proveedor /es que suministren regularmente la variedades de queso que ofertan a sus clientes. ▪ Y como “producción suficiente” para atender a su demanda.
PROMOCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Por parte del fabricante o del mayorista que les suministra. ▪ Con acciones combinadas por parte del proveedor y la distribución.
ACTUALIZACIÓN DE LA OFERTA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Introducción en la oferta de nuevas variedades de queso cada cierto tiempo como forma de dinamizar el consumo. Como forma de generar novedad.
PRODUCTO ARTESANAL	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Búsqueda en mayor medida de quesos de producción artesanal frente a quesos de producción industrial, como forma de garantizar como mínimo una calidad media-alta.

Hostelería

Distribución/Minoristas

ACELERADORES EN LA OFERTA DE QUESO

Aun cuando hay distribuidores, sobre todo minoristas, que solo ofertan quesos de origen español

- Continuando con esos **motivos comunes** a la oferta de quesos de origen español y de origen extranjero.

DEMANDA DE LOS CONSUMIDORES/ CLIENTES

- Como motivo en gran medida condicionado por todos los anteriores, está el que haya una demanda “amplia” y sostenida por parte de los clientes de una variedad de queso.

- En la **hostelería** aparecen como aceleradores específicos:

CALIDAD

- Se trata de ofertar productos de una calidad media-alta como mínimo.
- En este sentido las Denominaciones de Origen juegan un papel importante ya que garantizan una calidad.
- No obstante, también se ofrecen quesos de calidad no amparados bajo una Denominación de Origen, basados en los conocimientos de los propios hosteleros.

VERSATILIDAD

- Se incorporan variedades de queso que permitan su consumo “solo”, al natural, y que también permita ser incorporado en platos y a postres.

VARIEDAD

- Disponer de una oferta lo suficientemente variada, que incluya variedades de quesos diferentes, quesos tanto de origen español como de origen extranjero.

RECOMENDACIÓN

- Por parte de un proveedor y/o profesionales del sector del queso.

Hostelería

Distribución/Minoristas

ACELERADORES EN LA OFERTA DE QUESO

- Continuando con esos **motivos comunes** a la oferta de quesos de origen español y de origen extranjero.

DEMANDA DE LOS CONSUMIDORES/ CLIENTES

- Como motivo en gran medida condicionado por todos los anteriores, está el que haya una demanda “amplia” y sostenida por parte de los clientes de una variedad de queso.

- Habría un motivo ligeramente diferencial para la oferta por parte de la distribución de queso de origen español y de queso de origen extranjero:

COSTUMBRE, “TRADICIÓN”

Dado el hábito a consumir algunas variedades de queso, en buena medida influenciadas por el ámbito geográfico, hay alguna/s variedad/es de queso que no puede faltar en la oferta por parte de la distribución.

Con mayor incidencia en el queso de origen español

NOVEDAD

Como forma de dinamizar el consumo de queso, de generar expectativas respecto al producto.

Con mayor incidencia en el queso de origen extranjero

Hostelería

Distribución/Minoristas

FRENOS EN LA OFERTA DE QUESO

■ Como frenos a que la distribución no oferte quesos de origen español y de origen extranjero aparecen:

PRECIO

- Desde dos puntos de vista:
 - El precio del queso que ofrece el proveedor, que estreche el posible margen comercial.
 - Un precio elevado del precio que dificulte la venta de una determinada variedad de queso, de hecho la gran distribución refiere un gran sensibilidad al precio por parte de los consumidores.

ACCESIBILIDAD/
DISPONIBILIDAD

- Dificultad para disponer de una determinada variedad de queso en la cantidad y con la regularidad que necesita un determinado distribuidor.

NO ACEPTACIÓN
POR PARTE DEL
CLIENTE

- No aceptación principalmente de las características organolépticas de una variedad de queso.

DISPONIBILIDAD DE
ESPACIO

- Ante la gran variedad en la oferta de quesos en ocasiones en la gran distribución tienen que tomar la decisión de sacar algunas variedades de quesos para introducir nuevas variedades en la oferta, con el riesgo que esto puede entrañar.. **Propio de la distribución.**

LIMITADA CULTURA
DEL QUESO

- Que se refleja en el desconocimiento de determinadas variedades de quesos y se sus particularidades.

Hostelería

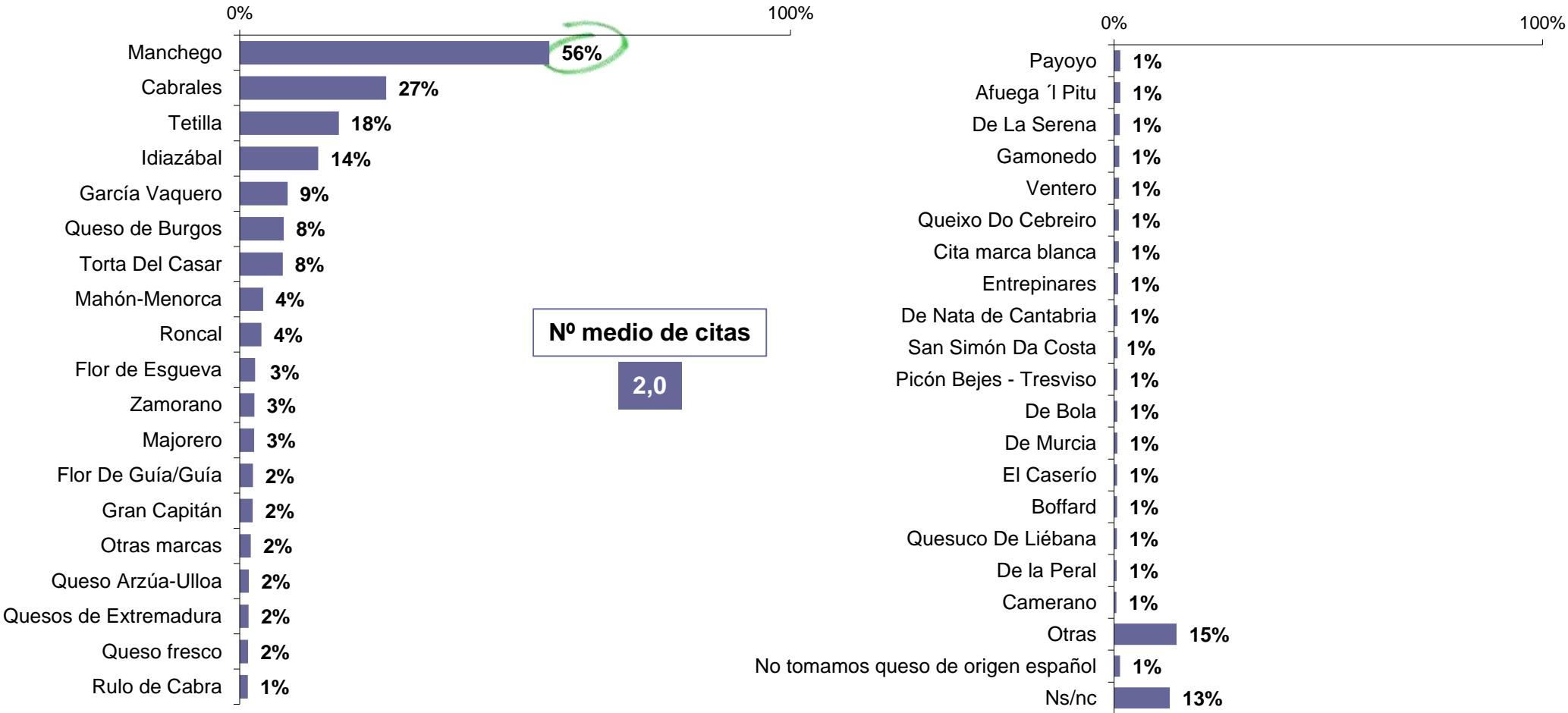
Distribución/Minoristas

B.5. EL ORIGEN DEL QUESO

B.5.1. El origen del queso – El queso de origen español

¿QUÉ QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL CONOCE USTED? (P.11)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

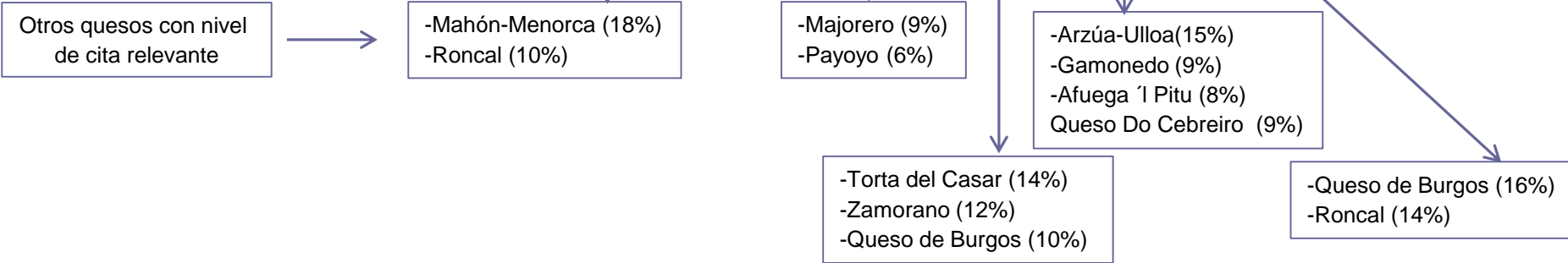


* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

¿QUÉ QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL CONOCE USTED? (P.11)*
- PRINCIPALES QUESOS CITADOS -

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

	TOTAL	ZONA							
		Noreste	Levante	Sur	Centro	Noroeste	Norte - Centro	Madrid	Barcelona
Manchego	56%	52%	66%	48%	65%	41%	46%	67%	65%
Cabrales	27%	22%	18%	23%	33%	34%	27%	42%	19%
Tetilla	18%	11%	22%	10%	24%	35%	15%	17%	20%
Idiazábal	14%	12%	13%	6%	6%	8%	50%	17%	13%
García Vaquero	9%	5%	12%	6%	6%	7%	15%	7%	13%
Queso de Burgos	8%	6%	9%	9%	10%	3%	16%	7%	4%
Torta Del Casar	8%	8%	5%	7%	14%	4%	6%	11%	9%
Ns/nc	13%	15%	10%	20%	6%	11%	9%	9%	16%
NÚMERO MEDIO DE QUESOS CITADOS	2,0	1,8	1,9	1,7	2,3	2,2	2,7	2,2	1,9

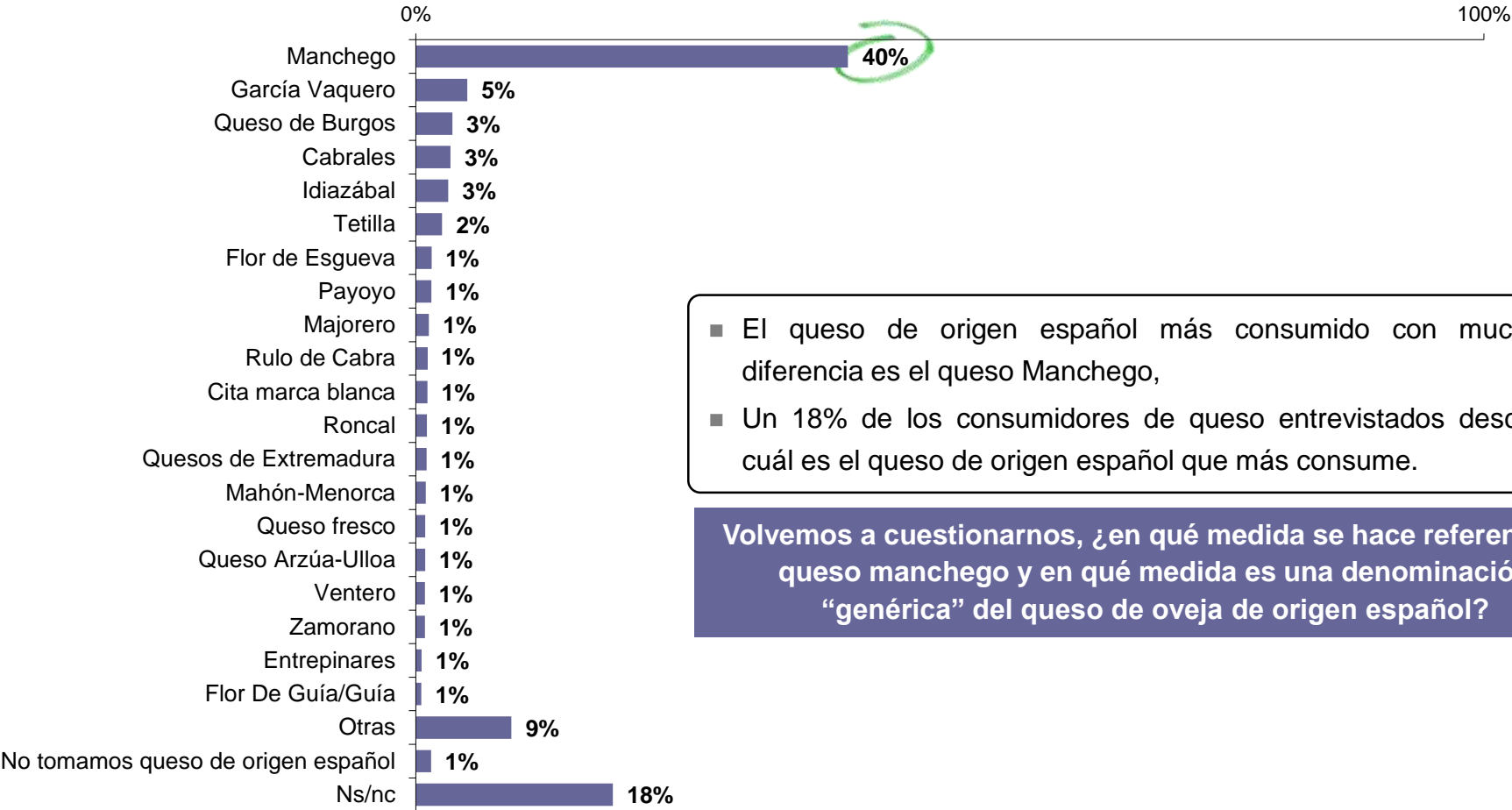


* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

B.5.1. El origen del queso – El queso de origen español

Y DE ESOS QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL, ¿CUÁL ES EL QUE SE CONSUME MÁS EN SU HOGAR? (P.12A)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- El queso de origen español más consumido con muchísima diferencia es el queso Manchego,
- Un 18% de los consumidores de queso entrevistados desconoce cuál es el queso de origen español que más consume.

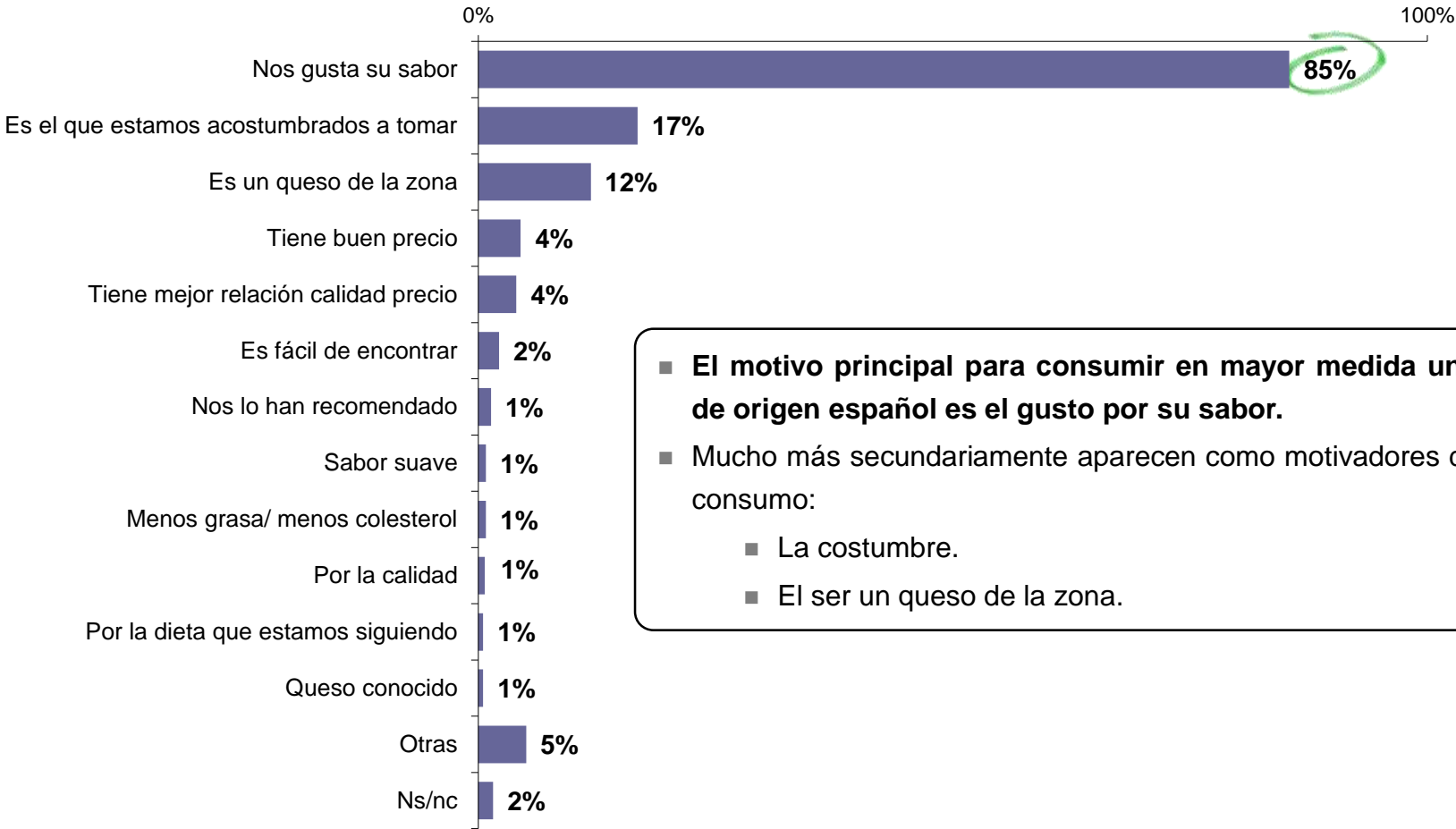
Volvemos a cuestionarnos, ¿en qué medida se hace referencia al queso manchego y en qué medida es una denominación “genérica” del queso de oveja de origen español?

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.5.1. El origen del queso – El queso de origen español

¿Y POR QUÉ ESE ES EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL QUE MÁS CONSUMEN? (P.12B)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



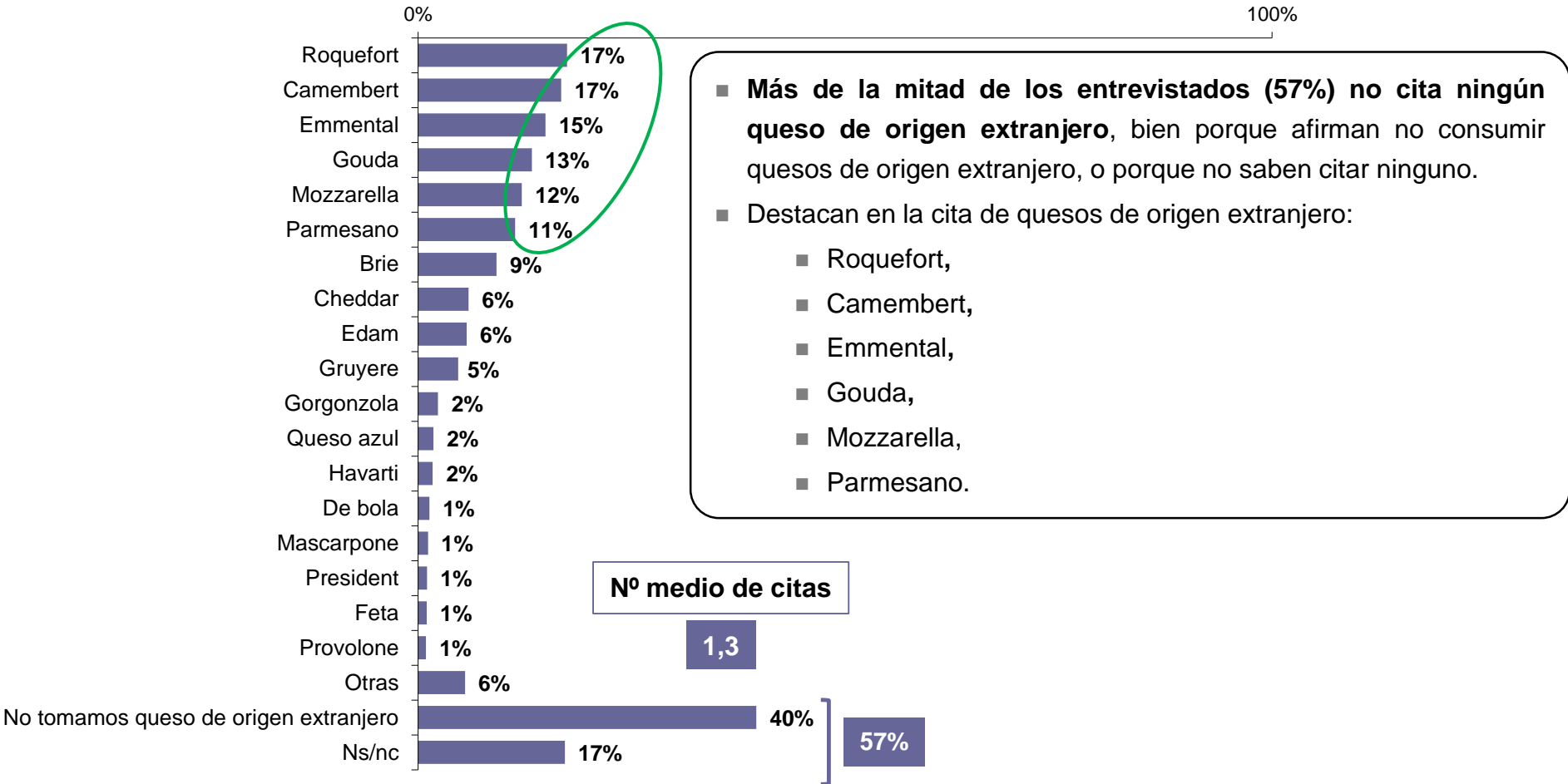
- **El motivo principal para consumir en mayor medida un queso de origen español es el gusto por su sabor.**
- Mucho más secundariamente aparecen como motivadores de dicho consumo:
 - La costumbre.
 - El ser un queso de la zona.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.5.2. El origen del queso – El queso de origen extranjero

¿QUÉ QUESOS DE ORIGEN EXTRANJERO CONOCE USTED? (P.13A)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

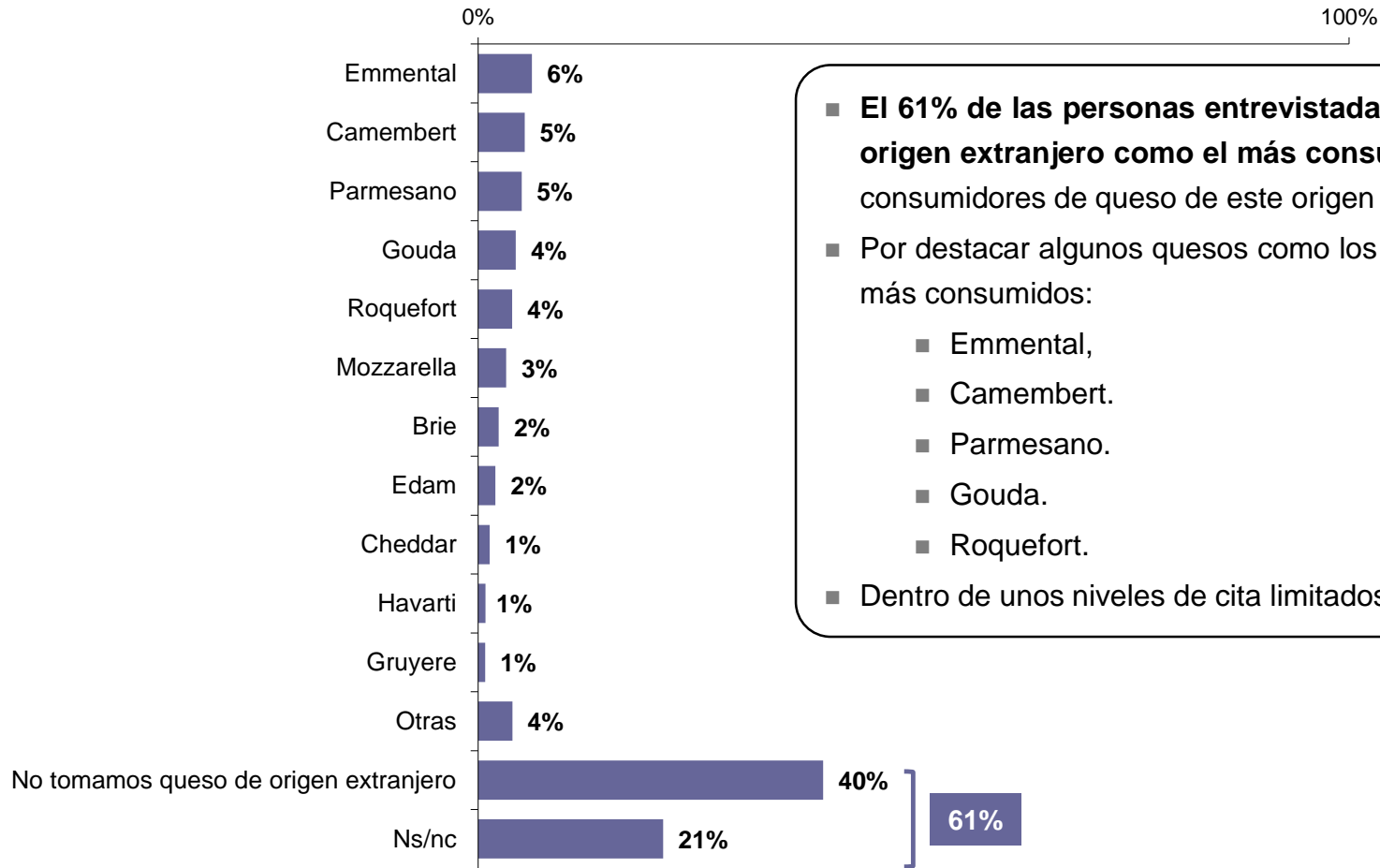


* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.5.2. El origen del queso – El queso de origen extranjero

Y DE ESOS QUESOS DE ORIGEN EXTRANJERO, ¿CUÁL ES EL QUE SE CONSUME MÁS EN SU HOGAR? (P.13B)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



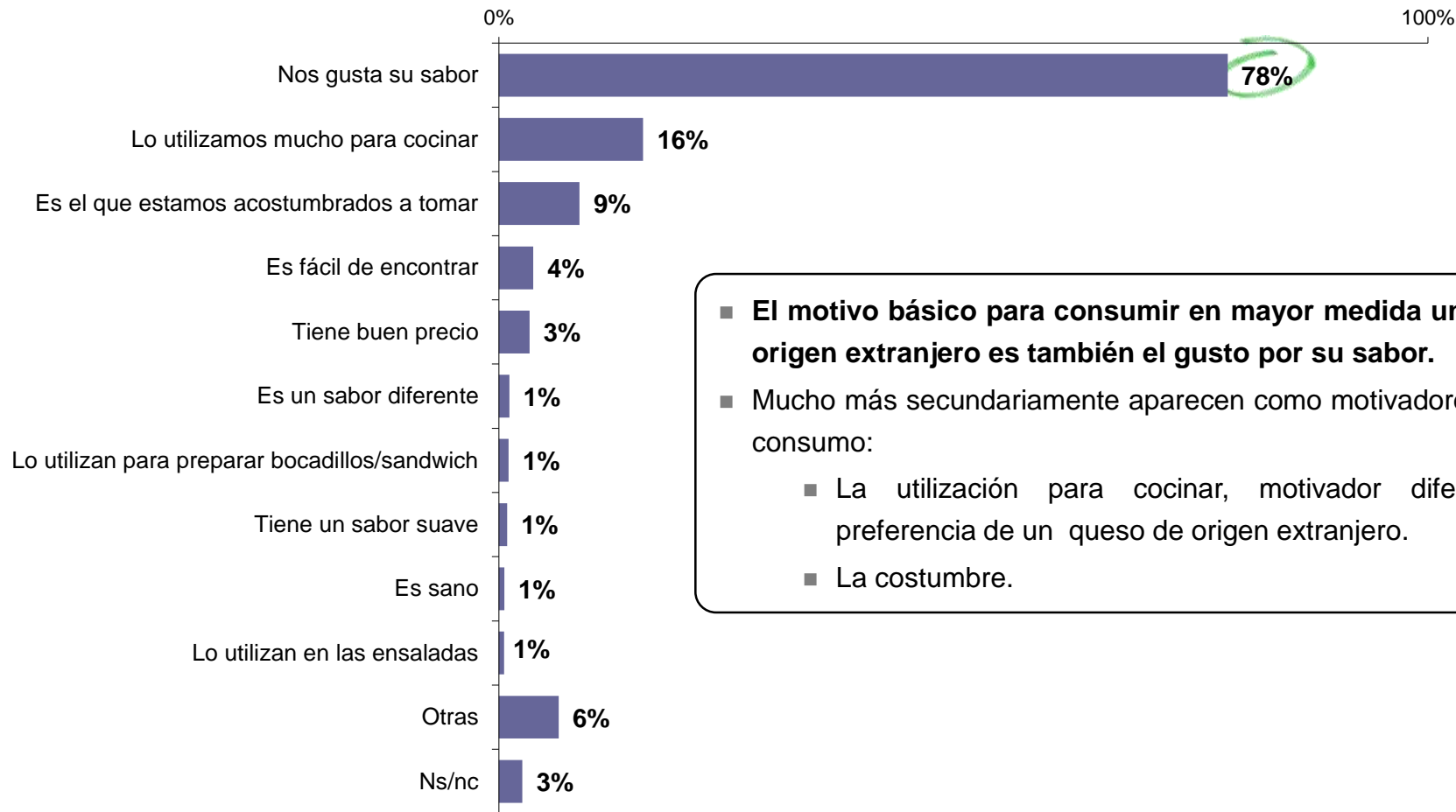
- **El 61% de las personas entrevistadas no cita ningún queso de origen extranjero como el más consumido**, ya que al 40% de no consumidores de queso de este origen se suma un 21% de Ns/nc.
- Por destacar algunos quesos como los quesos de origen extranjero más consumidos:
 - Emmental,
 - Camembert.
 - Parmesano.
 - Gouda.
 - Roquefort.
- Dentro de unos niveles de cita limitados.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.5.2. El origen del queso – El queso de origen extranjero

¿Y POR QUÉ ESE ES EL QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO QUE MÁS CONSUMEN? (P.13C)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



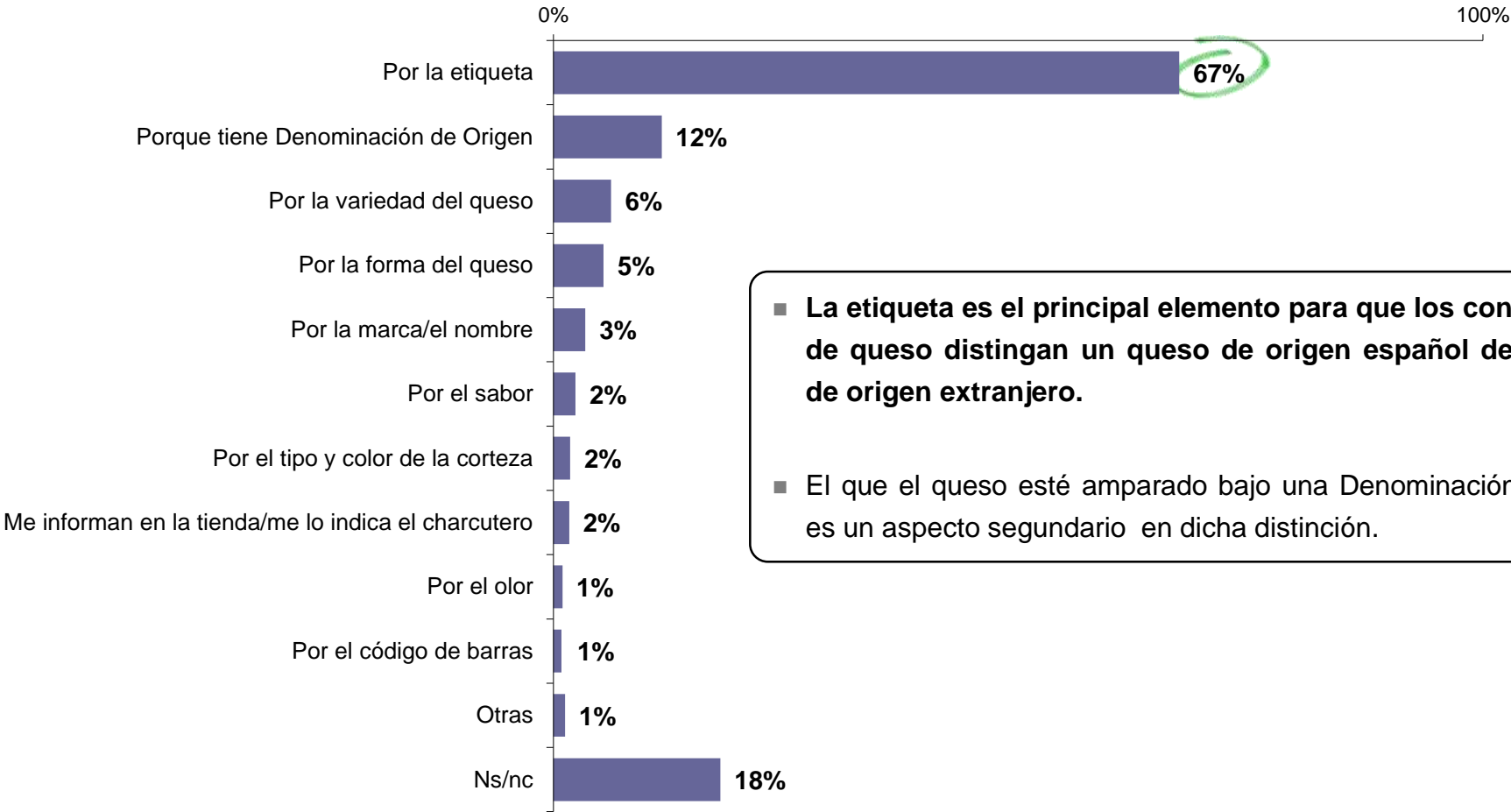
- **El motivo básico para consumir en mayor medida un queso de origen extranjero es también el gusto por su sabor.**
- Mucho más secundariamente aparecen como motivadores de dicho consumo:
 - La utilización para cocinar, motivador diferencial de preferencia de un queso de origen extranjero.
 - La costumbre.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.5.3. El origen del queso – Diferenciación del origen del queso

¿CÓMO SABEN SI UN QUESO ES DE ORIGEN ESPAÑOL O DE ORIGEN EXTRANJERO? (P.14)*

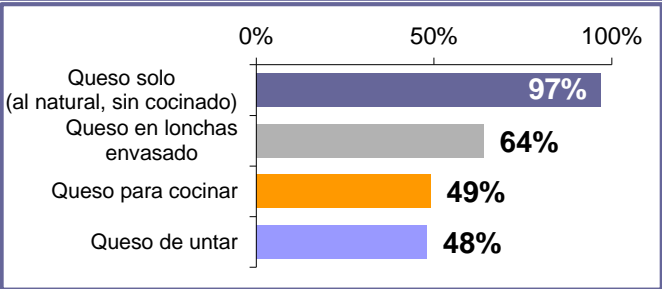
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

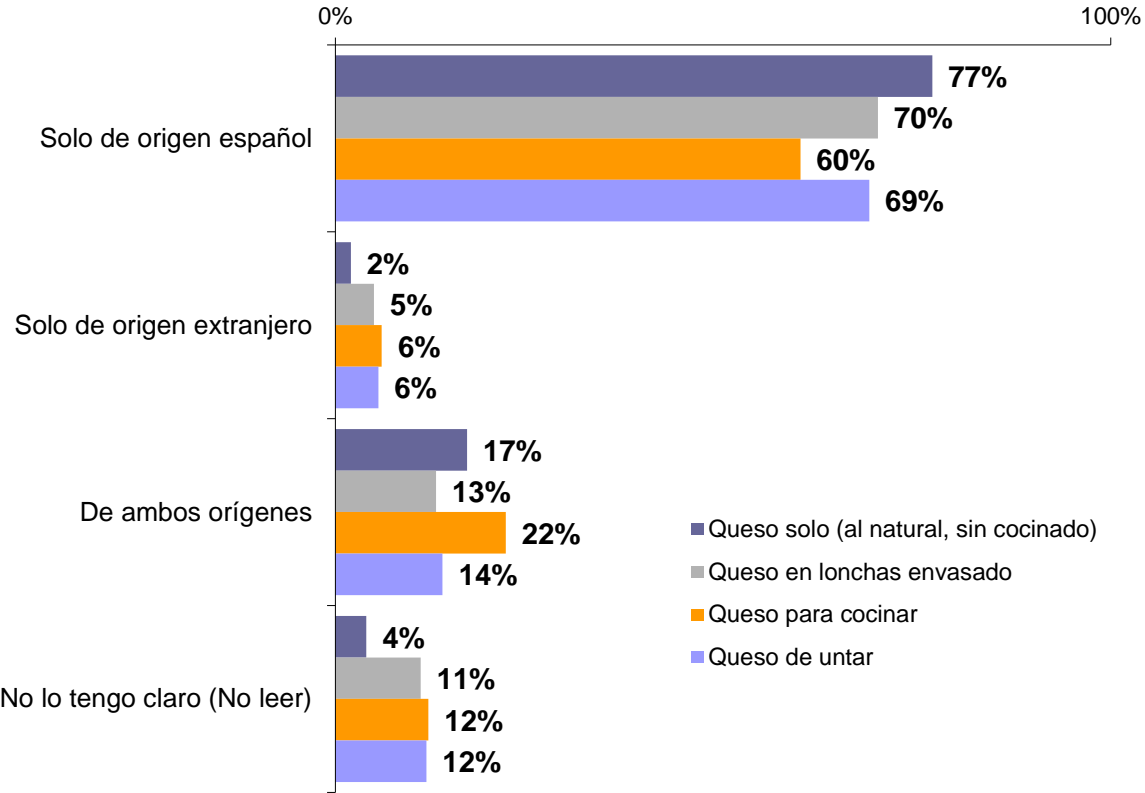
B.5.4. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

TIPOS DE QUESO CONSUMIDOS



DE LOS TIPOS DE QUESO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, USTED DIRÍA QUE SON QUESOS... (P.15)

Base: Personas consumidoras de cada uno de lo tipos de queso

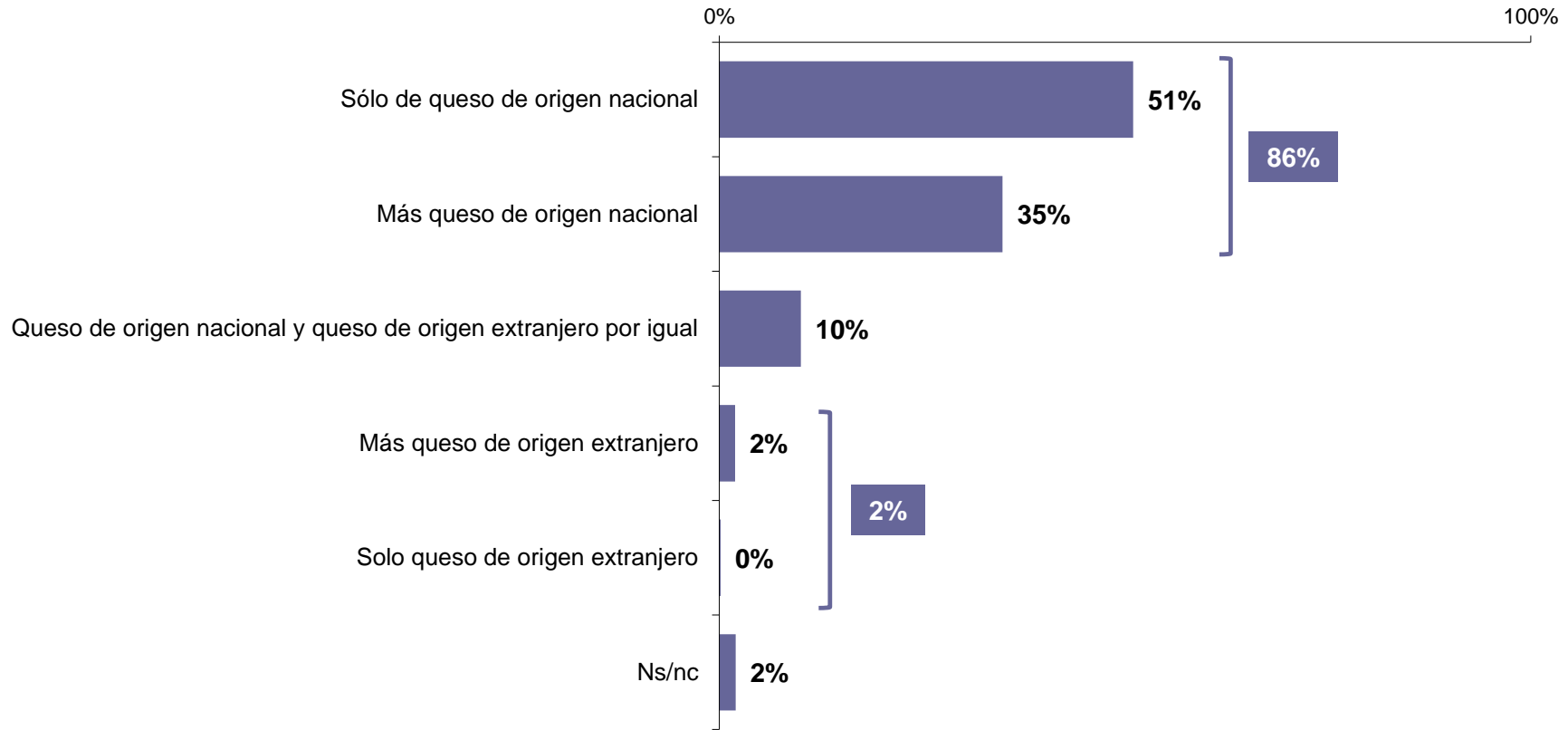


- Los consumidores de los diferentes tipos de quesos señalan mayoritariamente que el queso que consumen es solo de origen español, circunstancia que es más acusada para el “queso solo” (al natural, sin cocinado) y lo es menos para el queso para cocinar.

B.5.4. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

DIRÍA VD. QUE EN SU HOGAR SE CONSUME ... (P.16)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- Entre los consumidores de queso entrevistados existe la percepción de que en su hogar se consume en mucha mayor medida queso español que queso extranjero, de hecho la mitad de ellos piensa que solo consumen queso de origen nacional.

RECONOCIMIENTO DEL ORIGEN DE LOS QUESOS COMERCIALIZADOS

¿Y cómo saben si el queso ofertado es de origen español o extranjero?

- **La distribución tanto mayorista como minorista tiene claro el origen del queso que ofertan**, y los elementos que permiten conocer con exactitud este origen son:
 - **La existencia de algún tipo de Denominación de Origen o procedencia**, que va a determinar si ese queso es de origen español o extranjero.
 - **La variedad del queso**. Hay variedades de queso que están asociadas a una zona geográfica definida y concreta, sea esta una región o un país.
 - **La documentación/etiquetado de los quesos. La “ficha técnica” de los quesos.**
 - **El proveedor al que se adquieren los quesos**. Que en el caso de los quesos de origen español se suele acudir más al productor, y en caso de los quesos a un proveedor que concentra los quesos procedentes de un determinado país/países. Es más se menciona que en los últimos años una parte de los fabricantes de queso de origen español han creado su propia red de distribución, por lo que queda muy claro el origen de los quesos que distribuyen.
 - **La inquietud del hostelero que le lleva a informarse sobre diferentes variedades de quesos** con el fin de variar su oferta cada cierto tiempo.

Por lo que la distribución /hostelería tienen muy claro el origen de los quesos que ofrecen, si estos son de origen español o de origen extranjero.

Hostelería

Distribución/Minoristas

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

- Muy asociada al queso de origen español aparecen las menciones a las Denominaciones de Origen.

¿Qué opinión tiene la distribución de las Denominaciones de Origen?

- 1** Sistema para garantizar un calidad mínima alta de los quesos acogidos a estas Denominaciones.
- 2** El hecho de que un queso esté bajo una Denominación de Origen encarece ligeramente el producto.
- 3** Las Denominaciones de Origen para el queso son bien vistas por los consumidores.
- 4** La calidad de los quesos de una misma Denominación de Origen no es la misma, dentro de las Denominaciones de Origen hay marcas de mayor y menor calidad.
- 5** Las Denominaciones de Origen son “algo menos visibles” en la hostelería, especialmente en el consumo en barra y cuando ha habido alguna elaboración, salvo que el establecimiento hostelero lo ponga de manifiesto.
- 6** En España hay quesos no amparados bajo Denominaciones de Origen que tienen una calidad similar a la de otros que sí están bajo Denominaciones de Origen.

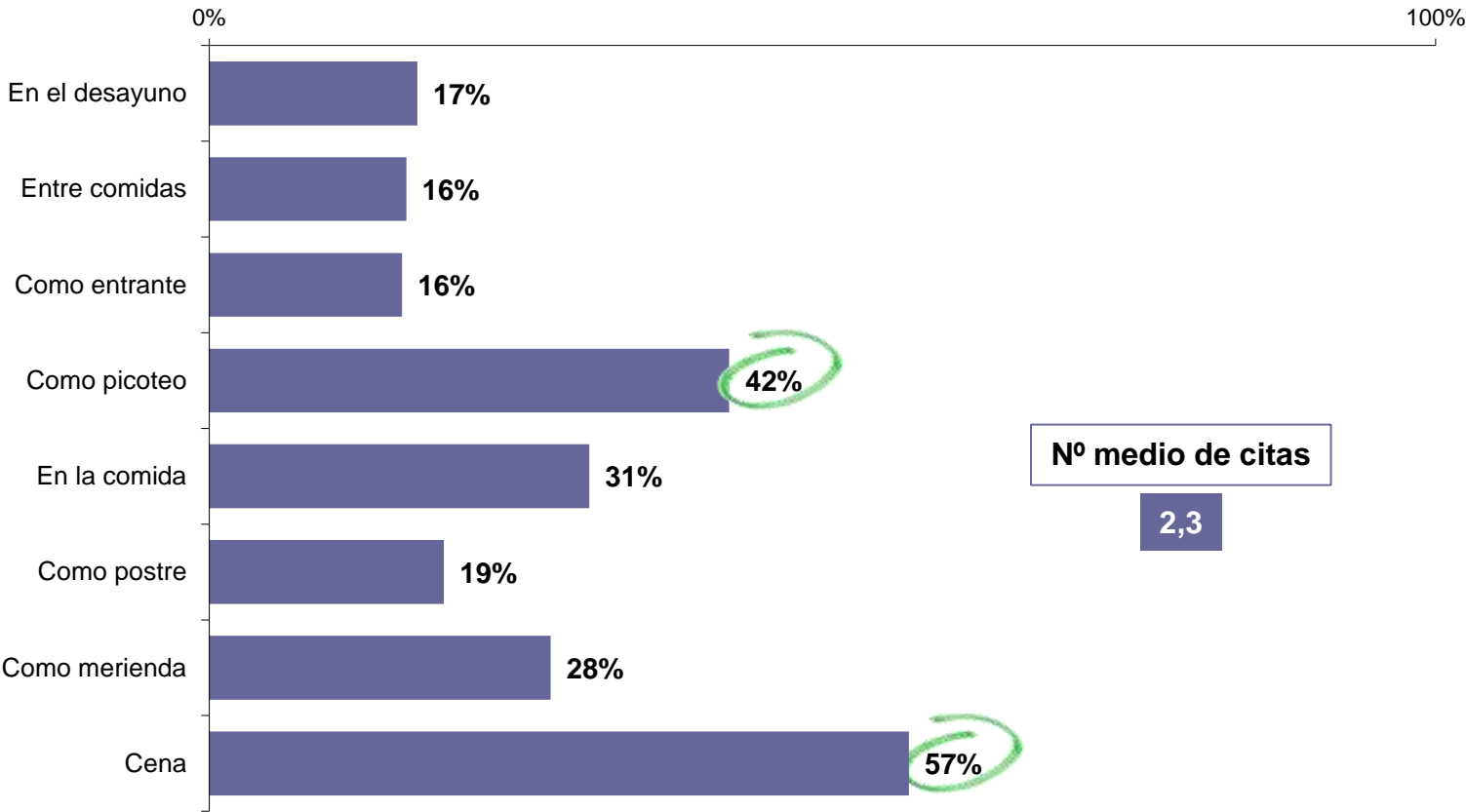
Hostelería

Distribución/Minoristas

B.6. MODOS Y MOMENTOS DEL CONSUMO DE QUESO

¿EN QUÉ MOMENTOS CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO EN SU HOGAR? (P.17)

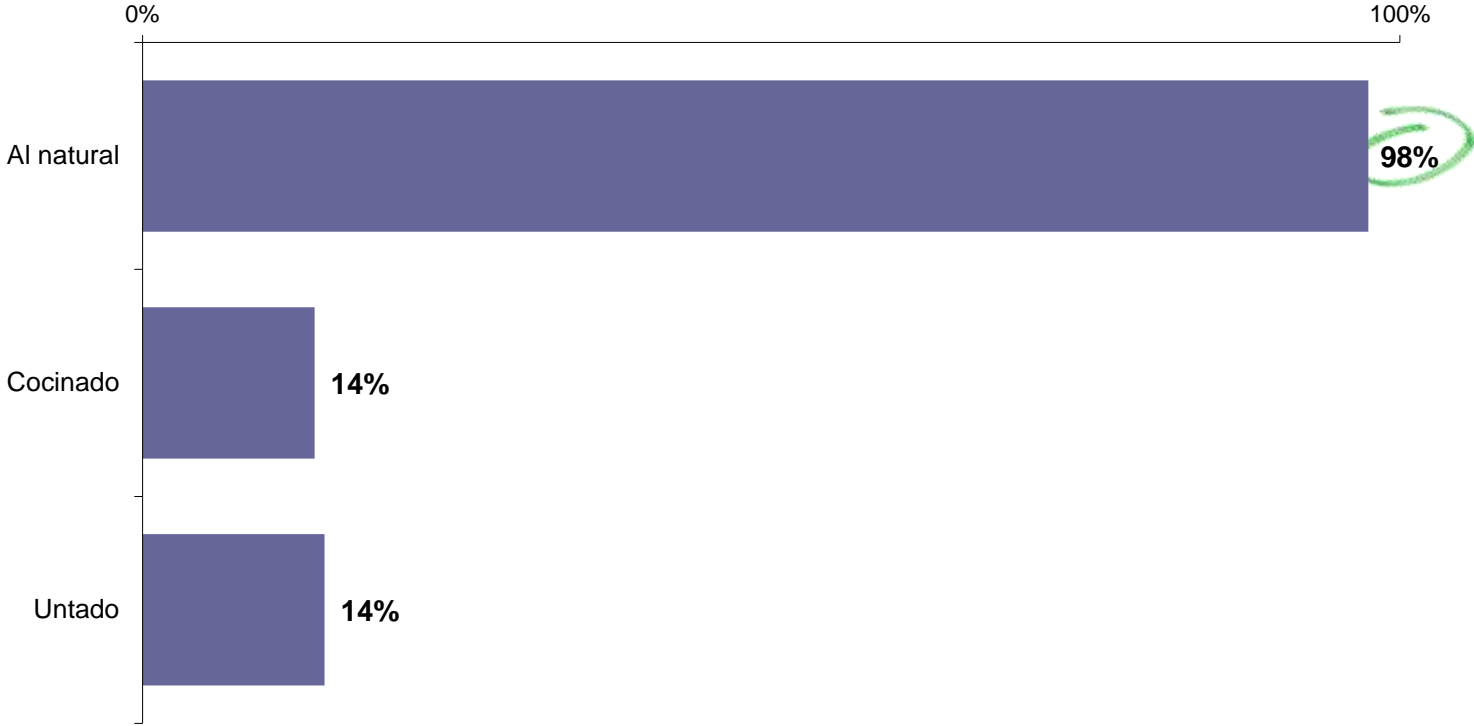
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- Los dos momentos principales del consumo de queso es la cena y como picoteo, aunque el consumo de queso presenta una notable variedad de momentos.

¿Y CÓMO LO TOMAN HABITUALMENTE? (P.18)

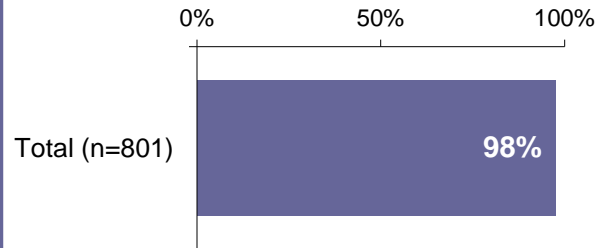
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- El consumo habitual de queso es principalmente al natural, sin preparación, casi la totalidad de las personas entrevistadas consumen queso de esta forma.

B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

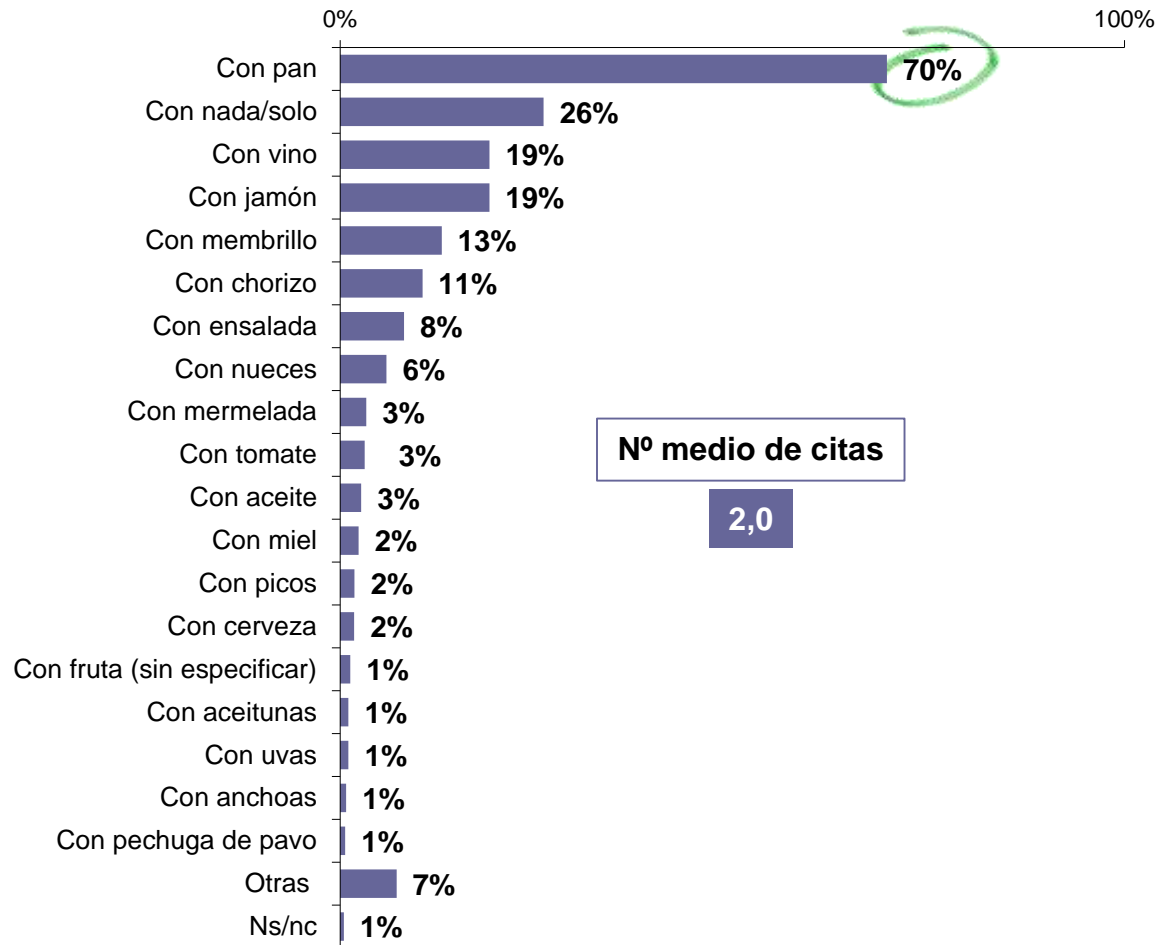
CONSUMIDORES HABITUALES DE QUESO AL NATURAL



- Los consumidores habituales del queso al natural declaran en su gran mayoría que lo acompañan con pan.
- Otros elementos destacados con los que acompañan al queso al natural son:
 - Nada.
 - Vino.
 - Jamón.
 - Membrillo.
 - Chorizo.

ME HA COMENTADO QUE HABITUALMENTE TOMAN QUESO SOLO, AL NATURAL (SIN PREPARACIÓN), ¿CON QUÉ LO SUELEN ACOMPAÑAR? (P.19)*

Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural

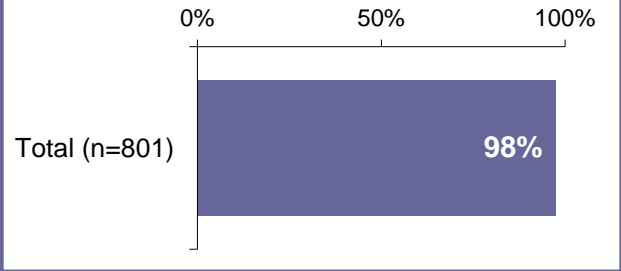


Nº medio de citas

2,0

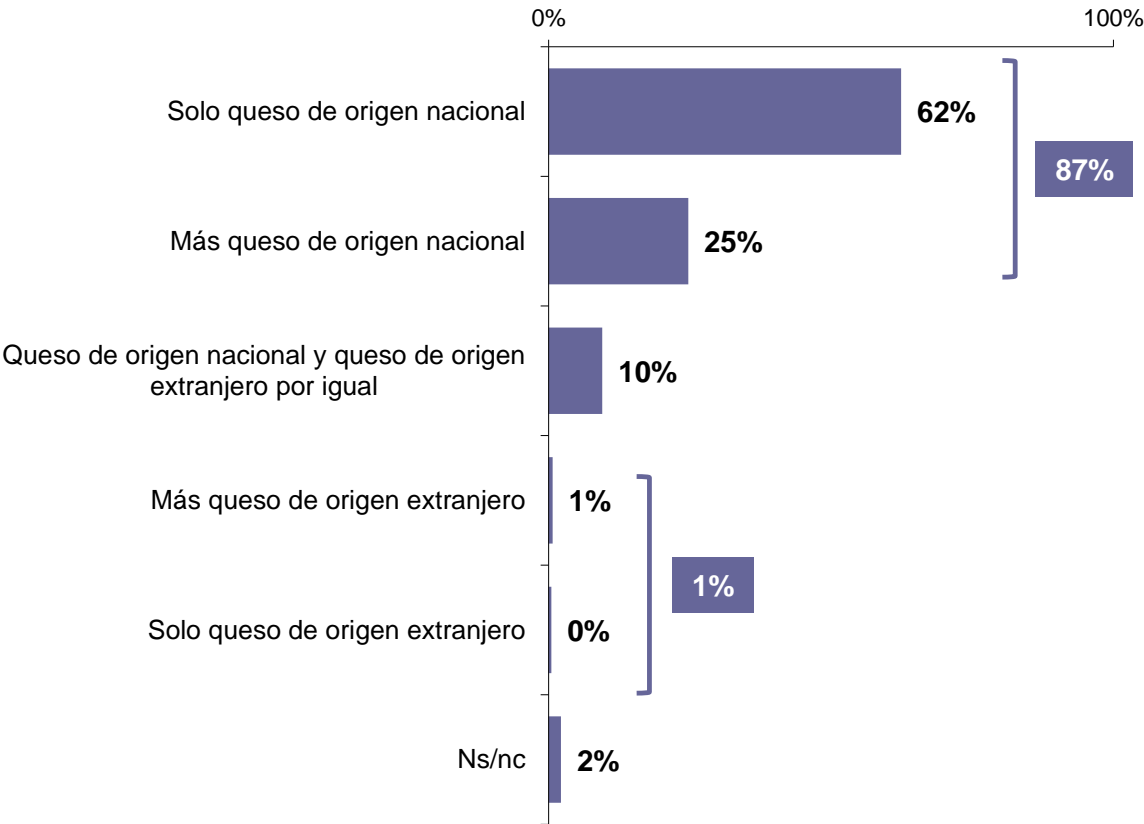
* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

**CONSUMIDORES HABITUALES
DE QUESO AL NATURAL**



RESPECTO AL QUESO SOLO, AL NATURAL QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, TOMAN... (P.20A)

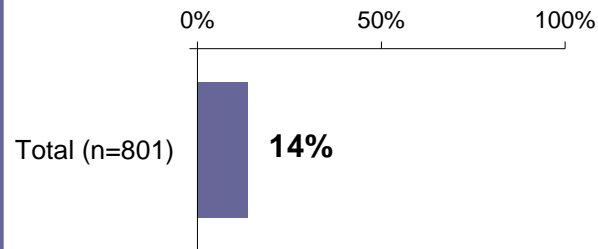
Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural



- Los consumidores habituales de queso al natural declaran consumir en su gran mayoría solo queso de origen nacional o mayoritariamente queso de este origen, es más casi dos de cada tres indican que solo consumen queso de origen nacional.

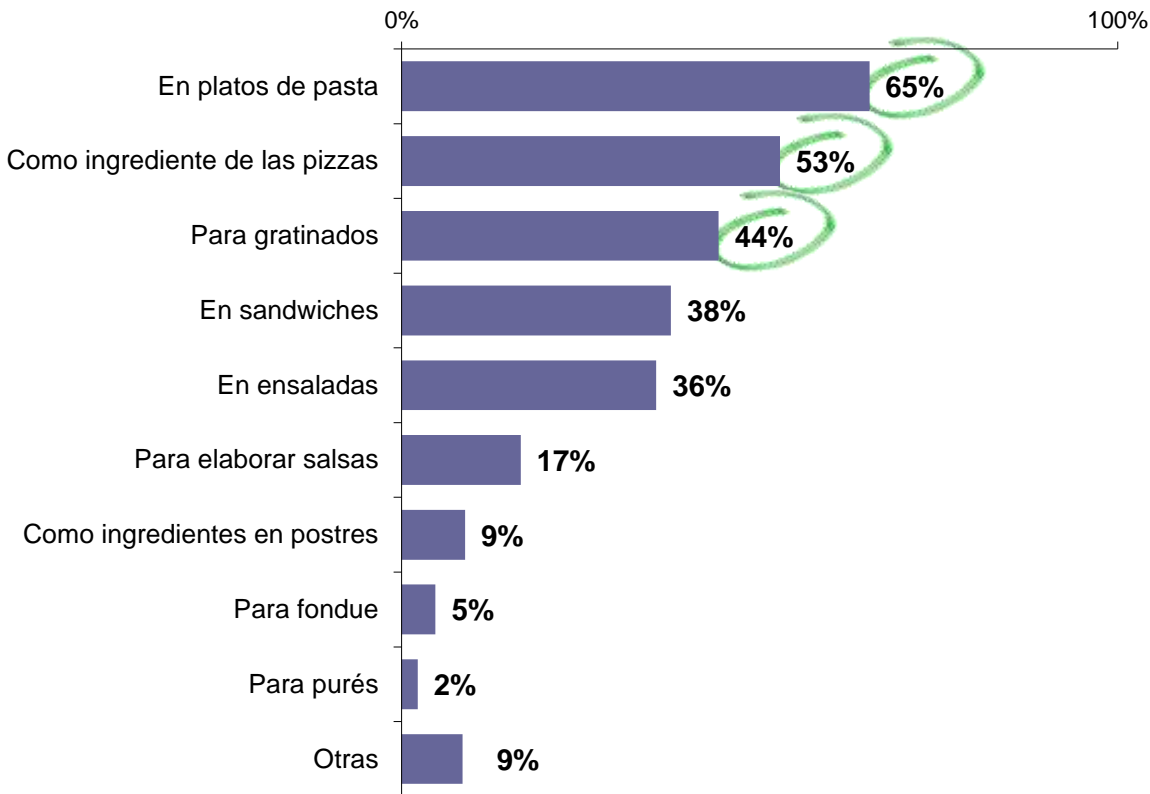
B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

CONSUMIDORES HABITUALES DE QUESO COCINADO



ME HA COMENTADO QUE EN SU HOGAR TOMAN QUESO COCINADO, ¿EN QUÉ TIPOS DE PREPARACIONES O PLATOS LO TOMAN? (P.20B)*

Base: Personas que en su hogar consumen habitualmente queso cocinado

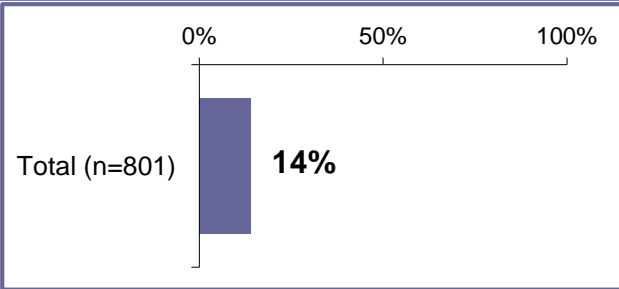


- Los consumidores habituales de queso cocinado lo consumen principalmente en platos de pasta, como ingrediente para las pizzas y para gratinados. En menor medida, pero de forma relevante lo toman en sándwiches y en ensaladas.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

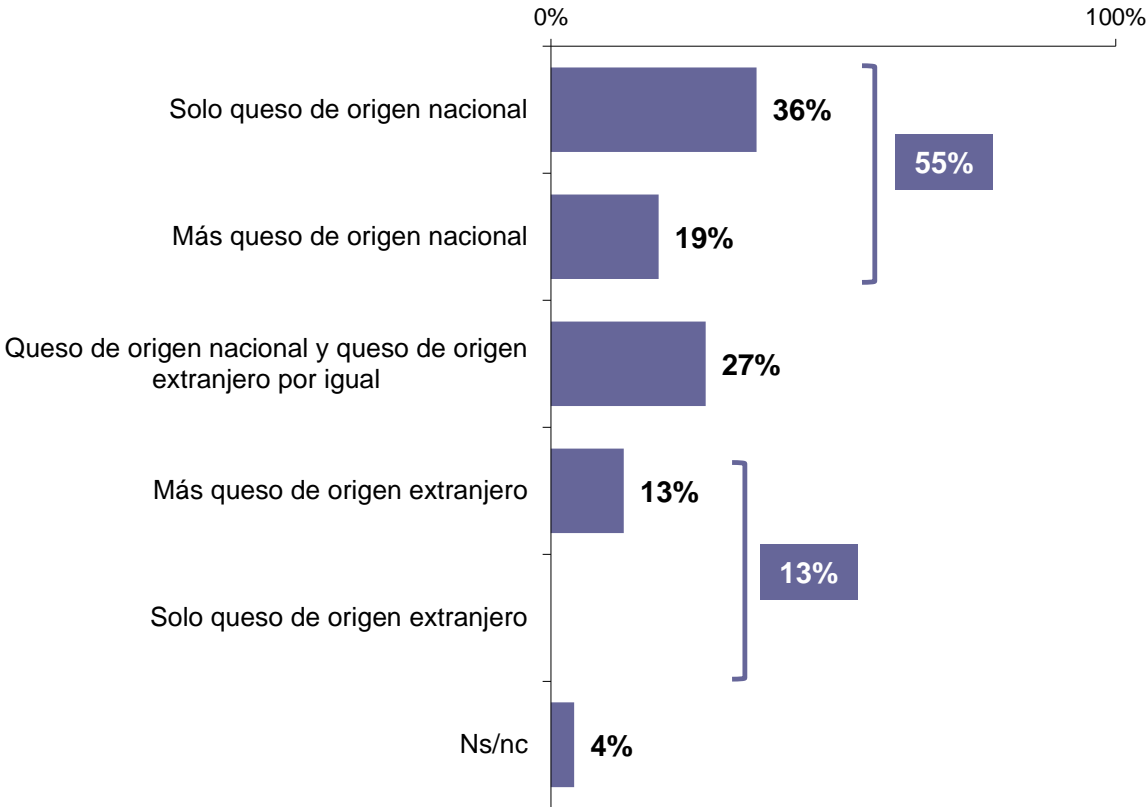
B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

CONSUMIDORES HABITUALES DE QUESO COCINADO



RESPECTO AL QUESO COCINADO QUE CONSUMEN EN SU HOGAR, TOMAN... (P.21)

Base: Personas que en su hogar consumen habitualmente queso cocinado



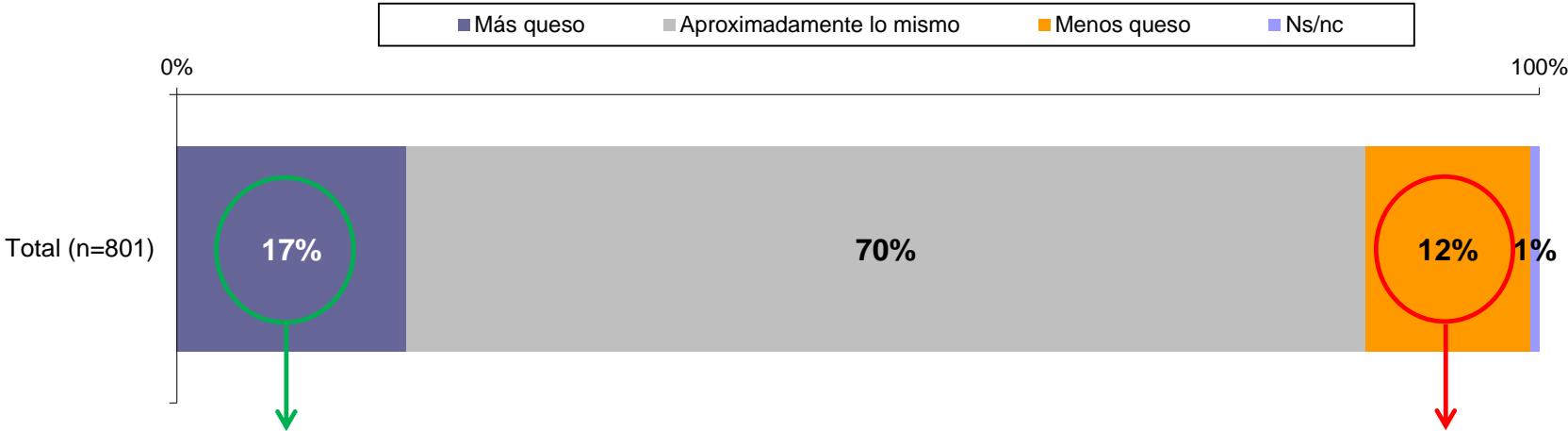
- Aunque la mayoría de los consumidores habituales de queso cocinado toman queso de origen español en mayor medida, el consumo de queso cocinado de origen extranjero es considerable, y notablemente mayor que respecto al consumo de queso al natural.

B.7. EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

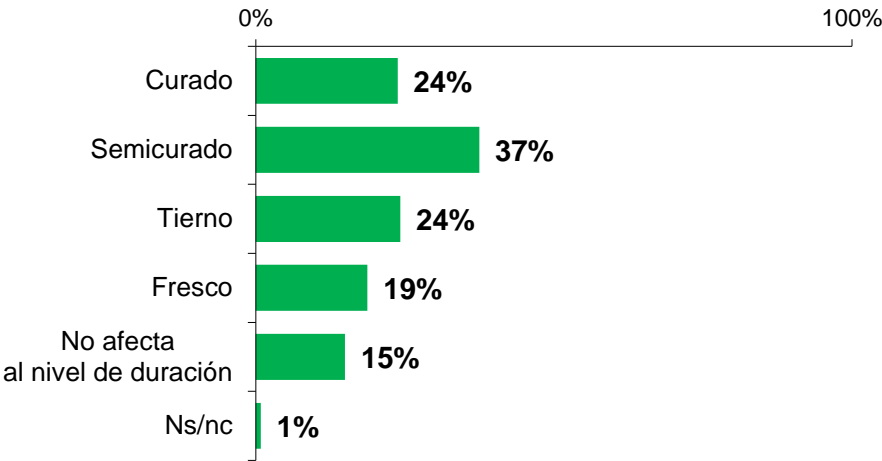
PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACE 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)



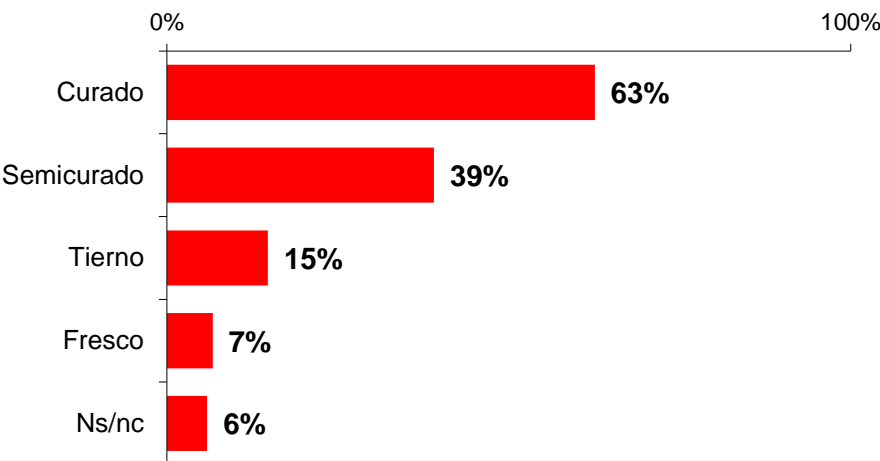
¿QUÉ TIPO DE QUESO SE CONSUME MÁS QUE HACE 5 AÑOS? (P.23)

Base: Personas que consumen más queso



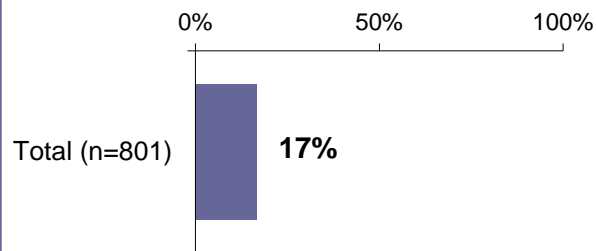
Y ESE DESCENSO EN EL CONSUMO DE QUESO RESPECTO A HACE UNOS AÑOS, ¿A QUÉ TIPO DE QUESO HA AFECTADO? (P.40)

Base: Personas que consumen menos queso



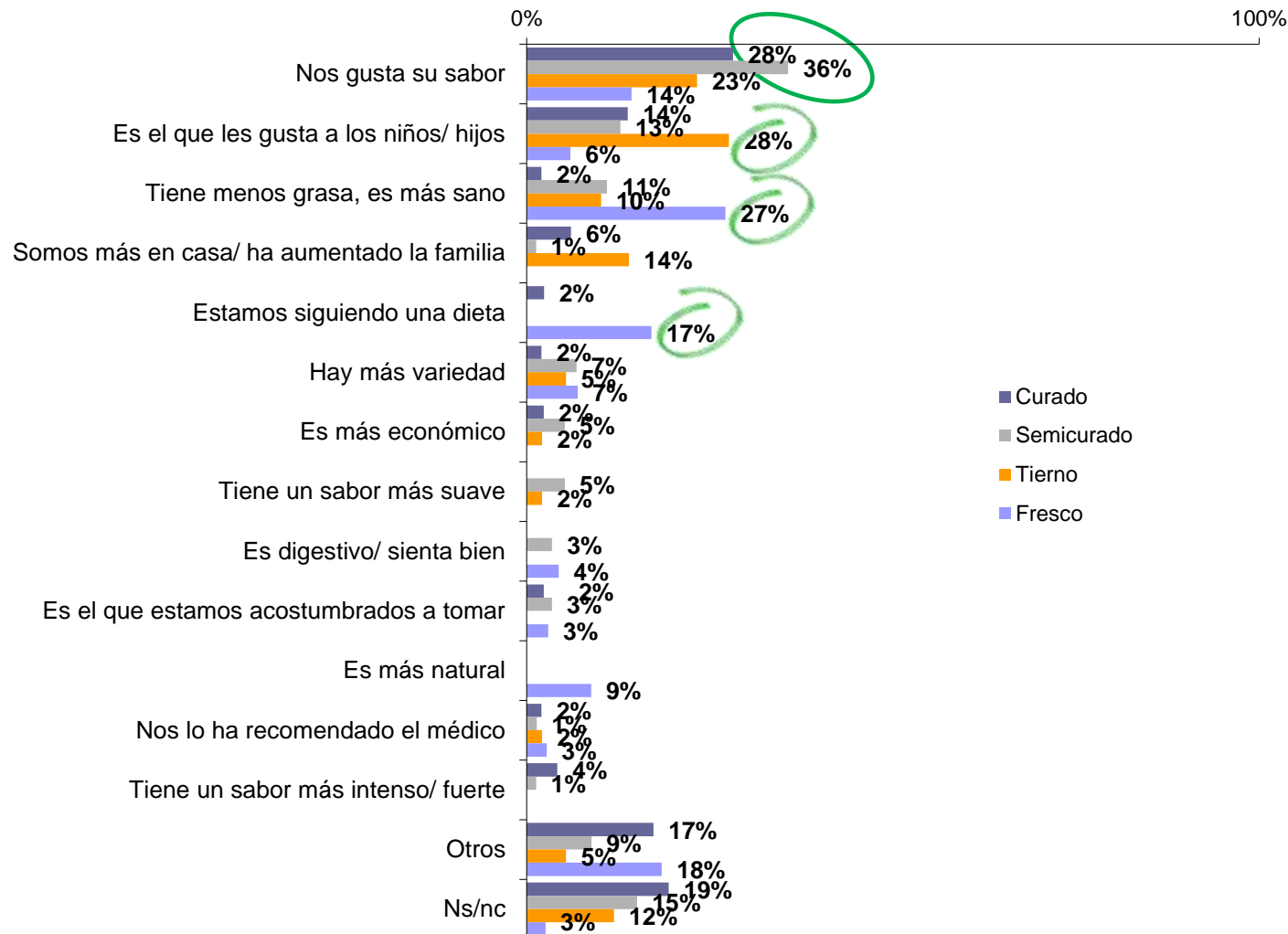
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

CONSUMIDORES QUE HAN INCREMENTADO EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL



¿POR QUÉ SE CONSUME AHORA MÁS ESE TIPO DE QUESO? (P.24)*

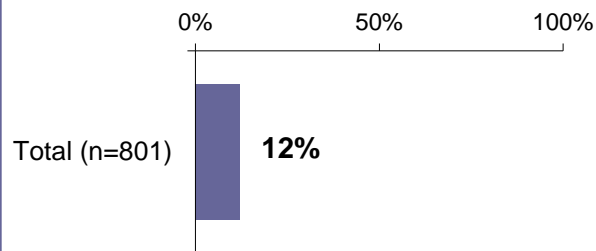
Base: Personas que han incrementado el consumo de cada tipo de queso



* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados.. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

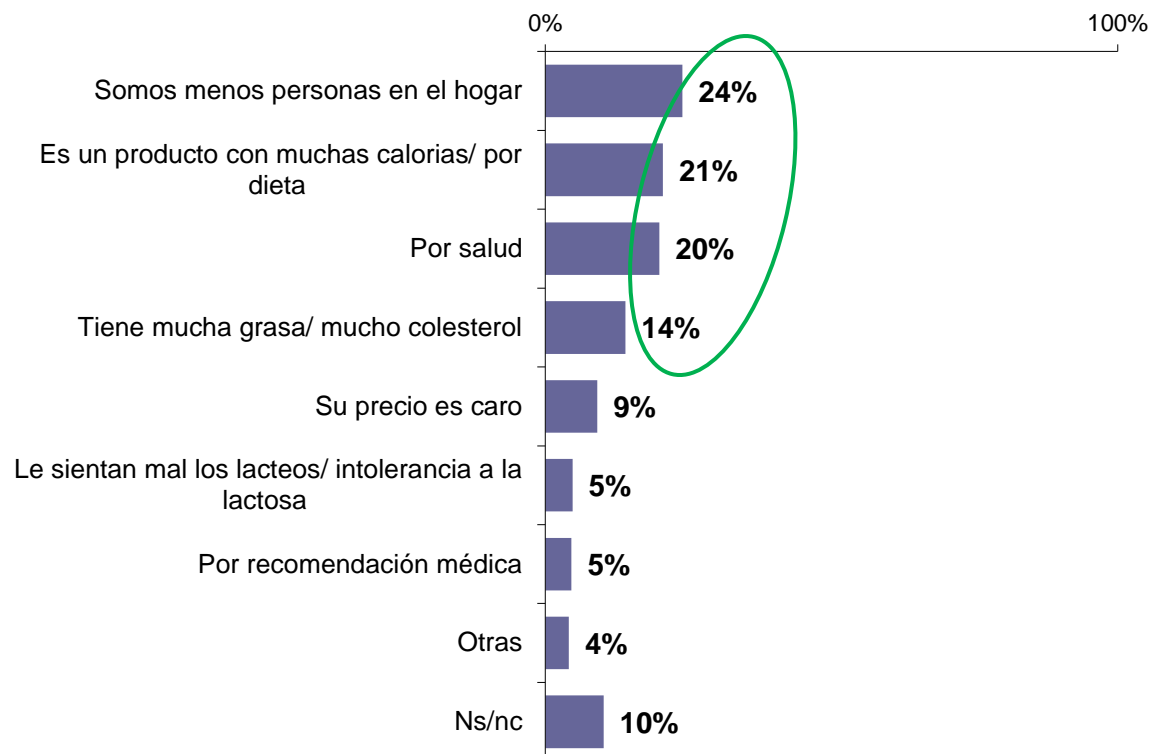
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

CONSUMIDORES QUE HAN REDUCIDO EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL



¿POR QUÉ SE CONSUME MENOS QUESO EN EL HOGAR? (P.39)*

Base: Personas que han reducido el consumo de queso de origen español



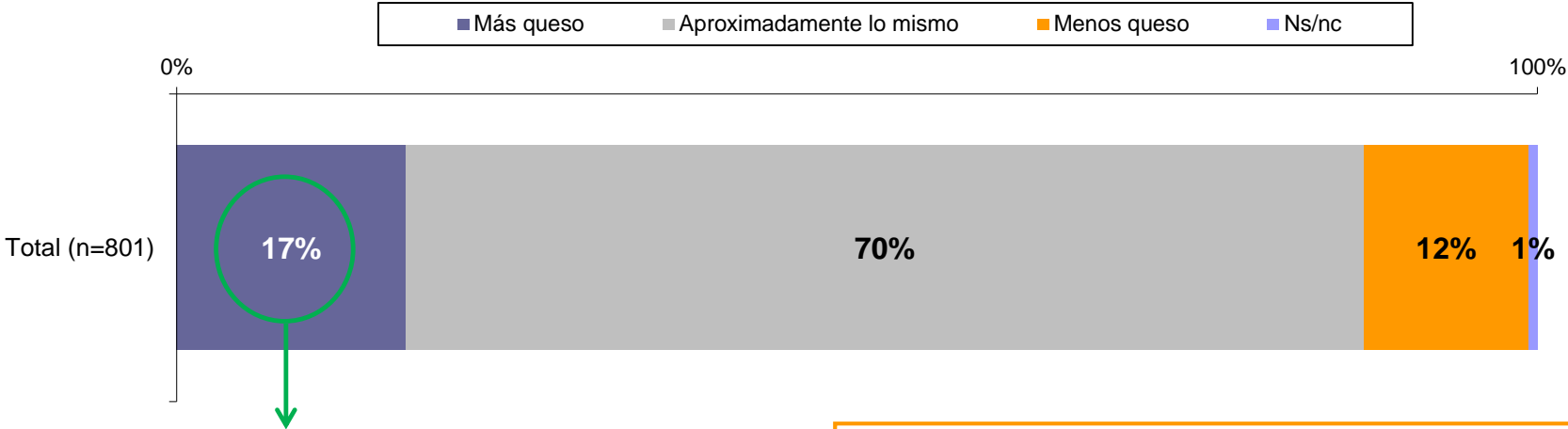
- Los principales motivos para la reducción de consumo de queso tiene que ver con la reducción del tamaño del hogar, el alto contenido calórico del queso y cuestiones relacionadas con la salud, bien de forma genérica o de forma más específica relacionadas con el alto contenido graso o de colesterol.

* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

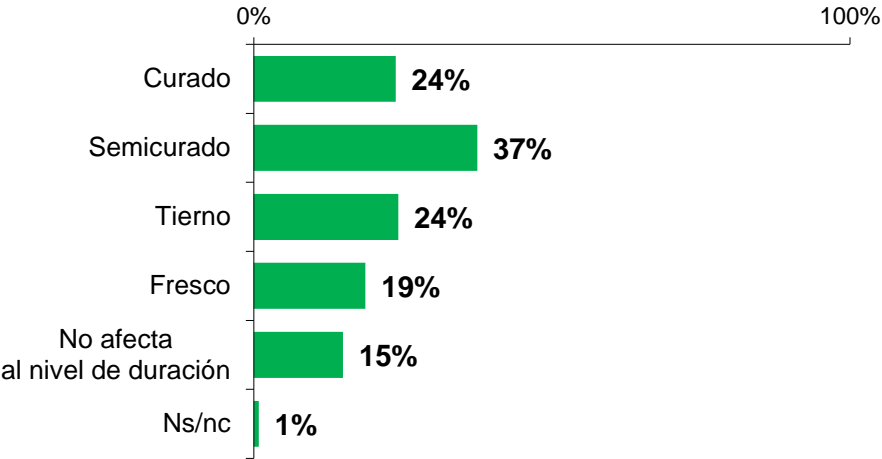
PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACE 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)



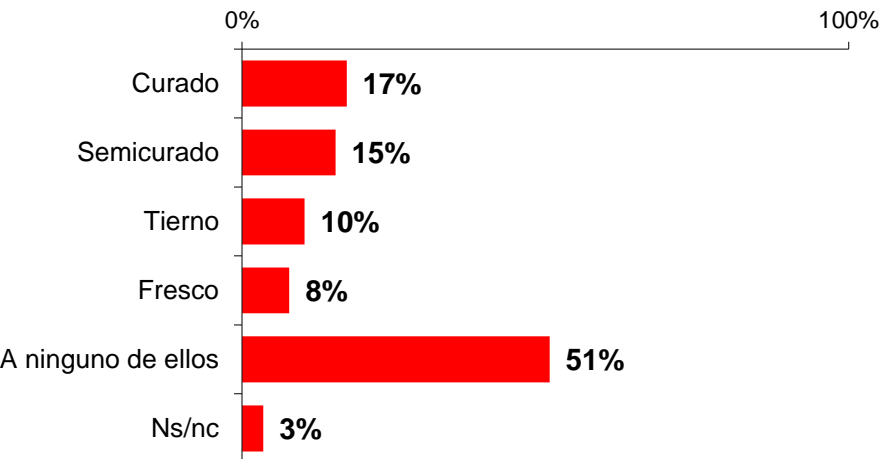
¿QUÉ TIPO DE QUESO SE CONSUME MÁS QUE HACE 5 AÑOS? (P.23)

Base: Personas que consumen más queso



¿A QUÉ TIPO DE QUESO LE HA QUITADO CONSUMO EN SU HOGAR? (P.25)

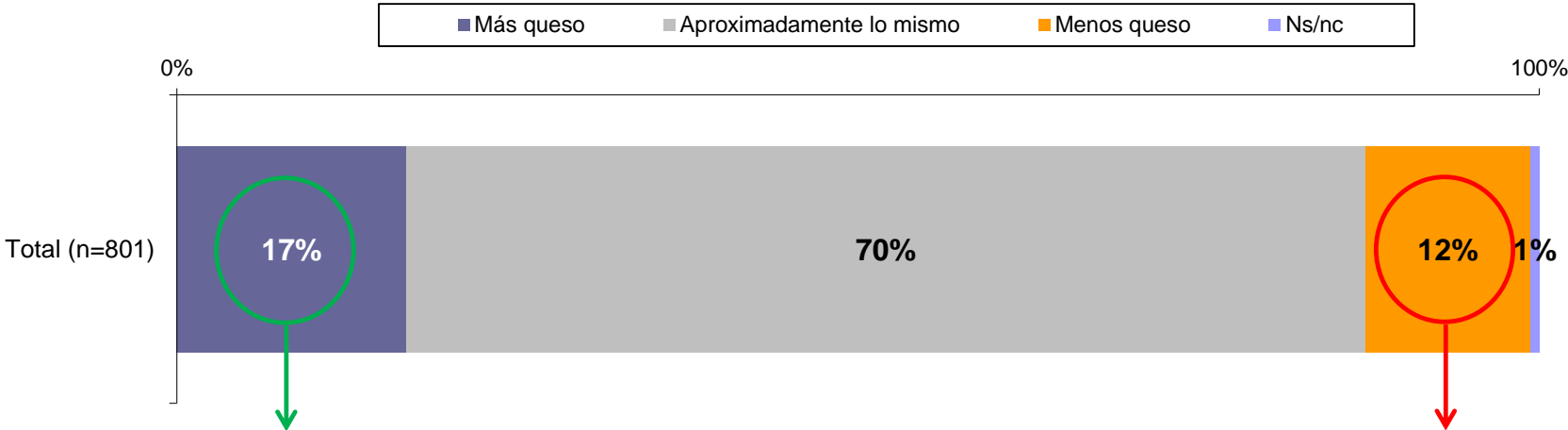
Base: Personas que consumen más queso



B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

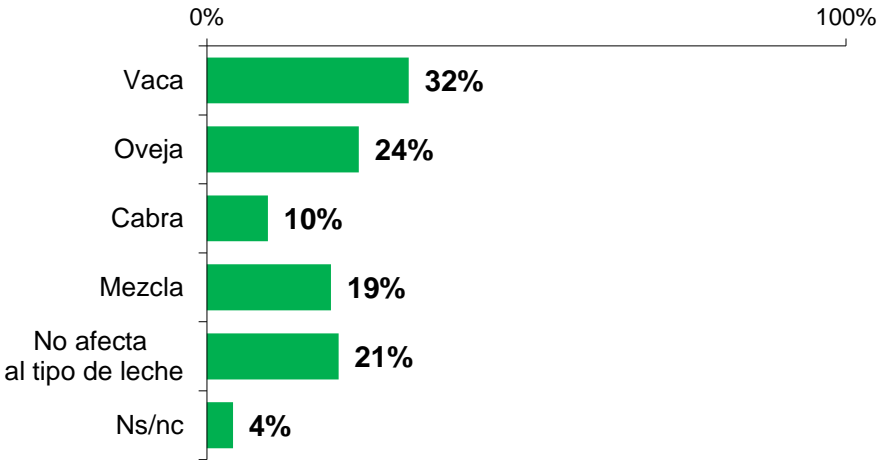
PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACE 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)



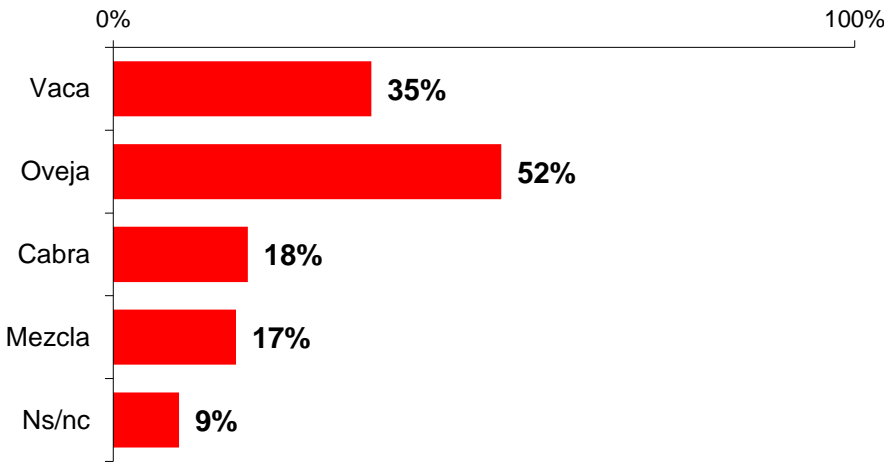
¿Y ESE QUESO QUE SE CONSUME AHORA MÁS DE QUÉ TIPO DE LECHE ES? (P.26)

Base: Personas que consumen más queso



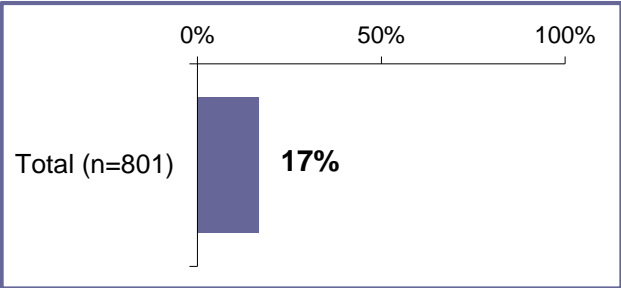
¿A QUÉ QUESO HA AFECTADO, AL DE LECHE DE...? (P.41)

Base: Personas que consumen menos queso



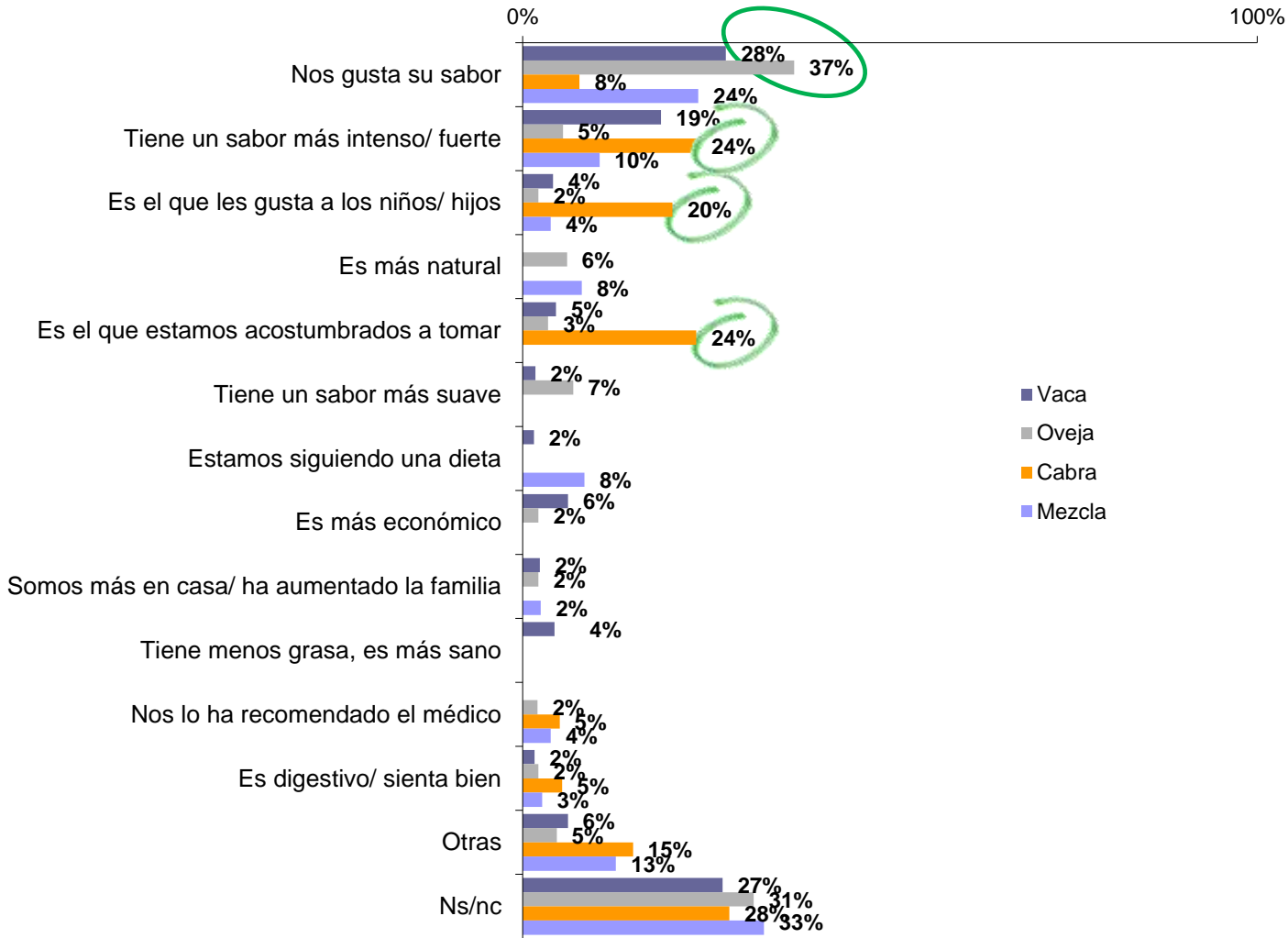
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

CONSUMIDORES QUE HAN INCREMENTADO EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL



¿POR QUÉ SE CONSUME AHORA MÁS ESE TIPO DE QUESO? (P.27)*

Base: Personas que han incrementado el consumo de cada tipo de queso

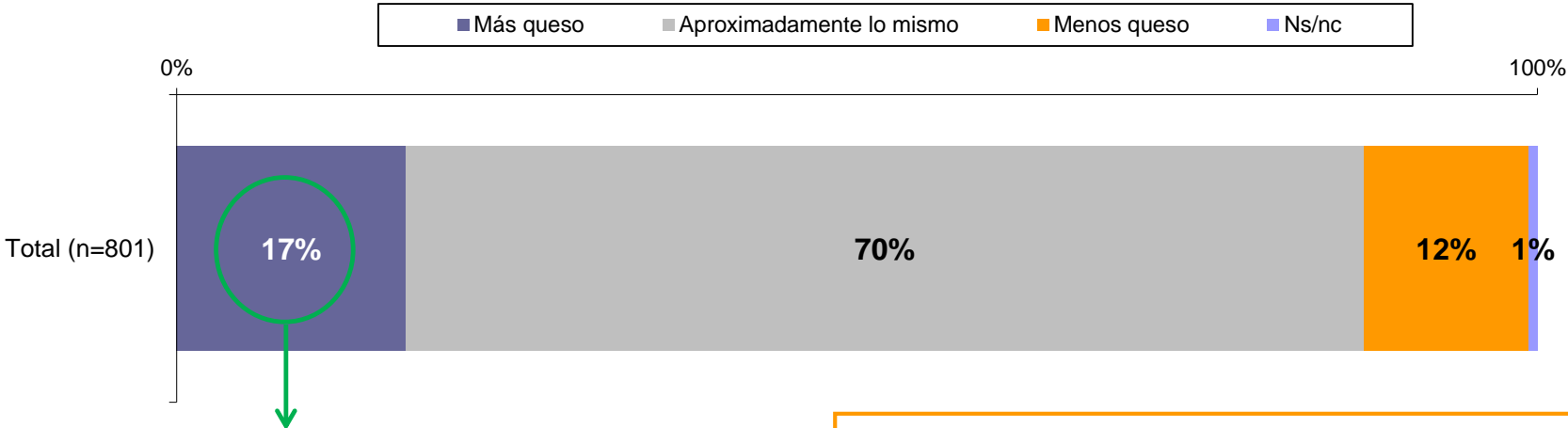


* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta a los entrevistados. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

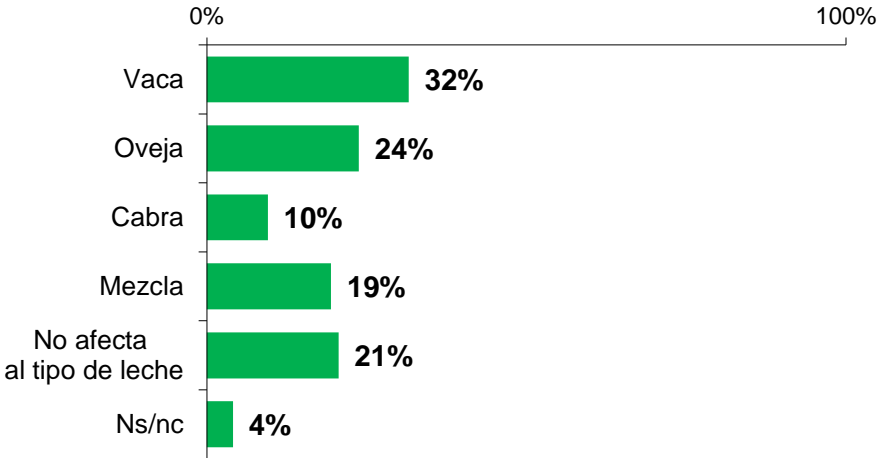
PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACER 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)



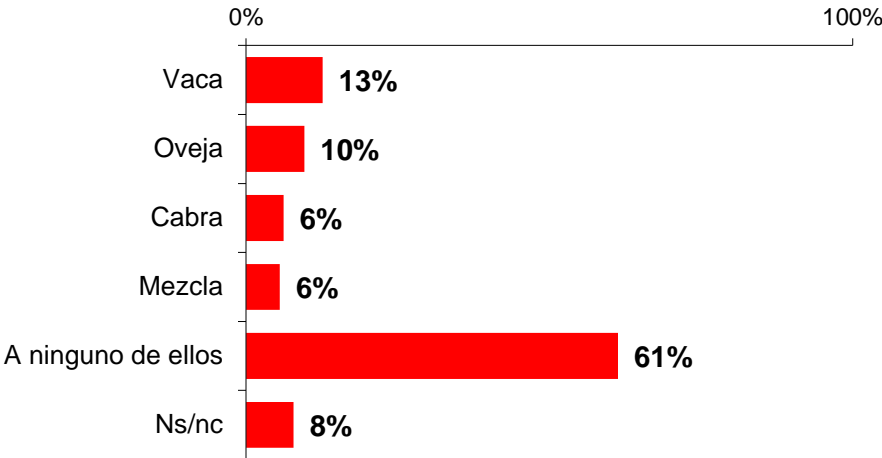
¿Y ESE QUESO QUE SE CONSUME AHORA MÁS DE QUÉ TIPO DE LECHE ES? (P.26)

Base: Personas que consumen más queso



Y ESTE TIPO DE QUESO QUE AHORA SE CONSUME MÁS, ¿A QUÉ TIPO DE QUESO LE HA QUITADO CONSUMO EN SU HOGAR, AL QUESO DE LECHE ...? (P.28)

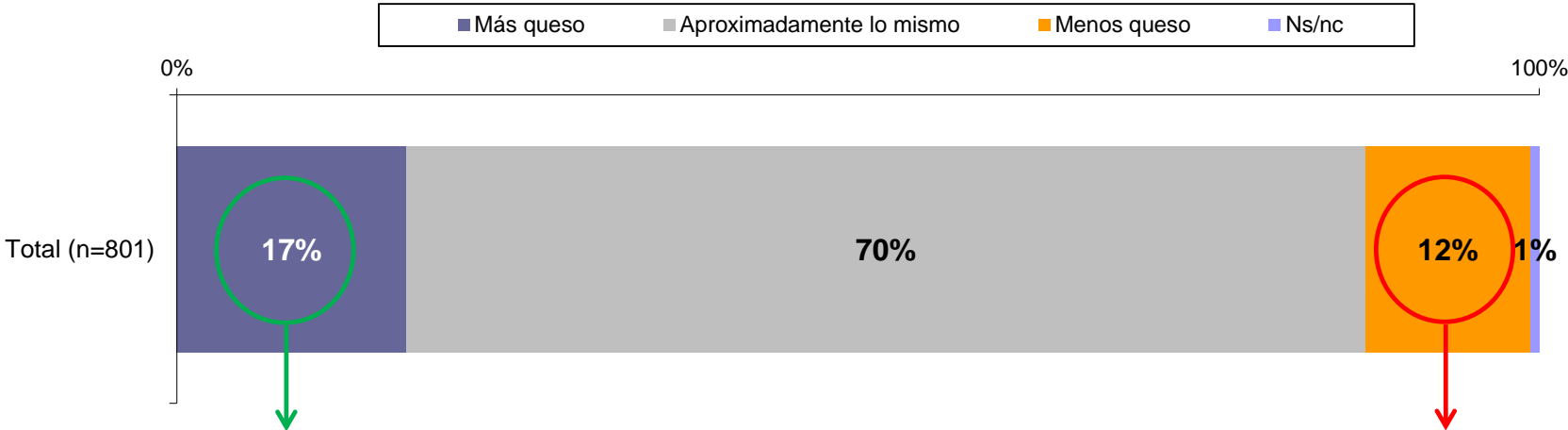
Base: Personas que consumen más queso



B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

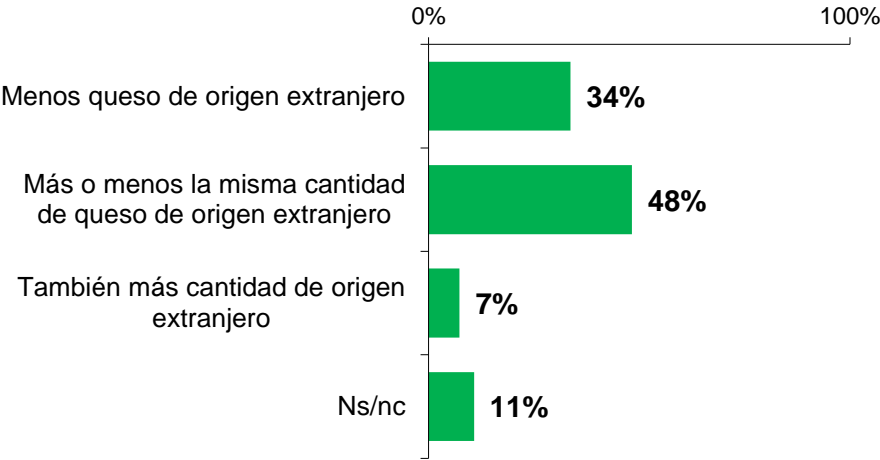
PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACE 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)



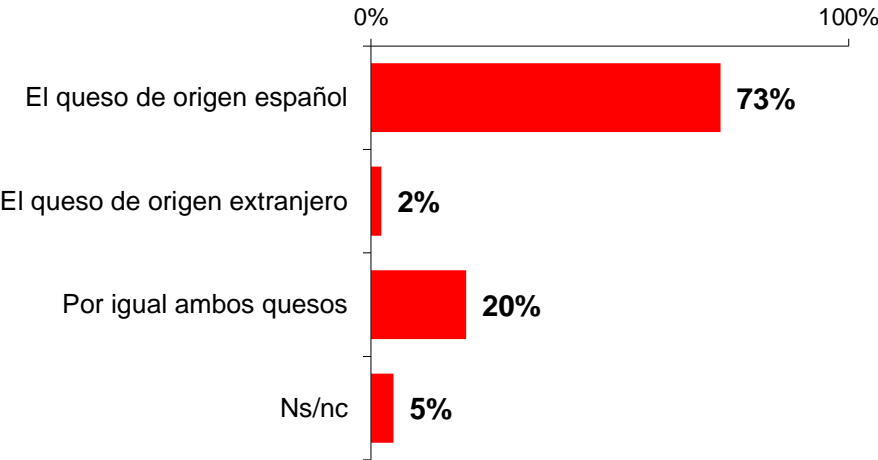
USTED QUE CONSUME AHORA MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL QUE HACE 5 AÑOS Y DIRÍA QUE CONSUME... (P.29)

Base: Personas que han incrementado el consumo de queso de origen español



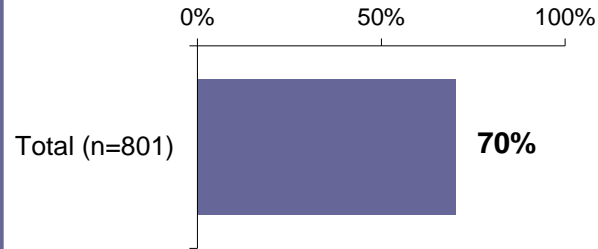
¿ESE DESCENSO EN EL CONSUMO HA AFECTADO MÁS A...? (P.42)

Base: Personas que han reducido el consumo de queso de origen español



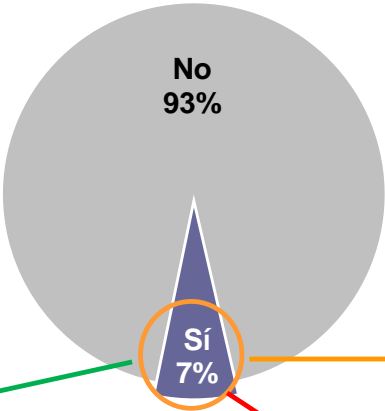
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

PERSONAS QUE CONSUMEN LA MISMA CANTIDAD DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL



ME HA COMENTADO QUE EN SU HOGAR SE CONSUME MÁS O MENOS LA MISMA CANTIDAD DE QUESO QUE HACE UNOS AÑOS, ¿HA CAMBIADO EL TIPO DE QUESO CONSUMIDO? (P.30)

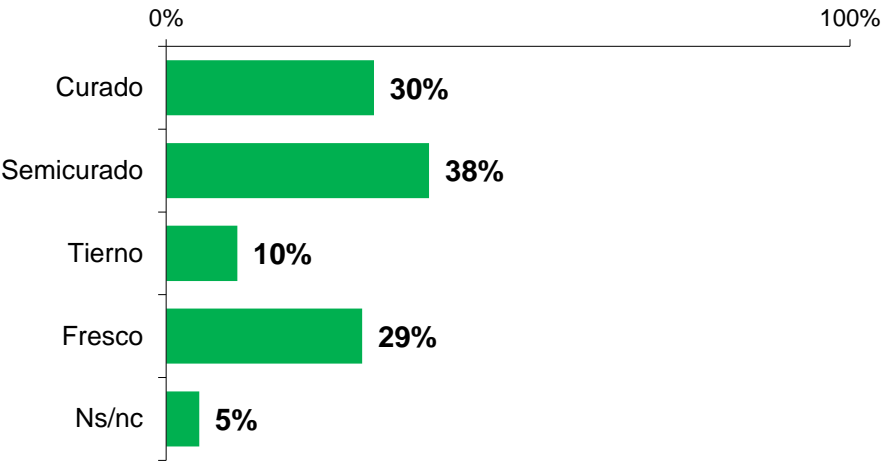
Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español



Un 4,9% sobre el total de entrevistados

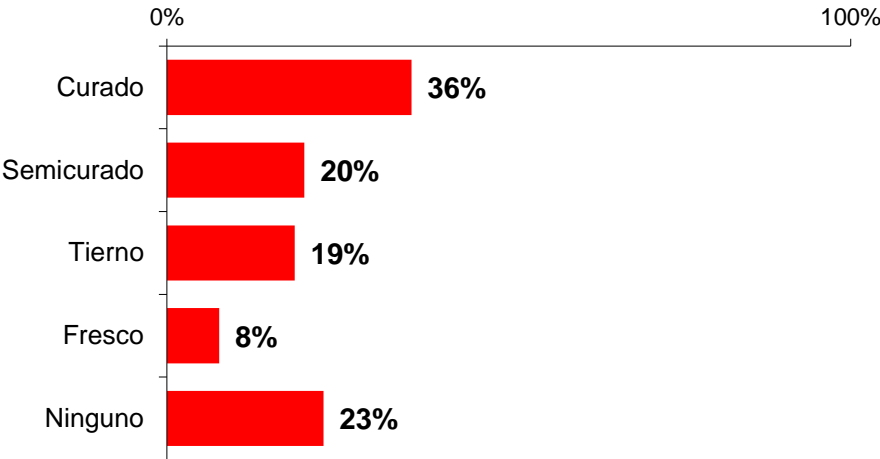
¿QUÉ TIPO DE QUESO SE CONSUME AHORA MÁS EN EL HOGAR? (P.31)

Base: Personas que han cambiado sus hábitos en el consumo de queso



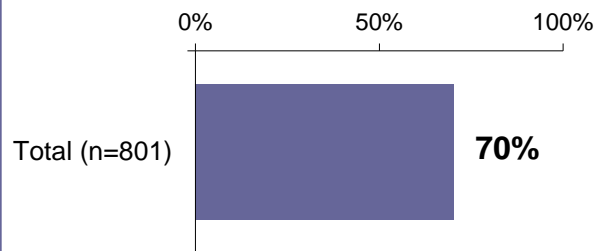
¿Y A QUÉ TIPO DE QUESO LE HA QUITADO CONSUMO EN SU HOGAR? (P.32)

Base: Personas que han cambiado sus hábitos en el consumo de queso



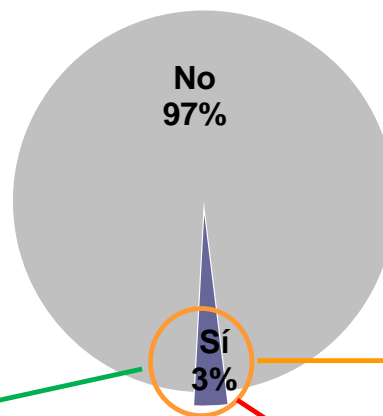
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

PERSONAS QUE CONSUMEN LA MISMA CANTIDAD DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL



¿Y HA CAMBIADO EL QUESO CONSUMIDO EN FUNCIÓN DEL TIPO DE LECHE DEL QUE ESTÁ HECHO EL QUESO? (P.30)

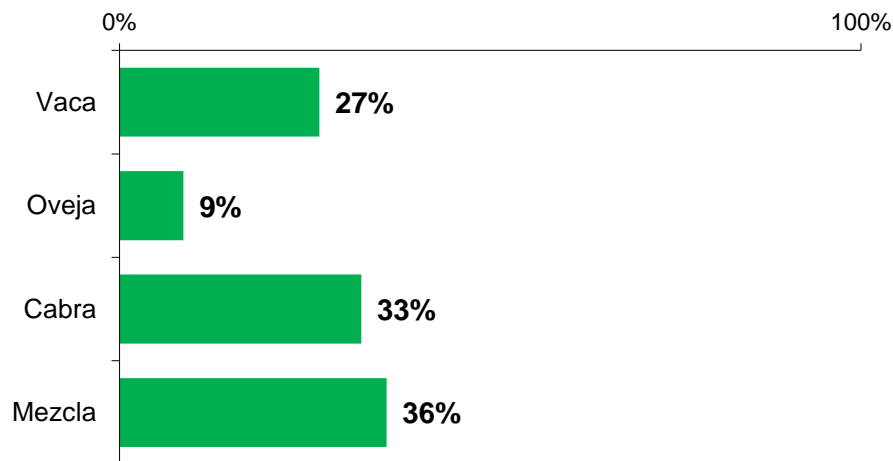
Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español



Un 2,1% sobre el total de entrevistados

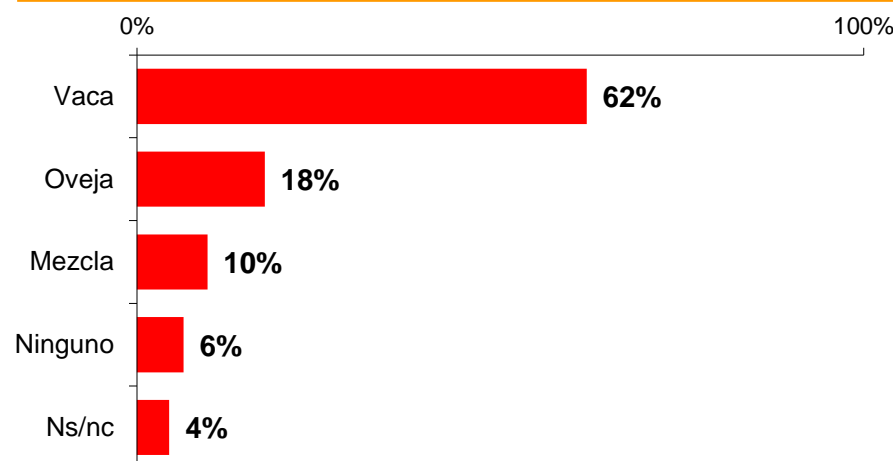
¿QUÉ QUESO SE CONSUME MÁS AHORA, EL QUESO DE LECHE DE...? (P.35)

Base: Personas que han cambiado sus hábitos en el consumo de queso



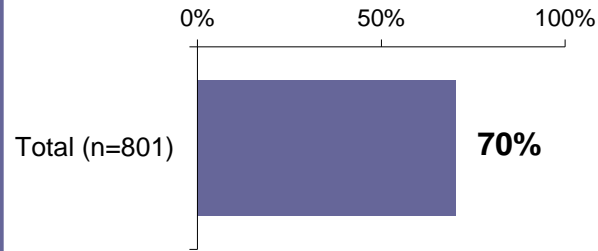
¿Y A QUÉ QUESO LE HA QUITADO CONSUMO, AL QUESO DE LECHE DE ...? (P.36)

Base: Personas que han cambiado sus hábitos en el consumo de queso



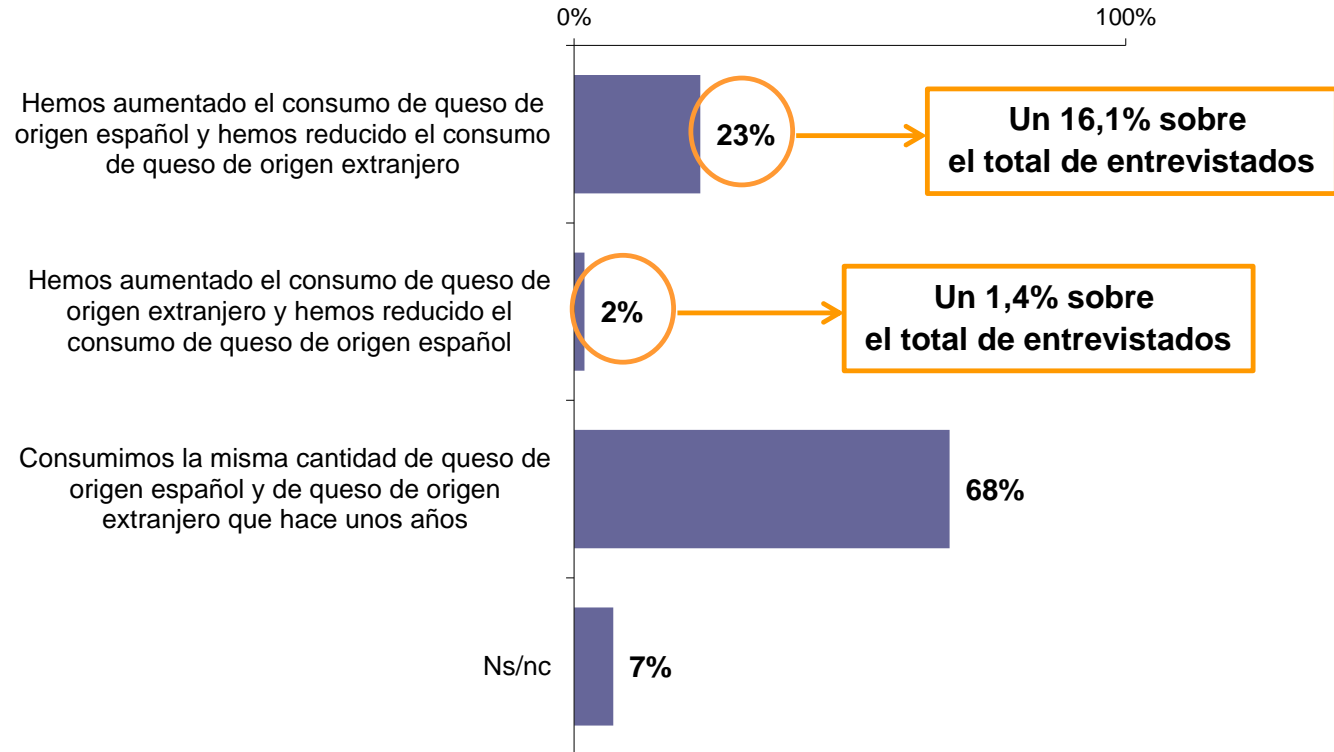
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

**PERSONAS QUE CONSUMEN
LA MISMA CANTIDAD DE QUESO
DE ORIGEN ESPAÑOL**



¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SE ACERCA MÁS A LA SITUACIÓN DE SU HOGAR? (P.38)

Base: Personas que no han cambiado el volumen de consumo de queso de origen español



- Los consumidores de queso que no han variado el volumen de queso consumido en su mayoría siguen consumiendo la misma cantidad de queso de origen español que de origen extranjero, aunque sí una tendencia a un mayor consumo de queso de origen español y a un menor consumo de queso de origen extranjero entre estas personas.

■ Respecto a la evolución percibida en el consumo de queso por parte de los consumidores poner de manifiesto que:

- 1** Los consumidores en general no han percibido en sus hábitos ni un incremento ni un descenso en el consumo de queso, consideran que consumen más o menos la misma cantidad de queso que hace unos años.
- 2** Las variaciones percibidas en el consumo de queso se refieren más a modificaciones en el consumo de tipos de queso y de variedades de queso.
- 3** Algunos participantes en las reuniones señalan una posible reducción del consumo de queso en general debido a una “pérdida de la tradición” de comer queso entre las personas jóvenes.
- 4** También hay una atribución a la hostelería y la restauración de influencia en la reducción del consumo de queso, ya que se tiene la idea de que cada vez ofrecen menos queso “solo”.
- 5** Algunos participantes en las reuniones sí refieren un cierto descenso en el consumo de queso debido a una actitud de “vigilancia” a medida que se cumplen años en relación con el aporte calórico del queso, el contenido graso y la cantidad de sal.
- 6** Variaciones en la composición del hogar: en los hogares donde hay hijos hay más consumo de algunos tipo de queso que en aquellos que no hay hijos (como queso en lonchas, queso de untar)
- 7** “Períodos de descanso” en el consumo de queso con un sabor fuerte.

Consumidores

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO

Distribución/Minoristas

Aparecen tres vectores en la evolución del consumo de queso

- 1 Ante la coyuntura de crisis económica un traslado de consumo a quesos con un precio más económico
- 2 Dentro de los quesos de mayor calidad, un consumo de más variedades diferentes de estos quesos
- 3 La incorporación al consumo de cada vez más variedades de quesos e origen extranjero

EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO

Hostelería

No obstante, sí hay una cierta percepción de que el consumo de queso se ha incrementado en los últimos años, incremento que se considera que ha “BENEFICIADO” MÁS AL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL DEBIDO A UNA MAYOR CALIDAD Y VARIEDAD DE LOS QUESOS ESPAÑOLES.

Y no solo el consumo de queso, sino que también tienen la impresión de que también se ha incrementado “la cultura del queso”, aunque en este aspecto consideran que todavía queda mucho camino por recorrer. Que ha cambiado la forma de comer queso.

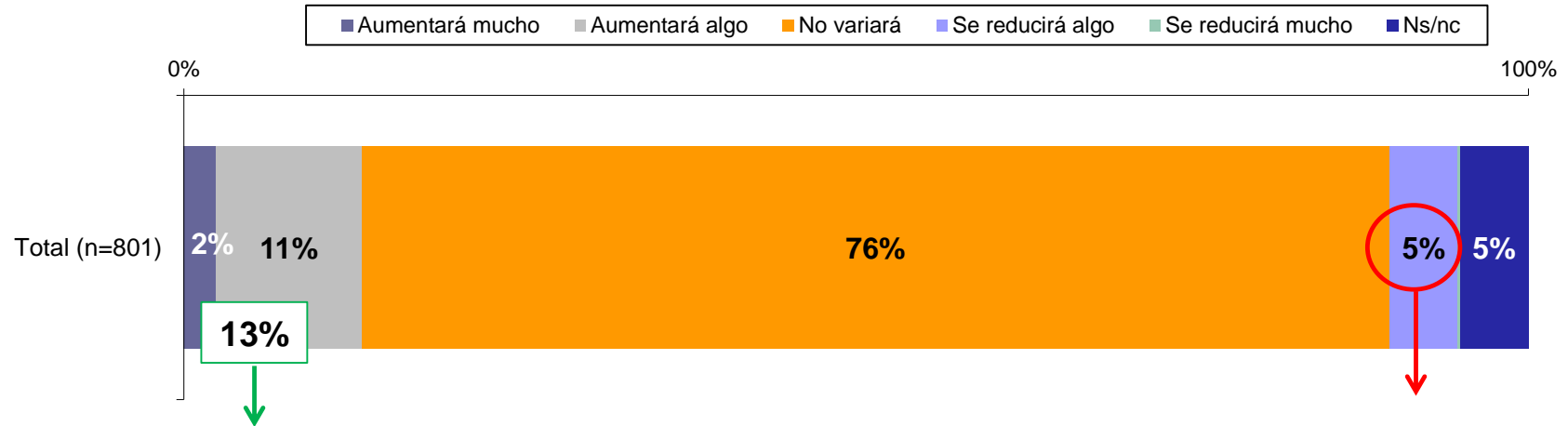
Los establecimientos hosteleros vuelven a insistir en que los consumidores de queso en restaurantes son consumidores abiertos no solo a probar nuevas variedades de queso, sino también a tener alguna información sobre esas nuevas variedades de queso.

B.8. EVOLUCIÓN FUTURA EN EL CONSUMO DE QUESO

B.8. Evolución futura en el consumo de queso

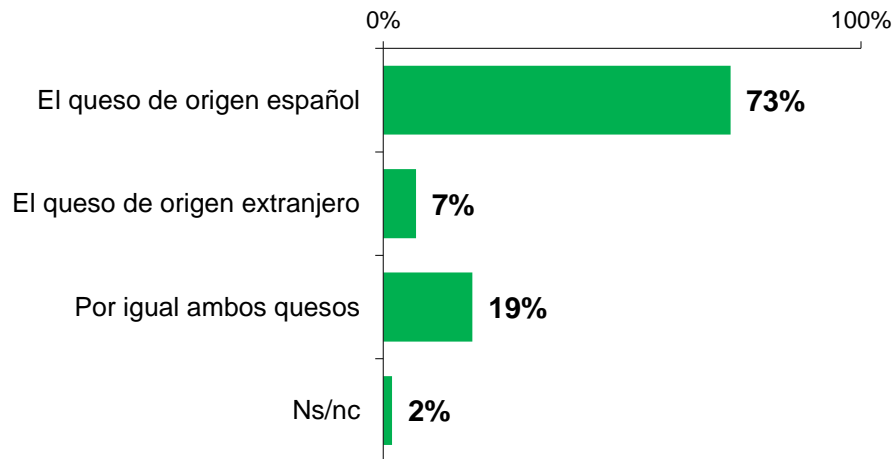
¿EN GENERAL EN EL FUTURO CREE QUE EL CONSUMO DE QUESO...? (P.43)

Base: Total de entrevistados (n=801)



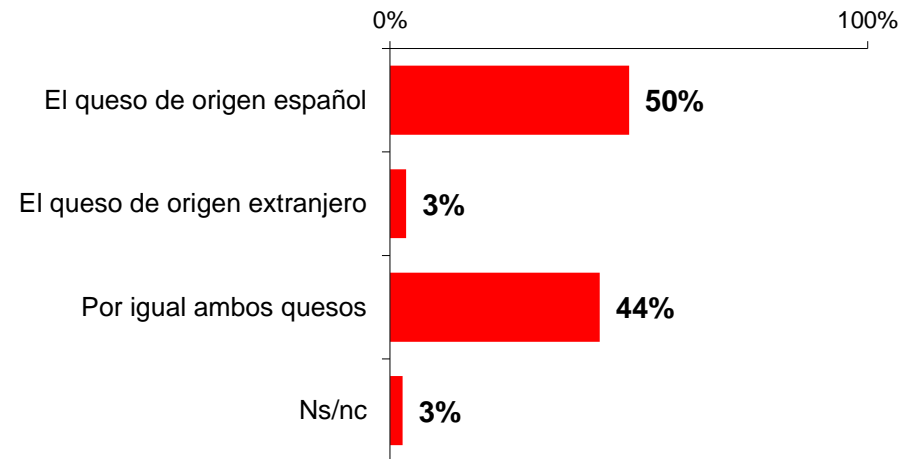
¿Y DE ESE INCREMENTO EN EL CONSUMO SE BENEFICIARÁ MÁS...? (P.43A)

Base: Personas que piensan que se incrementará el consumo de queso



¿Y ESE DESCENSO EN EL CONSUMO AFECTARÁ MÁS A...? (P.43B)

Base: Personas que piensan que se reducirá el consumo de queso



EVOLUCIÓN EN EL CONSUMO DE QUESO

¿Y cómo ve la distribución el futuro del consumo de queso?

Tienen la percepción de que el consumo de queso se incrementará

- Esta consideración la basan en los siguientes argumentos:
 - **La oferta por parte de la distribución de cada vez más variedades de queso**, tanto de origen español como de origen extranjero.
 - Por lo que se refiere al **queso de origen español**:
 - Una tendencia a producir cada vez más quesos artesanales, de **mayor calidad**.
 - La producción de “**nuevas variedades**” de queso de origen español.

Parte de la distribución considera que está incrementándose la cultura del queso, que cada vez más se distingue entre queso de leche cruda, de leche pasteurizada,...

La plasmación real de este incremento en el consumo nos traslada a los generadores de opinión sobre el queso y a los prescriptores

Distribución/Minoristas

B.9. IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

- El queso de origen español tiene una imagen realmente positiva en términos generales.
- Dentro de esa imagen favorable del queso de origen español aparecen como:

Aspectos menos destacados

- Queso con prestigio internacional.
- Queso de elaboración artesanal.
- Buena relación calidad-precio.
- Queso para las personas que quieren cuidarse.
- Queso para cocinar.

Aspectos más destacados

- Queso de gran calidad.
- Con muchas variedades diferentes.
- Producto básico de nuestra gastronomía.
- Para consumo habitual.
- Queso con prestigio nacional.
- Para comer solo.
- Precio.

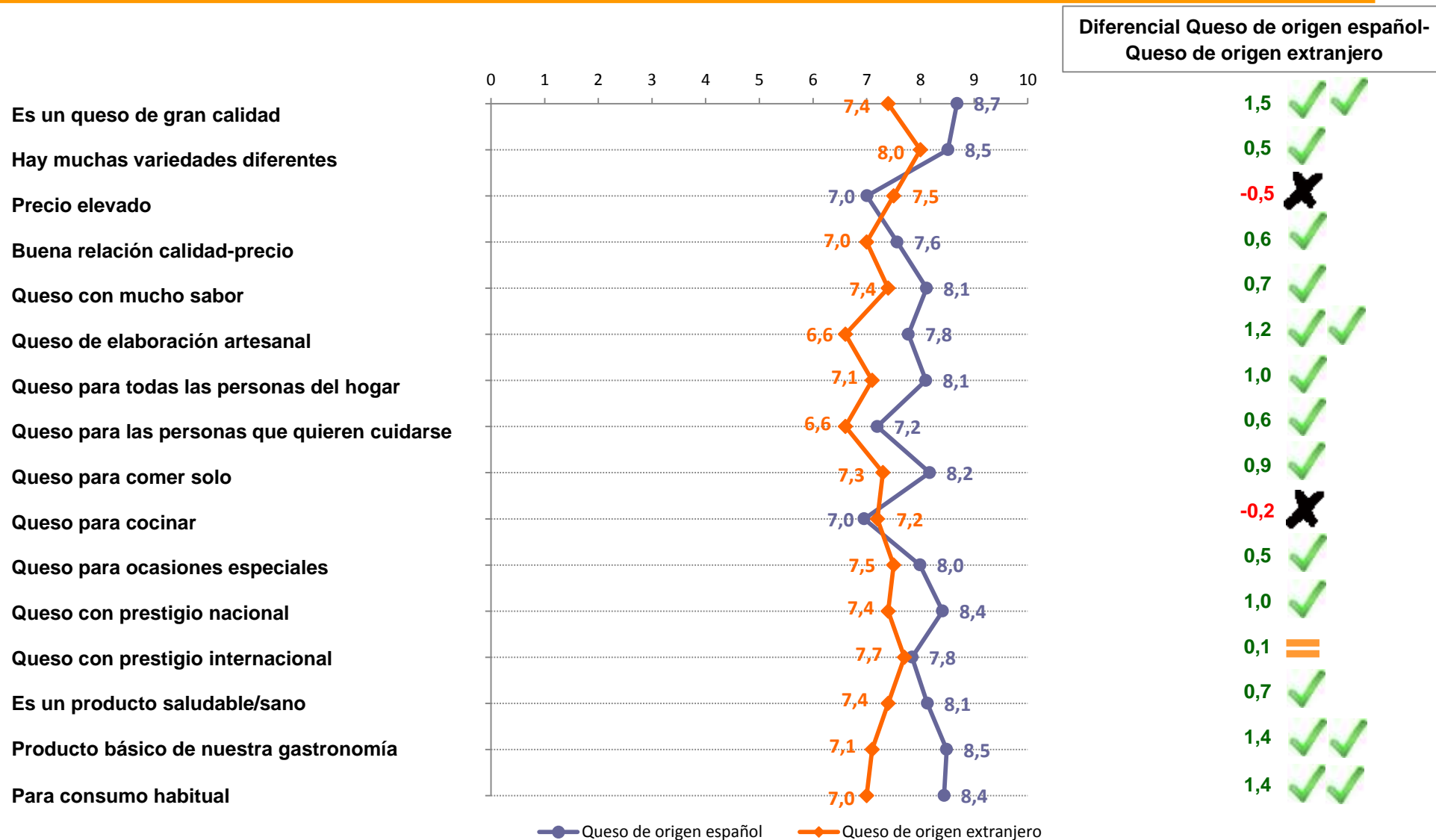
Aspectos en la media

- Producto saludable/sano.
- Con mucho sabor.
- Queso para todas la personas del hogar.
- Queso para ocasiones especiales.

B.9. Imagen del queso de origen español

PERFIL DE IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL- QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO (P.44/P.45)

Base: Total de entrevistados (n=801)



B.9. Imagen del queso de origen español

- Con el fin de definir una “personalidad” del queso de origen español y del queso de origen extranjero se ha calculado el porcentaje de desviación de la puntuación obtenida en cada uno atributos de imagen analizados respecto a la media de todas las puntuaciones obtenidas en esos atributos.
- Los resultados nos indican:

Queso de origen español

Aspectos menos destacados de la personalidad

- Queso para cocinar.
- Queso para las personas que quieren cuidarse.
- Buena relación calidad-precio.

Aspectos más destacados de la personalidad

- Gran calidad.
- Gran variedad.
- Precio competitivo.
- Prestigio nacional.

Queso de origen extranjero

Aspectos menos destacados de la personalidad

- Queso de elaboración artesanal.
- Queso para las personas que quieren cuidarse.
- Buena relación calidad-precio.

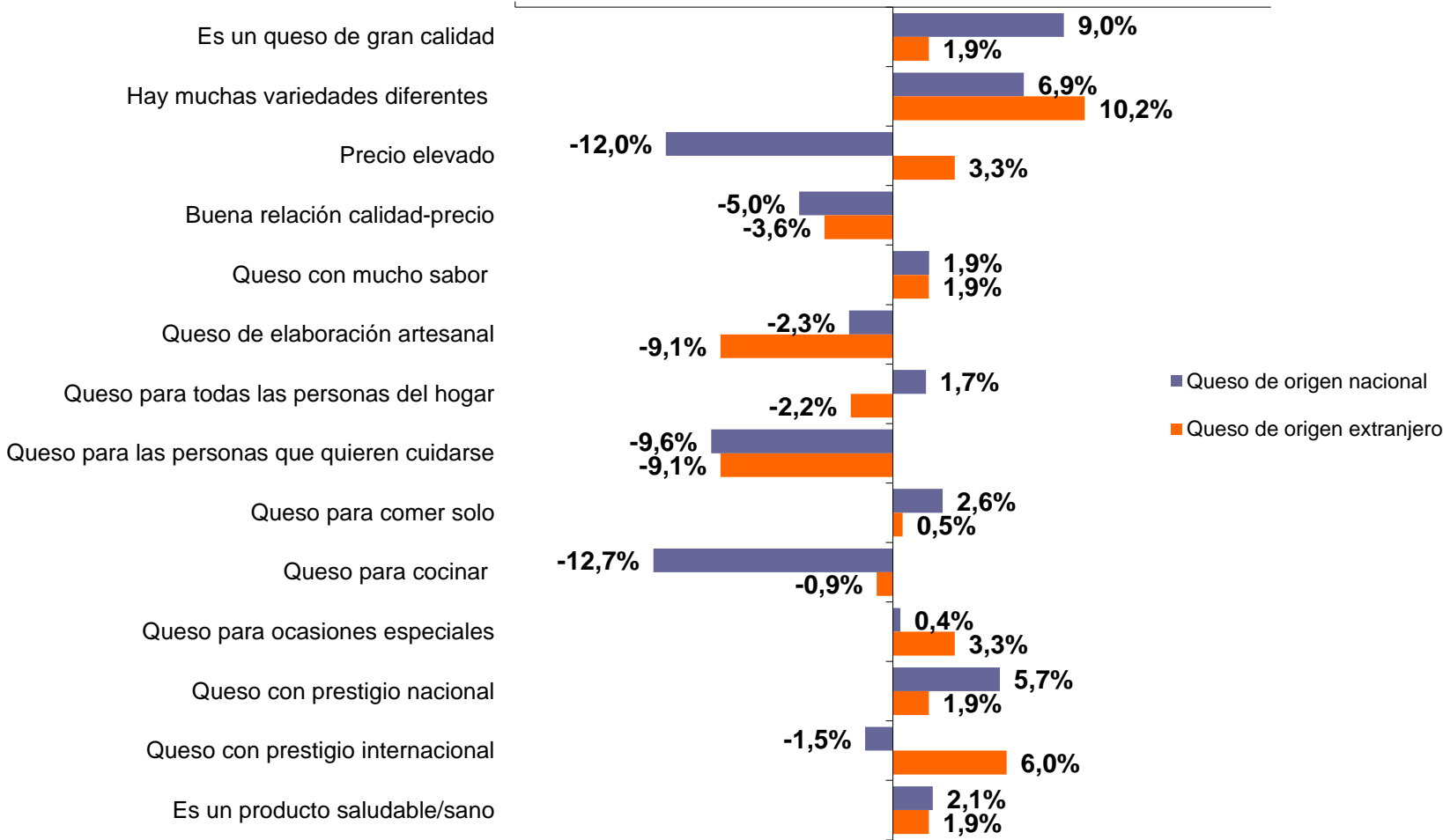
Aspectos más destacados de la personalidad

- Gran variedad.
- Prestigio internacional.

B.9. Imagen del queso de origen español

PERSONALIDAD* DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL- PERSONALIDAD DEL QUESO DE ORIGEN EXTRANJERO

Base: Total de entrevistados (n=801)



* Porcentaje de desviación de cada característica en relación a la media de cumplimiento de las diferentes características analizadas.

- Antes de pasar a presentar la imagen que los consumidores tienen del queso español es necesario tener en cuenta:

- 1** No existe una imagen definida del queso de origen español, se tiene la imagen de diferentes quesos españoles.
- 2** La imagen que los consumidores dibujan del queso de origen español se produce por “abstracción”, tratando de encontrar características comunes a los distintos quesos de origen español que conocen.
- 3** La imagen del queso de origen español hace referencia a lo que al comienzo del documento se ha denominado queso “natural”, ya que es el queso al que se puede atribuir un origen geográfico.
- 4** Una buena parte de las características de imagen con las que los consumidores definen el queso de origen español tienen alguna excepción, bien porque hay un queso español que “no la cumple” o porque hay algún queso de origen extranjero que “la cumple”.

- Exponemos ahora la imagen que los consumidores tienen del queso de origen español, a dos niveles, primero como producto, y a continuación , a nivel de consumidor.

Consumidores

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

Consumidores

GRAN VARIEDAD

- En España hay una gran variedad de quesos, cada zona geográfica (incluso de reducida extensión) tiene “su” o sus” quesos. De hecho en ocasiones los participantes en las reuniones de grupo hacen mención a “...un queso que probé de Jaén”, “...a un queso que comí en Cádiz” aunque no sean capaces de identificarlo con un nombre o denominación.

ALTA CALIDAD

- Los quesos de origen español son considerados de alta calidad en términos generales, más que por estar una buena parte de ellos bajo denominaciones específicas, por la propia experiencia de consumo.

PRECIO “CARO”

- El precio se considera “caro”, percepción de precio que está asociada a la alta calidad, a un proceso de producción más “artesanal” y a tipos de leche (oveja, cabra) con una producción más limitada que la leche de vaca.
- Aunque se efectúan dos matizaciones a esta percepción:
 - Amplia gama de precios, asociada también a la gran variedad de quesos.
 - Buena relación calidad-precio, aunque el precio “no es barato” son de alta calidad.
- A “igualdad” de queso es más económico que el queso de origen extranjero.

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

Consumidores

CON PRESTIGIO

- El queso de origen español, especialmente a través de las Denominaciones de Origen es prestigioso, es muy reconocido a nivel nacional y también internacional, con premios en concursos internacionales.

PRODUCTO BÁSICO EN LA GASTRONOMÍA

- Es un producto consumido tradicionalmente en España, y con gran incardinación y representación en la gastronomía. Producto típico, “cultural”.

SABOR “FUERTE”

- Con un sabor muy definido, generado por tipos de leche como la de oveja y cabra y por procesos de curación más largos.
- Excepción: Roquefort,..

CONSISTENCIA DE LA PASTA

- Mayor consistencia de la pasta que los quesos de origen extranjero. Los consumidores tienen la impresión que los quesos de origen extranjero son más cremosos, con la pasta más blanda, y que los quesos de origen español tienen una pasta más dura, consistente.
- Excepción: Torta del Casar, Parmesano,...

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

Consumidores

ARTESANAL

- El queso de origen español tiende a considerarse más de elaboración artesanal, que de elaboración industrial, aspecto este que influye de forma directa en la calidad de los quesos.

DE CONFIANZA

- El queso de origen español es un queso de confianza, confianza que se basa en aspectos que ya se han recogido con anterioridad:
 - Alta calidad.
 - Producción artesanal.
 - Las Denominaciones de Origen de los quesos.

■ Desde la Hostelería y la Distribución añaden:

BUENA RELACIÓN CALIDAD-
PRECIO

- La distribución tiende a calificar de “asequible” el precio del queso de origen español, con una buena relación calidad-precio, aunque se reconoce la existencia de quesos de precio elevado.
- A igualdad de queso el queso de origen español tiene u precio más económico que el queso de origen extranjero.

“TRADICIONAL” EN LA DIETA

- Es uno de los productos que tradicionalmente ha estado en la dieta de los españoles. COMPONENTE AFECTIVO DEL PRODUCTO.

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL EN CUANTO A PRODUCTO

Consumidores

- Hasta aquí hemos visto características del queso de origen español más o menos diferenciales del queso de origen extranjero, ahora recogeremos **otras características que tienen que ver más con el “hecho queso” que con el origen.**



A tener en cuenta que...

El consumidor habitual de queso no está dispuesto a renunciar a su consumo salvo por un problema de salud relevante.

- Es esta una característica en cierto modo **ambivalente**.
- Por un lado, se considera un producto **nutritivo**, basado en el importante aporte de calcio, mineral básico, especialmente en determinadas etapas de la vida.
- Con un **importante contenido en colesterol**, tanto más cuanto más graso sea el queso. De todos modos los consumidores de queso aun conociendo este hecho no renuncian a su consumo ya que adoptan las siguientes posturas frente a este hecho:
 - **Despreocupación** si no se padece hipercolesterolemia o no hay antecedentes familiares en ese sentido.
 - **Control**. Se procura “no pasarse” en el consumo de queso, no comer mucha cantidad.
 - **Compensación**. Se procura “compensar” el consumo de queso con el consumo de otros productos con menor nivel de colesterol o con un consumo reducido de otros productos que también contienen alto nivel de colesterol.

Surge de forma espontánea la consigna “consumir sin abusar”

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL A NIVEL DE CONSUMIDOR

Consumidores

■ Si atendemos a la imagen del queso de origen español **a nivel de consumidor** se caracteriza como un queso:

PARA CONSUMO HABITUAL

- La frecuencia de consumo puede venir determinada por:
 - **El precio.** Hay consumidores que dado el precio “caro ”del queso “no se pueden permitir” un consumo frecuente del mismo, pero no por ello dejan de ser consumidores habituales.
 - **Control en el consumo.** Se consume queso a diario o casi a diario, pero en pequeñas cantidades, con el fin de “no pasarse” en el consumo pensando en cuestiones de salud “de forma preventiva”.

CONSUMO MÁS ADULTO

- **Dada la percepción de que el queso de origen español es un queso “fuerte”, “con sabor”** se piensa en un consumo más para adultos.
- Aunque hay hogares en los que todas las personas consumen el queso de origen español.
- **En los hogares suele haber una “queso de confluencia”, es decir un queso que gusta a las diferentes personas del hogar**, aun cuando, después puede haber distintos gustos en relación con el queso en las diferentes personas del hogar.
- Dada la gran variedad de los quesos españoles es difícil encontrar una persona a la que no le guste ningún queso.

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL A NIVEL DE CONSUMIDOR

Consumidores

**CONSUMO “SIN
RESTRICCIONES”**

- El consumo de queso de origen español se encuadra dentro de una dieta equilibrada o dentro de la dieta de una persona que quiere cuidarse.
- La única restricción vendría del hecho de estar “contraindicado” por padecer algún problema de salud en el que el consumo de queso pueda afectar negativamente.

IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL A NIVEL DE CONSUMIDOR

- Si atendemos a la imagen del queso de origen español a nivel de consumidor se caracteriza, como ya ocurriera en otros colectivos anteriormente analizados, como un queso:

BASADA EN LA GRAN VARIEDAD DE QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL, DADO QUE HAY UNA GRAN VARIEDAD DE QUESOS, EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

PARA CONSUMO HABITUAL

Disponiendo de quesos más para el consumo diario y de quesos para un consumo más ocasional.

PARA TODOS

Partiendo de esa gran variedad, prácticamente cualquier consumidor puede encontrar “su queso”.

CONSUMO DENTRO Y FUERA DEL HOGAR

Hay variedades que por su menor accesibilidad, tanto por disponibilidad como por precio, se tienden a consumir fuera del hogar, mientras que otras más accesibles son más propias para el consumo en el hogar.

EL COMPONENTE SALUD

Este es un aspecto que no es tenido en cuenta en hostelería ya que el consumidor de queso en hostelería no tiene en cuenta esta dimensión.

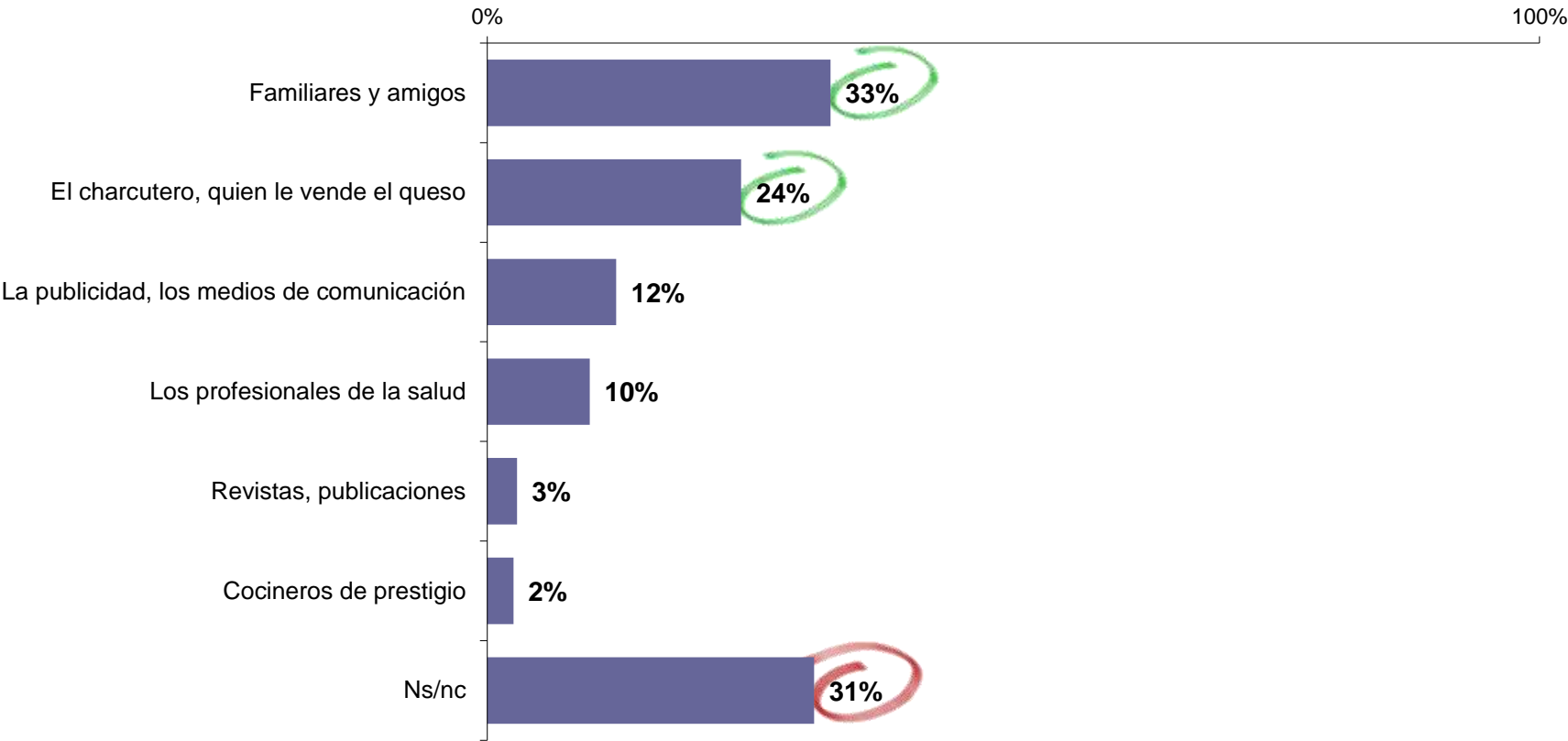
Hostelería

B.10. LA PROMOCIÓN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

B.10. La promoción del queso de origen español

¿QUIÉN DIRÍA QUE INFLUYE MÁS EN VD. EN LA OPINIÓN QUE TIENE DEL QUESO? (P.46)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- Los consumidores de queso consideran que los familiares y amigos, en mayor medida, y el charcutero (quien les vende el queso) como las figuras más influyentes en la opinión que tienen del queso. A la publicidad y a los profesionales de la salud se les reconoce menor influencia. **¿Deseabilidad social?**
- Casi un tercio de las personas entrevistadas no sabe quién les influye más en la opinión que tienen del queso.

¿Quién genera opinión sobre el queso?

- 1** Los consumidores consideran que la opinión que tienen sobre el queso es “propia” y no influenciada por ninguna figura concreta. Opinión que procede de la costumbre y de la tradición gastronómica.
- 2** No obstante, sí se perciben “filtraciones” de determinadas figuras, fundamentalmente desde el ámbito médico, de la no conveniencia de consumir mucho queso con alto contenido graso. De hecho se refieren comportamientos de control, de no pasarse en el consumo de quesos con alto contenido graso.
- 3** Reconocen que una campaña de comunicación potente podría tener efecto en sus hábitos de consumo de queso, aunque más como incitadora a la prueba de variedades distintas, ya que el consumo de queso se califica como algo “cultural”, y con cierta dificultad para modificar sus hábitos de consumo.
- 4** Habría dos figuras relevantes en esas posibles campañas de comunicación, el estamento médico, como representante de la credibilidad y la confianza, y cocineros “famosos” como representantes del ámbito mediático.
- 5** Otras “figuras” como familiares o amigos y el “charcutero” más que influencia en el consumo de queso tienen un papel en la recomendación de variedades de queso concretas.
- 6** En todo caso, se tendrá en cuenta el origen de la información sobre el queso, la credibilidad que se le atribuya a la fuente de información sobre el queso, de tal forma que una campaña dirigida hacia el consumo de queso en general (no de marcas concretas) y respaldada por un organismo oficial tendría altos niveles de credibilidad, y por tanto mayores posibilidades de éxito.

Consumidores

LOS GENERADORES DE OPINIÓN SOBRE EL QUESO

¿Cómo ve la distribución a sí misma como generadora de opinión sobre el queso?

1

La distribución se percibe a sí misma con poca capacidad para generar opinión sobre el queso en el consumidor. Esta reducida capacidad de generar opinión se argumenta desde la “su poca potencia” en comparación con los “mass media” y su menor “prestigio y/o independencia” frente a los profesionales de la salud.

2

El papel que se “autoatribuye” la distribución es más modulador de la opinión sobre el queso que generador de la misma, modulación que se produce a través de la recomendación que puedan hacer en relación con determinadas variedades de quesos y con determinados orígenes.

3

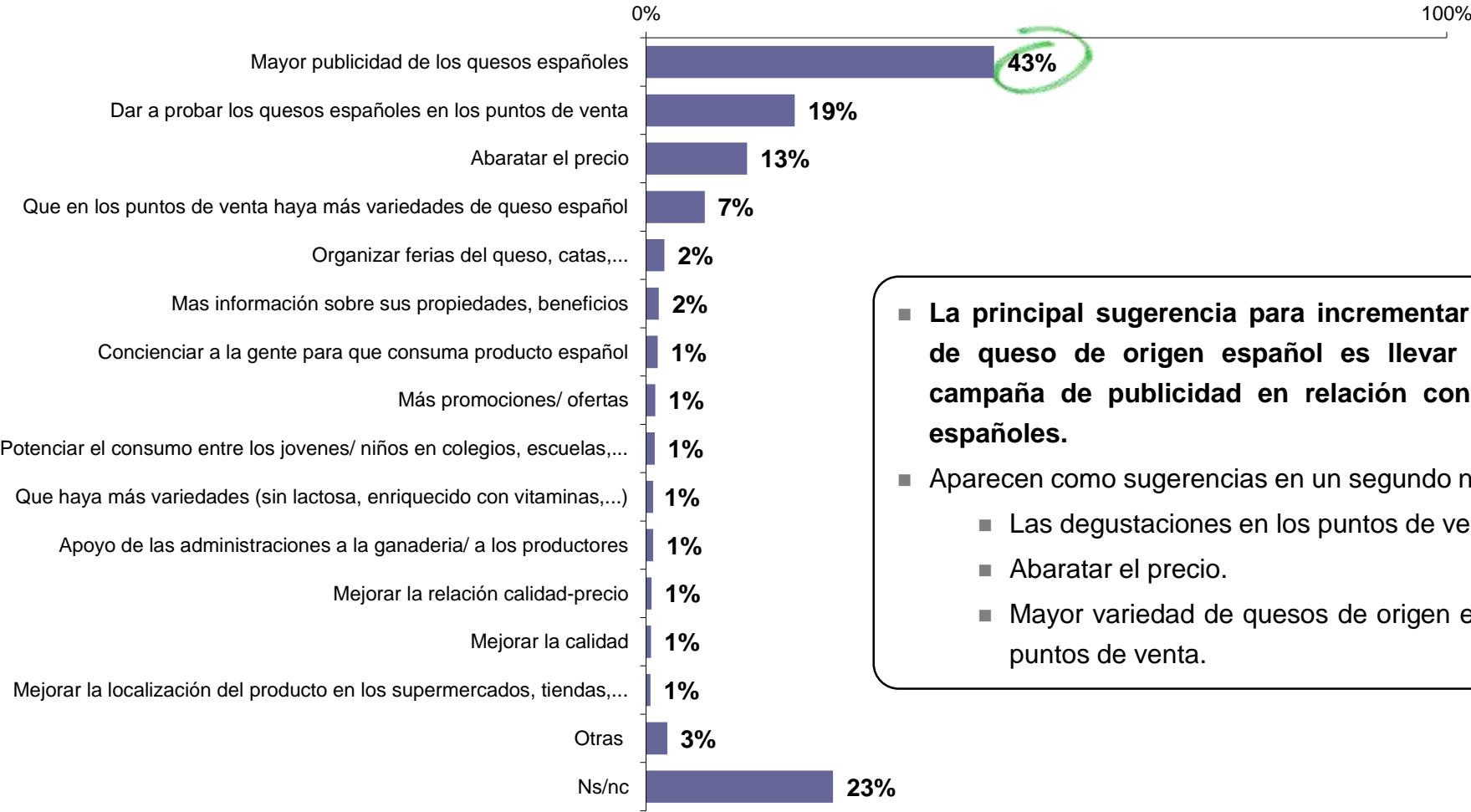
Aunque también reconocen que la distribución puede tener un papel importante no tanto en la generación de opinión sobre el queso, sino en la plasmación, en la concreción de dicha opinión, en función de la oferta que presente la distribución.

Distribución/Minoristas

B.10. La promoción del queso de origen español

¿QUÉ ACTUACIONES SE PODRÍAN LLEVAR A CABO PARA QUE SE CONSUMIERA MÁS QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL? (P.47)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- La principal sugerencia para incrementar el consumo de queso de origen español es llevar a cabo una campaña de publicidad en relación con los quesos españoles.
- Aparecen como sugerencias en un segundo nivel:
 - Las degustaciones en los puntos de venta.
 - Abaratar el precio.
 - Mayor variedad de quesos de origen español en los puntos de venta.

* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

ACTUACIONES PARA POTENCIAR EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

¿Qué sugieren los consumidores para incrementar el consumo de origen español?

- **Campaña de prestigio para el queso.**
- **Campañas de comunicación en las que se comunicara los beneficios nutricionales del queso.**
- **Degustaciones de producto en los puntos de venta.** Que permitan probar variedades de quesos que habitualmente no se consuman.
- **Oferta de mayor variedad de quesos en los puntos de venta. Visibilizar la existencia de determinadas variedades de quesos en los puntos de venta.**
- **Identificación clara de los quesos de origen español en el punto de venta, dirigida principalmente a las variedades menos conocidas** (variedades que no tienen por qué ser las mismas en las distintas regiones)
- **Campañas con los profesionales de la salud indicando los beneficios del consumo de queso.**
- **Diferentes formatos de “envases de quesos”,** con cuñas de menor tamaño con diferentes objetivos:
 - Menor precio de la porción en los quesos de mayor precio, que generalmente son los de mayor curación.
 - Menor cantidad de queso para los hogares unipersonales o con menor consumo de queso.

Consumidores

ACTUACIONES PARA POTENCIAR EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL

¿Qué sugiere la distribución para incrementar el consumo de origen español?

- **Campañas de comunicación** para incrementar la “cultura del queso” entre los consumidores. Si es una campaña institucional mejor que mejor.
- **Apoyo de los proveedores** para realizar acciones promocionales de los quesos de origen español en los puntos de venta,
 - Bien reduciendo los precios de algunas variedades de quesos en un período concreto.
 - Facilitando producto para realizar degustaciones en los puntos de venta.
- **Incrementar la visibilidad de variedades de queso de origen español menos conocidas en los puntos de venta**, mediante cartelería y otros elementos promocionales.
- **Mayor información sobre los quesos en el punto de venta**, desde dos perspectivas:
 - **El etiquetado en la venta directa**, que contenga información sobre le tipo de leche empleado, no solo de animal de procedencia, sino si es cruda, pasteurizada,...y otras características que incrementen “la cultura del queso”.
 - **La labor informativa y prescriptiva del vendedor en la venta al corte**, sean en la gran distribución sea en los minoristas.
- Facilitar al consumidor formas de consumo y/o preparación de los quesos de origen español, incluyendo referencias a productos con los que se puede “maridar” más allá de los productos con los que tradicionalmente se toma el queso.

En definitiva, generar una mayor “cultura del queso”

Hostelería

Distribución/Minoristas

B.11. EL QUESO Y LA SALUD

- En este apartado se recoge la opinión de los médicos y dietistas entrevistados

EL QUESO Y LA SALUD

¿Cómo ven médicos y dietistas el queso en relación con la salud?

En términos generales existe una opinión positiva del queso entre estos profesionales

¿En qué se basa esta opinión?

- **El queso como fuente de proteínas y calcio.** Es una fuente de proteínas y calcio accesible.
- **La proteína del queso es más fácilmente digerible** que la proteína de la carne.
- **También es un producto con mayor facilidad de masticación** que otros productos proteicos como la carne.
- **Es un producto fácil de consumir.** Se puede consumir crudo, sin preparación, y por tanto en cualquier momento y en cualquier lugar.
- **Y que su consumo es “placentero”,** criterio que aunque no es estrictamente médico es un aspecto al que se le concede valor.

“No creo que sea malo el consumo de queso. Depende del tipo de queso y de la ración. Es un aporte de calcio y proteínas. Se puede consumir algo de queso todos los días”

“Queso podríamos comer todos los días, pero también hay que tener en cuenta el tipo de queso. Hay quesos muy grasos que no conviene abusar de ellos”

Médicos/dietistas

LOS MÉDICOS Y DIETISTAS COMO PRESCRITORES DEL CONSUMO DE QUESO

¿Cómo se concreta esa recomendación?

- **Ven aconsejable el consumo de una ración de queso al día, o cuando menos 4 ó 5 veces a la semana**, distinguiendo en función del grado de curación del queso, a mayor grado de curación menor cantidad de queso, señalando como 20 gramos diarios la ración adecuada de un queso curado.
- **El público objetivo de la recomendación es la población en general.** Dados los beneficios que reporta el queso desde el aporte de proteínas hasta el aporte de calcio, pasando por la vitaminas de los grupos A y D, y de la gran variedad de quesos existentes, hace que se recomienda el consumo a la población en general, salvo que se padezca una intolerancia o algún tipo enfermedad que desaconseje el consumo.
- **Los dietistas tienden a ser más estrictos en la recomendación en el consumo de queso**, decantándose en mayor medida por el queso fresco que por los quesos curados, recomendación motivada por un menor contenido en grasa del queso fresco en comparación con el queso curado.
- Y aunque el queso es un alimento recomendable para cualquier persona, sí se hace hincapié de su consumo en mujeres lactantes, en mujeres pre-menopáusicas y menopáusicas y en personas de la tercera edad.
- **Recomendación del consumo de queso “crudo”**, no porque se considere que el queso pierda propiedades por “cocinarlo”, sino como forma de no añadir más grasas saturadas a las propias del queso. Incluso algunos médicos señalan espontáneamente que prefieren el consumo de queso “cocinado” al no consumo de queso.

Médicos/dietistas

EL QUESO Y LA SALUD

El desaconsejar o limitar el consumo de queso por parte de los profesionales de la salud tiene que ver con situaciones muy concretas:

- Intolerancia a la lactosa.
- Niveles altos de colesterol, en relación con los quesos de mayor curación y por tanto de mayor contenido graso.
- Dietas de adelgazamiento, con restricción de los quesos de mayor curación debido a su mayor aporte calórico

“ Se eliminan los quesos o se imita su consumo en casos muy concretos, intolerancia a la lactosa, si tienes el colesterol muy alto o si quieres adelgazar, porque los quesos curados son mucho más calóricos que los frescos ”

“ Si una persona tiene sobrepeso u obesidad el queso graso no está indicado, porque tiene vitaminas y proteínas, pero también grasas saturadas y colesterol ”

Médicos/dietistas

- Avanzando en la percepción que médicos y dietistas tiene del queso:

EL QUESO



PUNTOS FUERTES

- Un alimento que contiene una **importante cantidad de proteínas, calcio y vitaminas de los grupos A y D en una pequeña porción de producto.**
- **Alimento accesible y de fácil consumo**, se encuentra fácilmente y se puede consumir crudo.
- **Más fácilmente digerible** que otros productos con un contenido proteico equivalente.
- Precisa de menor masticación que otros productos con un contenido proteico equivalente.



PUNTOS DÉBILES

- **El contenido de grasas saturadas**, mayor cuanto mayor sea el grado de curación del mismo.
- “Perfil lipídico” menos saludable que el de otros alimentos, por ejemplo, que los pescados azules.
- **La intolerancia** a este alimento.
- No indicado para personas con hipercolesterolemia.
- **La alta cantidad de sal.**

Médicos/dietistas

- Avanzando en la percepción que médicos y dietistas tiene del queso:

EL QUESO FRENTE A OTROS LÁCTEOS



VENTAJAS

- **Mayor concentración de proteínas, calcio, vitaminas y minerales.**
- **Mayor variedad,** más posibilidades de que cada consumidor encuentre “su” queso, criterio que no es médico ni dietético.
- **Muy versátil.** Se puede consumir de muchas formas diferentes, en crudo o cocinado en gran variedad de preparaciones. Se puede combinar fácilmente con la dieta.

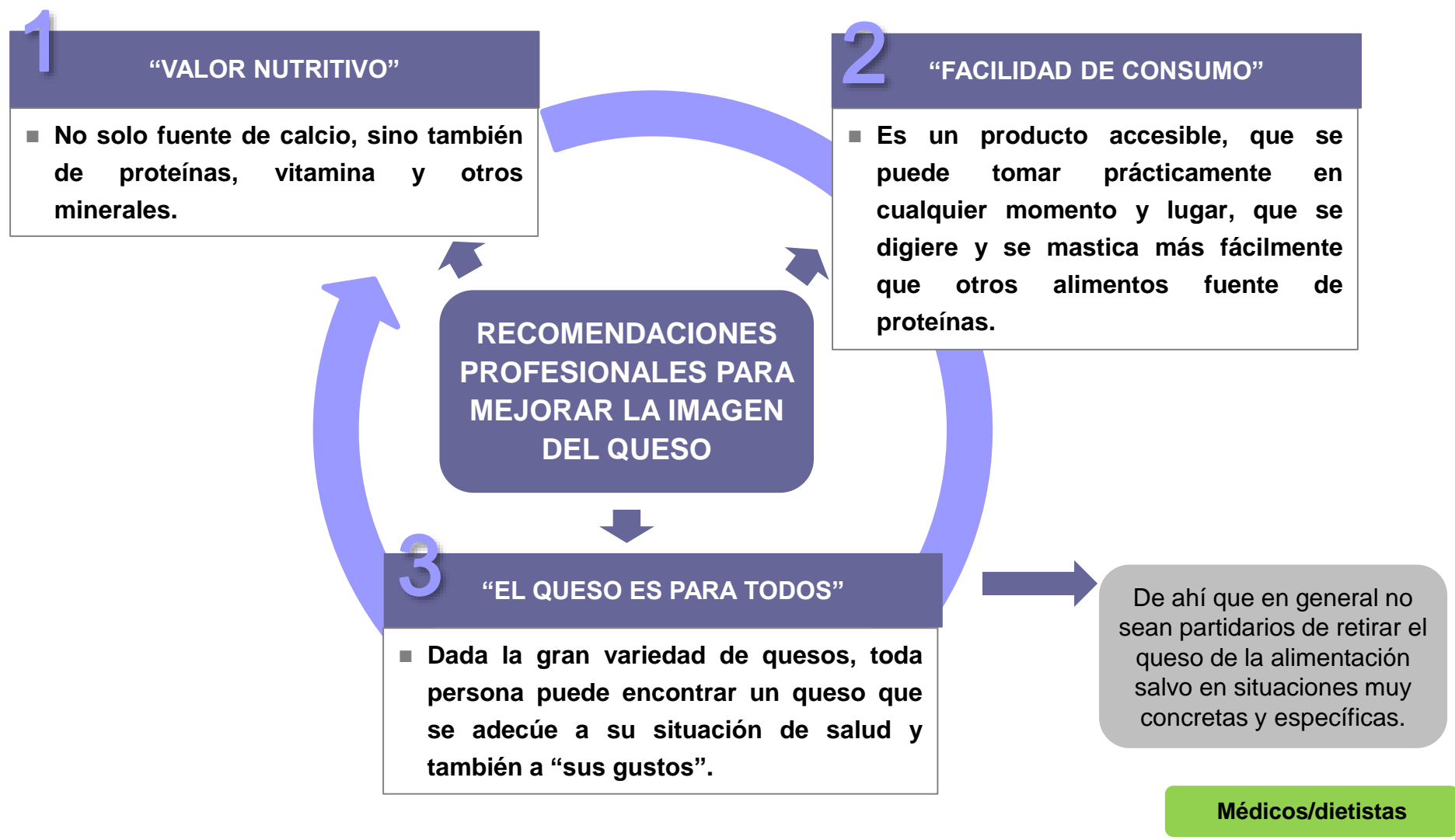


DESVENTAJAS

- **Mayor contenido de grasas saturadas,** más cuanto mayor sea el grado de curación del queso.
- Mayor “carga” calórica”: más calorías que otros productos lácteos.
- **Precio más caro,** aunque este no es un criterio médico o dietético.

Médicos/dietistas

- La respuesta de médicos y los dietistas a la preguntas sobre sus recomendaciones como profesionales para mejorar la imagen del queso giran en torno a:



PROPUESTAS EN RELACIÓN CON EL QUESO

¿Qué actuaciones contribuirían a una mayor recomendación del queso por parte de los profesionales de la salud?

- **Condición necesaria.** Disponer de información basada en estudios clínicos sobre la idoneidad del queso en la **dieta**. Aunque como ya se ha señalado, hay que tener en cuenta que estos datos van a ser filtrados en función de los conocimientos y la experiencia de estos profesionales. **Incrementaría la capacidad de ser prescriptores.**
- **Condición básica.** Facilitar información sobre distintas variedades de queso, información nutricional y de otras **características**, con el fin de “personalizar la recomendación”. Esta información podría permitiría al profesional acercarse al concepto de “recetar queso”.
- **Otras condiciones que contribuirían, pero que se consideran menos relevantes:**
 - **Incluir de forma generalizada en la etiqueta la información nutricional**, pero más como una forma de comunicar transparencia, y por tanto de aportar confianza hacia el producto.
 - **Facilitar formas de elaboración, consumo**, como modo de “dar más oportunidades” de consumo de queso a los pacientes.
 - **Formatos de venta más pequeños**, con dos objetivos:
 - Facilitar la prueba de variedades de quesos que no se consumen/que se consumen poco actualmente.
 - Acercar el formato a la ración recomendada desde el punto de vista médico para cada tipo de queso.

En cualquier caso, la principal demanda es disponer mayor información sobre las características nutricionales de los distintos tipos de queso, para “personalizar” la recomendación del queso.

Médicos/dietistas

C. – CONSIDERACIONES FINALES

<ul style="list-style-type: none"> ■ Imagen realmente positiva del queso de origen español, basada en la gran calidad, la gran variedad, el prestigio, producto básico de nuestra gastronomía, para consumo habitual con buena relación calidad-precio. ■ Los consumidores presentan un consumo frecuente del queso la gran mayoría lo consume al menos varias veces a la semana. ■ El motivo principal de consumo es que su consumo resulta placentero. ■ El consumo bastante varado de tipos de queso, los consumidores consumen habitualmente entre 2 y tres tipos de queso. ■ La gran variedad de momentos de consumo del queso. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ La existencia de una imagen más de quesos de origen nacional que la imagen del queso de origen español. ■ El conocimiento y consumo de los quesos de origen español tiene un componente geográfico bastante marcado. ■ Un consumo “básico” del, queso solo (al natural, sin cocinado) apenas se acompaña de otros alimentos o bebidas. ■ El todavía limitado consumo de queso en algunos momentos. ■ Se está filtrando la idea, aún minoritaria, de que el queso es un producto poco saludable debido a su alto contenido en grasa, colesterol y sal, idea más asociada tanto más cuanto mayor es su grado de curación.
<p>FORTALEZAS</p>	<p>DEBILIDADES</p>
<p>OPORTUNIDADES</p>	<p>AMENAZAS</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ El incremento de la penetración del producto queso en los hogares españoles, tras el descenso de 2014. ■ La actitud de apertura de los consumidores de queso a probar nuevas variedades de queso. ■ Potencialidad de incrementar el consumo de queso en diferentes momentos como, pueden ser la comida o la merienda. ■ El 40% de los consumidores de queso afirman no consumir queso de origen extranjero. ■ Introducir en la cocina más quesos de origen español. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ La percepción de que el consumo de queso se está incrementando, cuando los datos objetivos indican que en 2014 cayo el consumo un 4,7% respecto a 2013. ■ La cada vez mayor oferta de consumo de queso de origen extranjero. ■ La circunstancia de que los profesionales de la salud recomienden la reducción del consumo de queso.

C. Consideraciones finales

- La gran mayoría de los consumidores de queso, el 86%, considera que consume más queso de origen español, incluso un 51% afirman consumir solo queso de origen español.
- La compra de queso está integrada en la compra general de alimentación, compra de queso que presenta una frecuencia considerable, lo que facilita el contacto con el producto.

FORTALEZAS

OPORTUNIDADES

- La percepción de que la tendencia general es a que cada vez se va a consumir más queso (diferencial positivo de un 8% entre quienes creen que el consumo de queso va a aumentar frente a quienes piensan que se va a reducir).
- Esa tendencia a un consumo cada vez mayor de queso se percibe que va a beneficiar más al queso de origen español que al queso de origen extranjero.
- Apoyarse en los canales de distribución para generar conocimiento y visibilidad de los quesos de origen español.
- Potenciar el consumo de queso de origen español fuera del hogar.
- Mejor imagen del queso de origen español que de origen extranjero.

- El conocimiento de los quesos de origen español se centra básicamente en el queso Manchego, no existe un gran conocimiento de otros quesos de origen español, aparte de Cabrales, Tetilla e Idiazábal.
- La presencia mental de los quesos de origen español con D.O. es bastante discreta.
- Las D.O. son un elemento poco referido (12%) para determinar si un queso es de origen extranjero o de origen español.
- La limitada compra de queso en canales donde se puede llevar a cabo prescripción y recomendación.

DEBILIDADES

AMENAZAS

- La notoriedad espontánea de algunos quesos de origen extranjero, como pueden ser Roquefort, Camembert, Emmental, Gouda, Mozzarella y Parmesano, es superior a una buena parte de los quesos de origen español amparados bajo una D.O.
- Cierta dificultad para determinar el origen de un queso si es un queso con algún grado de procesamiento.
- La limitada visibilidad de los orígenes de los quesos de origen español en la gran distribución.

- A partir de aquí se dibujan dos grandes ejes directrices de cara a las actuaciones que se pueden llevar a cabo para potenciar el queso de origen español:

1

NO EXISTE UNA IMAGEN DEFINIDA DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, EXISTE LA IMAGEN DE DIFERENTES QUESOS ESPAÑOLES

2

EN RELACIÓN CON EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, HAY MÁS TRADICIÓN DE CONSUMO DE QUESO QUE CULTURA EN EL CONSUMO DE QUESO

¿QUÉ ACTUACIONES SE PUEDEN LLEVAR A CABO PARA POTENCIAR EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL?

- En relación con el eje directriz:

1

NO EXISTE UNA IMAGEN DEFINIDA DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, EXISTE LA IMAGEN DE DIFERENTES QUESOS ESPAÑOLES

GENERAR UNA IMAGEN DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, MEDIANTE UNA CAMPAÑA GLOBAL, EN RELACIÓN CON EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, CAMPAÑA EN LA QUE DEBERÍAN ESTAR INVOLUCRADAS DESDE LAS ADMINISTRACIONES HASTA LOS FABRICANTES, PASANDO POR LA DISTRIBUCIÓN Y LA RESTAURACIÓN, SIN OLVIDAR A LOS PROFESIONALES DE LA SALUD.

LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE IMAGEN QUE PODRÍAN DEFINIR EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL Y SOBRE LAS QUE SE PODRÍA APOYAR LA CAMPAÑA SON...

ALTA CALIDAD

**GRAN
VARIEDAD**

CON PRESTIGIO

**ENRAÍZADO EN
LA TRADICIÓN
COMO
PRODUCTO,
PERO
MODERNO EN
CUANTO A
OFERTA**

¿QUÉ ACTUACIONES SE PUEDEN LLEVAR A CABO PARA POTENCIAR EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL?

- En relación con el eje directriz:

1

NO EXISTE UNA IMAGEN DEFINIDA DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, EXISTE LA IMAGEN DE DIFERENTES QUESOS ESPAÑOLES

LA GRAN VARIEDAD DE LOS QUESOS ESPAÑOLES COMO UN ELEMENTO FUNDAMENTAL DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL QUE VA PERMITIR COMUNICAR QUE EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL ES DEBIDO A SU GRAN VARIEDAD....

**PARA
CONSUMO
HABITUAL**

**PARA TODO
TIPO DE
CONSUMIDOR**

**PARA
CONSUMIR EN
EL HOGAR Y
FUERA DEL
HOGAR**

**PARA QUIEN
NECESITE O
QUIERA
CUIDARSE**

En definitiva, cualquiera puede encontrar “su o sus” quesos dentro del queso de origen español

¿QUÉ ACTUACIONES SE PUEDEN LLEVAR A CABO PARA POTENCIAR EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL?

- En relación con el eje directriz

1

NO EXISTE UNA IMAGEN DEFINIDA DEL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, EXISTE LA IMAGEN DE DIFERENTES QUESOS ESPAÑOLES

Para generar esta imagen de queso de origen español tendríamos como colectivos a tener en cuenta

CONSUMIDORES

- Llevar a cabo campañas de comunicación, en diversos medios incluidas las redes sociales, para dar a conocer los distintos quesos de origen español, para que se conozcan más quesos de origen español, con D.O. o I.G.P, de tal forma que se vaya superando el condicionante geográfico en el conocimiento y consumo de los distintos quesos de origen español.
- Campañas que no se debiera limitar solo a generar más conocimiento de los quesos de origen español, sino facilitando también datos de esos quesos, origen tipo de leche con la que están elaborados, algunas peculiaridades organolépticas....

DISTRIBUCIÓN

- Potenciar la oferta de quesos de origen español, pero haciendo visibles y reconocibles los quesos de origen español, que se puedan reconocer como tales.
- Realizar, de acuerdo con fabricantes y mayorista, degustaciones de queso en los puntos de venta.
- Potenciar los canales de venta que posibilitan un contacto más directo con el consumidor, con el fin de que el vendedor pueda facilitar una mayor información, y permita una mayor prescripción y recomendación.

¿QUÉ ACTUACIONES SE PUEDEN LLEVAR A CABO PARA POTENCIAR EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL?

■ En relación con el eje directriz:

2

EN RELACIÓN CON EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, HAY MÁS TRADICIÓN DE CONSUMO DE QUESO QUE CULTURA EN EL CONSUMO DE QUESO

Para pasar de la tradición del consumo de queso a la cultura del queso...

CONSUMIDORES

- Además de la campaña de comunicación “cualificada” que antes hemos comentado.
- Potenciar un consumo más “complejo” del queso, no tan básico, mediante información sobre formas de consumo, modos de preparación y maridaje con otros productos.

Para lo cual sería conveniente apoyarse en...

RESTAURACIÓN

- Potenciando a través de los fabricantes y proveedores la oferta de quesos en estos establecimientos.
- Identificar establecimientos “especialistas” en quesos y que organicen catas de queso

COCINEROS/PROGRAMAS DE TELEVISIÓN/PUBLICACIONES

- Presentar a través de estos canales las nuevas formas de consumo, de preparación, elaboración y de maridaje con otros productos.

PROFESIONALES DE LA SALUD

- Facilitándoles Información para que por un lado, predominen los aspectos positivos del queso desde el punto de vista nutricional y de la salud , y por otro para que puedan “personalizar” las recomendaciones sobre los quesos.