

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

- Informe ejecutivo -

A. – FICHA TÉCNICA

B. – PRINCIPALES RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

C. – CONSIDERACIONES FINALES

A. – FICHA TÉCNICA

Ficha técnica

FASE CUALITATIVA	
Consumidores	
Target	Responsables de la compra de hogares consumidores y potenciales consumidores de queso de entre 26 y 65 años de edad
Técnica empleada	Dinámica de Grupo con guión semi-estructurado
Planteamiento metodológico	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	El trabajo de campo ha tenido lugar los días 26 de Marzo y 8 y 9 de Abril de 2015.
Prescriptores	
Target	Prescriptores minoristas (carnicero, charcutero), Distribución, Hostelería, Médicos y dietistas y contactos facilitados por Inlac.
Técnica empleada	Entrevista Abierta en Profundidad con guión semi-estructurado
Planteamiento metodológico	Se han realizado 22 Entrevistas Abiertas en Profundidad distribuidas de la siguiente te forma: <ul style="list-style-type: none"> - 6 E.A.P. Prescriptores minoristas - 3 E.A.P. Distribución - 6 E.A.P. Hostelería - 4 E.A.P. Médicos y dietistas - 3 E.A.P. Contactos facilitados por INLAC
Trabajo de campo	El trabajo de campo ha tenido lugar entre los meses de Abril y Mayo de 2015.
FASE CUANTITATIVA	
Técnica empleada	Entrevista Telefónica a partir de un cuestionario estructurado mediante sistema CATI
Target	Personas responsables de compra de hogares consumidores o potenciales consumidores de queso
Planteamiento metodológico	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%, 2s.
Ámbito	Todo el territorio nacional distribuidas por Áreas Nielsen (100 entrevistas en cada Área)
Trabajo de campo	El trabajo de campo se ha llevado a cabo el 19 de Mayo al 2 de Junio de 2015.

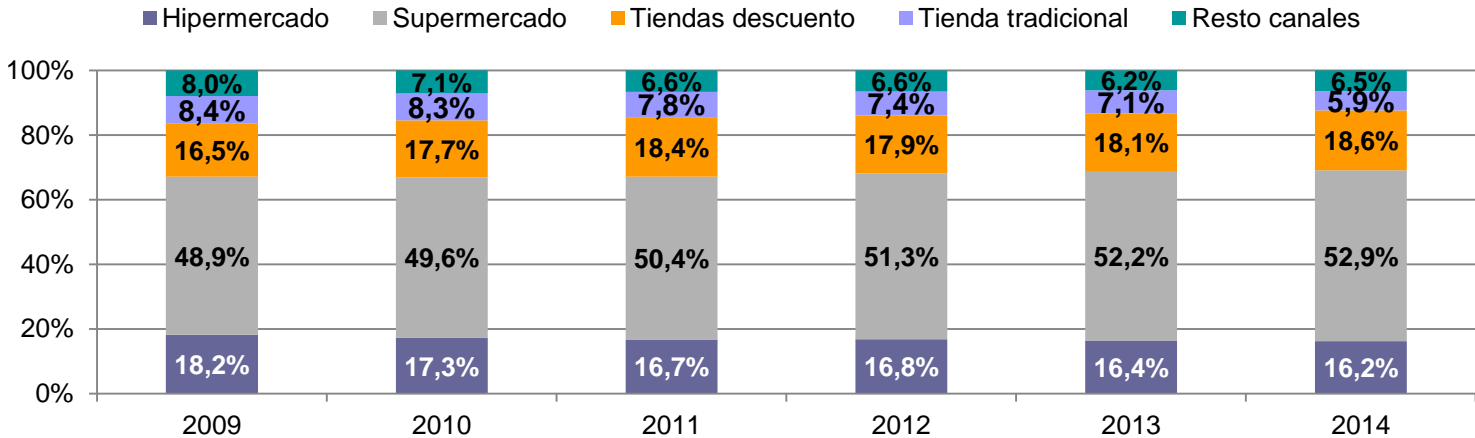
B. – PRINCIPALES RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

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*

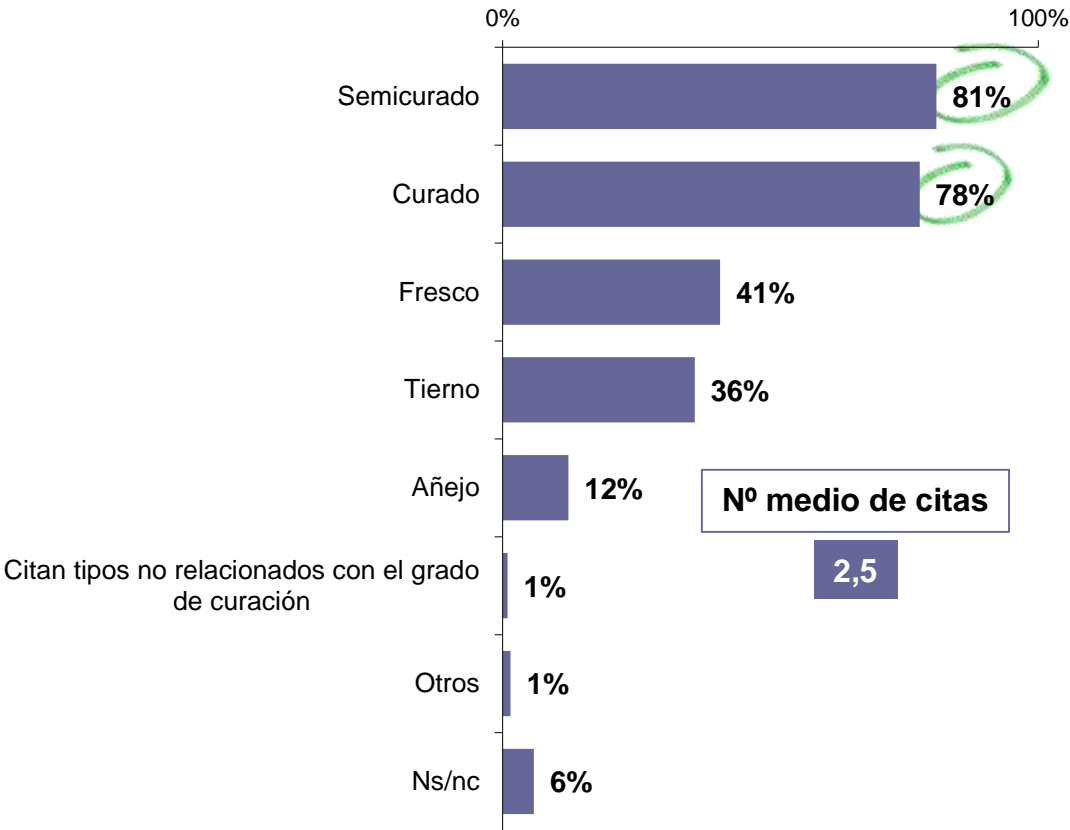


*Fuente: Elaboración propia con datos del MAGRAMA

B.1. Notoriedad de los diferentes tipos de quesos

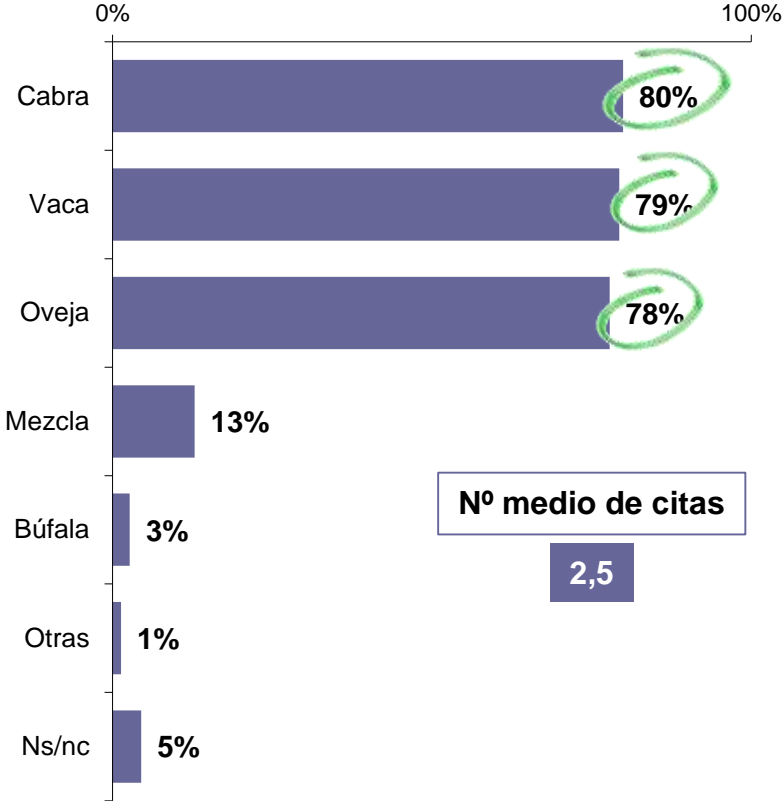
¿QUÉ TIPOS DE QUESO CONOCE EN FUNCIÓN DEL GRADO DE CURACIÓN? (P.1A)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



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

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



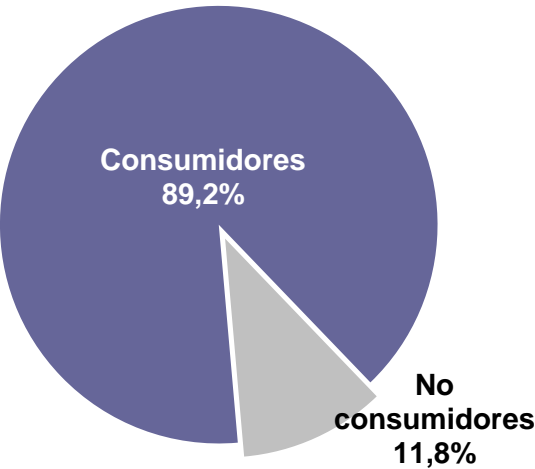
- Cuando el consumidor piensa en queso piensa principalmente en quesos semicurados y curados y de leche de cabra, vaca u oveja, pero “puros”.

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

B.2. Motivadores del consumo de queso

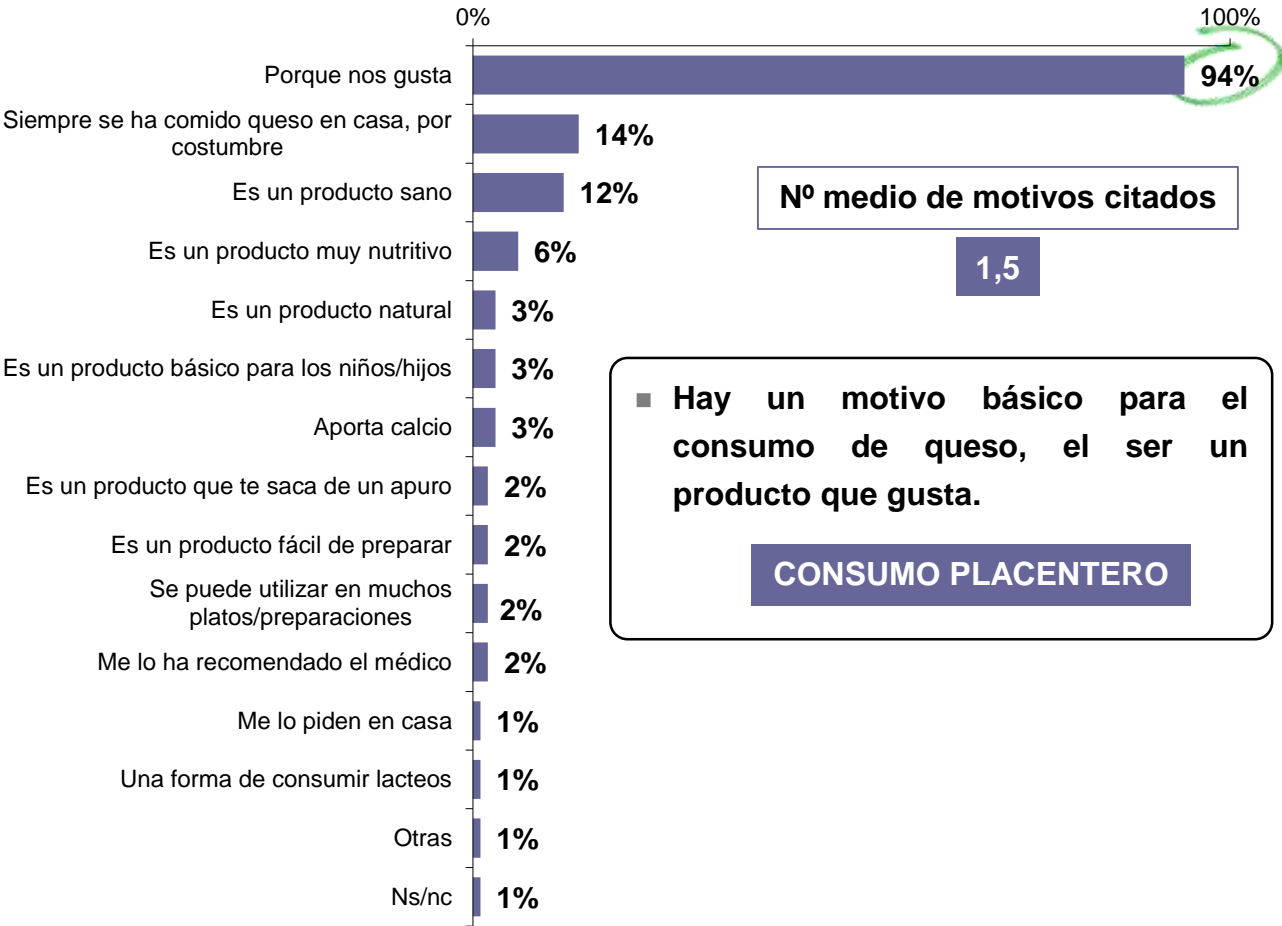
HOGARES CONSUMIDORES DE QUESO

Base: Total de personas contactadas



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

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

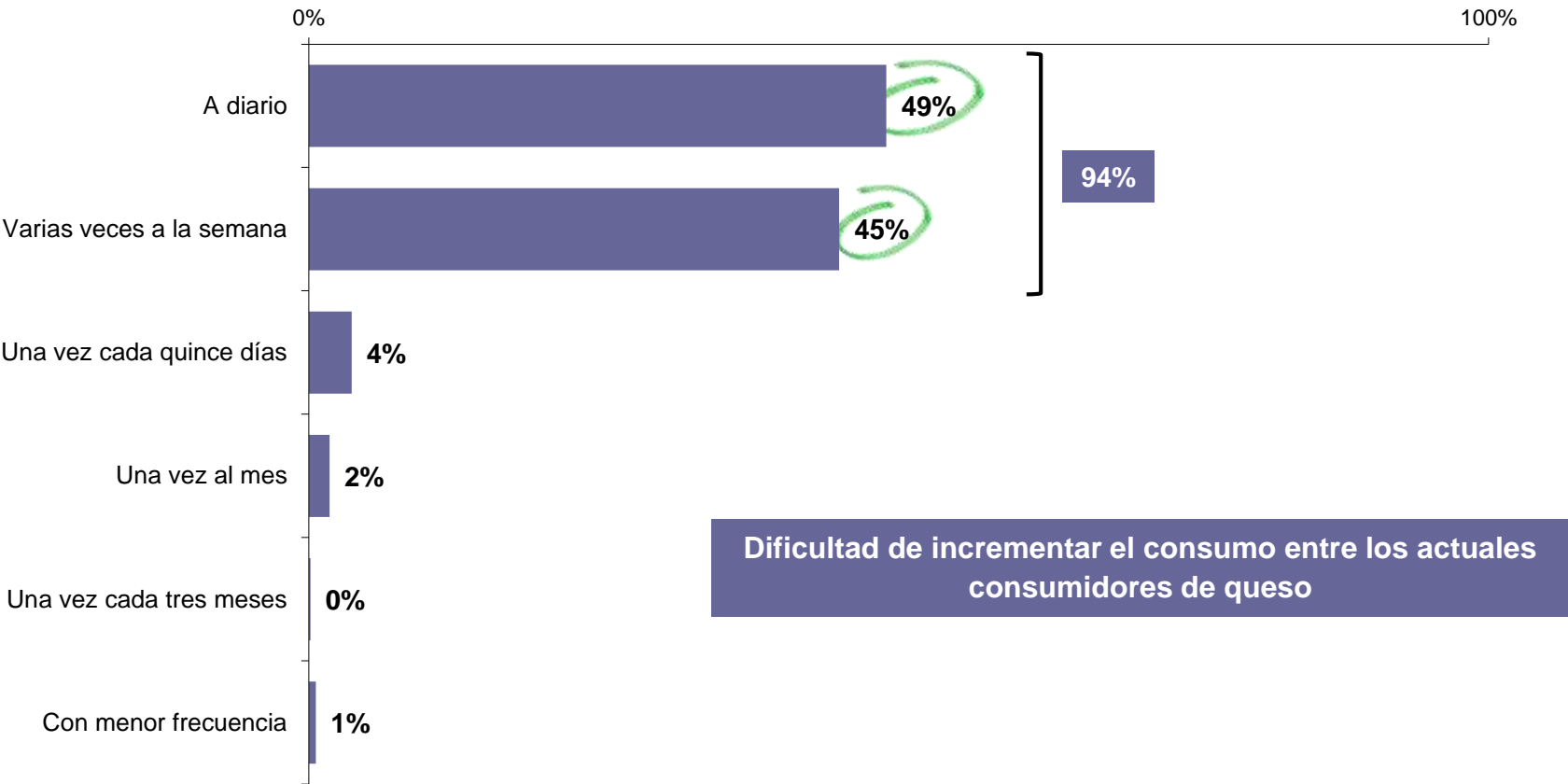


* Pregunta abierta. No se sugería ninguna respuesta al entrevistado. Las respuestas pueden sumar más del 100%.

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)*

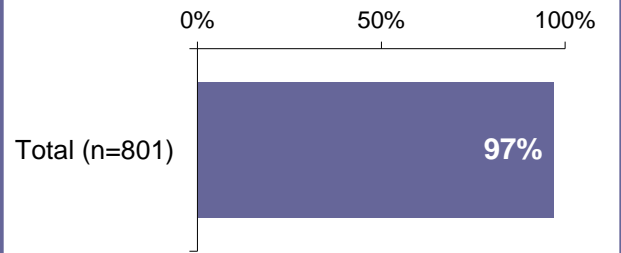
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- 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.**

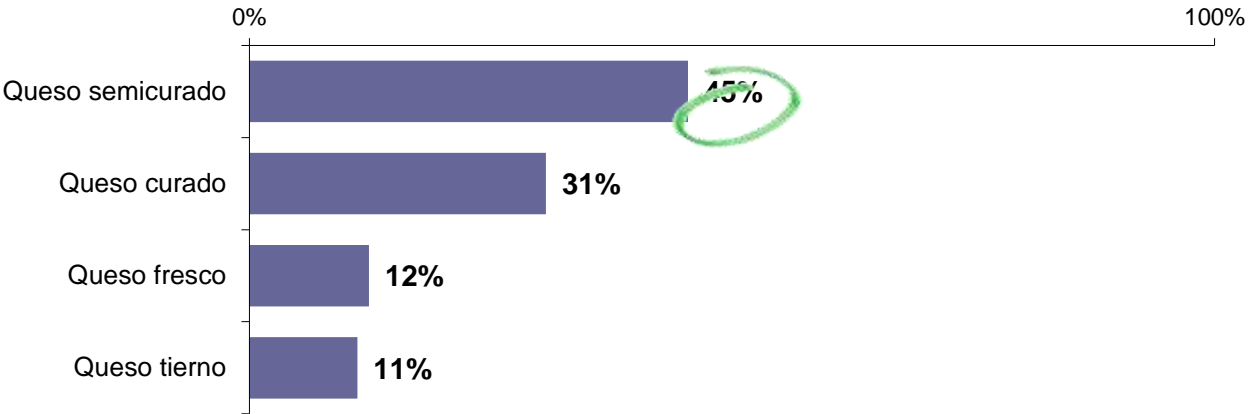
B.3. Hábitos en el consumo de queso

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



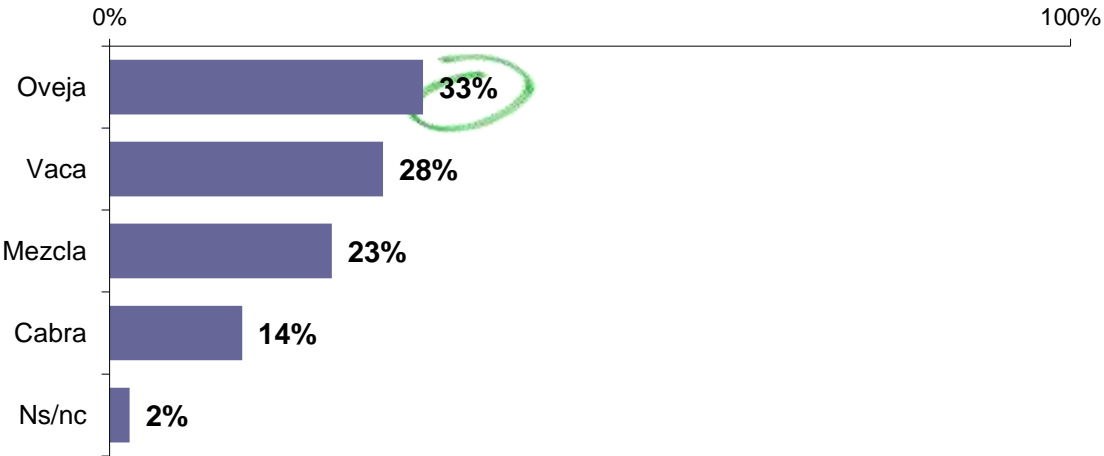
DE LAS VARIEDADES DE QUESO PARA TOMAR SOLO (AL NATURAL, SIN COCINADO), ¿CUÁL ES LA QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR ? (P.6)

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



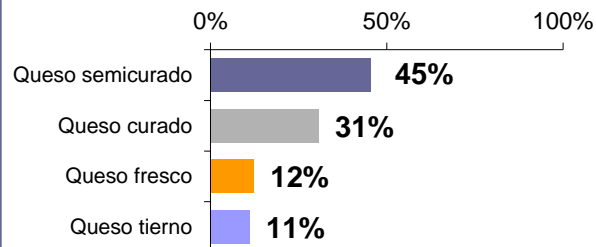
¿Y ESA VARIEDAD DE QUESO QUE MÁS CONSUMEN EN SU HOGAR ES DE LECHE DE ...? (P.8)

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



B.3. Hábitos en el consumo de queso

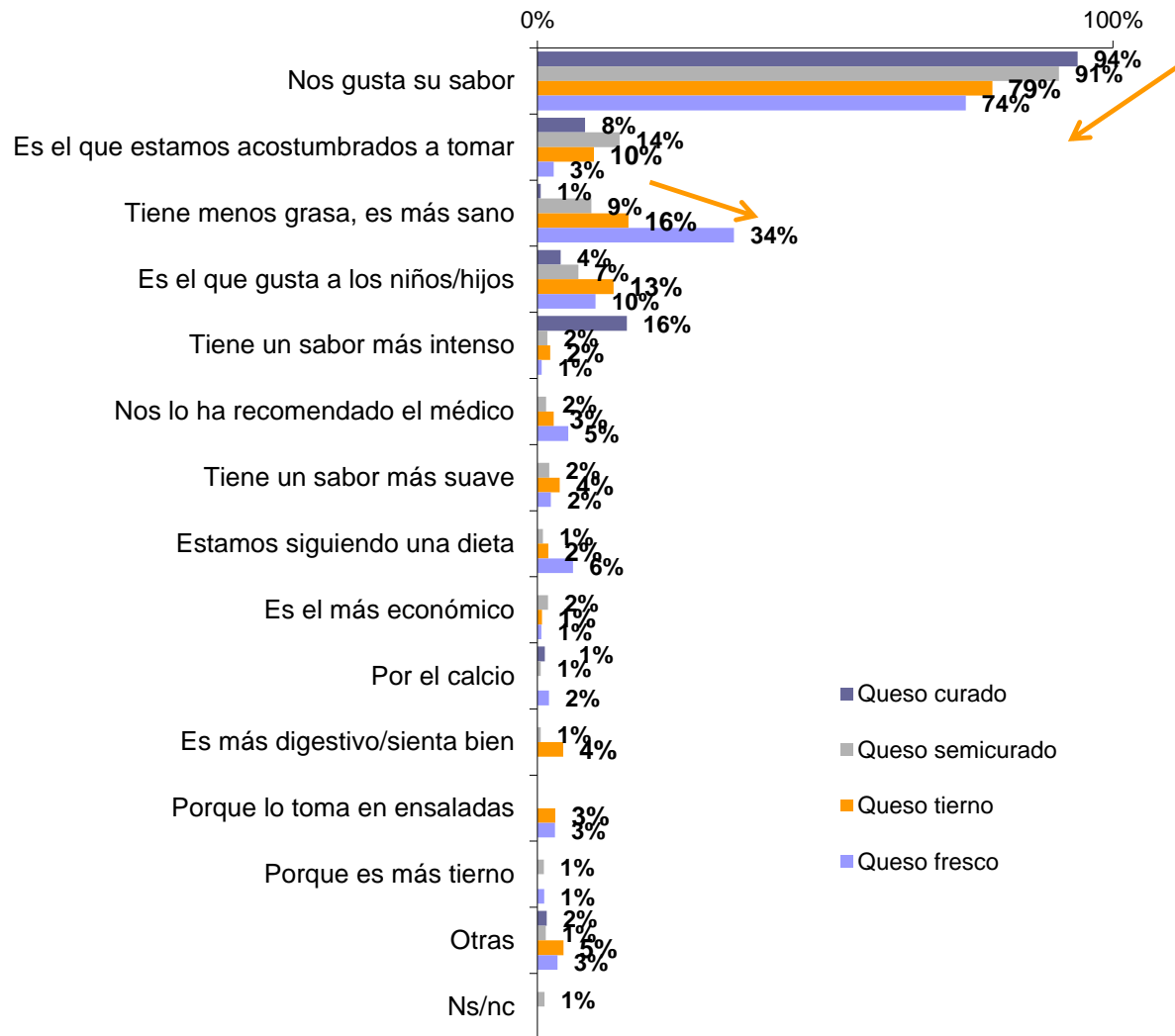
“QUESO SOLO” (AL NATURAL, SIN COCINADO) MÁS CONSUMIDO



- 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)*

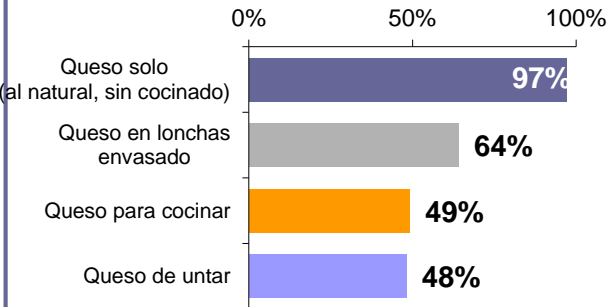
Base: Personas que en su hogar se consume queso solo al natural, sin cocinado)



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

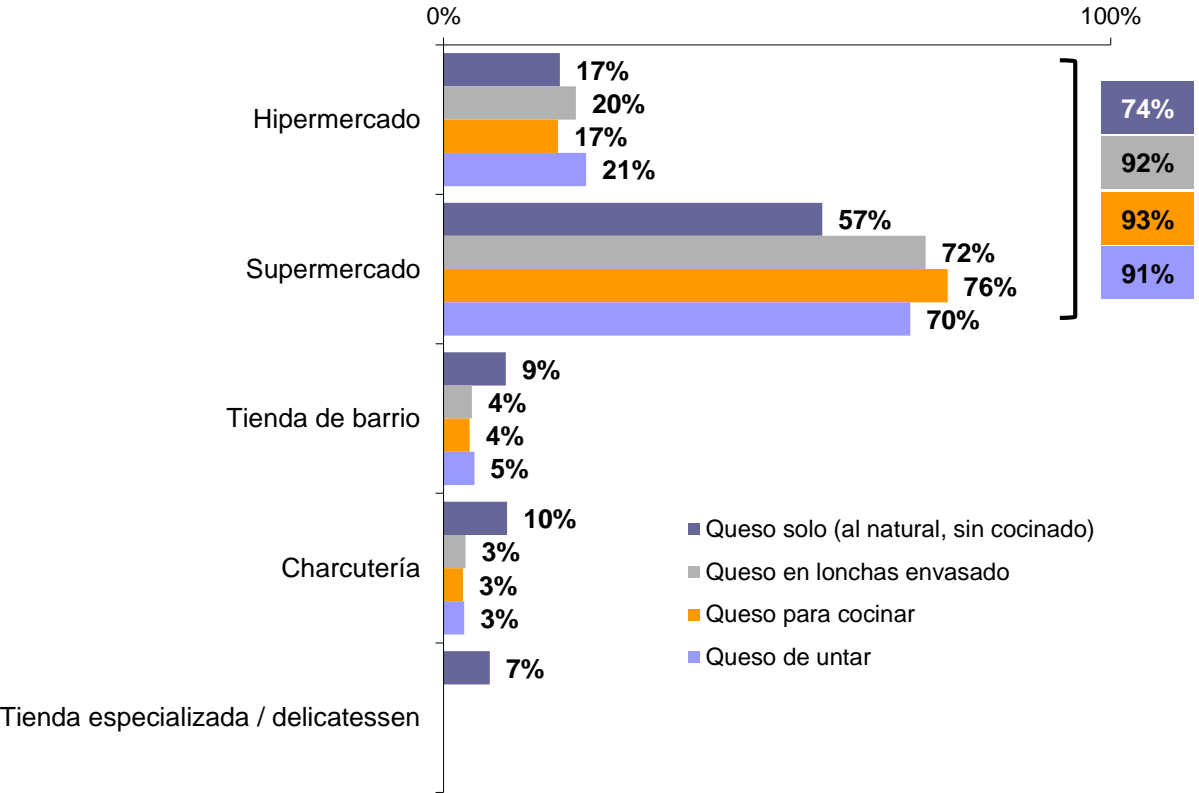
B.4. Hábitos en la compra de queso – Lugar de compra

TIPOS DE QUESO CONSUMIDOS



¿DÓNDE COMPRAN HABITUALMENTE EL QUESO? (P.9)

Base: Personas que en su hogar se consume cada tipo de queso

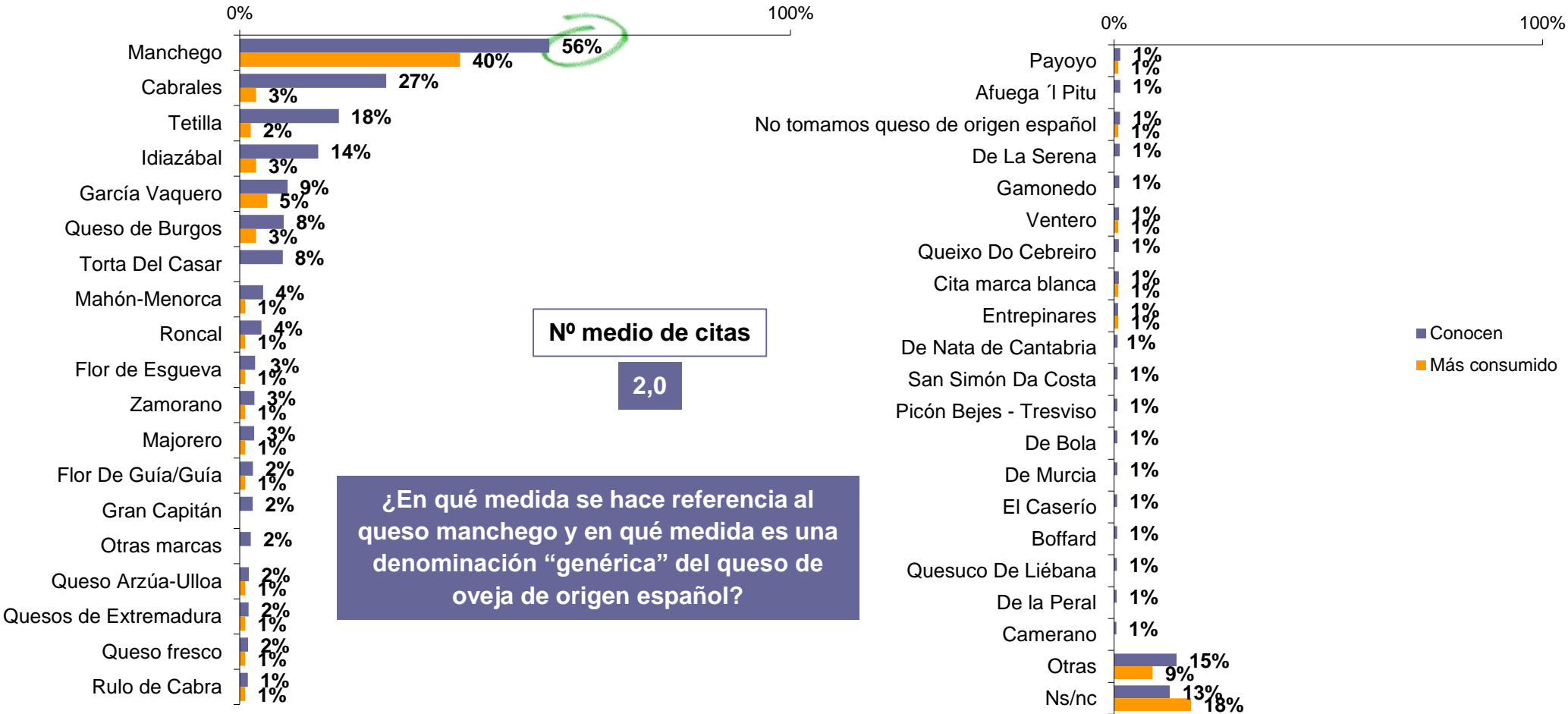


- Únicamente el “queso solo” (al natural, sin cocinado) se adquiere de forma reseñable fuera de supermercados e hipermercados. De hecho es el único tipo de queso que se compra en tiendas especializadas/tiendas delicatessen.

B.5. El origen del queso – El queso de origen español

¿QUÉ QUESOS DE ORIGEN ESPAÑOL CONOCE USTED/CUÁL ES EL QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR? (P.11/P.12A)*

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. El origen del queso – El queso de origen español

¿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

Otros quesos con nivel de cita relevante

-Mahón-Menorca (18%)
-Roncal (10%)

-Majorero (9%)
-Payoyo (6%)

-Arzúa-Ulloa(15%)
-Gamonedo (9%)
-Afuega 'l Pitu (8%)
Queso Do Cebreiro (9%)

-Torta del Casar (14%)
-Zamorano (12%)
-Queso de Burgos (10%)

-Queso de Burgos (16%)
-Roncal (14%)

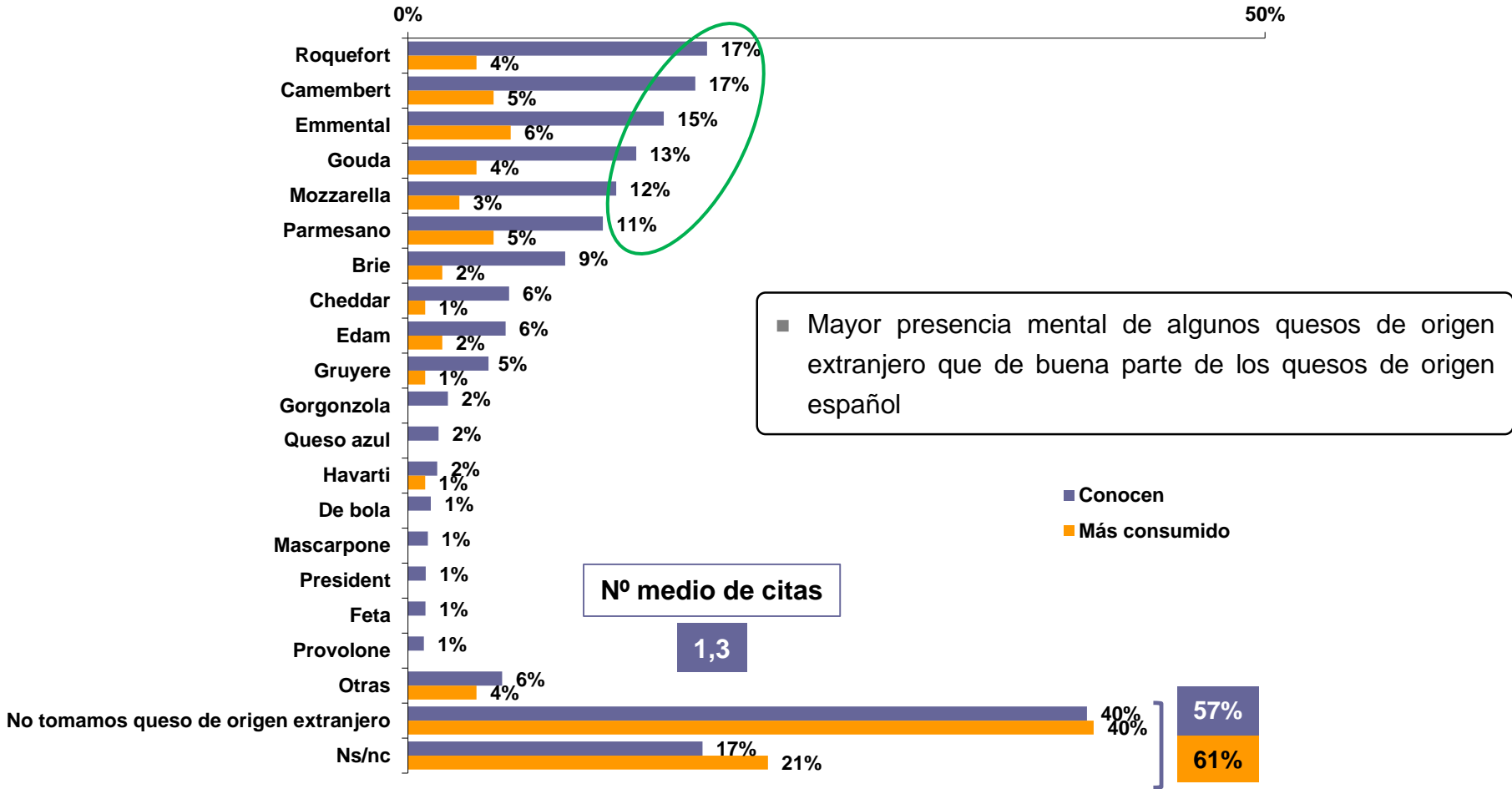
Fuerte componente geográfico en el conocimiento de los quesos de origen español, y por tanto en su consumo

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

B.5. El origen del queso – El queso de origen extranjero

¿QUÉ QUESOS DE ORIGEN EXTRANJERO CONOCE USTED/CUÁL ES EL QUE MÁS SE CONSUME EN SU HOGAR? (P.13ª/P13B)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

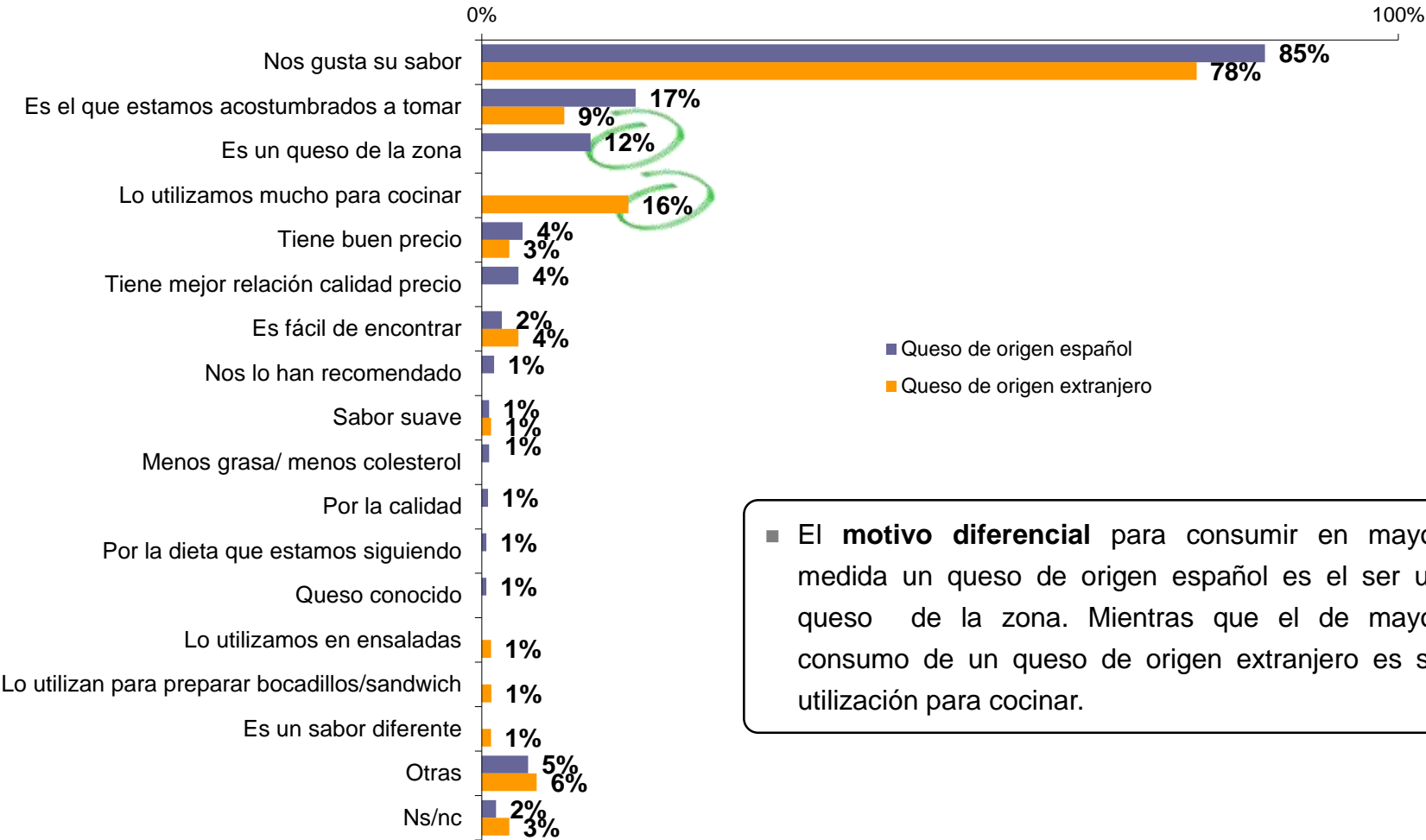


* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.5. El origen del queso

¿Y POR QUÉ ESE ES EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL/DE ORIGEN EXTRANJERO QUE MÁS CONSUMEN? (P.12B/P13C)*

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)

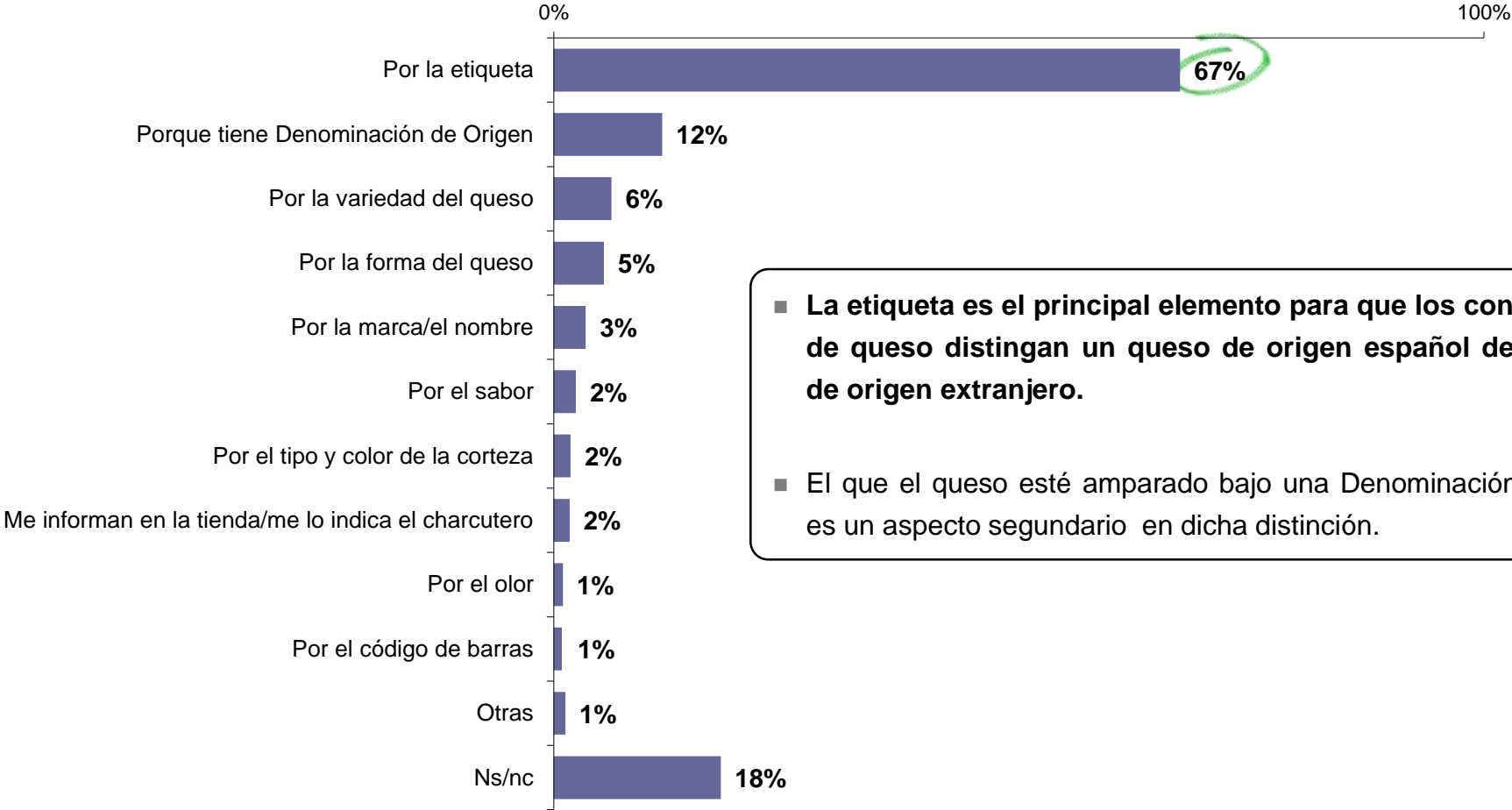


* Pregunta abierta, no se sugería ninguna respuesta al entrevistado/a. Posibilidad de que las respuestas sumen más del 100%.

B.5. 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)

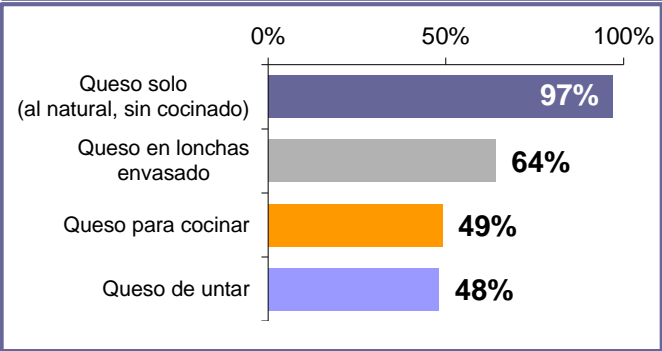


- La etiqueta es el principal elemento para que los consumidores de queso distingan un queso de origen español de un queso de origen extranjero.
- El que el queso esté amparado bajo una Denominación de Origen es un aspecto secundario en dicha distinción.

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

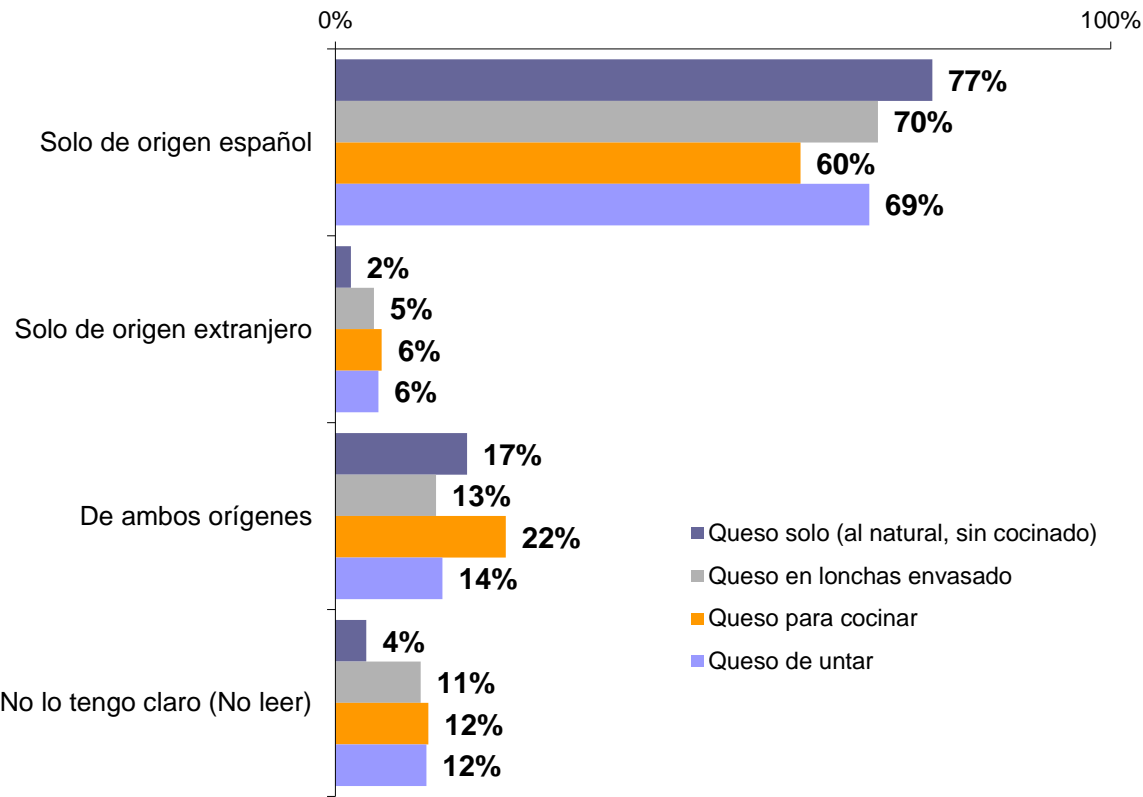
B.5. El origen del queso – El origen de los diferentes tipos de queso consumidos

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

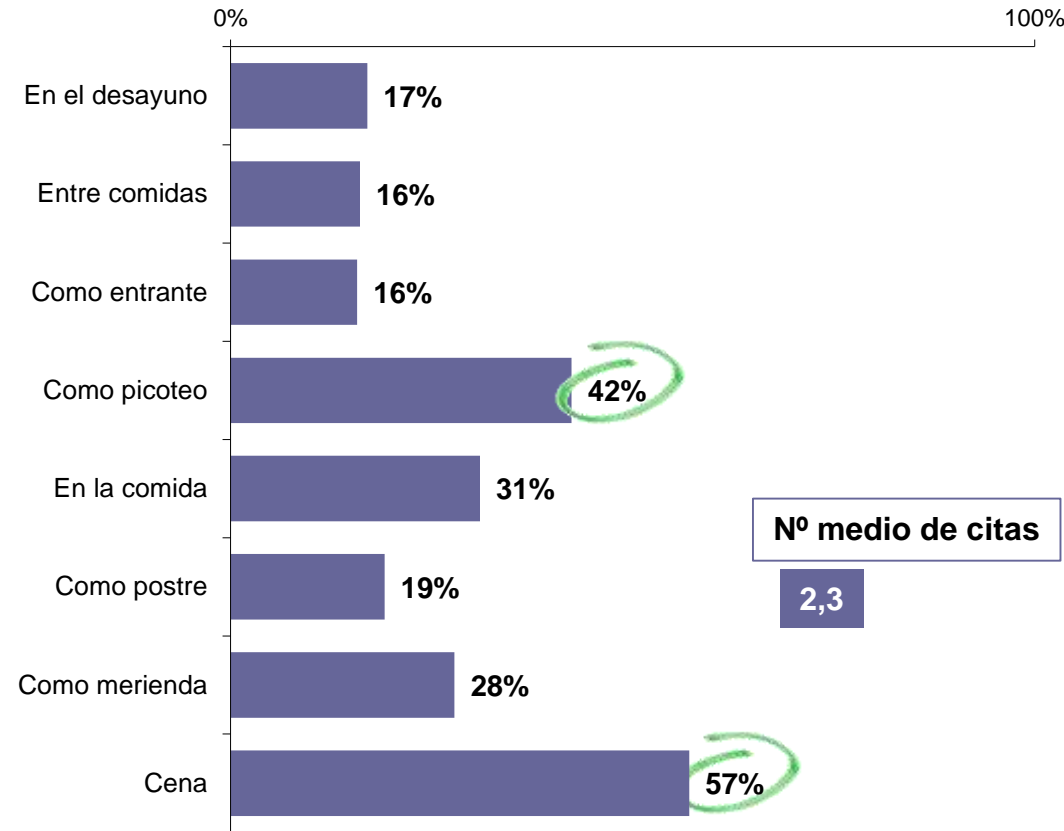


- Los consumidores de los diferentes tipos de quesos señalan mayoritariamente que el queso que consumen es solo de origen español, circunstancia que es más acusada para el “queso solo” (al natural, sin cocinado) y lo es menos para el queso para cocinar.

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

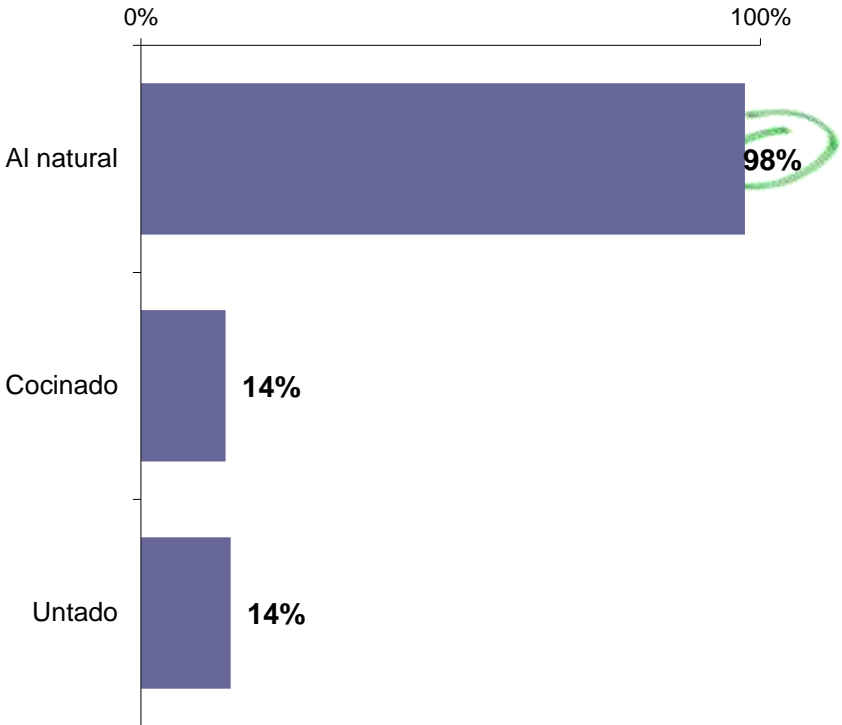
¿EN QUÉ MOMENTOS CONSUMEN HABITUALMENTE QUESO EN SU HOGAR? (P.17)

Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



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

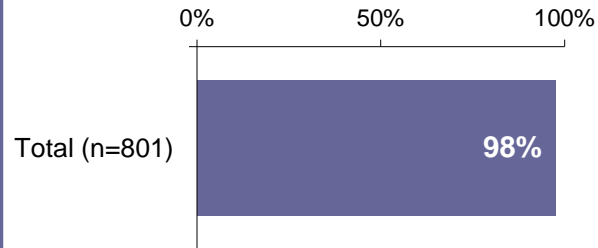
Base: Total de personas entrevistadas (n=801)



- 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.
- El consumo habitual de queso es el consumo de queso al natural.

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

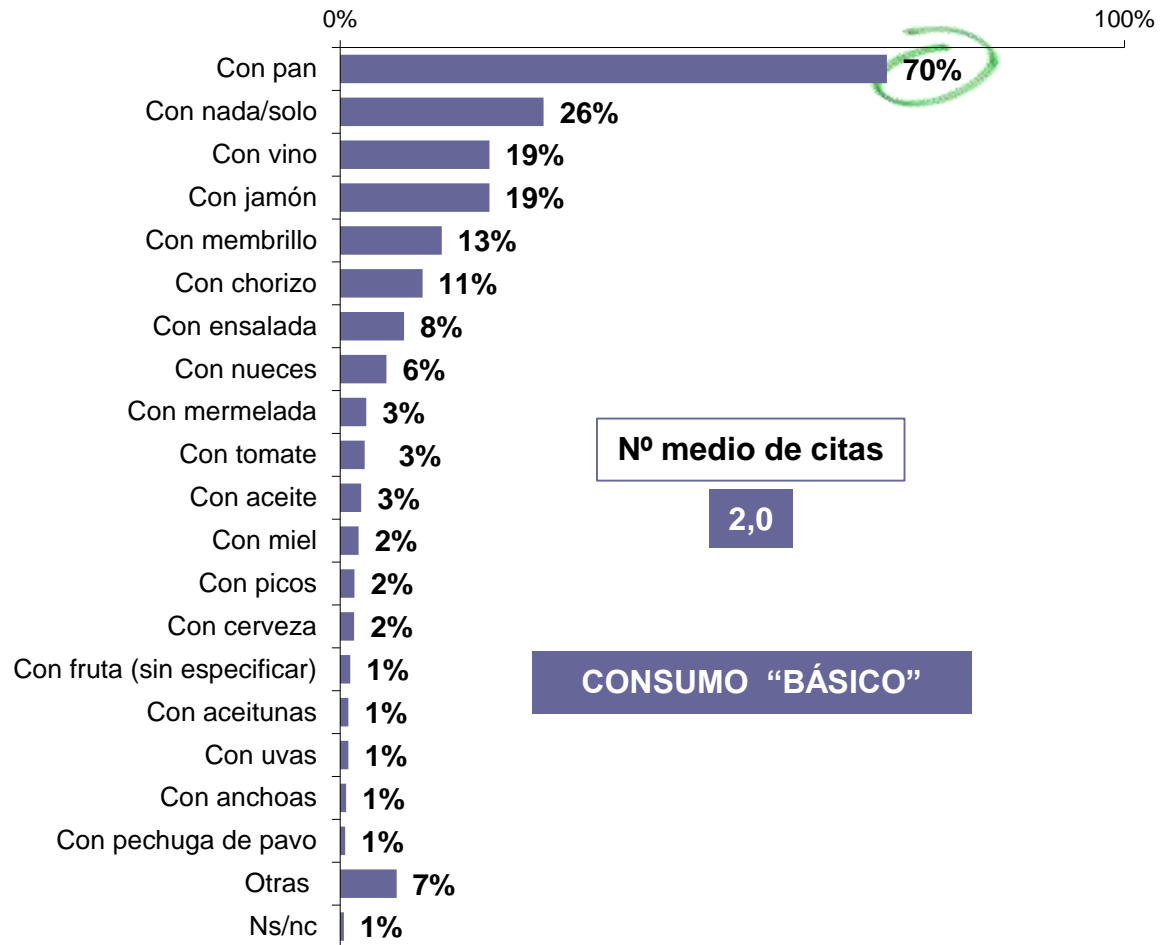
CONSUMIDORES HABITUALES DE QUESO AL NATURAL



- 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)*

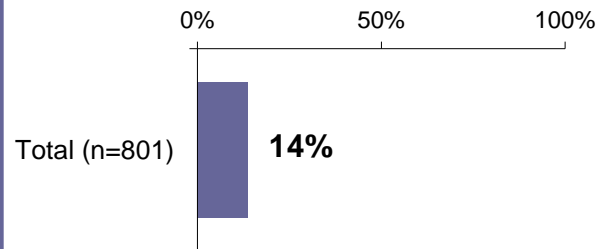
Base: Personas que en su hogar se consume habitualmente queso al natural



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

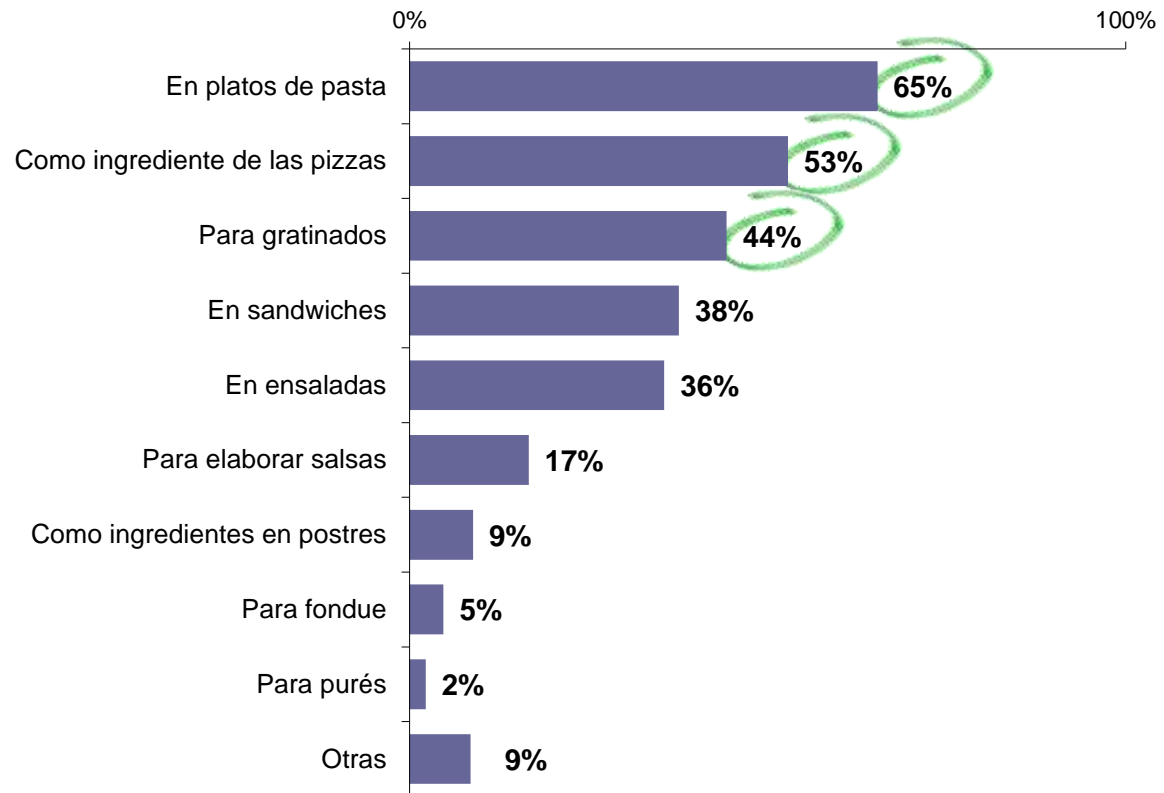
B.6. Modos y momentos en el consumo de queso

CONSUMIDORES HABITUALES DE QUESO COCINADO



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



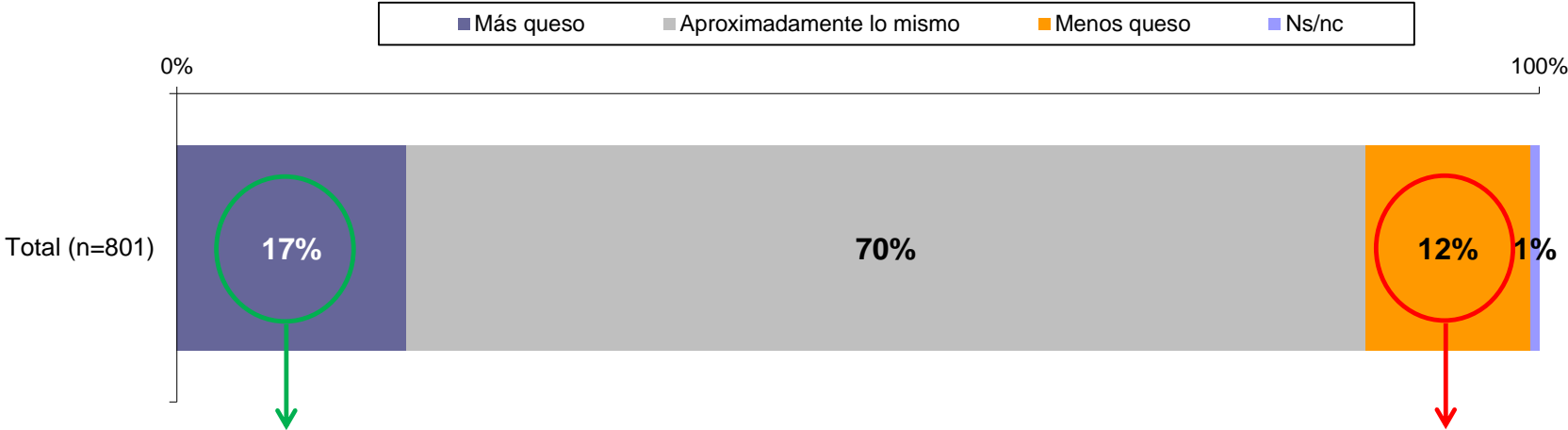
- Los consumidores habituales de queso cocinado lo consumen principalmente en platos de pasta, como ingrediente para las pizzas y para gratinados. En menor medida, pero de forma relevante lo toman en sándwiches y en ensaladas.

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

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

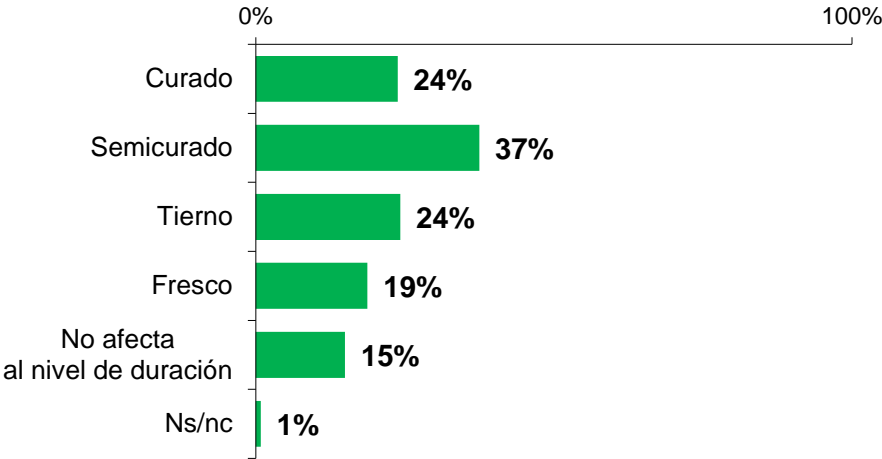
PENSANDO EN EL QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL, Y RESPECTO A HACE 5 AÑOS, DIRÍA QUE EN SU HOGAR SE CONSUME...? (P.22)

Base: Total de entrevistados (n=801)



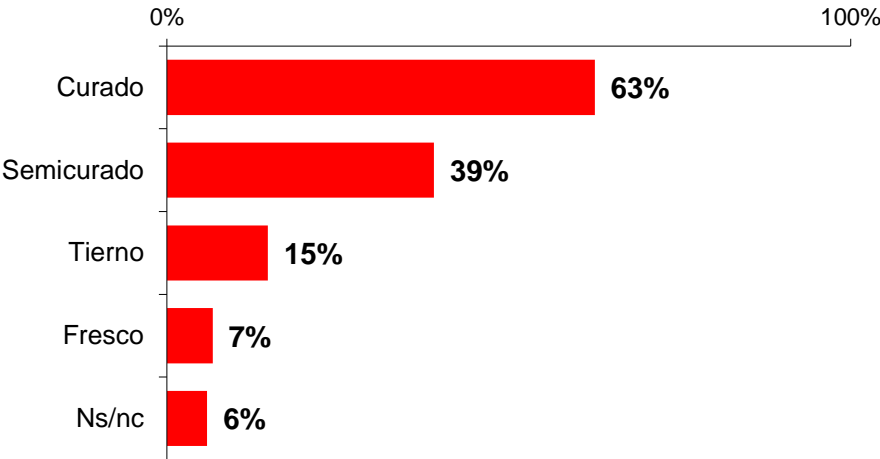
¿QUÉ TIPO DE QUESO SE CONSUME MÁS QUE HACE 5 AÑOS? (P.23)

Base: Personas que consumen más queso



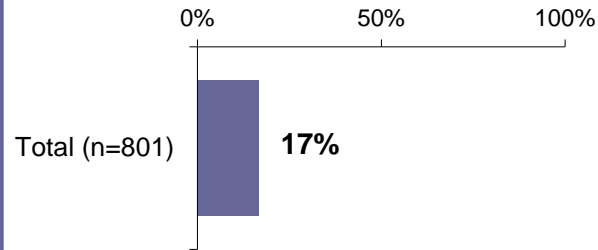
Y ESE DESCENSO EN EL CONSUMO DE QUESO RESPECTO A HACE UNOS AÑOS, ¿A QUÉ TIPO DE QUESO HA AFECTADO? (P.40)

Base: Personas que consumen menos queso



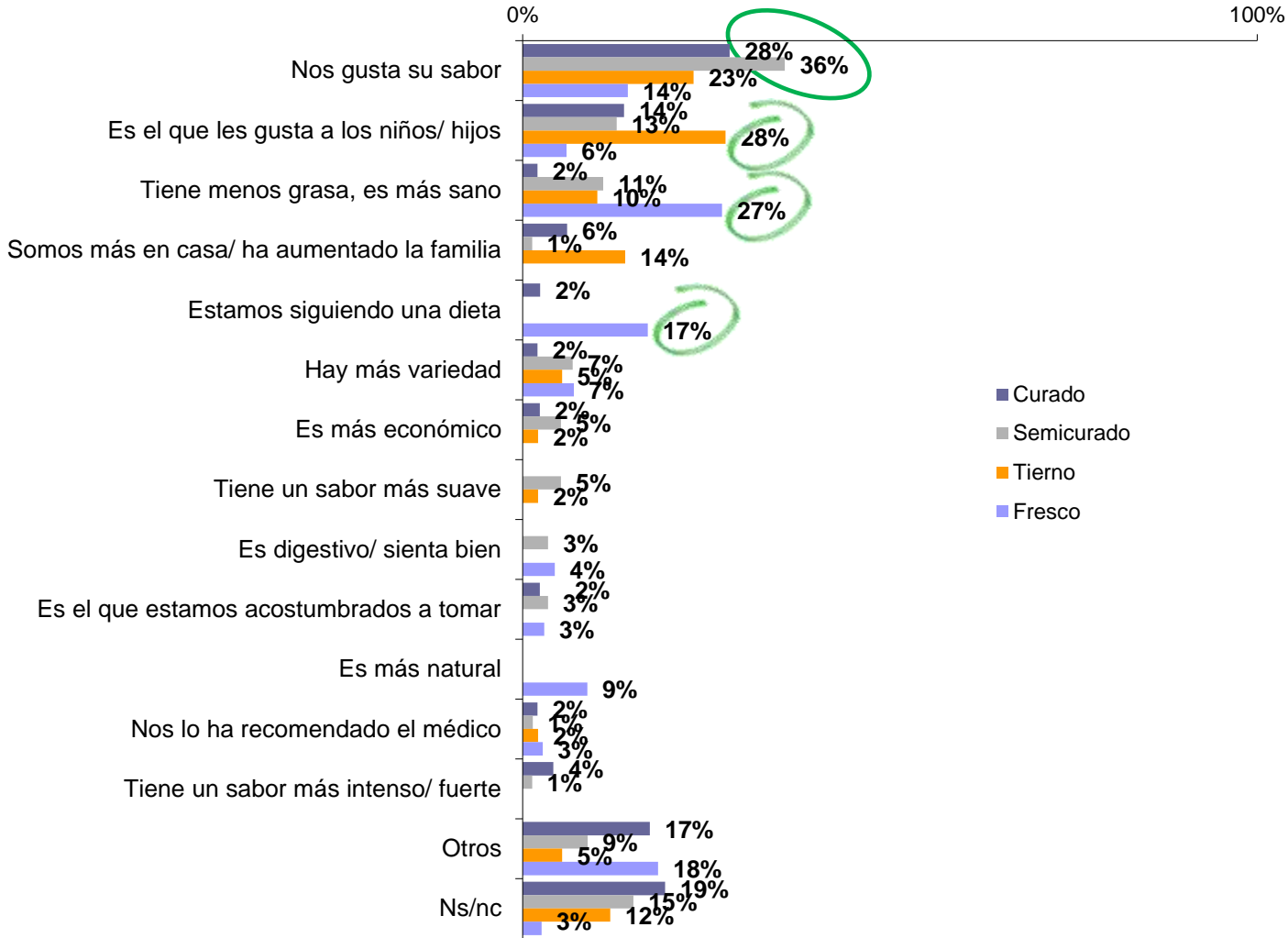
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

CONSUMIDORES QUE HAN INCREMENTADO EL CONSUMO DE QUESO DE ORIGEN ESPAÑOL



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

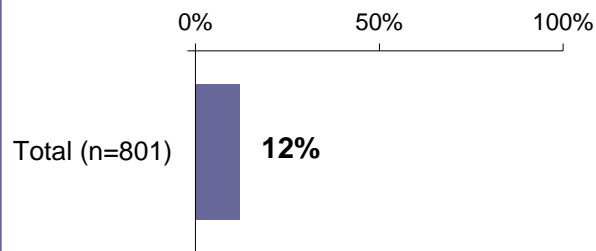
Base: Personas que han incrementado el consumo de cada tipo de queso



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

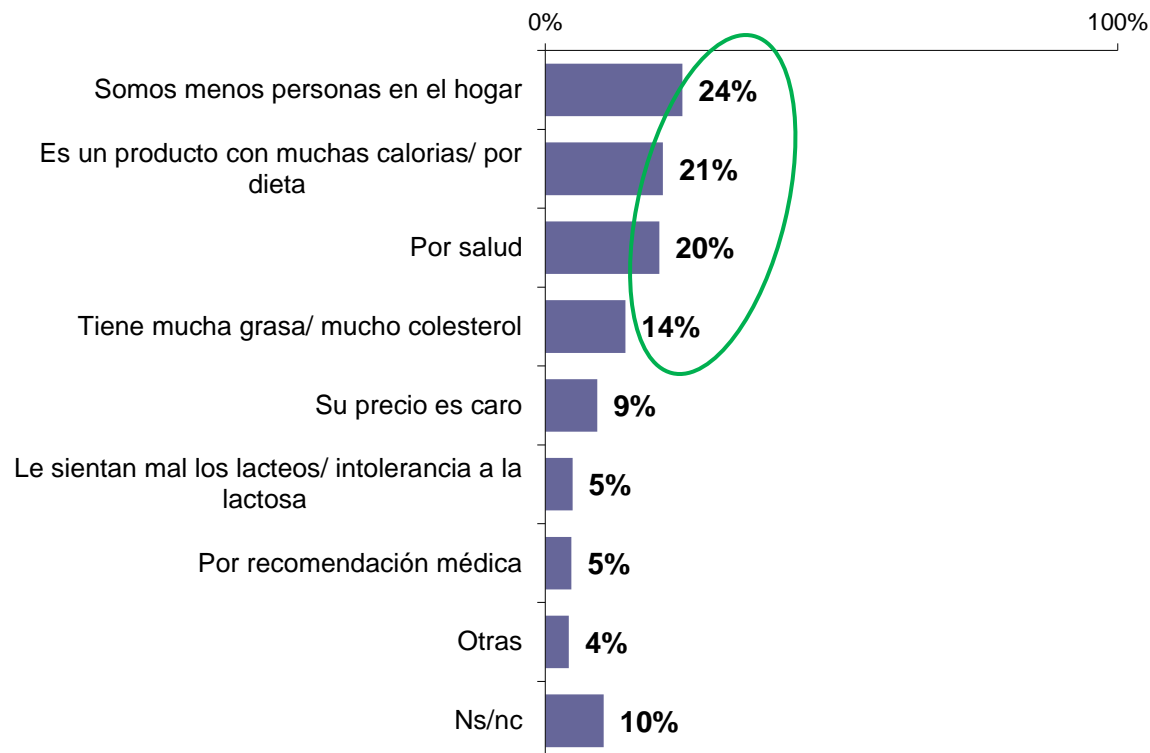
B.7. Evolución en el consumo de queso de origen español

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.8. 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.

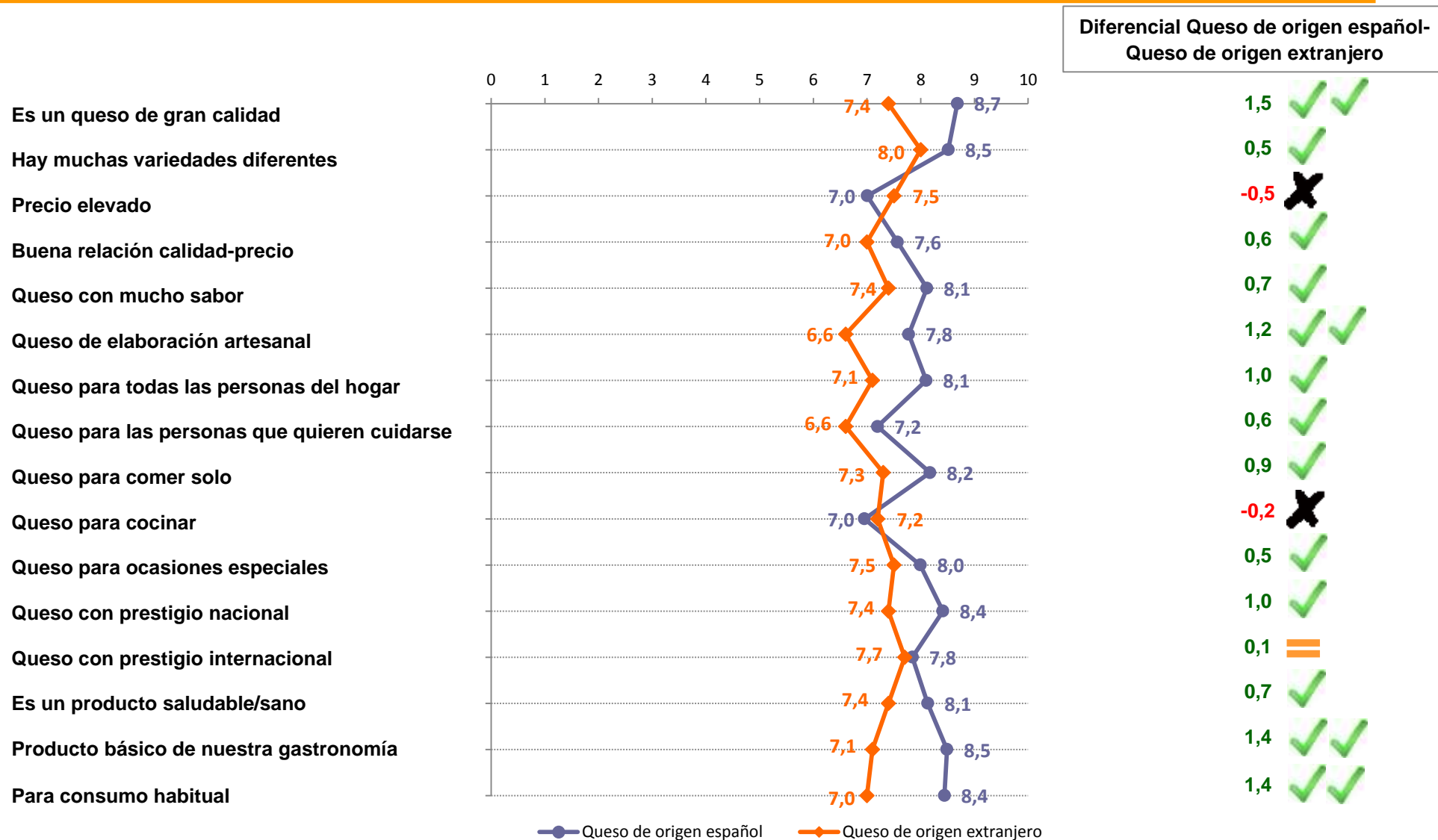
Aspectos en la media

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

B.8. 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)



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.

- 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.