



Consumo y gasto en quesos

Demanda en el hogar y en los establecimientos de restauración

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

Universidad Complutense de Madrid

El gasto en alimentación para consumo en el hogar ascendió en 2007 a 62.992 millones de euros (un 6,1% superior al conseguido en el año 2006). En la cesta de alimentación de un hogar español priman los productos frescos (pan, carne, patatas, frutas y hortalizas o pescados están entre las partidas más consumidas), aunque también hay productos que durante años han estado continuamente presentes en las demandas de los hogares españoles. El queso, dentro de la familia de los derivados lácteos, ha tenido un protagonismo notable en la cesta alimentaria. Este trabajo pretende revisar las principales características del consumo de queso en España tanto en el hogar como en la vertiente extradoméstica.

CUANTIFICACIÓN DEL CONSUMO DE QUESO

Durante el año 2007 el gasto por persona en alimentos y bebidas para consumo en el hogar se cifra en 1.411 euros. Dentro de este gasto, el queso tiene una participación del 3,1% –concretamente, 43,4 euros per cápita– mientras que en términos de consumo, cada español demandó, de media, 6,2 kilos de queso.

El cuadro 1 recoge el consumo y el gasto en las distintas variedades de queso comercializadas en España. Ambas variables se presentan tanto en valores absolutos como en términos per cápita.

CUADRO 1

Consumo y gasto en queso, hogares (2007)

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (MILES KILOS)	PER CÁPITA (KILOS)	TOTAL (MILES EUROS)	PER CÁPITA (EUROS)
Queso fresco	92.230,87	2,07	437.046,01	9,79
Queso fundido	33.936,49	0,76	184.852,88	4,14
Queso semicurado	95.031,98	2,13	870.147,62	19,50
Queso de bola	7.500,46	0,17	60.440,83	1,35
Queso emmental y gruyere	3.584,70	0,08	28.116,32	0,63
Queso tipo azul	2.218,90	0,05	19.262,85	0,43
Otros tipos de queso	44.560,32	1,00	338.097,10	7,58
Total queso	279.063,71	6,25	1.937.963,62	43,42

FUENTE: Elaboración propia con datos del MARM (2008a).

Los gráficos 1 y 2 se ciñen al consumo y al gasto, según los distintos tipos, de queso. Destaca por su notable participación el consumo y el gasto en queso semicurado, que supone cerca del 35% del consumo y del 45% del gasto total en este tipo de productos. El queso fresco alcanza un 33% del consumo y un 23% del gasto, mientras que el queso fundido está en torno al 10%, tanto en consumo como en gasto. El resto de variedades de queso cuenta con una participación menos significativa.

En cuanto al consumo de queso fuera del hogar pueden apuntarse las siguientes notas (MARM, 2008c):

- El mayor consumo de queso se realiza a diario (58%), aunque la diferencia con el consumo en fin de semana (42%) no es muy elevada.
- Los consumidores demandan queso especialmente para la cena (39%), aunque en la comida (32,5%) y en el tentempié de la mañana (15,5%) también es notable su consumo. En el desayuno consigue una participación menor (13%).
- El mayor consumo de queso fuera del hogar se realiza en restaurantes independientes (86%), en detrimento de los establecimientos que pertenecen a cadenas de restauración (14%).

El cuadro 2 refleja las compras que efectúan los establecimientos de restauración en las distintas variedades de que-

GRÁFICO 1

Consumo de queso por variedades (hogares), 2007

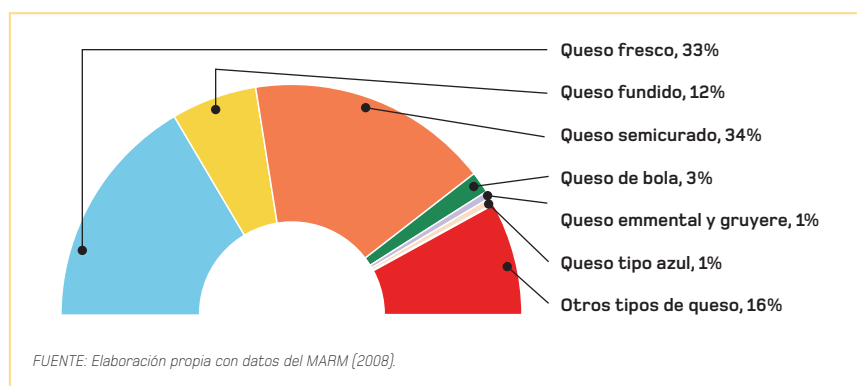
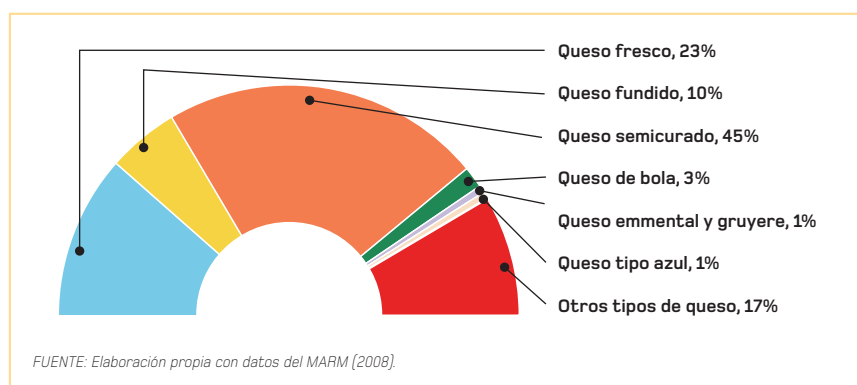


GRÁFICO 2

Gasto en queso por variedades (hogares), 2007



sos. Así pues, en los doce meses comprendidos entre julio-2007 y junio-2008, la restauración comercial gastó casi 520 millones de euros y compró 80 millones de kilos de queso.

Del total de queso demandado por la restauración comercial, un 29,1% se realiza por cafeterías y bares, un 22,6% por restaurantes, un 27,5% por establecimientos de comida rápida y un 10,9% por

CUADRO 2

Volumen y gasto en quesos demandados por la restauración comercial, julio 2007/junio 2008

	VOLUMEN (MILLONES KILOS)	GASTO (MILLONES EUROS)
Queso fresco	16,93	97,13
Queso fundido	15,13	79,38
Otros quesos	48,05	343,34
Total queso	80,10	519,85

FUENTE: Elaboración propia con datos del MARM (2008).

hoteles (gráfico 3). En cuanto a la demanda de los establecimientos de restauración por variedades de queso se pueden establecer las siguientes matizaciones:

- El queso fresco se demanda básicamente por los restaurantes de comida rápida (39,4%), mientras que los restaurantes y las cafeterías y bares adquieren volúmenes menores (26,2% y 17,8%, respectivamente).
- Los restaurantes de comida rápida utilizan la mayor cantidad de queso fundido (41,8%), aunque también son importantes las compras de cafeterías y bares (31,3%), y restaurantes (16,7%).
- La demanda del resto de quesos se concentra fundamentalmente en bares y cafeterías (33%) aunque los comedores de hoteles también compran un 25,5%

La estructura de demanda de los distintos establecimientos de restauración se recoge en el gráfico 4. La categoría de otros quesos resulta ser la más significativa en todos los establecimientos (por ejemplo, en el caso de los comedores de los hoteles llega hasta el 74%). El queso fundido oscila entre el 9,2% de los comedores de los hoteles y el 28,8% de los restaurantes de comida rápida. El queso fresco resulta especialmente importante en los establecimientos de comida rápida (30,4%).

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE QUESO

El queso, junto a la leche y el resto de los productos lácteos, se configura como una partida relevante en la demanda de los hogares españoles y su consumo está extendido a la práctica totalidad de

Suave. Cremoso. Nutritivo.

Queso Arzúa-Ulloa

El tradicional queso gallego



Certificado por la
Denominación de Origen



www.arzua-ulloa.org
queso@arzua-ulloa.org
Tm. y fax: 981 30 76 53



XUNTA DE GALICIA
DIRECCIÓN XERAL DE MEDIO RURAL



AYÚDANOS A LLENAR...



...ESTE PLATO



BANC DELS ALIMENTS

MENSAJE A TODAS LAS EMPRESAS DE ALIMENTACIÓN

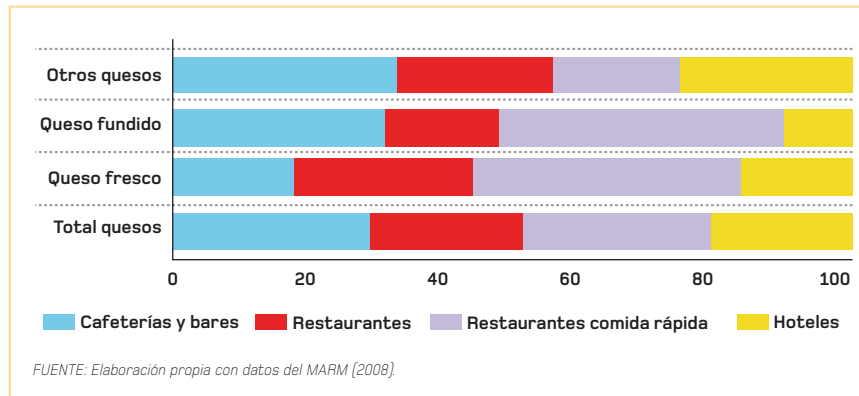
**Denos sus productos no comercializables, pero aptos para el consumo
Se ahorrará el costo de su destrucción y desgravará**

Nosotros los distribuimos entre instituciones que acogen personas necesitadas de nuestra ciudad y alrededores. Juntos lucharemos contra el despilfarro de los alimentos, como respuesta contra el hambre.

Calle Motors, 122 (Esquina P^a Zona Franca) 08040 Barcelona
Tel. 933 464 404 - Fax. 933 466 903 • e-mail: info@bancdelsaliments.org - Web: bancdelsaliments.org

GRÁFICO 3

Participación de los establecimientos de restauración en la demanda de quesos. Porcentaje



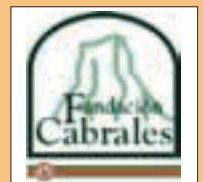
los consumidores. Con carácter general, se viene observando cómo la participación de esta partida es continua durante el periodo 1987-2007, aunque se advierte que se está produciendo un traspase del consumo de leche hacia otros productos lácteos.

En 1987 se consumían, por persona, 124 litros de leche, 8 kilos de yogur, 6 kilos de queso y 1,9 kilos de otros productos lácteos. En 2007, el consumo per cápita de leche llega a 94 litros, a 10 kilos de yogur, a 7 kilos de queso y a 15,7 kilos de otros productos lácteos. El gráfico

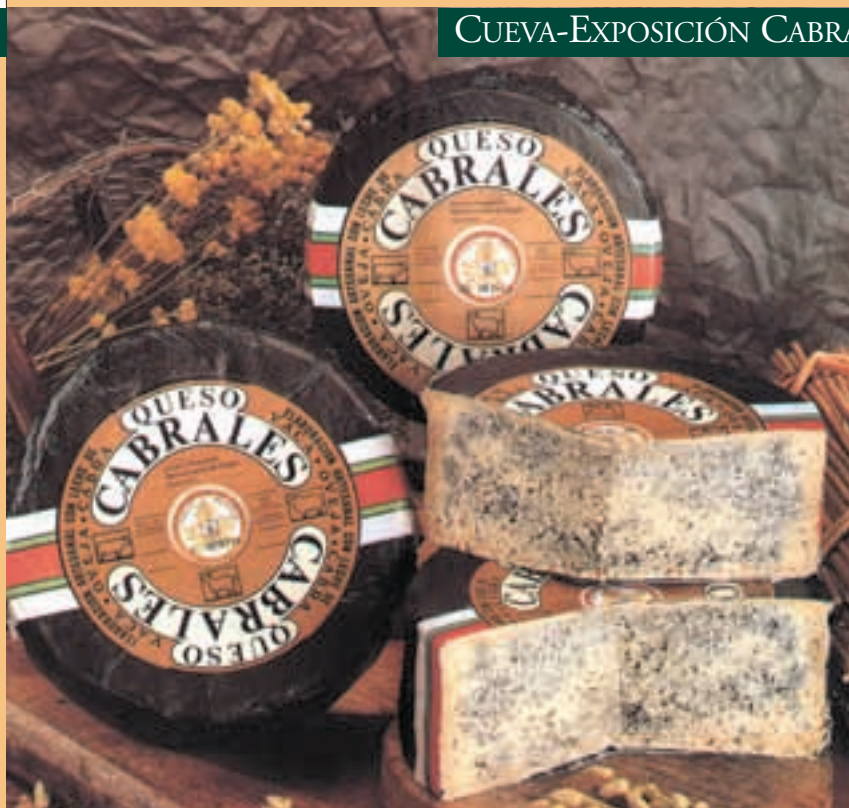
5 desglosa durante el periodo 1987-2007 el consumo de queso, yogur y otros productos lácteos. Destaca el fuerte ascenso en el consumo de otros productos lácteos, mientras que el consumo de yogur y de queso crece de una manera moderada.



La exposición se ubica en una galería de cueva natural y muestra el pasado y presente del QUESO CABRALES, así como la vida de los pastores en las majadas. Los visitantes descubrirán toda la historia del CABRALES a través de reproducciones de una cabaña tradicional, una quesería moderna y una cueva de maduración.



CUEVA-EXPOSICIÓN CABRALES



La visita es guiada
Información:
985 846 702

Consejo Regulador
 Denominación
 de Origen Protegida
 Cabrales

Carretera General s/n
 Carreña - Cabrales
 33555 Asturias

Tel. 985 84 53 35
 Fax 985 84 51 30

www.quesocabrales.org
 E-mail: dop@quesocabrales.org

Fundación
 para la promoción
 y difusión del Queso
 Cabrales

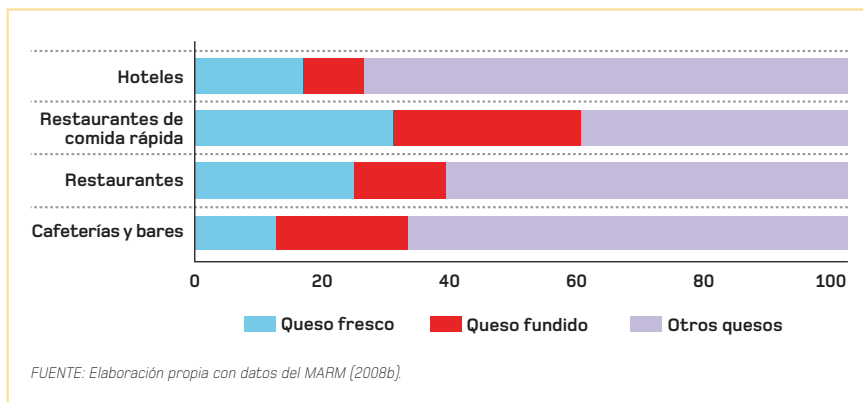
Barrio Cares
 33554 Arenas de Cabrales
 Asturias

www.fundacioncabrales.com
 E-mail: info@fundacioncabrales.com



GRÁFICO 4

Estructura de demanda de quesos por tipo de restauración. Porcentaje



Al mismo tiempo, el cuadro 3 y el gráfico 6 detallan la estructura de consumo para los distintos tipos de productos lácteos:

- En 1987 el consumo en el hogar de yogur era el 93%, mientras que en 2007 representa el 87%.
- La modificación de la estructura de consumo de queso se cuantifica en seis puntos (en el hogar se consumía un 90% en 1987 y se ha pasado a un 84% en 2007).
- Para el resto de productos lácteos la variación ha sido significativa; se ha pasado de un consumo en el hogar del 61% en 1987 a un 83% en el año 2007.



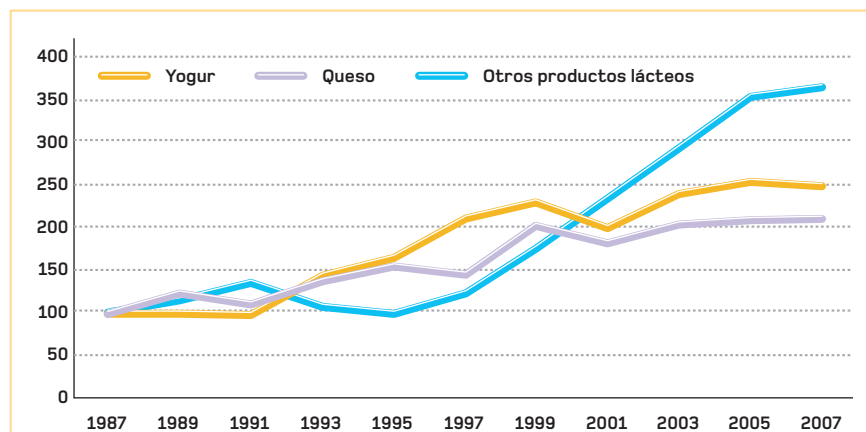
DIFERENCIAS EN EL CONSUMO DE QUESO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS HOGARES

El consumo de queso aparece condicionado por las diferentes características que tienen los individuos que realizan su demanda. Esto es, el tamaño de la población de residencia, el número de personas que componen el hogar, el nivel socio-económico, la presencia o no de niños en la familia, la situación en el mercado labo-

GRÁFICO 5

Evolución del consumo per cápita de productos lácteos, 1987-2007.

Hogar+extradoméstico, litros y kilos



FUENTE: Elaboración propia con datos del MAPA.



ral del encargado de realizar las compras o la edad del mismo son variables que intervienen significativamente en la decisión de compra de queso.

Así pues, sobre cada uno de estos factores se pueden plantear las divergencias existentes con respecto a la media nacional. Esto es, resulta posible delimitar cuáles

son las características del consumidor que, por tanto, aumentan o minoran la demanda de queso.

Las principales conclusiones del gráfico



CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN PROTEGIDA
"AFUEGA'L PITU"

Polígono de Silvota, parcela 96
33192 Llanera (Asturias)
Tlf: 985264200

dop@lilasturias.com
www.doafuegalpitu.com

–QUESERÍA LA BORBOLLA
Tlf: 985750810
queserialaborbolla@hotmail.com

–QUESERÍA CA'SANCHU
Tlf: 985752222

–QUESERÍA TEMIA
Tlf: 985652629 / 607358628

–QUESERÍA LA PEÑONA
Tlf: 985583459

–QUESERÍA VALLE NARCEA
Tlf: 985800821
valledelnarcea@hotmail.com

–QUESERÍA LLAZANA
Tlf: 985799460 / 627264512
lauralagof@hotmail.com

–QUESERÍA EL VISO
Tlf: 985831031 / 615685608
elvisoqueeria@hotmail.com

–QUESERÍA LA FIGAR
Tlf: 985795215
info@queserialafigar.com

–QUESERÍA LA ARQUERA
Tlf: 985835948
queseriaartesanallaarquera@hotmail.com

–INDUSTRIAS LÁCTEAS DEL
PRINCIPADO
Tlf: 985800017 / 661546575
graciela@embutidoslaaldea.com

–QUESERÍA AGROVALDÉS
Tlf: 985837332
rebolin@agrovaldes.es



Blancu y Roxu
Pureza y Pasión



CUADRO 3

Evolución de la estructura de consumo per cápita en productos lácteos, 1987-2007. Porcentaje

	1987		1991		1995		1999		2003		2007	
	HOGAR	EXTRADOMÉSTICO	HOGAR	EXTRADOMÉSTICO	HOGAR	EXTRADOMÉSTICO	HOGAR	EXTRADOMÉSTICO	HOGAR	EXTRADOMÉSTICO	HOGAR	EXTRADOMÉSTICO
Yogur	92,9	7,1	93,3	6,7	91,9	8,1	90,1	9,9	88,8	11,2	87,1	12,9
Queso	90,9	9,1	89,8	10,2	87,2	12,8	82,7	17,3	85,2	14,8	84,5	15,5
Otros prod. lácteos	61,2	38,8	70,0	30,1	84,2	15,9	86,9	13,1	81,5	18,5	83,1	16,9

FUENTE: Elaboración propia con datos del MAPA (varios años)

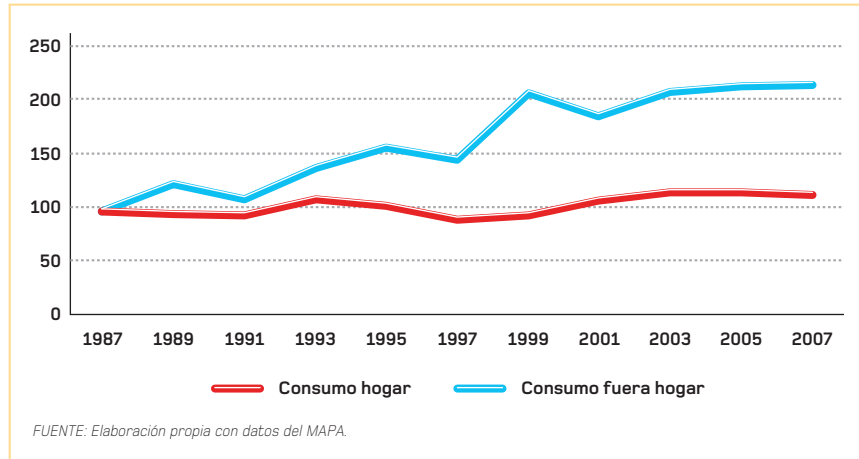


co 7 quedan sintetizadas en los siguientes puntos:

- El tamaño de la población repercute sobre el consumo de queso, de tal manera que los pequeños municipios consumen menos cantidad de este producto, mientras que las desviaciones positivas están asociadas a las poblaciones mayores.
- El tamaño de la familia se convierte en una variable importante para analizar las divergencias en el consumo per cápita de queso. Esto es, el punto de inflexión entre las desviaciones positivas y las negativas se encuentra en tres miembros. Así, los hogares con una, dos y tres personas consumen, en términos per cápita, más queso que la media, mientras que sucede lo contrario en los hogares compuestos por cuatro o más personas.
- El estrato económico en el que se encuadra el hogar, y por tanto el nivel de ingresos, resulta significativo para el consumo de queso. Así pues, los hogares de categoría baja y media baja consumen una cantidad notablemente inferior a la media, mientras que los hogares de la categoría alta y media-alta tienen un patrón de consumo de queso con desviaciones positivas sobre la media.
- La existencia de niños en el hogar se convierte en una circunstancia negativa para el consumo per cápita de queso, sobre todo si tienen entre 6 y 15 años.
- La situación laboral del responsable de realizar las compras en el hogar

GRÁFICO 6

Evolución del consumo per cápita de queso en el hogar y fuera del hogar, 1987-2007 (1987=100)



se traduce, dentro de la demanda per cápita de queso, en pequeñas desviaciones positivas si la persona no trabaja y, por el contrario, en reducidas desviaciones negativas cuando

es una persona activa en el mercado laboral.

- La repercusión de la edad del responsable de comprar en el hogar sobre el consumo per cápita de queso

ofrece una conclusión interesante. Esto es, cuanto mayor en edad es la persona que realiza las compras más elevado es el consumo de este producto –en consecuencia, las des-

Téntate, gústache
Tetilla.



viaciones más negativas se centran en aquellos hogares donde las compras las efectúa una persona entre 35 y 44 años y las desviaciones más

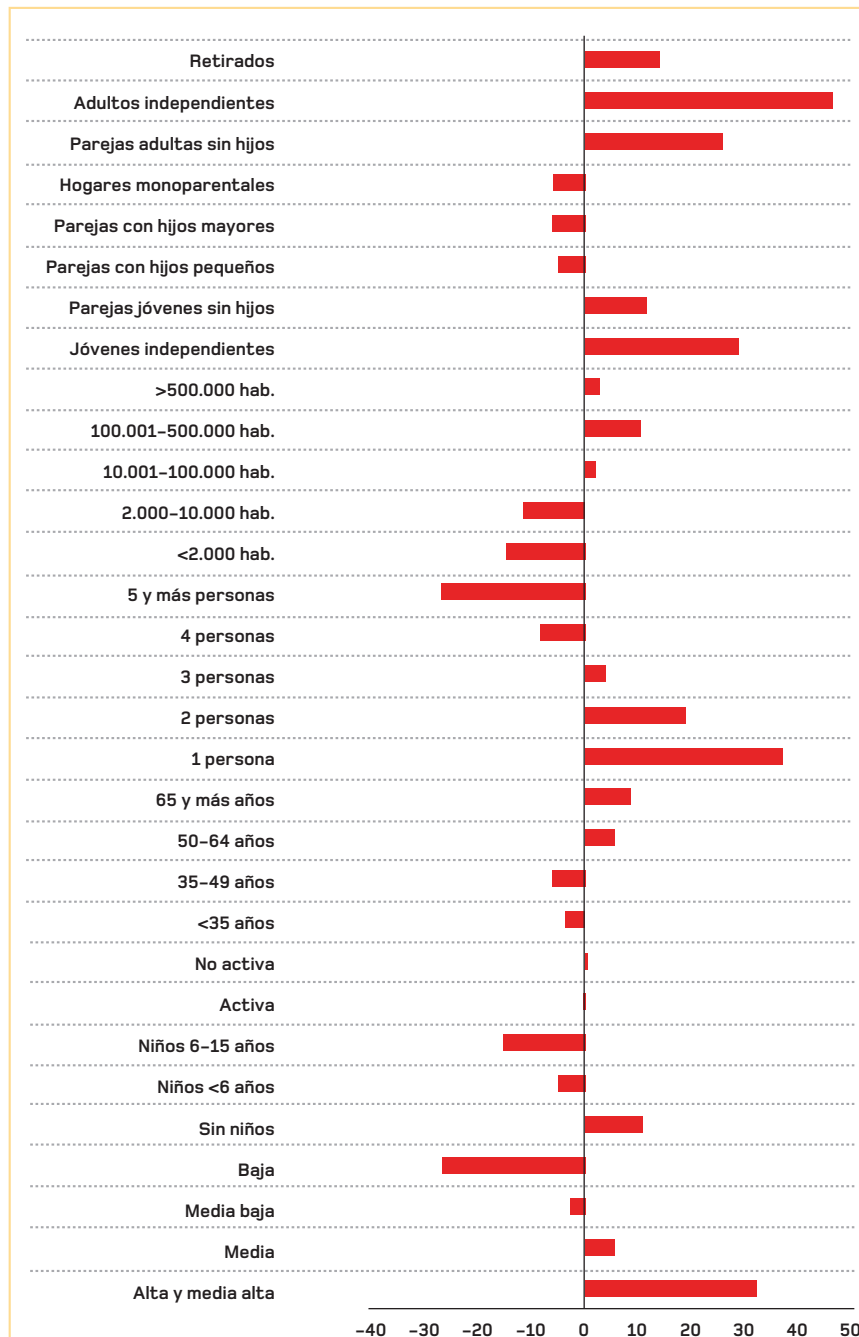
positivas se observan en aquellas familias donde compra una persona mayor de 65 años-.

- Por último, el análisis del consumo

per cápita de queso según la tipología del hogar ofrece una clasificación de los hogares con desviaciones positivas y de los hogares con desviaciones negativas. En el primer caso, aparece un consumo por encima de la media en los hogares donde hay jóvenes independientes, parejas jóvenes sin hijos, parejas adultas sin hijos, adultos independientes y jubilados. Por contra, hay un consumo per cápita inferior a la media en parejas con hijos pequeños, parejas con hijos mayores y en hogares monoparentales.

GRÁFICO 7

Desviaciones en el consumo per cápita de queso. Porcentaje desviado con la media nacional*



* Media nacional consumo queso = 6,25 kilos por persona.

FUENTE: Elaboración propia con datos del MARM (2008a).

COMERCIALIZACIÓN DE QESOS

El gráfico 8 resume la participación en el mercado de los diferentes establecimientos que comercializan queso y, por tanto, marca cuáles son las preferencias de los hogares a la hora de adquirir este producto. Con carácter general, el queso se distribuye mayoritariamente en establecimientos de librería, destacando la participación de los supermercados (57,3% en el total del producto) y de los hipermercados (casi el 22% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados o comercio tradicional distribuyen el 14% del queso comprado en los hogares españoles. No obstante, el gráfico 9 denota la enorme heterogeneidad existente en la comercialización de las distintas tipologías de queso, aunque las tendencias señaladas anteriormente se reproducen en todos los casos.



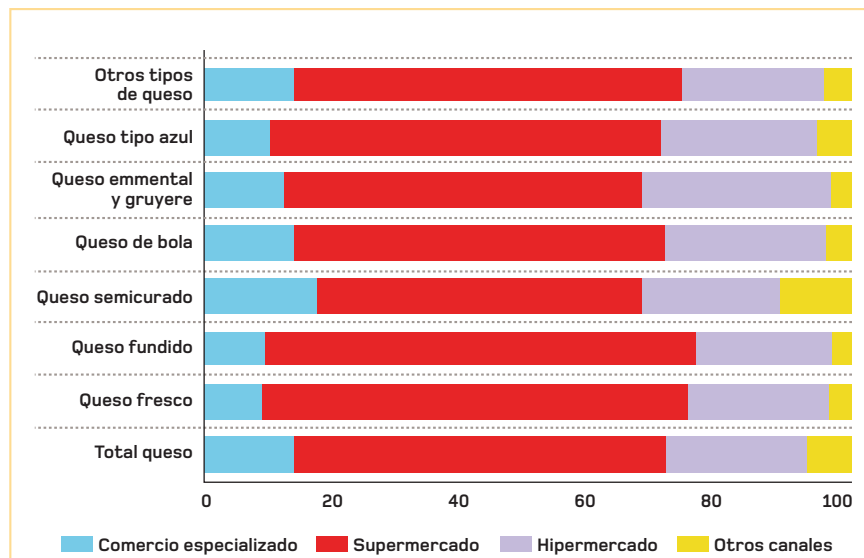
También resulta relevante conocer los canales de abastecimiento que utilizan los establecimientos de restauración para adquirir queso. Aunque la casuística varía en función de las tipologías de queso, el gráfico 9 indica que la principal vía de abastecimiento son los mayoristas (53,3% en el total de quesos), aunque los fabricantes también cuentan con una representatividad notable (32,9%). Los autoservicios mayoristas alcanzan una cuota de venta de casi el 8%.

CONSUMO DE QUESO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Las peculiaridades de cada región en cuanto a la localización geográfica, la capacidad de los sistemas de distribución y/o las características de los consumidores –renta per cápita o hábitos alimentarios, por ejemplo– suponen un amplio

GRÁFICO 8

Cuota de mercado en la distribución de queso, 2007. Porcentaje



FUENTE: Elaboración propia con datos del MARM (2008a).



HAY SABORES QUE PERMANECEN EN EL TIEMPO
Y QUE EL PASO DE LOS AÑOS NO HA PODIDO CAMBIAR...

QUESO GAMONEU

CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Sabor asturiano, sabor milenario



Plaza de Camila Beceña, bajo
33550 Cangas de Onís (Asturias) - Tel.: 985 947 554
www.quesogamonedo.com / info@quesogamonedo.com

abanico de opciones en cuanto a la demanda de queso y, por tanto, se advierten situaciones muy dispares en cada una de las comunidades autónomas, tal y como indica el gráfico 10, donde se han resumido las principales divergencias desde la perspectiva del consumo con respecto a la media nacional (se han calculado tasas de variación para cada comunidad autónoma considerando que el consumo medio per cápita de queso es de 6,25 kilos).

El gráfico 10 plantea dos escenarios distintos:

- Canarias, Baleares, Asturias, Cataluña, Murcia, Comunidad Valenciana y Cantabria cuentan con desviaciones positivas en el consumo de queso. Destaca especialmente que los canarios realizan un consumo de queso un 52,4% superior a la media del país.
- Castilla-La Mancha, Navarra, La Rioja, Aragón, Andalucía, Madrid, País Vasco, Castilla y León, Galicia y Extremadura presentan desviaciones negativas. Los navarros y castellano-manchegos cuentan con el menor consumo per cápita en queso del conjunto nacional. ■

BIBLIOGRAFÍA

- MAPA (varios años): La Alimentación en España. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- MARM (2008a): Dossier de datos sobre la Alimentación en España, 2007. Mimeografiado. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. Madrid.
- MARM (2008b): Consumo Alimentario Extradoméstico en España. Mimeografiado. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. Madrid.
- MARM (2008c): Estudio Consumo Alimentario Extradoméstico: Hábitos del Consumidor. Mimeografiado. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. Madrid.
- MARTÍN, V. J. (2008): "Evolución de los hábitos de compra y consumo en España. 1987-2007, dos décadas del Panel de Consumo Alimentario", Distribución y Consumo, nº 100.
- MERCASA (2007): Alimentación en España 2007. Producción, Industria, Distribución y Consumo. E. N. Mercasa, Madrid.

GRÁFICO 9

Canales de abastecimiento de queso para los establecimientos de restauración, julio 2007/junio 2008. Porcentaje

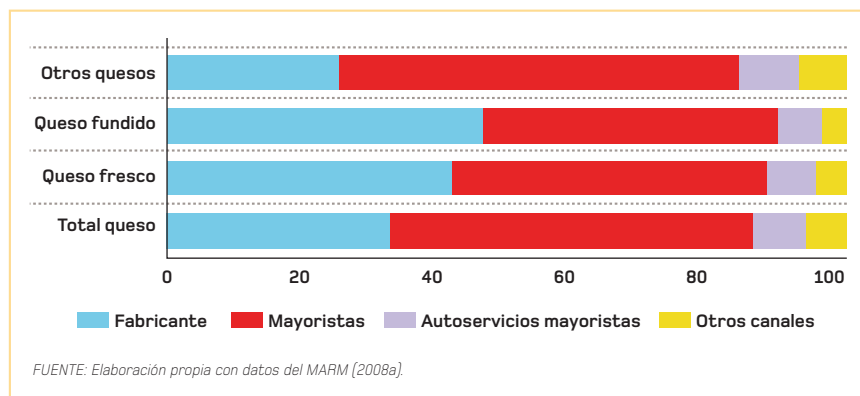


GRÁFICO 10

Consumo per cápita de queso por comunidades autónomas. Porcentaje de desviación con la media nacional*

