



MERCADO DE QUESOS EN POLONIA

Fuente: Poradnik Handlowca, 2005

Quesos eran el segmento de productos lácteos con la mayor dinámica de desarrollo en el año 2003. Al comparar los resultados de venta en el periodo diciembre 2001 - noviembre 2002 con diciembre 2002 - noviembre 2003 se observa el aumento de la venta en un 18,2% (de 144.036,3 a 170.258,4 toneladas). Aumentó también el valor de venta (de 1.935.835 a 2.220.809 mil PLN). Vale la pena mencionar que la comparación del valor y del volumen de venta de quesos no incluye quesos homogeneizados, que son una categoría aparte en la clasificación de ACNielsen.

En el mundo se produce casi cuatro mil de diferentes tipos de quesos que se clasifican de maneras muy diferentes.

Para el presente informe utilizamos la clasificación de quesos:

- homogeneizados,
- blancos
- requesones y quesos frescos en tarrinas
- quesos para untar el pan
- amarillos
- fundidos,
- blandos (azules, feta)

Un polaco medio consume unos 10 kg de todo tipo de quesos al año. Los más consumidos son los quesos amarillos (93,7%), quesos fundidos (82,1%) y blancos (79,7%): En Polonia son populares también quesos homogeneizados (62,8%), requesones y quesos frescos en tarrinas (61,9%) y quesos para untar el pan (59,1%). De la menor popularidad gozan quesos blandos (solamente el 30,5%).

En los últimos años aumentó significadamente la importancia del comercio moderno como el canal de distribución para los quesos. Según datos de ACNielsen, las redes de la distribución moderna generan más volumen en la venta de quesos azules (79,6%). En los hiper e supermercados se vende también más de la mitad de los quesos amarillos (56,4%). En los restantes segmentos siguen dominando las tradicionales establecimientos de venta.

En los establecimientos detallistas donde el seguimiento hacía la empresa ACNielsen, en la categoría de quesos blancos se anotó un incremento importante tanto del volumen (en un 11,6%) como del importe de la venta (en un 12%). En el periodo diciembre 2003 – noviembre 2004 se vendieron 99 834 toneladas de quesos blancos por el importe total de 1 091 350 mil.

El consumo de quesos blancos declaró el 79,7% de los polacos en el estudio hecho por SMG/KRC. Entre consumidores de quesos blancos casi 2/3 constituyen la personas que los consumen una vez a la semana o menos (66,5%), 21% - dos veces a la semana, 8,6% - tres-cuatro veces a la semana y solamente el 3,8% cinco – seis veces a la semana o más. Los consumidores normalmente eligen productos elaborados en las lecherías locales. Tomando en consideración los requesones los consumidores eligen requesones por peso (58,8% del volumen de ventas), mientras que los requesones empaquetados generan el 41,2% del volumen de ventas. En cuanto a quesos homogeneizados, su consumo declara el 62,8 de los entrevistados.



En la categoría de quesos homogenizados el 8,2% de consumidores los consume cinco-seis veces a la semana, el 13,2% tres – cuatro veces a la semana y el 23,2% dos veces a la semana. El mayor grupo forman las personas que consumen quesos homogenizados una vez a la semana o menos (55,5%).

Según los estudios de SMG/KRC entre quesos homogeneizados los que gozan de la mayor popularidad son: Danio de la empresa Danone (29,8%), Bakus de Bakoma (17,8%) y Danonki de Danone. Los consumidores eligen con mucho gusto los productos de la empresa Ostrowia (7,6%), y Campina (5,4%), Darek de Mlekovita (4,5%), Mackowy (3,8%), Hommi de Bakoma (3,5%) y Serus de Krasnystaw (3,2%).

El 61,9% de los Polacos declara el consumo de requesones y quesos frescos en tarrinas. Más de la mitad de los consumidores los consume una vez a la semana o menos (56,9%), el 26,4% dos veces a la semana, el 11,9% tres-cuatro veces a la semana y el 4,8% tres – cinco - seis veces a la semana o más.

En el sondeo telefónico realizado en la categoría de requesón y queso fresco en tarrina el queso de la empresa Piatnica (25%) resultó ser el más popular. En el segundo lugar los comerciantes indicaron a la empresa OSM Krasnystaw (19%), en el tercer lugar a los productores Kolo y Woszczowa (cada uno el 10%). El 8% de comerciantes indicó en general el queso blanco rústico sin nombrar al productor. El 7% de los entrevistados mencionó el queso Bieluch y el queso Grani (6%), seguidos por la marca Almette (4%), productor de Stargard Szczecinski (4%) y la marca propia de la red Makro-Aro (4%).

El consumo de quesos para untar el pan declara el 59,1% de los Polacos. Casi la mitad los consume una vez a la semana o menos (46,8%), dos veces a la semana (28%), tres-cuatro veces a la semana (16,4%), cinco-seis veces a la semana o todos los días (8,7%). Dentro de la categoría de quesos para untar el pan según los comerciantes de tiendas de comestibles hasta 400 m², la marca que mejor se vende es en general la marca Hochland (31% de respuestas), seguida por Ostrowia (17%) y Almette de la empresa Hochland (15%). En el cuarto lugar indicaban a la marca Rama Creme Bonjour del consorcio Unilever (14%), las empresas Woszczowa (13%), Piatnica (8%), Turek (6%), Kanapkowy perteneciente a Hochland (5%) y Twoj Smak (5%).

Según los datos de ACNielsen en el periodo diciembre 2003-noviembre 2004 se vendieron 53 196 toneladas de quesos amarillos por el valor total de 824 046 mil PLN. Se anotó el incremento del volumen de ventas un 7,3%, todavía más aumentó el valor de ventas (un 17,1%). Entre diferentes tipos de quesos amarillos de la mayor popularidad goza el queso gouda (29,3%), edamski (15,8%), salami (7,4%), podlaski (6,4%), wedzony (2%), mazdamer (1,6%), emmentaler (1,5%) y parmezan (0,2%). Los demás tipos de quesos amarillos presentes en el mercado tienen el 35,8% de participación en el volumen de ventas.

Quesos amarillos es uno de los productos alimenticios más populares en Polonia – su consumo declara el 93,7% de los Polacos. El 37,2% los consume una vez a la semana o menos, el 28% declara el consumo 2 veces a la semana, el 21,3% tres – cuatro veces a la semana y el 13,5% cinco-seis veces a la semana o más.



Según los datos de la empresa ACNielsen el mercado de quesos fundidos en el periodo diciembre 2003-noviembre 2004 en cuanto al volumen de ventas alcanzó 25 514 toneladas, en cuanto al valor de ventas 424 445 mil PLN. En comparación con el periodo análogo del año anterior se anotó el aumento tanto en cuanto al volumen (un 4,4%) como al importe de ventas (un 6,8%). Al analizar las compras de los consumidores polacos podemos constatar que del mayor interés gozan los quesos fundidos en bloques que generan el 42% de las ventas.

La marca de quesos fundidos que mejor se vende en las tiendas de comestibles hasta 400 m² es Hochland (63% de respuestas), seguido por Sertop Tychy (24% de respuestas), Lackpol (5%), Lactima (5%) y Bakoma (4%).

El consumo de quesos azules, feta y mozzarella declara solamente el 30,5% de los entrevistados. Entre consumidores de este tipo de quesos dominan las personas que los consumen menos que una vez a la semana (49,9%), una vez a la semana (20,4%). Vale la pena subrayar que las personas que consumen quesos azules tres-cuatro veces a la semana constituyen solamente un 12,5% de consumidores de esta categoría.

De los estudios realizados por SMG/KRC resulta que el queso blando más popular es Feta producida por Mlekowita (20,2%), seguida por el queso tipo Brie de la marca Turek (15,3%) Valbon Camembert (14,7%). Los consumidores elegían también los quesos: Valbon - Brie (8,6 %), Turek – Camembert (10,9%), Sekret Mhicha - Camembert (6,7%), Napoleón – Brie (6,5%), Rokpol (5,9%), Valbon – Bleu (5,9%), Napoleón – Camembert (5,8%), President – Brie (5%), President – Camembert (4,5%) y Feta de la empresa Arla (4,3%).

Concentrándose en el segmento de quesos azules vale la pena subrayar que según los datos de ACNielsen en el periodo diciembre 2003- noviembre 2004 se vendieron 5 527 toneladas de quesos por el importe total de 150 854 mil PLN. El desarrollo dinámico de este segmento demuestra el hecho de que en comparación con el periodo diciembre 2002- noviembre 2003 se anotó un 20,4% de incremento del volumen de ventas. Todavía más aumentó el importe de ventas (un 21,5%). Entre quesos azules la mayor participación en el volumen de ventas generan los quesos tipo camembert (48%) y brie (33,4%), quesos azules por peso (9,2%).

En el mercado polaco hay muchas empresas productoras de quesos. Las destacadas son las siguientes:

Bakoma (<http://www.bakoma.com.pl>) – productor de quesos homogeneizados Hommi (sabores de vainilla, quesadilla, fresa, melocotón, arándano)

Grupo Bongrain (www.toska.com.pl) – productor de las marcas: Turek, Sekret Mhicha (quesos azules), Tartare (quesos frescos), Paslek (quesos amarillos)

Elmilk (www.elmilk.com.pl) – quesos Bonette (nata y nata con hierbas)

Danone Polska (www.danone.pl) – productor de quesos homogeneizados de muchos sabores (queso Danio se sabores de vainilla, vainilla/pasas, fresa, cereza, melocotón, arándano, piña, mango/maracuya)



Hochland Polska (www.hochland.pl) –empresa presente en el mercado polaco desde el año 1993, perteneciente al líder europeo en la producción de quesos Hochland. Es líder en la categoría de quesos: fundidos, para untar el pan y blandos azules. Entre los productos de su cartera se encuentran los quesos Almette, Hochland Kanapkowy, Milki y la Crema de Desayuno – Krem Sniadaniowy en cuatro sabores (suave, con pimienta, con hierbas y con pepino). En la oferta de esta empresa están también los quesos aules Valbon (Camembet, Brie) y una gran selección de quesos fundidos, quesos amarillos y queso feta Patros.

Unilever (www.unilever.com.pl) – productor de Rama Creme Bonjour para untar el pan (en seis sabores: con hierbas, pimienta, pepino e hinojo, suave, con rábano silvestre y con pimienta).

Mekovita (www.mlekovita.com.pl)– productor de queso homogeneizado Darek (sabor de vainilla, vainilla con pasas, fresa, chocolate, melocotón, manzana, stacciatella), queso blanco de sabor de quesadilla de la marca Hanusi (excelente para pasteles de queso, postres), quesos amarillos Sokol, Dziurdamer, Ementaler de Zakopane, Prymus Light.

SM Mackowy (www.mackowy.pl) – productor de queso Gdanski (natural y con cebolleta)

OSM Piatnica (www.piatnica.com.pl), OSM Kolo y OSM Krasnystaw (www.osm-krasnystaw.pl) – queso Serus, queso homogeneizado: vainilla, fresa, chocolate, melocotón)