

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

