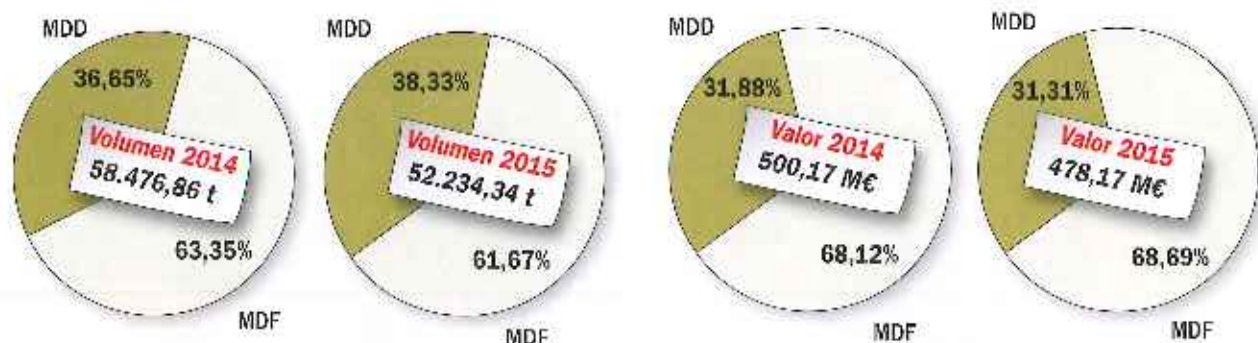
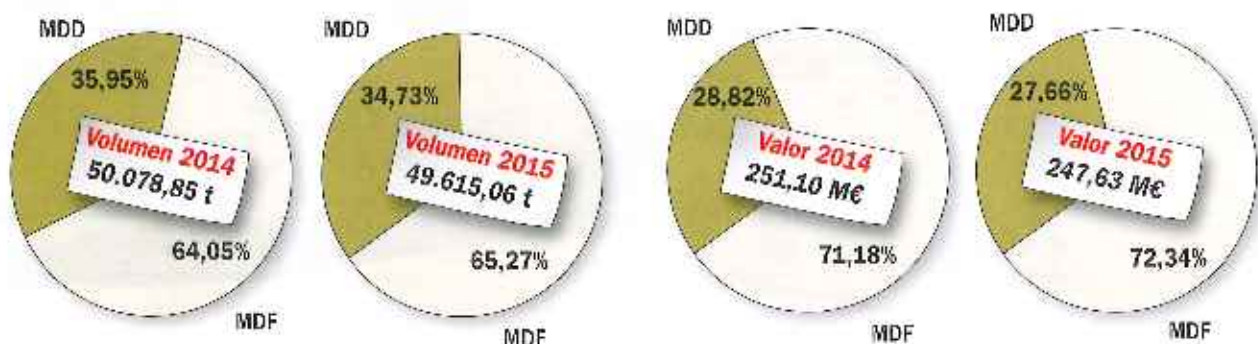


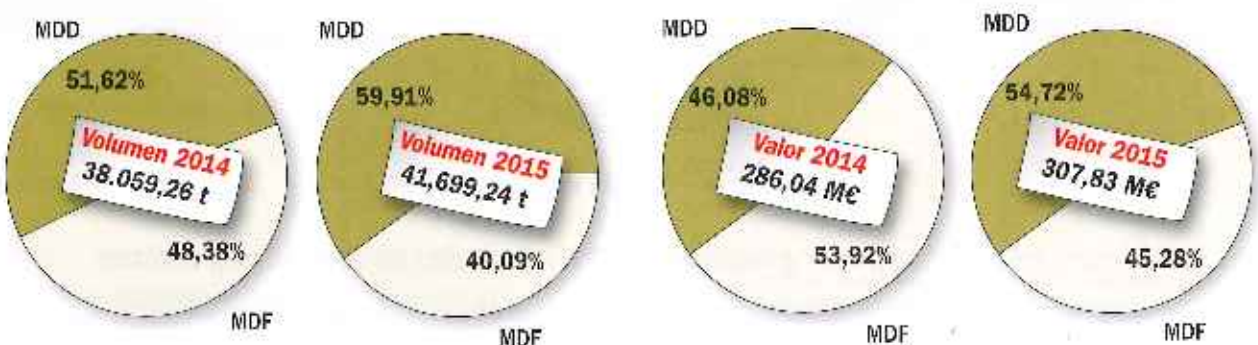
Penetración de la MDD en **quesos manchegos/regionales** en libreservicio



Penetración de la MDD en **quesos fundidos** en libreservicio



Penetración de la MDD en **quesos rallados** en libreservicio



2014: Período de 52 semanas concluido el 28 de septiembre.

2015: Período de 52 semanas concluido el 27 de septiembre.

Fuente: IRI

Quesería Menorquina y Quesería Ibérica, que venía a sentar las bases de su integración.

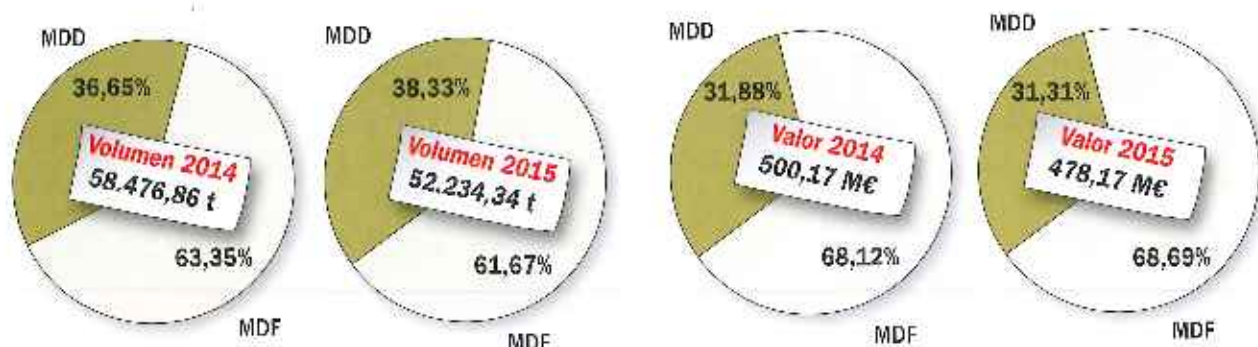
En paralelo, el pasado mes de julio Quesería Menorquina anunciaba el cierre con éxito de una operación de préstamos en coaval compartido entre tres sociedades de garantía recíproca y tres entidades financieras,

Banco Santander, Sa Nostra-BMN y Cajamar, que permitía inyectar financiación por valor de 1,8 M€ al circulante de la compañía, destinado a aportar liquidez a la operativa diaria y permitir fortalecer e incrementar su actividad. Este préstamo se añade al ya existente de 2,5 M€ del Banco Santander, que en su

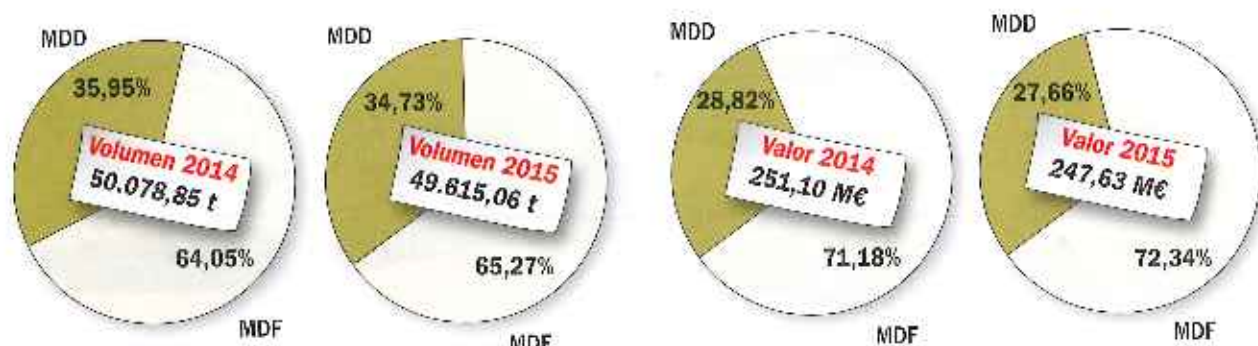
momento permitió reestructurar la hipoteca heredada de la anterior propiedad y además ayudó a mejorar la precaria financiación de la empresa en los momentos iniciales en que los directivos y trabajadores tomaron el control de la compañía.

Tras el posicionamiento de Quesería Ibérica subyace un

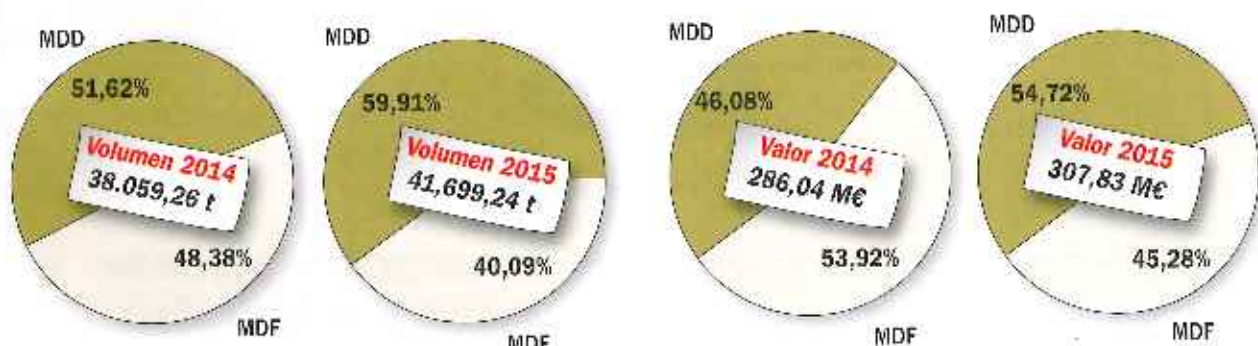
Penetración de la MDD en **quesos manchegos/regionales** en librerías



Penetración de la MDD en **quesos fundidos** en librerías



Penetración de la MDD en **quesos rallados** en librerías



2014: Periodo de 52 semanas concluido el 28 de septiembre.
 2015: Periodo de 52 semanas concluido el 27 de septiembre.
 Fuente: IRI

proyecto con una clara vocación industrial y multicanal, con la aspiración de cubrir un portafolio integral en quesos de gran consumo, algo que en España tan sólo practica actualmente Grupo TGT. La estrategia de Quesería Ibérica contempla igualmente el desarrollo de un eje marquista, a través de la enseña 'Santè', adquirida a Menorquina el pasado mes de agosto, que tras redefinir su imagen y su nuevo posicionamiento, tanto organoléptico como en precio, está presente ya en la distribución organizada ocupando un hueco en productos de primer precio.

El queso que viene de fuera

Cerramos este análisis del sector de quesos poniendo el acento en la importancia que continúa adquiriendo la importación de quesos y productos derivados. Según algunos operadores consultados, el producto foráneo podría suponer ya alrededor del 45% del total del consumo en hogares, industrias y canal profesional en España. Según los datos que aporta el ICEX, al cierre de 2014 la importación de quesos alcanzó un volumen de 247.106 t de producto, para alcanzar un valor de mercado de 920 M€. Al frente de los volúmenes destinados al consumo en hogares se situarían los principales operadores del mercado, firmas como Grupo TGT, Mondelez, Lactalis Forlana, Arla, Friesland Campina, Hochland, Grupo Bel o Alianze.

En este sentido, el movimiento corporativo más significativo de los últimos ejercicios sería el posicionamiento industrial en nuestro país de Ormu, a través de la adquisición, hace ahora un año, de los activos de producción de Luxtor, filial de Telepizza dedicada al abastecimiento de queso de la cadena.

Recientemente, la compañía presentaba la inauguración de un nuevo centro de I+D en sus instalaciones de Avila. Estas nuevas instalaciones, que según la compañía "marcan un importante paso adelante para



Bon appétit!



Filial española de las dos mayores cooperativas lácteas francesas



Con más de 25 años como referente en el mercado del queso francés en España, en Alianze seguimos creciendo y apostando por la calidad de nuestros productos y marcas.

La dimensión y la fuerza de nuestras matrices nos permite disponer de un gran catálogo de quesos, desde los más clásicos y tradicionales, hasta las especialidades más características y locales. Somos especialistas en Roquefort, Brie, Camembert, Quesos de Cabra, Emmental, Quesos Azules y Quesos para pizza.

Disponemos de una amplia gama de productos dirigidos especialmente para los canales de Retail y Food Service.



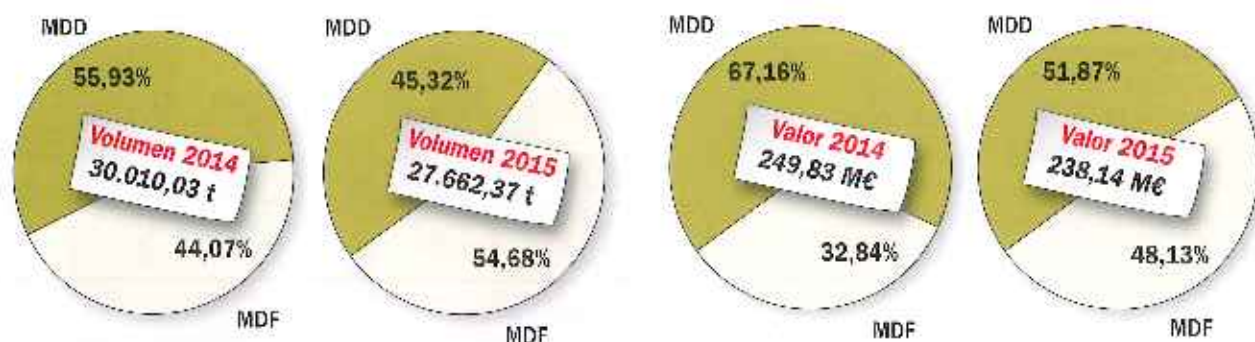
Recetas
 Descubre el verdadero sabor del queso y aprende a realizar exquisitos platos con nuestros productos
www.alianze.es

Quesería Menorquina y Quesería Ibérica, que venía a sentar las bases de su integración. En paralelo, el pasado mes de julio Quesería Menorquina anunciaba el cierre con éxito de una operación de préstamos en coaval compartido entre tres sociedades de garantía recíproca y tres entidades financieras,

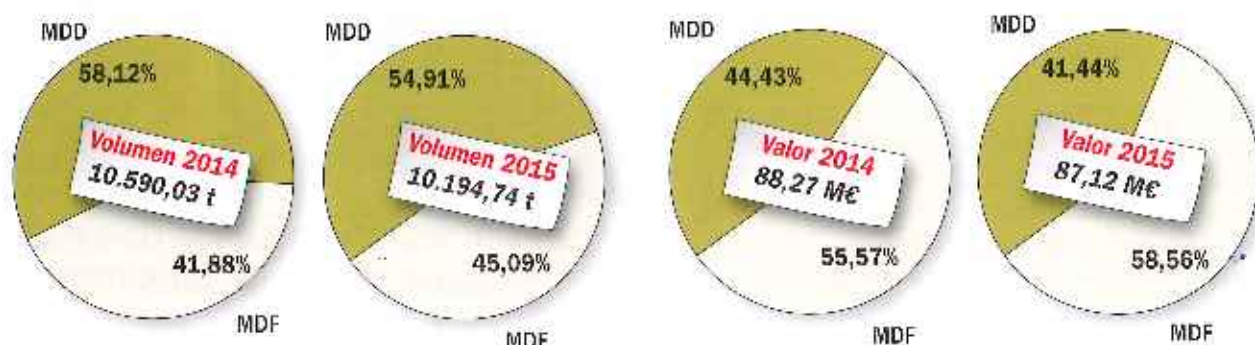
Banco Santander, Sa Nostra-BMN y Cajamar, que permitía inyectar financiación por valor de 1,8 M€ al circulante de la compañía, destinado a aportar liquidez a la operativa diaria y permitir fortalecer e incrementar su actividad. Este préstamo se añade al ya existente de 2,5 M€ del Banco Santander, que en su

momento permitió reestructurar la hipoteca heredada de la anterior propiedad y además ayudó a mejorar la precaria financiación de la empresa en los momentos iniciales en que los directivos y trabajadores tomaron el control de la compañía. Tras el posicionamiento de Quesería Ibérica subyace un

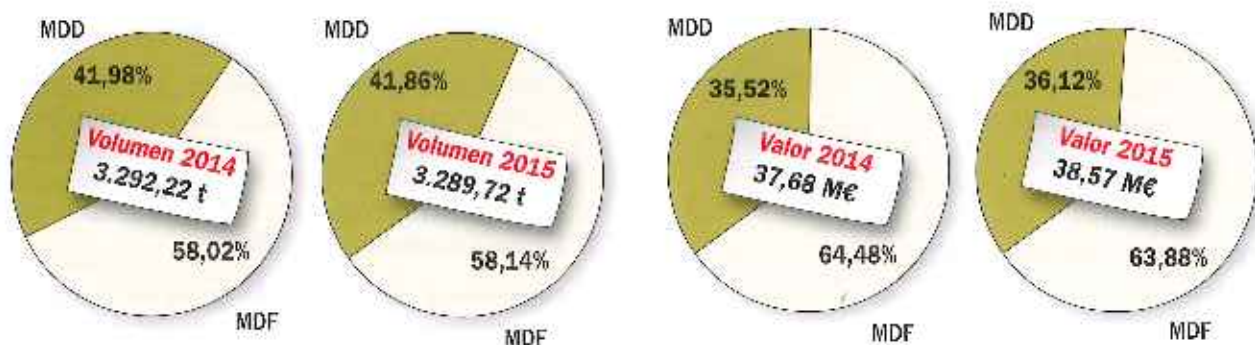
Penetración de la MDD en **quesos de importación** en libreservicio



Penetración de la MDD en **pasta blanda** en libreservicio



Penetración de la MDD en **quesos de pasta veteadada** en libreservicio



2014: Período de 52 semanas concluido el 28 de septiembre.

2015: Período de 52 semanas concluido el 27 de septiembre.

Fuente: IRI

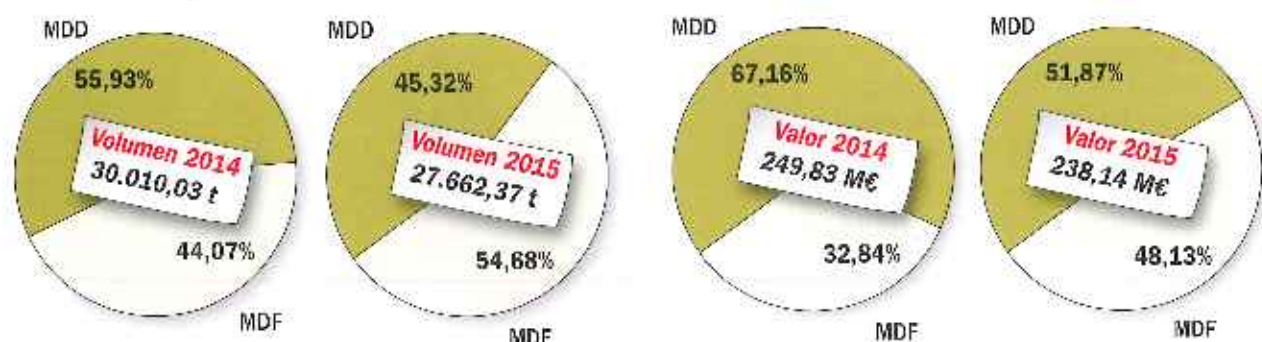
la compañía”, fortalecen su capacidad para ofrecer nuevos productos a la industria en España y en todo el sur de Europa, región en la que pretende incrementar su penetración a corto plazo.

El nuevo centro de I+D trabaja ya en los desarrollos de un

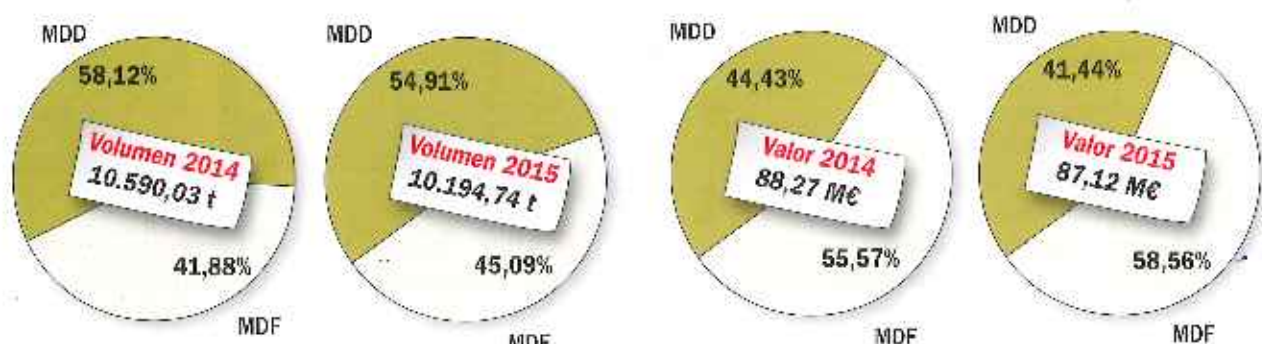
nuevas referencias, como quesos esterilizados para pizza, que se puedan mantener a temperatura ambiente, manteniendo las propiedades sensoriales y funcionales, al tiempo que aumentan significativamente la vida útil. También trabaja en

otros productos con diferentes requisitos de funcionalidad, como quesos diseñados para “fingers”, croquetas y otros tipos de relleno, donde los principales requisitos de funcionalidad son mantener la estabilidad de la forma después de la exposición al calor.

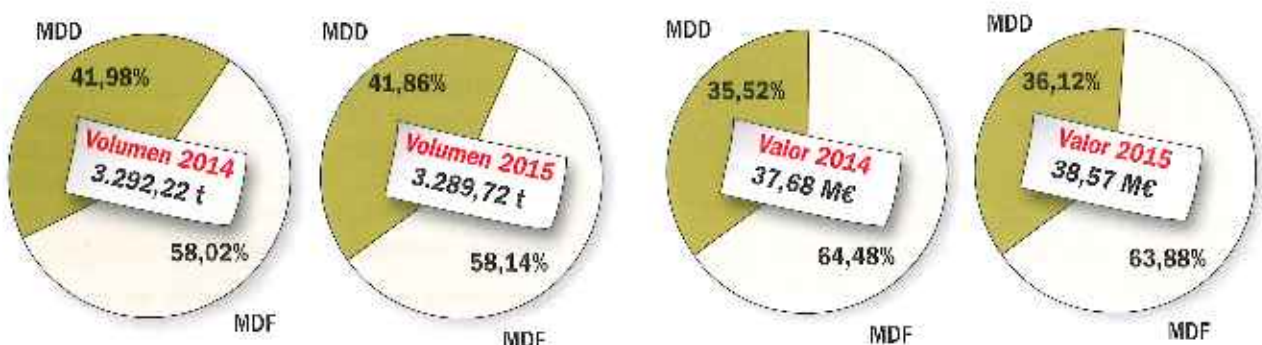
Penetración de la MDD en **quesos de importación** en libreservicio



Penetración de la MDD en **pasta blanda** en libreservicio



Penetración de la MDD en **quesos de pasta veteada** en libreservicio



2014: Período de 52 semanas concluido el 28 de septiembre.
 2015: Período de 52 semanas concluido el 27 de septiembre.
 Fuente: IRI

la compañía”, fortalecen su capacidad para ofrecer nuevos productos a la industria en España y en todo el sur de Europa, región en la que pretende incrementar su penetración a corto plazo.

El nuevo centro de I+D trabaja ya en los desarrollos de un

nuevas referencias, como quesos esterilizados para pizza, que se puedan mantener a temperatura ambiente, manteniendo las propiedades sensoriales y funcionales, al tiempo que aumentan significativamente la vida útil. También trabaja en

otros productos con diferentes requisitos de funcionalidad, como quesos diseñados para “fingers”, croquetas y otros tipos de relleno, donde los principales requisitos de funcionalidad son mantener la estabilidad de la forma después de la exposición al calor.

Evolución de las **importaciones de queso y requesón**

	VOLUMEN (t)						
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Fresco	44.153	45.644	50.859	65.484	71.128	72.510	70.543
Fundido	24.763	24.539	29.175	31.094	26.847	17.373	18.627
Rallado	12.972	12.671	15.087	17.124	16.643	20.549	18.391
Azul	8.118	9.916	9.657	7.103	5.058	7.292	7.013
Otros	126.795	143.403	140.858	145.721	120.541	130.252	132.532
Total	216.801	236.173	245.430	266.526	240.215	247.916	247.106

	VALOR (M€)						
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Fresco	113,64	105,85	141,78	162,20	175,42	190,71	188,67
Fundido	80,83	72,61	89,08	97,18	83,99	74,84	76,7
Rallado	57,12	52,76	57,92	71,05	68,82	65,55	67,32
Azul	43,29	47,60	48,57	37,12	22,71	36,08	39,29
Otros	520,76	480,08	509,97	516,98	454,1	534,07	548,08
Total	815,64	758,70	847,32	884,53	805,04	901,05	920,06

Fuente: ICEX

El núcleo de negocio de Ornuá Ingredientes España son los productos específicamente diseñados para los sectores “Quick Service Restaurant” y foodservice, con una cartera de 60 productos. La filial española

forma parte de Ornuá, una organización propiedad directa de agricultores. Con sede en Irlanda, Ornuá emplea alrededor de 3.000 empleados en todo el mundo y tiene operaciones en más de 110 países, con una

facturación de 2.400 M€ en 2014. Aproximadamente un tercio de la cifra de negocios Ornuá se deriva del comercio de productos lácteos y los ingredientes, con marcas como “Kerrygold” en el mercado de queso y mantequilla.

Evolución de las **importaciones de queso y requesón**

	VOLUMEN (t)						
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Fresco	6.074	5.334	11.301	11.806	19.924	28.459	33.770
Rallado	3.370	3.701	4.035	5.521	4.624	3.888	3.532
Fundido	5.079	3.901	6.043	4.641	3.388	3.498	3.702
Azul	597	698	490	171	196	777	768
Otros	27.789	24.631	25.734	24.602	27.142	28.241	33.222
Total	42.909	38.265	47.603	46.741	55.274	64.863	74.994

	VALOR (M€)						
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Fresco	17,73	15,35	35,19	33,54	54,93	85,95	118,21
Rallado	16,91	15,47	16,71	23,10	18,97	16,93	14,42
Fundido	19,12	15,80	24,58	17,00	13,02	12,64	14,71
Azul	4,17	3,14	2,84	1,67	1,31	3,89	4,3
Otros	149,25	133,61	142,64	142,57	153,34	172,64	198,73
Total	207,18	183,37	221,97	217,88	241,57	292,05	350,37

Fuente: ICEX



Refrigerados Lácteos: Mercadona agita el sector

En un mercado que continúa en negativo, pero que va retomando el equilibrio, 2015 será recordado como el ejercicio en el que las decisiones de Mercadona marcaron un nuevo escenario. No en vano, la cadena valenciana aglutina más del 30% de las ventas de la categoría en distribución alimentaria moderna. Su decisión de cambiar de interproveedor, ha provocado que la americana Schreiber, que adquirió todos los activos de Senoble Ibérica y "heredó" el contrato con la cadena de Juan Roig, pase de recién aterrizada en España a segundo operador del sector. En la categoría de postres, la gran beneficiada, también por un cambio de planes de Mercadona, ha sido Romar, que en sólo unos meses ya es el tercer fabricante en flanes y mantiene unas perspectivas similares en natillas. Mientras tanto, pese a la atonía del mercado, los proyectos se suceden, con movimientos interesantes de Andros, Reina y 'Clesa'. La líder del mercado, Danone, consolida su recuperación.