



LA LECHE, protagonista en el sector de la hostelería

El consumidor elige el tipo de leche en su supermercado habitual en base a sus gustos y según la etapa de la vida en la que se encuentra. En hostelería estamos viviendo una tendencia paralela: los clientes, en función de los criterios anteriormente mencionados, demandan su café con leche o su bebida chocolatada utilizando leche digestiva o sin lactosa, leche fresca o leche ecológica.

La principal diferencia del sector hostelero respecto al "retail" reside en que en el canal Horeca, la leche es un ingrediente para la elaboración de una bebida. Los hosteleros buscan ofrecer productos de calidad, que les permitan obtener una buena crema de leche y por consiguiente, un café delicioso y apetecible, todo ello a un precio competitivo.

La demanda de lácteos en los hoteles se centra esencialmente en el momento del desayuno. El profesional de la hostelería busca ofrecer un surtido óptimo, amplio y variado en su oferta de desayunos. Por otra parte, un buen equilibrio entre la calidad y el

Los clientes y consumidores del canal HORECA tienden cada vez más a solicitar producto local, ecológico y lo más "natural" posible

precio de los productos que propone cada hotel en su buffet de desayuno.

A nivel de envase, el formato botella es el más solicitado por su comodidad a la hora de servir o almacenar el producto. En cuanto a la operatividad, es esencial optimizar el almacenaje, seguridad y versatilidad de la oferta de las distintas variedades de leches.

Innovación en los productos lácteos

En cuanto a la segmentación e innovación, si bien es cierto que hay tendencias del "retail" que se trasladan a la hostelería, como "sin lactosa", light o bajo en sal, con leches adaptadas o enriquecidas con omega3, calcio, fibra y el eje de naturalidad y proximidad con leche fresca o ecológica, el momento lúdico y so-

cial asociado al consumo fuera del hogar realza el eje placer.

A las leches enriquecidas se suele añadir vitaminas (A y D), omega 3, calcio, frescura (leche pasteurizada) o fibra, entre otros nutrientes con el objetivo de cubrir las necesidades específicas de cada persona según el momento o etapa de la vida en el que se encuentra. En hostelería no se suele optar por enriquecer la leche sino por ofrecer soluciones a los baristas en función de sus necesidades. Los lanzamientos y renovaciones son continuos y adaptados a cada canal y tecnología, para cubrir las necesidades de los



profesionales de la restauración.

Productos ecológicos

Los clientes y consumidores del canal HORECA tienden cada vez más a solicitar producto local, ecológico y lo más "natural" posible. De hecho, el Grupo Lactalis responde a esta demanda creciente

y es pionera en la recogida de leche ecológica en España. Empezó con dos ganaderos en 1999, colabora hoy en día con 50 ganaderos ecológicos y prevé reconvertir alrededor de 30 ganaderos de aquí a 2020. Nuestro producto estrella en esta categoría es Puleva ECO, verdadera dinamizadora



sar en lanzar nuevos productos no sólo de leche de consumo sino en otras categorías.

Preparado Lácteo La Crème

Por su parte los clientes buscan una leche cremosa y que se adapte a sus características de salud y estilo de vida. Por ello, en 2015 se decide lanzar Président Profesional La Crème, ideal para la elaboración de una crema óptima en las bebidas de café, smoothies o frappés ofreciendo un delicioso sabor y la posibilidad de obtener una crema óptica, elástica y brillante. La ambición de la marca Président Profesional es ofrecer un producto que marque la diferencia y de alta calidad, pero sin dejar de lado su prioridad: crecer junto al cliente y ofrecerle el mayor surtido de tecnologías lácteas adaptadas al consumo fuera del hogar.

Auge de los productos sin lactosa

Siguiendo esta tendencia innovadora y teniendo en cuenta que la leche digestiva o sin lactosa es la referencia que más se ha desarrollado este último año en el canal HORECA, al igual que en retail con crecimientos de dos dígitos respecto a 2016, Président Profesional ha desarrollado en 2018, una nueva referencia, leche de hostelería Président Profesional sin lactosa en una nueva, única y patentada botella 1 L.

Por un lado este lanzamiento cuida los clientes intolerantes a la lactosa además de mantener la cremosidad y placer du-

rante el momento de consumo. Por otro lado, se ha desarrollado con la capacidad de 1l para ajustarse a la demanda actual de mercado y para adaptarse mejor a las necesidades de los baristas a través de esta botella exclusiva, mejor percibida por su comodidad a la hora de servir, mejor agarre, menor merma y buen almacenaje de producto.

Éxito de las Master Class

A finales de 2016, Lactalis Foodservice inició la celebración de Master Class Président Profesional dirigidas a baristas profesionales. Desde entonces se han realizado más de 40 master class a nivel nacional, llegando aproximadamente a los 1.000 baristas. En estas formaciones, se muestran conocimientos técnicos para obtener la crema óptima de la leche para realizar el café perfecto, mostrar la oferta que existe de productos lácteos, técnicas de latte art y por último una muestra de bebidas en tendencia que pueden implementar en sus locales.

Tras el éxito alcanzado en las master class desarrolladas en numerosos puntos de España; Président Profesional volverá a impartir estas clases magistrales en diferentes puntos de la geografía española durante el 2018.

Campeonato Milksology by Président Profesional

Lactalis Food Service junto con su marca Président Profesional presentó con éxito por segundo año consecutivo en Madrid Fusión su campeonato nacional para baristas Milksology by Président Profesional que consiste en la participación abierta de todos los baristas de España en el que pueden presentar sus recetas originales e innovadoras trabajadas con leche Président Profesional a través de las redes sociales y mediante la asistencia a las master class realizadas a lo largo del año por el territorio nacional. Compiten seis finalistas; los dos participantes más destacados de las clases magistrales y cuatro mediante una votación online en las diferentes redes sociales.

Los finalistas del campeonato Milksology by Président Profesional realizaron sus combinaciones y cócteles, utilizando los productos de gran calidad de la marca Président Profesional como sus variedades Entera, Hostelería, La Crème, Sin lactosa, deleitando a los miembros del jurado, Willy Gómez (actual barista y formador de Président Profesional), Carlos Moreno y Cristina Tierno, como a los asistentes invitados a Madrid Fusión.

Desde Président Profesional le damos la enhorabuena a todos los participantes del campeonato y en especial al ganador; el gallego Iago Rivas, con una creación llamada Matcha Boom, compuesta por Té Matchá y leche Entera Président Profesional; dotado con un premio de 600 euros un trofeo y un kit barista. Y al segundo y tercer clasificado: Manuel Barragán y Simón Rodríguez; cuyas creaciones fueron Smooth Tiki y Milk Alchemist respectivamente.



del mercado y líder actual de la categoría tanto en retail como en hostelería. Para el Grupo Lactalis es importante seguir con la recogida de leche ecológica, puesto que el mercado demanda cada año más productos elaborados con este tipo de leche. A medida que aumentemos la recogida podremos pen-