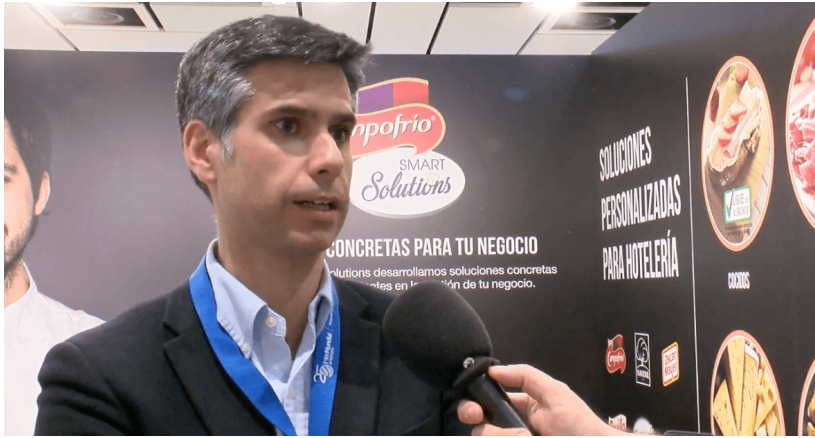


Campofrío: “La gama vegetariana es una demanda creciente”



Ofrecen diferentes categorías de alimentos ante la exigencia del mercado con un servicio de 360º para facilitar la vida al hotelero

Borja Pérez Guitian es Channel Marketing Manger F&S

Borja Pérez Guitian, Channel Marketing Manager Food Service de Campofrío, habló durante [Encuentros Proveedores Hosteltur 2019](#), celebrados en Madrid los días 19 y 20 de marzo de 2019 en el hotel Marriott Auditorium, sobre las distintas líneas de la compañía, como una nueva gama vegetariana y Healthare para [Hostelería](#) y también, el sector sociosanitario.

Precisamente, Borja Pérez explica en esta entrevista (ver video) detalles sobre el posicionamiento destacado de la empresa en el sector cárnico dentro de la Hostelería gracias a las variadas gamas que ofrecen de productos para abarcar gran parte del sector [Food Service](#), y llegar a ser un partner relevante en Restauración.

Pérez también explica las diferentes categorías de alimentos que ofrecen con un **servicio de 360º con todo tipo de variedades**, como los productos cárnicos de gama base y otros innovadores como una nueva gama de quesos, para ayudarles a dar conceptos totales con valor añadido.

En este sentido, su nueva gama de quesos les aporta un **carácter disruptivo con el lanzamiento de alrededor de 50 referencias** con quesos de alto volumen que han tenido

una buena aceptación y con la que están trabajado para su penetración en **cadena hoteleras**.

La gama vegetariana en ascenso

Por otro lado, Borja Pérez habla en esta entrevista sobre la **evolución y el crecimiento de la gama Vegetariana** y de su buen funcionamiento, ya que los clientes lo demandan y para ello, se están buscando soluciones en la compañía para la Hostelería, sobre todo en buffets hoteleros, que cada vez irán más en la línea de buscar sustitutivos a los productos cárnicos.

Por último, Pérez Guitian destaca la gama Healthcare, una línea de alimentación con altos valores nutricionales especialmente **enfocada al sector sociosanitario**, que consta de triturados naturales de textura modificada, cremas, caldos y postres que son 100% de fruta triturada, para poder combinarla con tartas y dulces, y que además, se está adaptando muy bien en los hoteles.