

Alimarket

Luz verde a una potente alianza en el mercado de quesos

Lácteas Iberpal competirá en la categoría de pasta prensada nacional

ENRIQUE DURÁN | 11/07/2017 Lácteos



Las palentinas Quesos Cerrato y Quesería Ibérica han rubricado una nueva alianza en el sector de quesos para unir fuerzas en la categoría de pasta prensada nacional, **segmento líder en el consumo de quesos en España, con una cuota en valor de mercado de más del 40%**. Este nuevo proyecto industrial se va a articular a través de la joint-venture Lácteas Iberpal, participada al 50% entre la división quesera de la Cooperativa Agropal y la láctea liderada por Adolfo Pérez, y **nace con unas previsiones de cara a 2018 de generar un volumen en el entorno de las 5.000 t de producto, para alcanzar una facturación en su primer ejercicio completo de alrededor de 25 M€**. El proyecto Lácteas Iberpal, explican sus promotores, parte con el objetivo de explotar la complementariedad industrial y comercial de las dos queseras en la categoría, en el que Quesos Cerrato aporta el acceso a la materia prima y su capacidad industrial y al que Quesería Ibérica incorpora su potencial comercial en distribución organizada, canal que va a focalizar la comercialización de la producción de Iberpal.

El epicentro industrial de este nuevo proyecto se sitúa en la planta de Quesos Cerrato en Baltanás (Palencia), unas instalaciones que entre 2011 y 2017 han recibido inversiones por valor de 17 M€, según declara la compañía, que se han materializado a lo largo de este periodo en la reforma de la totalidad de las áreas de producción y en la incorporación de nuevas líneas que la han dotado de una potente capacidad modular, en el entorno de las 15.000 t/año. A nivel comercial, la distribución de la producción de Lácteas Iberpal se va a llevar a cabo a través de Comercial Inversa, participada por los socios fundadores de Quesería Ibérica. Por su parte, el catálogo de producto de la nueva joint-venture va a congregarse elaboraciones en base a los distintos formatos y curaciones en pasta prensada, tanto en leche de oveja como en vaca, cabra y mezcla, con el objetivo de cubrir todo el arco de la oferta de las cadenas de distribución en la categoría.

El proyecto entre Quesos Cerrato y Quesería Ibérica va a configurar una de las alianzas más importantes en pasta prensada a nivel nacional, con un volumen agregado que entre las tres compañías debería superar ya en 2018 las 13.000 t de producto. Este volumen corresponde a las citadas 5.000 t que pretende poner en el mercado Lácteas Iberpal, sumadas a las 5.000 t que comercializó en 2016 Quesos Cerrato y a las más de 3.000 t vendidas en esta categoría durante el pasado ejercicio por Quesería Ibérica. Hay que señalar que en 2016 Quesos Cerrato alcanzó una producción de 6.700 t en Baltanás, de las que 1.700 t son elaboradas para terceros. En conjunto, **Cerrato cerró 2016 con una facturación de 32,9 M€, con un notable crecimiento del 15% respecto a sus datos 2015. Por su parte, Quesería Ibérica cerró el pasado ejercicio con una facturación total de 22 M€, duplicando los registros de 2015,** a través de la comercialización de 4.500 t de queso, negocio que completa con su actividad en subproductos lácteos y en cogeneración (que aportan alrededor de 3 M€).

Quesería Ibérica recompra el 37% de su capital en manos de GPF Capital

Por otro lado, **el enfoque productivo de Lácteas Iberpal va a permitir a Quesería Ibérica centralizar sus esfuerzos en el desarrollo de las gamas de quesos fundidos y tipo crema que empezó a implementar en 2015 en sus instalaciones de Herrera de Pisuerga (Palencia), así como introducir nuevas gamas de producto,** que en principio girarían entorno a referencias de quesos internacionales, como cheddar o gouda. Hay que señalar que la planta de Herrera de Pisuerga ha venido absorbiendo inversiones por valor de 8 M€ desde 2015, una vez que Quesería Ibérica cerraba la definitiva adquisición de las mismas a Granja la Luz. Durante estos tres ejercicios, esta joven industria láctea ha venido consolidando su modelo de negocio, que entre otros hitos le llevó a la adquisición de la marca 'Santé' en 2015 y al desarrollo de una completa gama en las citadas categorías de fundidos y cremas, así como de una gama de productos saludables, todas ellas englobadas en las principales tendencias de consumo en distribución organizada, canal que genera el 80% de las ventas de la quesera.

A nivel societario, y en paralelo al citado acuerdo alcanzado con Quesos Cerrato, **Quesería Ibérica cerró la semana pasada la compra del 37% de su accionariado que participaba desde 2015 el fondo de capital riesgo GPF Capital.** La operación se ha materializado a través de la sociedad Comercial Inversa, que ha pasado a contar con una participación del 40% en Quesería Ibérica, mientras el restante 60% continúa en manos de Adolfo Pérez. Comercial Inversa está participada a su vez por los cuatro miembros fundadores de Quesería Ibérica, el propio Adolfo Pérez, Guillermo Francoso, Carlos Arias y Borja Castellano, que se reparten su capital a partes iguales.