

# 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 congregar 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.