

Alimarket

Gorka García (Corpfin Capital): "El capital riesgo puede ser un socio muy complementario para la restauración"

- Estefanía Palacios
- 23/11/2017
- [Restauración Organizada](#)



El socio de Corpfin Capital Gorka García ha afirmado hoy, durante su intervención en el V Encuentro Alimarket Restauración Organizada, que el capital riesgo "puede ser un socio muy complementario" para las empresas de restauración en las que invierte. Corpfin Capital controla desde finales de 2014 la mayor parte del capital de Rosendo Milá, la propietaria de la cadena de bakery coffee El Fomet.

Entre las aportaciones que el capital riesgo puede realizar a una compañía de este sector, García ha destacado que, aparte de la obvia del capital, puede ayudar mucho en temas operativos: reforzar equipos directivos, mejorar los sistemas de reporting y disciplina en la toma de decisiones, afinar el modelo económico del concepto, apoyar en el diseño y ejecución del plan de expansión e impulsar operaciones corporativas que tengan sentido (con marcas complementarias que generen sinergias de costes).

El directivo ha recalcado que actualmente hay una gran actividad en la inversión de capital riesgo en empresas de restauración. "Cada día o semana hay noticias sobre entradas de fondos, tanto en conceptos emergentes en los que entran inversores para apoyar su desarrollo como en empresas líderes en las que grandes grupos internacionales toman posición", ha explicado. Además, estas operaciones están llevándose a cabo con altas valoraciones y con tendencia al alza.

"Somos inversores temporales, de cuatro a seis años, pero creo que la restauración es un sector muy dinámico que va a seguir ofreciendo oportunidades de inversión a largo plazo para fondos como nosotros." Desde 2005, Corpfin Capital sigue muy de cerca el sector de la restauración y ha estudiado más de 30 proyectos. El hecho de que solo haya invertido en dos, el mencionado de Rosendo Milá y Restauravia, se debe a que busca "conceptos líderes y que tengan ese potencial de crecimiento". Además, en otros casos han sido otros capitales riesgo los que han concretado la operación.

Factores de atracción

El fuerte atractivo del sector de la restauración en España como destino de la inversión se fundamenta en que viene creciendo desde el final de la crisis, aunque aún está lejos de los niveles de 2007, por lo que hay una oportunidad para que el crecimiento continúe. Además, se trata de un mercado aún muy fragmentado, con gran peso de la restauración no organizada y también con una relevancia relativamente pequeña de los grandes grupos en el conjunto de la restauración organizada.

Además, la situación macroeconómica de nuestro país es positiva y estable, de modo que las empresas extranjeras están planeando incrementar sus inversiones. "España está de moda, aunque la situación catalana ha frenado esa euforia", ha añadido García. Otro factor relevante es la existencia de una gran liquidez a nivel global, que empuja a invertir en activos reales que generen buenas rentabilidades. De hecho, "hay más de 4.000 M€ en manos de capital riesgo dirigidas a la inversión en el mercado español", ha advertido.

A todo ello se une que el sector de la restauración ha protagonizado muchas historias de éxito en los últimos años, tanto en España como a nivel internacional, por lo que cada vez es más considerado a la hora de plantearse una inversión. En este contexto, grandes grupos internacionales se plantean entrar en España en mucho caso como puerta de entrada a Europa.

El análisis que realiza un capital riesgo para determinar si invierte en una empresa de restauración pasa por dilucidar "si hay concepto", entendiendo primero la rentabilidad de cada unidad y después el potencial de crecimiento, es decir, conocer hasta qué número de unidades se puede llevar el concepto. En algunos casos la franquicia puede ser un añadido. En esa ocasión, hay que saber si el concepto tiene suficiente margen para dar rentabilidad a ambas partes y también si la franquicia realmente puede compensar al franquiciado.

Entrada en el bakery coffee

Corpfin Capital controla desde finales de 2014 Rosendo Milá, una empresa familiar que tenía "un modelo bastante único, combinando experiencia de tienda con producto de alta calidad, pero prácticamente no tenía estructura a nivel directivo", ha revelado García. La decisión de entrar en esta sociedad se dio porque "el concepto encajaba muy bien y los retornos eran muy atractivos". En una operación de este tipo, para Corpfin es importante respetar la creatividad de las empresas adquiridas y buscar al convivencia entre el equipo gestor preexistente y las nuevas incorporaciones.

El nuevo propietario ha diseñado y apoyado un plan de aperturas en Barcelona, el mercado de origen, y también en Madrid, a través de la enseña El Horno, y ha reforzado el equipo directivo en las áreas de dirección general, financiera, marketing, compras, RRHH y expansión. Asimismo, ha desarrollado nuevas iniciativas para adoptar y mejorar la oferta comercial, ha optimizado las operaciones, con la centralización del departamento de compras y gestión del circulante, y ha implementado un nuevo sistema informático y de control.

Los logros conseguidos desde 2014 hasta hoy se cifran en la realización de una decena de aperturas al año, de modo que desde 2015 ha puesto en marcha 28 tiendas. Ha creado 250 puestos de trabajo, multiplicando por dos la plantilla. Las ventas totales han crecido un 58% en tres años, mientras que las ventas de retail se han duplicado.

Compartir por e-mail

A (separa varias direcciones con comas)

Email

Añade un mensaje

[Enviar](#)

Alimarket