

JUNCÀ GELATINES (A): Des de la fundació al concurs de creditors¹

Juncà Gelatines és una empresa familiar amb seu a Banyoles dedicada a la fabricació de gelatines i hidrolitzats de col·lagen. Els seus orígens es remunten a 1947 en plena autarquia franquista. Salvador Juncà va tindre la idea de recollir les despulles de pells de be de les fàbriques d'adoberia per tal de fabricar col·lagen que s'utilitzava com a cola pels fusters de Banyoles. En vista de l'èxit d'aquesta proposta, els germans de Salvador, Enric i Josep, es van afegir al projecte i varen fundar Juncà Gelatines, amb l'objectiu de produir productes derivats del col·lagen animal.

Durant els anys 50 l'empresa produïa gelatina tant d'origen oví com boví. Deu anys després, aconseguien posicionar-se com a la segona empresa espanyola, degut a la gran capacitat productiva que tenien.

L'any 1965 varen fer la primera exportació a Veneçuela.

En la dècada dels 80, Juncà Gelatines va incorporar la pell de porc a la seva producció i van començar a elaborar hidrolitzat de col·lagen².

Els anys 90 són molt importants per a l'empresa per varis motius. D'una banda, s'inverteix en innovació i es crea el Departament de R+D, per tal d'ampliar la gama de productes amb la utilització de noves matèries primeres, com ara el peix. Es va invertir en una planta de gelatina de peix de peix a les Illes Feroès. Aquesta incorporació va ser útil per tal de fer front a la crisi

¹ Cas redactat per Roser García Arnau i supervisat per Pilar Lloret i Susana Domingo. Universitat Pompeu Fabra, 2016. Els autors agraeixen a Ferran Juncà, Miquel Juncà i Trinitat González de Juncà Gelatines la informació facilitada.

² L'hidrolitzat de col·lagen es forma mitjançant un procés d'hidròlisi a partir de col·lagen de tipus 1 (el mateix col·lagen que forma els ossos i la pell dels éssers humans). És un producte natural que conté més d'un 97% de proteïnes. És utilitzat com un regulador de teixits, ja que incrementa la síntesi de macromolècules en la matriu extracel·lular del cartílag. El col·lagen forma l'estructura dels teixits del sistema locomotor, especialment els elements de l'articulació (cartílags, lligaments i tendons) i del sistema de protecció d'aquests, com ara la pell.

de les vaques boges. També va començar amb èxit el procés d'obertura de mercats a nivell mundial, però amb especial èmfasi a Europa. Per tal de dur a terme el projecte d'internacionalització, en Josep Juncà va demanar al seu fill Ferran Juncà que se'n fes càrrec. La família va decidir recórrer a Ferran, ja que aquest destacava per la seva trajectòria professional. En Ferran va acceptar i va formar equip amb la seva cosina i el seu germà.

A l'any 2000, Juncà Gelatines no només investigava en el camp alimentari buscant nous productes com la gelatina d'au, sinó que, a més a més, es preocupava pel medi ambient en tot el seu procés productiu i per la modernització i optimització d'aquest. Seguint en aquesta línia, al 2005 treu una nova gamma d'hidrolitzats de col·lagen, destinats a aplicacions dietètiques, molt beneficiosos per a la salut.

Tot i això, i coincidint amb l'inici de la crisi financera global, l'empresa va entrar en pèrdues i manca de liquiditat a causa de canvis en el mercat. Per una banda, el mercat interior xinès va obrir les seves portes al mercat exterior, fet que va comportar la demanda de matèria primera a proveïdors provinents d'altres països. L'obertura del mercat d'aquest país es va traduir en un increment de la demanda de matèria primera necessària per fabricar gelatines, entre d'altres, que va multiplicar per 5 el preu de venda d'aquesta matèria prima. Per altra banda, degut a la crisi financera global, el preu de venda de la gelatina va disminuir de 6 a 3 euros el quilo. A més a més, aquesta crisi també va comportar que hi hagués dificultat per obtenir finançament a curt termini. En altres paraules, mentre que el preu d'adquisició de matèries primeres augmentava, el preu de venda de la gelatina disminuïa.

Els mals resultats de les inversions realitzades, i les pèrdues corresponents, varen provocar la necessitat de presentar un Expedient de Regulació d'Ocupació (ERO) temporal per a tota la plantilla i el concurs de creditors en març del 2010.

2. DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT DE JUNCÀ GELATINES

Els productes que ofereix Juncà Gelatines són una àmplia gamma de gelatines i hidrolitzats. Pel que fa a la gelatina, aquesta es divideix en gelatina alimentària i farmacèutica (càpsules, vitamines). D'altra banda, també trobem dos tipus d'hidrolitzat: l'hidrolitzat de gelatina alimentari PROTESOL F (iogurts, postres fredes, cremes, brous, embotits) i l'hidrolitzat de col·lagen dietètic PROTESOL D (complement nutricional). Aquests productes tenen diferents aplicacions com ara en els dolços, en les postres, en els productes làctics, en la indústria càrnica,

en la fabricació de begudes, en la indústria farmacèutica, en la dietètica, en la cosmètica i en Petfood.

El principal component de la xifra de venda de l'empresa recau en l'activitat de l'elaboració de gelatines. Per aquest motiu, al llarg d'aquest treball la comparativa en el sector es realitzarà amb el sector de fabricació d'altres productes alimentaris. En el 2010, Juncà Gelatines era l'única empresa d'Espanya i una de les deu d'Europa dedicada a la producció de gelatines i derivats. L'empresa, amb seu a Banyoles, forma part de l'associació de Fabricants de Gelatina d'Europa (GME)³. Se sap també que en aquella data elaborava el 1,5% de la gelatina que es consumia en el món.

En un segon lloc, tot i que amb un volum de vendes sobre el total molt inferior, l'empresa també participa en el sector de fabricació d'altres productes químics per la seva producció de gelatines per a la indústria farmacèutica.

Productes

Les gelatines i hidrolitzats que produeix l'empresa es classifiquen en aquests quatre grups:



Aquests es defineixen per l'empresa de la següent forma:

- **Gelatina alimentària:** La gelatina és d'origen animal i s'obté de la hidròlisi parcial del col·lagen.
- **Gelatina farmacèutica:** En la indústria farmacèutica la gelatina s'utilitza principalment per elaborar càpsules toves o dures així com també per recobrir vitamines, ja que la

³ L'associació Europea de Fabricants de Gelatina (GME) va ser fundada l'any 1974 i el seu principal objectiu és garantir que la gelatina tingui la màxima qualitat per a tots els clients i consumidors del món. Està formada pels deu principals fabricants de gelatina d'Europa i suposen aproximadament un 38% de la producció mundial de la gelatina.

gelatina és un ingredient molt versàtil que permet formar pel·lícules, crear gels reversibles i, a més, té propietats adhesives.

- **Hidrolitzat de Gelatina Alimentari PROTESOL F:** L'hidrolitzat de gelatina és un ingredient funcional utilitzat en molts aliments com iogurts, postres fredes, cremes, brous, embotits.
- **Hidrolitzat de Col·lagen Dietètic PROTESOL D:** L'hidrolitzat de col·lagen és un nutrient totalment natural. Es caracteritza per la seva neutralitat organolèptica i la seva puresa i qualitat microbiològica. Prendre de forma continuada aquest producte millora la funció de les nostres articulacions i la qualitat de vida. S'utilitza com a complement nutricional en begudes nutritives o esportives, barretes de cereals, begudes funcionals, etc.

Aplicacions

A continuació, s'enumeren les diferents aplicacions que tenen les gelatines de l'empresa Juncà Gelatines:

- **En els dolços:** Les gelatines fan possible l'elaboració d'una àmplia varietat de caramels tous amb tot tipus de formes, textures i gustos. La gelatina és un ingredient únic per la seva multifuncionalitat. En el sector dels dolços s'utilitza per a gelificar, espesseir, estabilitzar, incorporar aire i emulsionar.
- **En les postres:** La gelatina és l'ingredient principal en les postres de gelatina i està present també en altres postres com els sorbets, els merengues o les cremes entre d'altres.
- **En els productes làctics:** La gelatina és un estabilitzador ideal per a diversos productes de la gamma dels làctics al ser compatible amb les proteïnes de la llet. La gelatina en millora la textura proporcionant una consistència suau i cremosa, especialment en els productes baixos en greixos. La gelatina és un ingredient funcional en iogurts, mousse, batuts, gelats, etc.
- **En la indústria càrnia:** La gelatina s'utilitza com a recobriment per al pernil cuit i com a un ingredient en els pastissos de carn, patés, embotits o carns fredes de tot tipus. La

gelatina forma una pel·lícula que protegeix el producte i en facilita la seva manipulació a la vegada que n'augmenta el seu nivell proteic.

- **En la fabricació de begudes:** Els hidrolitzats de la gelatina i les gelatines de baix poder gelificant s'empren en el procés de fabricació d'algunes begudes com suc, vins, etc.
- **En la indústria farmacèutica:** La gelatina s'utilitza principalment per a la fabricació de càpsules toves i dures així com per al recobriment de les pastilles. La gelatina protegeix el medicament de la llum i de l'oxigen, a la vegada que en facilita la correcta unificació dels ingredients actius i n'allarga la vida útil. La gelatina també s'empra en complexos vitamínics, en les esponges per a l'odontologia i cirurgia i com a expansor del plasma.
- **En la dietètica:** Els suplementes alimentaris com l'hidrolitzat de col·lagen, Protesol D, ajuden a millorar l'estat de les articulacions, enforteixen els ossos, els cabells i les ungles i també milloren la salut de la pell. L'hidrolitzat de col·lagen, Protesol D, en el sector de la dietètica s'utilitza en la fabricació de barretes de cereals, begudes energètiques, complements dietètics, etc. Moltes vegades es combina amb minerals i vitamines.
- **En la cosmètica:** En la indústria cosmètica, actualment l'hidrolitzat de col·lagen és un component indispensable per a una àmplia gamma de productes per a la cura diària del cos i per a la prevenció dels signes de l'envelliment. L'hidrolitzat de col·lagen forma part de cremes, locions, xampús, pintallavis, mascaretes i condicionadors, entre altres.

Pel que fa als cabells, l'hidrolitzat de col·lagen els hidrata, els retorna la salut i la lluminositat, especialment després de tractaments químics, com ara tints o permanents. L'hidrolitzat de col·lagen hidrata la pell, li retorna la seva elasticitat natural i evita l'aparició d'arrugues.

- **En Petfood:** La gelatina s'utilitza en l'alimentació de les mascotes degut al seu alt contingut proteic. A més, la gelatina s'empra per a la microencapsulació de vitamines en l'alimentació animal. L'hidrolitzat de col·lagen, Protesol F, s'utilitza com un suplement dietètic per millorar el funcionament de les articulacions, la densitat dels ossos, contra la progressió de la osteoporosis i per reduir el dolor i millorar la mobilitat d'aquells animals que pateixen artritis.

Qüestions per a la discussió:

1. Anàlisi dels estats financers de Juncà Gelatines per a identificar fortaleeses i febleses.
2. Anàlisi des de la perspectiva d'una entitat de crèdit.
3. Factors que expliquen el fracàs de l'empresa.
4. Proposta de mesures per a la millora de l'empresa.

Annex. Informació financera

	Mitjana sectorial ⁴ % (2009)	2009	%	2008	%	2007	%	2006	%	2005	%	2004	%
Actiu no corrent	64,13	8.396.754	55,94	8.471.311	53,67	8.256.851	45,37	8.446.946	40,87	7.110.153	42,37	6.594.159	38,46
Immobilitzat intangible	1,71	2.382	0,02	2.382	0,02	2.382	0,01	2.382	0,01	41.465	0,25	389.964	2,27
Immobilitzat material	19,17	7.477.100	49,81	7.943.067	50,32	8.052.865	44,25	8.332.933	40,32	6.876.692	40,98	6.013.722	35,08
Altres actius no corrents	43,25	917.272	6,11	525.863	3,33	201.605	1,11	111.631	0,54	191.996	1,14	190.473	1,11
Actiu corrent	38,45	6.613.147	44,06	7.314.025	46,33	9.940.938	54,63	12.220.731	59,13	9.669.309	57,63	10.550.045	61,54
Existències	8,23	2.511.317	16,73	2.033.142	12,88	5.551.821	30,51	7.166.043	34,67	4.884.543	29,11	4.205.137	24,53
Deutors	13,96	1.515.615	10,10	2.990.791	18,95	4.121.679	22,65	4.598.079	22,25	4.140.288	24,67	5.382.505	31,40
Altres actius corrents	16,25	2.586.215	17,23	2.290.093	14,51	267.437	1,47	456.609	2,21	644.478	3,84	962.403	5,61
Total Actiu	100	15.009.901	100,00	15.785.336	100,00	18.197.789	100	20.667.677	100	16.779.462	100	17.144.204	100
Patrimoni net	19,12	7.193.183	47,92	3.285.261	20,81	4.576.266	25,15	4.125.146	19,96	4.102.792	24,45	7.083.079	41,31
Capital	5,50	5.857.710	39,03	696.000	4,41	696.000	3,82	696.000	3,37	696.000	4,15	696.000	4,06
Altre patrimoni net	13,62	1.335.473	8,90	2.589.261	16,40	3.880.266	21,32	3.429.146	16,59	3.406.792	20,30	6.387.079	37,26
Passiu no corrent	43,85	756.572	5,04	5.605.967	35,51	5.983.457	32,88	6.327.197	30,61	5.874.951	35,01	1.712.758	9,99
Deute a llarg termini	37,79	756.572	5,04	518.517	3,28	5.939.823	32,64	6.283.563	30,40	5.743.141	34,23	1.712.758	9,99
Altres passius no corrents	6,05	0	0,00	5.087.449	32,23	43.634	0,24	43.634	0,21	131.811	0,79	n.d.	
Passiu corrent	37,03	7.060.146	47,04	6.894.108	43,67	7.638.066	41,97	10.215.334	49,43	6.801.718	40,54	8.348.367	48,69
Préstecs a curt termini	4,67	1.952.552	13,01	2.435.283	15,43	2.150.883	11,82	2.906.605	14,06	2.626.511	15,65	2.947.388	17,19
Creditors	9,54	5.107.594	34,03	4.407.632	27,92	4.250.835	23,36	6.098.575	29,51	3.220.353	19,19	3.299.291	19,24
Altres passius corrents	22,82	0		51.194	0,32	1.236.347	6,79	1.210.154	5,86	954.854	5,69	2.101.689	12,26
Total patrimoni net i passiu	100	15.009.901	100,00	15.785.337	100,00	18.197.789	100	20.667.677	100	16.779.462	100	17.144.204	100
Fons de maniobra		-446.999		419.917		5.422.665		5.665.547		5.804.478		6.288.352	
Número de treballadors		78		78		85		94		99		102	

Figura 1: Balanços de situació consolidats de Juncà Gelatines (anys 2004-2009) en euros i percentatges i del sector. **Font:** Elaboració pròpia a partir de dades SABI.

⁴ Les mitjanes sectorials s'han obtingut dels informes anuals de Ràtios Sectorials de l'ACCID (www.accid.org). La mitjana està calculada a partir de les empreses amb beneficis del sector que tenen un import anual net de vendes superior a 10,8 milions d'euros.

	Mitjana sectorial % (2009)	2009	%	2008	%	2007	%	2006	%	2005	%	2004	%
COMPTE DE PÈRDUES I GUANYS													
Import net xifra de vendes (+)	98,53	14.024.790	100,00	18.632.056	100,00	16.470.363	99,41	16.720.104	99,44	18.613.581	99,57	14.258.065	99,99
Ingressos d'explotació (=)	100	14.024.799	100,00	18.631.422	100,00	16.568.215	100	16.814.652	100	18.694.801	100	14.258.994	100
Consum de mercaderies i matèries (-)	-59,05	-7.160.738	-51,06	-11.933.635	-64,05	-8.121.713	-49,02	-7.074.908	-42,08	-10.052.787	-53,77	-7.673.750	-53,82
Marge brut (=)	39,47	+6.864.053	+48,94	+6.697.787	+35,95	+8.348.650	+50,39	+9.645.196	+57,36	+8.560.794	+45,79	+6.584.315	+46,18
Despeses de personal (-)	13,75	-3.080.498	-21,96	-3.007.589	-16,14	-3.313.742	-20,00	-3.500.254	-20,82	-3.470.175	-18,56	-3.168.922	-22,22
Dotacions per amortiz. de immobil. (-)	2,58	-768.191	-5,48	-718.828	-3,86	-827.406	-4,99	-926.248	-5,51	-1.030.024	-5,51	-957.818	-6,72
Altres despeses d'explotació (-)	17,55	-4.567.914	-32,57	-4.759.103	-25,54	-4.552.915	-27,48	-4.711.998	-28,02	-4.971.618	-26,59	-4.947.437	-34,697
BAII (=)	5,60	-1.552.551	-11,07	-1.787.733	-9,60	-345.413	-2,08	506.696	3,01	-911.023	-4,87	-2.489.863	-17,46
Ingressos financers (+)	1,72	+12.338	+0,09	+13.653	+0,07	+9.225	+0,06	+20.835	+0,12	+18.969	+0,10	+44.712	+0,31
Despeses financeres (-)	2,14	-320.956	-2,29	-275.920	-1,48	-379.600	-2,29	-324.256	-1,93	-271.897	-1,45	-193.691	-1,36
BAI (=)	5,19	-1.861.168	-13,27	-2.050.000	-11,00	-715.788	-4,32	+203.275	+1,21	-1.163.950	-6,23	-2.638.842	-18,51
Impost de Societats	1,56	+558.329	+3,98	+615.000	+3,3	+1.166.908	+7,04	-180.928	-1,08	-1.816.337	-9,71	+2.043.335	+14,33
Resultat de l'exercici (=)	3,63	-1.302.839	-9,29	-1.435.000	-7,70	+451.120	+2,72	+22.354	+0,13	-2.980.287	-15,94	-595.507	-4,18
Flux de caixa		-534.647	-3,81	-716.172	-3,84	1.278.525	7,72	948.602	5,64	-1.950.263	-10,43	362.311	2,54

Figura 2: Comptes de pèrdues i guanys consolidats de Juncà Gelatines (anys 2004-2009) en euros percentatges i del sector. **Font:** Elaboració pròpia a partir de dades SABI.

	Mitjana sectorial (2009)	2009	2008	2007	2006	2005	2004
Liquiditat							
Liquiditat (Actiu corrent / Passiu corrent)	1,01	0,94	1,06	1,30	1,20	1,42	1,26
Fons de maniobra / Vendes	0,11	-0,03	0,02	0,33	0,34	0,31	0,44
Fons de maniobra / Total actiu	0,12	-0,03	0,03	0,30	0,27	0,35	0,37
Endeutament							
Endeutament (Passiu / Actiu)	0,81	0,52	0,79	0,75	0,80	0,76	0,59
Qualitat del deute (Passiu corrent / Passiu)	0,46	0,90	0,55	0,56	0,62	0,54	0,83
Cobertura de despeses financeres (BAII / Despeses financeres)	2,62	-4,84	-6,48	-0,91	1,56	-3,35	-12,85
Gestió d'actius							
Rotació de l'actiu (Vendes / Actiu)	1,06	0,93	1,18	0,91	0,81	1,11	0,83
Rotació de l'actiu no corrent (Vendes / Actiu no corrent)	1,70	1,67	2,20	1,99	1,98	2,62	2,16
Rotació de l'actiu corrent (Vendes / Actiu corrent)	2,84	2,12	2,55	1,66	1,37	1,93	1,35
Rotació d'existències (Consums / Existències)	7,95	2,85	5,87	1,46	0,99	2,06	1,82
Terminis							
Cobrament (Clients / Vendes)*365	45	39,44	58,59	90	98	80	136
Pagaments (Creditors comercials / Consums)*365	32	260,35	134,81	92	131	62	83
Rendibilitat i autofinançament							
Rendibilitat econòmica (ROI) (BAII / Actiu)	0,06	-0,12	-0,11	-0,02	0,02	-0,05	-0,15
Rendibilitat financera (ROE) (Benefici net / Patrimoni net)	0,21	-0,18	-0,44	0,10	0,01	-0,73	-0,08
Ràtios operatives							
Vendes / Número de treballadors (dades en milers d'euros)	0,68	179,81	238,87	193,77	177,87	188,02	139,78
Benefici net / Número de treballadors (dades en milers d'euros)	0,03	-16,70	-18,40	5,31	0,24	-30,10	-5,84
Despeses de personal / Número de treballadors (dades en milers d'euros)	0,09	39,49	38,56	38,99	37,24	35,05	31,07

Figura 3: Principals ràtios economicofinanceres de Juncà Gelatines (anys 2004-2009) i del sector.

Font: elaboració pròpia a partir de dades SABI.

JUNCÀ GELATINES (B): De la sortida del concurs de creditors a l'actualitat⁵

1. LA SORTIDA DEL CONCURS DE CREDITORS

Per tal de superar el concurs de creditors, primerament va ser necessari que l'empresa demostrés al jutge que podria seguir un pla de viabilitat a llarg termini; capaç de retornar el deute i justificar que la presentació de l'ERO era conforme a les lleis vigents en matèria mercantil. Una vegada tot això va quedar demostrat, el jutge va procedir a favor de l'empresa suspentent l'ERO i Juncà Gelatines va aconseguir superar aquest concurs al 2011, però quedant completament descapitalitzada i sense accés al crèdit bancari.

En aquest moment, es va deixar l'empresa únicament a mans de l'economista Ferran Juncà. En Ferran, com a director general, se'n va anar a buscar finançament arreu del món emprenent així un pelegrinatge per l'Índia i l'Iran, fins a trobar un inversor iranià que els va confiar 500.000 euros. Amb l'aportació d'aquest últim i el suport de la família, l'empresa gironina va aconseguir un crèdit participatiu d'1.150.000 euros. El director general va aplicar aleshores un pla de viabilitat a cinc anys, basat en la millora de la capacitat productiva per tal d'obrir-se a nous mercats.

Algunes de les mesures aplicades van ser:

- Obtenció del suport i implicació per part dels treballadors.
- Inversió en la millora de processos i actualització dels sistemes de producció.
- Inversió en la implantació de mesures d'estalvi energètic i en l'adquisició de nova tecnologia per tal d'augmentar la productivitat.

⁵ Cas redactat per Roser García Arnau i supervisat per Pilar Lloret i Susana Domingo. Universitat Pompeu Fabra, 2016.

- Ampliació de mercats a Amèrica, Àsia i Orient Mitjà.
- Millora de la pàgina web, incorporant una descripció de tots els seus productes i les seves utilitats.

L'empresa va tocar fons el 2012, però el pla de viabilitat va començar a sorgir efecte i a partir de l'any 2014 l'empresa va començar a obtenir beneficis. Així doncs, Juncà Gelatines aconseguia tancar el 2015 amb més d'un milió de beneficis bruts i exportant un 63% de la seva producció principalment a Europa, de la qual es destinava un 80% al sector de l'alimentació domèstica, restauració i industrial, mentre que un 20% al de la indústria farmacèutica i dietètica.

Actualment, l'empresa és el fabricant de gelatines espanyol més gran que opera a Europa amb un accionariat 100% català. A més, tot i que al 2011 l'Institut Català de Finances (ICF) no els va concedir un crèdit bancari, al 2015 juntament amb el Banc Sabadell els hi proporcionaven 300.000 euros cadascun. D'aquesta forma, després d'uns anys molt durs, el 2015 s'iniciava amb una inversió d'un milió d'euros dedicada a la millora de la producció i la internacionalització. En aquest any també s'aconsegueix crear un cinquè torn donant lloc a una producció ininterrompuda.

2. MODEL DE NEGOCI

Una de les claus del ressorgiment després del concurs de creditors és el model de negoci (veure figura 4).

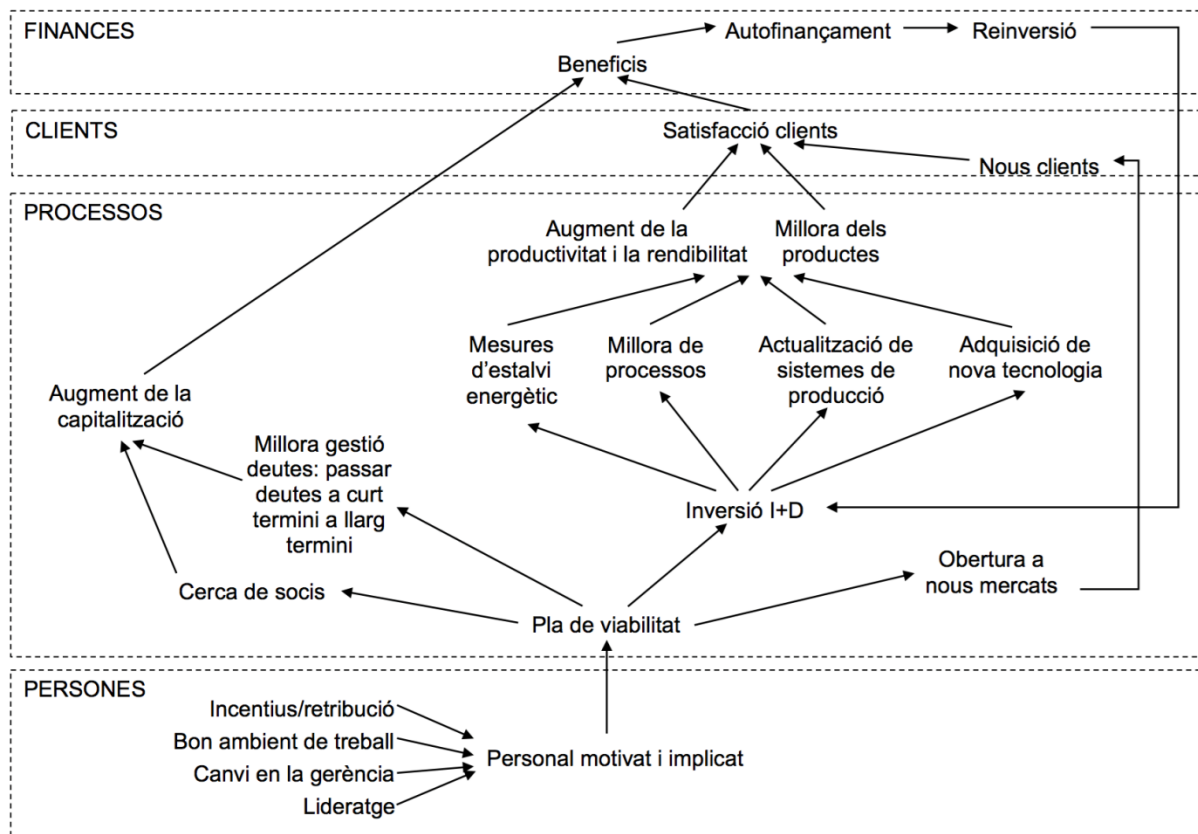


Figura 4: Model de negoci de Juncà Gelatines.

Una altra clau de la transformació de l'empresa va ser el canvi en la gerència, amb Ferran Juncà com a nou director. A més a més, tot i la mala situació de l'empresa, hi havia confiança i implicació en l'empresa per part dels treballadors.

En matèria de qualitat, l'empresa disposa les certificacions ISO 9001:2008 i ISO 2200:2005.

En els darrers anys, s'ha reduït considerablement l'impacte mediambiental amb projectes relacionats amb l'ús de l'aigua, el tractament d'elles aigües residuals i la modernització del sistema de fabricació (projecte LIFE –LIFE 4 ENV/ES/000224-JELLY).

Tot això, sumat al pla de viabilitat a cinc anys vista que va elaborar Ferran Juncà, basat en la innovació, flexibilitat de servei i productes a mida, la qualitat, l'obertura a nous mercats i la qualitat de servei va donar lloc a la millora dels productes, la productivitat, rendibilitat i reinversió de beneficis. Això es va traduir en un augment de la quota de mercat i, finalment, en l'augment dels beneficis i l'autofinançament. Actualment, és el fabricant de gelatina més gran

amb capital exclusivament nacional. Produeix 4.000 tones de gelatina/any (3.500 l'any anterior) i 1.400 tones d'hidrolitzats de col·lagen/any (700 l'any anterior).

3. INFORMACIÓ FINANCERA DISPONIBLE DESPRÉS DEL CONCURS

A continuació, es mostren els balanços de situació, els comptes de pèrdues i guanys i les ràtios més rellevants de Juncà Gelatines dels anys 2012 a 2015.

QÜESTIONS PER A LA DISCUSSIÓ:

1. Anàlisi dels estats financers de Juncà Gelatines per a identificar fortaleeses i febleses.
2. Anàlisi des de la perspectiva d'una entitat de crèdit.
3. Comparació de la situació actual amb la situació abans del concurs.
4. Valorar les expectatives de futur de l'empresa.

Annex. Informació financera

	2015	%	Mitjana Sector ⁶	2014	%	2013	%	2012	%	2010	%
Actiu no corrent	7.014.073	51,71	57,87	5.682.360	51,36	5.252.998	44,71	5.551.731	52,95	9.737.232	72,71
Immobilitzat intangible	55.427	0,41		60.636	0,55	180.636	1,54	53.409	0,51	482.826	3,61
Immobilitzat material	6.060.098	44,67		4.618.276	41,74	3.816.279	32,48	4.352.504	41,51	6.156.012	45,97
Altres actius no corrents	898.548	6,62		1.003.448	9,07	1.256.083	10,69	1.145.818	10,93	3.098.394	23,14
Actiu corrent	6.551.421	48,29	42,13	5.382.046	48,64	6.496.641	55,29	4.933.641	47,05	3.654.831	27,29
Existències	2.424.556	17,87	11,28	2.317.908	20,95	2.557.210	21,76	1.890.588	18,03	1.518.922	11,34
Deutors	2.118.399	15,62	18,35	2.556.137	23,10	2.862.861	24,37	2.279.504	21,74	1.586.900	11,85
Altres actius corrents	2.008.466	14,81	12,5	508.001	4,59	1.076.571	9,16	763.549	7,28	549.009	4,10
Total Actiu	13.565.494	100,00	100	11.064.405	100,00	11.749.639	100	10.485.372	100	13.392.063	100
Patrimoni net	4.784.942	35,27	42,89	2.554.777	23,09	2.283.477	19,43	2.976.932	28,39	5.891.878	44,00
Capital	1.366.799	10,08		683.400	6,18	5.857.710	49,85	5.857.710	55,87	5.857.710	43,74
Reserves i resultat exercici	3.418.143	25,20		1.871.378	16,91	-3.574.233	-30,42	-2.880.778	-27,47	34.168	0,26
Passiu no corrent	3.859.408	28,45	17,43	3.688.202	33,33	4.512.446	38,40	3.422.469	32,64	487.714	3,64
Deute a llarg termini	3.698.710	27,27	7,78	2.247.151	20,31	4.490.101	38,21	3.400.124	32,43	487.714	3,64
Altres passius no corrents	160.697	1,18	9,65	1.441.051	13,02	22.345	0,19	22.345	0,21		
Passiu corrent	4.921.144	36,28	39,68	4.821.426	43,58	4.953.716	42,16	4.085.971	38,97	7.012.471	52,36
Préstecs a curt termini	1.327.809	9,79	7,84	1.263.749	11,42	n.d.		n.d.		1.048.027	7,83
Creditors	3.332.170	24,56	9,82	3.344.573	30,23	1.329.491	11,32	1.741.069	16,60	3.277.575	24,47
Altres passius corrents	261.165	1,93	22,01	213.104	1,93	3.624.226	30,85	2.344.902	22,36	2.686.870	20,06
Total patrimoni net i passiu	13.565.494	100,00	100	11.064.405	100,00	11.749.639	100	10.485.372	100	13.392.063	100
Fons de maniobra	1.630.277			560.619		4.090,58		2.429		-171.753	
Número de treballadors	84			73		65		70		71	

Figura 5: Balanços de situació consolidats de Juncà Gelatines en euros i percentatges i del sector en percentatges. **Font:** Elaboració pròpia a partir dades SABI.

⁶ Les mitjanes sectorials corresponen a 2014 i s'han obtingut dels informes anuals de Ràtios Sectorials de l'ACCID (www.accid.org).

	2015	%	Mitjana Sectorial % (2014)	2014	%	2013	%	2012	%	2010	%
COMPTE DE PÈRDUES I GUANYS											
Import net xifra de vendes (+)	23.150.575	99,96	98,91	20.552.355	99,40	18.017.696	100	17.012.757	100	13.803.513	99,91
Ingressos d'exploració (=)	23.160.235	100,00	100	20.676.262	100,00	18.018.269	100	17.013.207	100	13.815.493	100
Consum de mercaderies i matèries (-)	-12.073.927	-52,13	-60,99	-11.832.728	-57,23	-12.019.536	-66,71	-10.734.090	-63,09	-6.437.148	-46,59
Marge brut (=)	11.086.308	47,87	39,01	8.843.533	42,77	5.998.733	33,29	6.279.117	36,91	7.366.365	53,32
Despeses de personal (-)	-3.513.949	-15,17	-12,59	-2.749.222	-13,30	-2.668.511	-14,81	-2.599.354	-15,28	-2.597.734	-18,80
Dotacions per amortiz. de immobil. (-)	-395.661	-1,71	-3,52	-497.516	-2,41	-504.352	-2,80	-621.582	-3,65	-842.821	-6,10
Altres despeses d'exploració (-)	-5.876.671	-25,37	-18,13	-4.934.313	-23,86	-3.482.808	-19,33	-5.222.234	-30,70	-5.023.596	-36,36
BAII (=)	1.300.027	5,61	4,57	662.482	3,20	-656.938	-3,65	-2.164.054	-12,72	-1.097.785	-7,95
Ingressos financers (+)	+17.095	+0,07	+1,39	+4.530	+0,02	+12.405	+0,07	+4.431	+0,03	+471	0,00
Despeses financeres (-)	-131.367	-0,57	-1,37	-140.259	-0,68	-56.722	-0,31	-1.367.714	-8,04	-201.052	-1,46
BAI (=)	1.185.755	5,12	4,59	526.753	2,55	-701.255	-3,89	-3.527.336	-20,73	-1.298.366	-9,40
Impost de Societats	-350.326	1,51	-0,89	-216.257	-1,05	+46.996	+0,26	+1.604	+0,01	0	0
Resultat de l'exercici (=)	835.429	3,61	3,7	310.496	1,50	-654.259	-3,63	-3.525.732	-20,72	-1.298.366	-9,40
Flux de caixa	1.231.089	5,32	7,22	808.012	3,91	-149.907	-0,83	-2.904.150	-17,07	-455.545	-3,30

Figura 6: Comptes de pèrdues i guanys consolidats de Juncà Gelatines en euros i percentatges i del sector en percentatges. **Font:** Elaboració pròpia a partir de les dades SABI.

	2015	Mitjana sectorial	2014	2013	2012	2010
Liquiditat						
Liquiditat (Actiu corrent / Passiu corrent)	1,33	1,06	1,12	1,31	1,21	0,52
Fons de maniobra / Vendes	0,07	0,02	0,03	0,00	0,00	-0,01
Fons de maniobra / Total actiu	0,12	0,02	0,05	0,00	0,00	-0,01
Endeutament						
Endeutament (Passiu / Actiu)	0,65	0,57	0,77	0,81	0,72	0,56
Qualitat del deute (Passiu corrent / Passiu)	0,56	0,69	0,57	0,52	0,54	0,93
Cobertura de despeses financeres (BAII / Despeses financeres)	9,90	3,34	4,72	-11,58	-1,58	-5,46
Gestió d'actius						
Rotació de l'actiu (Vendes / Actiu)	1,71	1,90	1,86	1,53	1,62	1,03
Rotació de l'actiu no corrent (Vendes / Actiu no corrent)	3,30		3,62	3,43	3,06	1,42
Rotació de l'actiu corrent (Vendes / Actiu corrent)	3,53	2,61	3,82	2,77	3,45	3,78
Rotació d'existències (Consums / Existències)	4,98	5,95	5,10	4,70	5,68	4,24
Terminis						
Cobrament (Clients / Vendes)*365	33,40	60,86	45,40	57	48	41
Pagaments (Creditors comercials / Consums)*365	100,73	53,43	103,17	27	37	85
Rendibilitat i autofinançament						
Rendibilitat econòmica (ROI) (BAII / Actiu)	0,10	0,05	0,06	-0,06	-0,21	-0,08
Rendibilitat financera (ROE) (Benefici net / Patrimoni net)	0,17	0,09	0,12	-0,29	-1,18	-0,22
Ràtios operatius						
Vendes / Número de treballadors (dades en milers d'euros)	275,60	336,58	281,54	277,20	243,04	194,42
Benefici net / Número de treballadors (dades en milers d'euros)	9,95	12,44	4,25	-10,07	-50,37	-18,29
Despeses de personal / Número de treballadors (dades en milers d'euros)	41,83	42,39	37,66	41,05	37,13	36,59

Figura 7: Principals ràtios economicofinanceres de Juncà Gelatines i del sector. **Font:** Elaboració pròpia a partir de les dades SABI.