

MEMORIA 2016



ORGULLOSOS DE NUESTRO PASADO,
ILUSIONADOS CON NUESTRO FUTURO



1931

2016



fedecarne
FEDERACIÓN MADRILEÑA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE



MEMORIA 2016





S U M A R I O

01.	Carta del Presidente	4
02.	85 años del gremio de carniceros-charcuteros	7
03.	Nuevos tiempos, nuevo equipo	17
04.	Personas que ofrecen soluciones: Los profesionales de Fedecarne	21
05.	No solo somos, también hacemos	25
06.	Hitos en 2016	28
07.	Nuestro sector en cifras	43

CARTA DEL PRESIDENTE

Carlos Rodríguez Marcos



Este es mi primer año como Presidente de la Federación, por lo que os pido que me dejéis presentarme.

Tengo 45 años, estoy casado, tengo tres hijos y se puede decir que llevo toda mi vida en el mundo de la carne, eso sí, desde diferentes perspectivas. La primera como hijo de carnicero y empresario y es que mi padre, Juan José Rodríguez, de origen asturiano, vino a Madrid con 16 años y aprendió el oficio en diferentes carnicerías. Después de quince años de profesión, decidió que ya estaba preparado para ser empresario y adquirió su primer local en el Mercado

de Chamartín, donde trabajó de forma incansable desde el año 1973 hasta el año 2013. Supongo que a muchos os sonará este tipo de historias.

La segunda, como ingeniero agrónomo en una consultoría en la que dediqué varios años a ayudar a empresas a conseguir diferentes certificados de calidad, y en general proyectos de ingeniería de industrias cárnicas, fundamentalmente mataderos, salas de despiece y secaderos de jamones.

Y la tercera etapa, al igual que mi padre como empresario, con la fundación en el año 2002 de la marca Raza Nostra y más tarde Hamburguesa Nostra, dando un giro de 180 grados al negocio familiar y constituyéndose el Grupo Raza Nostra, del cual soy en la actualidad su Consejero Delegado.

Ahora que ya nos conocemos un poco más, lo siguiente que quiero hacer es manifestaros el gran honor y responsabilidad que supone para mí ser el Presidente de esta casi centenaria Federación, en la que llevo 8 años participando, y el agradecimiento al trabajo y buen hacer de los profesionales que han estado al frente en la anterior etapa.

Una de estas personas es nuestro anterior Presidente D. José Folgado, que ha estado varias décadas dedicando su tiempo al sector, a vosotros. Descansa y disfruta, que te lo tienes merecido. Y la otra persona a la que tenemos que agradecer mucho es a José Moya, Pepe como le solemos llamar todos, Gerente de la Asociación, durante 30 años.

Os aseguro que no es nada fácil haber tenido esa responsabilidad en una etapa en la que el sector de la distribución, y la sociedad en general, ha cambiado tanto. Ha dejado una Federación con una buena salud y una gran cantera de profesionales. Gracias a ese trabajo y a

esa visión, tenemos hoy la gran suerte de contar con una Directora también formada en mil batallas y con un gran conocimiento y perspectiva de lo que nos ocupa, que es el sector de la carnicería-charcutería. No todas las Asociaciones, ya sean gremiales, territoriales o de cualquier otra índole, cuentan con una estructura interna tan profesional, y es que llegar a 85 años no puede ser casualidad.

El año 2016, por tanto, ha supuesto para Fedecarne el final de una etapa y el inicio de una nueva, que además coincide en el tiempo con el inicio de unos años en los que, estoy seguro, asistiremos a una evolución en nuestro sector como consecuencia de los cambios sociales. En este nuevo escenario estamos obligados a desempeñar un papel protagonista y no de meros espectadores.

Para un cambio tan disruptivo como el que se nos avecina, contamos con la profesionalidad del equipo que trabaja diariamente en nuestras oficinas, así como con el empuje y la experiencia de su Junta Directiva, que trabajarán con ilusión por el futuro de la carnicería-charcutería.

¿Cuáles serán estos cambios? Vivimos en una época desde hace varios años donde el "cambio" es el gran protagonista. Hasta aquí no hay nada nuevo, pero el problema, o la oportunidad, es que la magnitud de ese cambio es excepcional.

¿Habéis visto últimamente una tienda de juguetes, una ferretería, una tienda de deportes, un ultramarinos..., en una calle de vuestro entorno? ¿Qué os hace pensar que seguiréis viendo carnicerías y charcuterías en la calle o en un mercado en el futuro? Pues bien, la primera reflexión es que somos un sector privilegiado. Todavía una de cada dos

compras de vacuno se realiza en el comercio especializado, en vuestras carnicerías. Creo que esto no sucede en ningún otro sector, y eso es debido a varios motivos, y uno de ellos es la fuerte cultura de compra tradicional que aún persiste en España y al vínculo que hemos logrado tejer con nuestros clientes. Dicho en el lenguaje de ahora:

> **Tenemos un gran "engagement" con nuestros clientes, y eso es lo más preciado para una empresa. Pero, ¿de verdad creemos que esa "cultura" persistirá dentro de 20 años? Personalmente, creo que todo será diferente y no me atrevo a calificar si será mejor o peor, pero desde luego será distinto.**

Creo que este es el verdadero reto de Fedecarne y de todos vosotros. Ser partícipes de ese cambio para que sigamos siendo imprescindibles dentro de veinte años y para eso, lo primero en lo que tenemos que estar de acuerdo es en que hemos de destruir grandes mitos y comenzar de una vez a construir sobre otros escenarios.

¿Cuáles serán las claves? De algunas quizás ahora mismo ni siquiera nadie es consciente, pero muchos de vosotros ya os habéis dado cuenta y habéis comenzado el cambio interno, que es donde empieza todo cambio.

Fedecarne tiene una doble gran misión en estos próximos años. Por un lado, seguir siendo un referente con las Administraciones públicas, representando y defendiendo vuestros intereses.

Hay muchas legislaciones en las que hemos podido influir y creedme que actualmente todos nos estamos beneficiando de ellas.

> Por otro lado, queremos volver a llevar la figura del carnicero a la posición que se merece. Desde Fedecarne decimos "dignificar" el oficio, aunque esto no hace falta ya que es muy digno, pero sí comunicarlo y transmitirlo a la sociedad.

Tenemos que tener claro que este es un objetivo de largo recorrido pero, como todo lo importante en la vida, realmente será costoso pero merecerá la pena, porque solo desde ese reconocimiento podremos volver a ganar la batalla, no para que vuestros negocios puedan tener una mayor rentabilidad, sino para sobrevivir, porque sí, lo que nos jugamos ahora es algo tan importante como la viabilidad del modelo de carnicería-charcutería.

En este sentido, proyectos como la transformación digital de las carnicerías y charcuterías, el descubrimiento de nuevos canales de venta, la mayor eficiencia de todas las operaciones que realizamos en nuestro día a día, y otras muchas oportunidades debemos aprovecharlas, ya que, en buena medida, el futuro está en nuestras manos, en las vuestras.

En los próximos meses os seguirán llegando a través de diferentes medios (revista La Carne, newsletter, mensajes, página web...) los diferentes proyectos en los que estamos trabajando y en los que no me quiero extender.

Quiero despedirme en nombre de la Junta Directiva con una petición, y es que os apoyéis más en vuestra Federación. Hay mucho conocimiento y ganas de ayudaros.

Simplemente tienes que acercarte y conocernos más, ya que la razón de nuestra existencia no es otra que ser tu compañero de viaje.

Un fuerte abrazo,



Carlos Rodríguez Marcos

02.

85 años del gremio
de carniceros-charcuteros



f e d e c a r n e

85 AÑOS DEL GREMIO DE CARNICEROS-CHARCUTEROS

> Gala 85 Aniversario.



85 años, nada más y nada menos, son los que cumplió el pasado año la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne, Fedecarne. Pocas organizaciones en Madrid, e incluso en toda España, pueden presumir de tal longevidad, y aún menos de hacerlo con la representatividad de Fedecarne y el cariño de sus socios, antiguos y actuales, quienes no dudan en definirla como “una gran familia”.

Una familia que desde el lejano octubre de 1931, en que se sentaron sus primeras bases, no ha parado de crecer, constituyéndose como el altavoz de sus protagonistas, los carniceros-charcuteros de Madrid, y compañero de vicisitudes y alegrías profesionales.

Nuestros asociados son la razón de ser de la Federación, porque en la historia de Fedecarne y en la evolución del sector, es el profesional artesano de la carnicería-charcutería quien le ha dado vida, y quienes con su hacer diario y esfuerzo le siguen proporcionado a la organización continuidad y futuro.

> Desde 1931 actuando como altavoz de los carniceros-charcuteros.

Para conmemorar dicho acontecimiento, Fedecarne celebró la noche del 20 de junio de 2016, en el marco de una histórica gala, su 85 aniversario. Un evento que nació con la ilusión de rendir un merecido homenaje a nuestros queridos socios, los profesionales carniceros-charcuteros de Madrid, devolviéndoles parte del afecto y compromiso brindado a la Federación a lo largo de su trayectoria como Organización representativa del sector de la carnicería-charcutería.

El emblemático Museo del Traje, escenario elegido, abrió sus puertas y su corazón a más de 500 amigos entre Autoridades, Organizaciones, Instituciones, Colaboradores, Personalidades, Asociados y Prensa, que acudieron a nuestra cita.

> La Gala fue una noche para el recuerdo y para el agradecimiento, y para Fedecarne y su equipo supuso la enorme satisfacción de reunir en un mismo lugar a tantas personas queridas con las que se compartieron momentos especiales y emotivos, coincidiendo con la entrada del verano en una noche mágica.

> A la celebración asistieron, entre otras personalidades, Dña. Carmen Cárdeno Pardo, Directora General de Comercio Interior, Secretaría de Estado de Comercio. Ministerio de Economía y Competitividad; D. Manuel Molina Muñoz, Viceconsejero de Sanidad de la Comunidad de Madrid; y Dña. María Concepción Díaz de Villegas Solans, Directora General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid; representantes de los Gremios miembros de la Confederación Española de Detallistas de la Carne y de las Interprofesionales; Presidentes y Directivos de distintas Instituciones, así como empresas colaboradoras, medios de comunicación y por supuesto los protagonistas, nuestros asociados.



> Apertura de la Gala



El Presidente de la Federación D. José Folgado, a su frente 18 años, abrió el evento con unas emotivas palabras en las que definía su etapa en la Federación como una de las más interesantes de su vida, al mismo tiempo que manifestaba el enorme orgullo de haber sido en estos años testigo de excepción, como Presidente, de la evolución y desarrollo del Gremio.

Terminó su discurso anunciando su despedida del cargo y agradeciendo a todos los socios y compañeros de las Juntas Directivas anteriores y actuales, y al equipo humano de la Federación, el apoyo recibido durante todos sus años al cargo, y expresó sus mejores deseos para la Federación, añadiendo que siempre tendría en su corazón a Fedecarne.



D. José Moya, Gerente de Fedecarne, destacó la especial significación del evento, por la satisfacción y honor de conmemorar el 85 Aniversario siendo Director de la misma, y también por trabajar en una Organización que ha sido capaz de superar circunstancias muy difíciles y seguir contando con la representatividad y compromiso de sus asociados, así como con su cariño, siendo testigo de excepción y partícipe de una parte de su historia.

Tuvo también palabras de elogio para los familiares y mujeres de los carniceros-charcuteros, por estar siempre apoyándoles, restándoles tiempo a parcelas de su vida personal.

> Nuestra historia es la de nuestros profesionales

Estrellas de la noche fueron los testimonios gráficos de la historia de la Federación, realizados exclusivamente para conmemorar sus 85 años de vida: el libro titulado "85 años del Gremio de Carniceros Charcuteros", del cual obsequiamos al final del acto a todos los presentes, y la película de la "Historia de la Federación", cuya proyección emocionó a los carniceros-charcuteros, al recordar episodios, algunos olvidados, de sus propias vidas.

Ambos documentos nos permitieron viajar por la historia de la Federación, posibilitando conocer cómo fue en su nacimiento allá por octubre del año 1931 y cómo un grupo de personas con un fuerte y arraigado sentimiento gremial fueron quienes crearon la entonces denominada Federación Madrileña de las Industrias de Carnes con un doble objetivo. Por un lado, disponer de una Entidad que representara, protegiera, defendiera y dignificara la profesión y los profesionales, y por otro, dotar a los asociados de servicios con los que no contaban hasta el momento y que les dejaban, a menudo, en situaciones de desamparo, ante condiciones adversas.

Ambos objetivos se han mantenido a lo largo de los años, adaptándose a las circunstancias de cada época, pero invariables en su esencia.



- > Dichos documentos gráficos sirven como reconocimiento a la incansable labor y el servicio ofrecido por los carniceros-charcuteros de Madrid en el último siglo y los primeros lustros del nuevo milenio. Y por último, es la viva imagen del principal hito conseguido por Fedecarne durante su existencia: la dignificación de un gremio profesional que se sabe y se reivindica como fundamental en el desarrollo económico de Madrid y España.

> 85 años, década a década

30's

EL NACIMIENTO DE UN GREMIO

3 de octubre de 1931. Esta es la fecha de partida de la historia de la Federación Madrileña de las Industrias de Carnes, actualmente Fedecarne.

40's

COMIENZA A PUBLICARSE LA REVISTA LA CARNE

La historia de la Federación y del Gremio de los carniceros-charcuteros de Madrid no podrían entenderse sin su órgano principal de comunicación con sus socios, la revista La Carne, que ha acompañado a la entidad desde 1945.

50's

PRIMERAS INICIATIVAS PARA MEJORAR LA FORMACIÓN

Se dan en esta época pasos importantes para regular la actividad profesional, como la exigencia de contar con un carnet profesional para ejercer como carnicero, salchichero y tocinerero, el carnet sindical profesional, y surgen las primeras iniciativas para mejorar la formación, a través de la Escuela Nacional de Comerciantes, Carniceros-Tablajeros, primer antecedente de la que sería, varias décadas después, la Escuela de la Carne.

60's

GESTIÓN DEL SERVICIO DE TRANSPORTE

En el año 1968 vemos los primeros camiones isotermos del Servicio de Transportes de Carnes del Gremio madrileño, que se presentaron oficialmente en el Paseo de Coches del Retiro el día 20 de julio.

70's

TIEMPOS DE CONSOLIDACIÓN

A nivel societario, los años 70 significaron, por una parte, el posicionamiento de la Federación en distintos conflictos, como el que enfrentó a abastecedores y Gremio Sindical de Carniceros, a principios de los 70, y que concluyó con la creación, por parte de este último ente, de un Servicio de Fielatura, Facturación y Cobranza, que a efectos prácticos otorgaba el monopolio de esta tarea al Gremio sindical.

1900

80's

SE INAUGURA LA ESCUELA DE LA CARNE

En este periodo se materializa una antigua aspiración de la Federación, que no es otra que impulsar la formación en el Gremio. Y también se crea en 1982 el Gabinete de Asistencia Técnica al Comercio con José Moya, como Director Gerente en aquella década.

90's

LLEGA LA DESEADA UNIFICACIÓN

El 1 de enero de 1990 se hace efectiva la fusión entre la Federación Madrileña de Industrias de la Carne y el Gremio Provincial de Empresarios Carniceros -Charcuteros.

00's

LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS ATERRIZAN EN LA CARNICERÍA-CHARCUTERÍA

El buque insignia de la innovación en esta etapa sería financiado por la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid, el Centro de Difusión Tecnológica puesto en marcha en 2002 por la Federación y que tenía como objetivo desarrollar proyectos que fomentasen el uso de las nuevas tecnologías en la carnicería-charcutería, así como la elaboración de informes de vigilancia tecnológica, que permitiesen poner a disposición de los establecimientos los últimos avances en esta materia para la mejora en la gestión del establecimiento.

10's

INNOVACIÓN Y RELEVO GENERACIONAL, ENERGÍA PARA EL CAMBIO

En Fedecarne se apuesta por el impulso de nuevas vías de comercialización y desarrollo para el sector, mejorando lo conseguido hasta el momento, impulsando la innovación y apostando por el relevo generacional como motor del cambio necesario para el futuro del oficio.

2000

> Entrega de reconocimientos

Fedecarne entregó más de un centenar de reconocimientos explícitos y con mayúsculas a la trayectoria profesional de los carniceros-charcuteros con más de 50 años de experiencia en el sector, y también a los que, apostando por la labor de la Federación, llevan con nosotros más de 25 años como asociados.

Fueron los miembros de la Junta Directiva de Fedecarne quienes tuvieron el honor de hacer la entrega.



> Despedida de D. José Moya



D. José Moya anunció la Constitución de la nueva Junta Directiva de la Federación, elegida tras las elecciones del 13 de junio, estando formada en su mayoría por parte de los miembros y cargos de la anterior, a excepción de D. Carlos Rodríguez, quien asumía así su Presidencia, y D. Daniel Herrero de Carnicerías Herrero y D. Javier Arias de Riopinoso como vocales, a los que se invitó a subir al escenario para darles una entusiasta bienvenida.

Con este gesto, Moya anunciaba su retirada profesional. Tras 30 años al frente de Federación, Pepe, como todos le conocen en la Organización, decía adiós a su casa. Defensor incansable del relevo generacional en nuestro sector, no podía despedirse sin manifestar, esta vez utilizando su propia persona, su creencia en la necesidad de los cambios en la Dirección de las Organizaciones. Y de sus palabras se desprendió ilusión, optimismo y confianza.

Se despidió anunciando el nombre de su sucesora en la Dirección de Fedecarne, Dña. María Sánchez, de todos conocida, y manifestando satisfacción al haber contribuido humildemente a la consolidación y fortalecimiento de la Federación, ofreciendo su agradecimiento a todos sin excepción, por la ayuda y colaboración que le habían prestado y que había encontrado en estas tres décadas al frente de Federación.

> Mensaje de D. Carlos Rodríguez

Carlos ya formaba parte de la historia de la Federación, primero por su trayectoria profesional, pero también por ser parte de su Junta Directiva desde el 2008.

En su nueva etapa, declaró asumir el cargo con un enorme honor y responsabilidad, reconociéndole a nuestro querido Presidente, Pepe Folgado, el excepcional trabajo desarrollado durante sus años en la Federación, al cual le deseó de todo corazón el merecido descanso, deseándose también para sí mismo el poder representar a Fedecarne tan bien como lo había hecho Pepe y ganarse así la confianza de todos.

Carlos planteó sus objetivos, entre los cuales está el de seguir acompañando a los socios en unos años que son los más completos y dinámicos de los últimos tiempos y erigirnos como oteadores para detectar amenazas y oportunidades. "Sobrevivir para una empresa tan pequeña como las que tienen una gran parte de nuestros asociados es complejo. Por tanto, queremos constituimos en su Comité Asesor, en unos prismáticos capaces de detectar amenazas y oportunidades para poder indicarles por donde van las cosas".



> Clausura

El negocio de la carnicería-charcutería en Madrid supone un importante impulso para la economía regional, ya que cuenta con cerca de 3.000 establecimientos en la Comunidad de Madrid.

En este sentido, tanto Dña. Carmen Cárdeno Pardo, Directora General de Comercio Interior, Secretaría de Estado de Comercio. Ministerio de Economía y Competitividad; como D. Manuel Molina Muñoz, Viceconsejero de Sanidad de la Comunidad de Madrid; y Dña. María Concepción Díaz de Villegas Solans, Directora General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid, coincidieron en su importancia como motor económico generando empleo y creando riqueza.



En nombre de la Alcaldesa y de todo su equipo, Dña. Concepción Díaz de Villegas, Directora General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid, felicitó a todos los asociados y a la Federación por estos 85 años y mostró como siempre su disposición a abrir las puertas de la Institución para "estar al servicio de vuestras necesidades".



Unos minutos después, D. Manuel Molina, Viceconsejero de Sanidad de la Comunidad de Madrid, se mostró encantado de compartir este momento con la Federación y remarcó su disposición a "colaborar en todo lo posible para que al ciudadano le lleguen los productos de la mejor forma posible y con la mayor de las calidades".



Dña. Carmen Cárdeno, Directora General de Comercio Interior, Secretaria de Estado de Comercio. Ministerio de Economía y Competitividad, agradeció por su parte a todos los profesionales del sector "el cariño, la ilusión y la lealtad" con la que han colaborado siempre que se les ha pedido, y destacó la importancia del sector que siempre "ha luchado y ha apostado por la innovación, la mejora, la calidad y la seguridad alimentaria".

03.

Nuevos tiempos, nuevo equipo | >

NUEVOS TIEMPOS, NUEVO EQUIPO

> Con retos muy ilusionantes, la experiencia y la juventud se unen para dar paso a una nueva Junta Directiva

El 13 de junio, Fedecarne celebró Elecciones Generales, constituyéndose la nueva Junta Directiva que tomó posesión días después en la Asamblea General celebrada el 4 de julio en el Palacio de los Duques de Santoña.

La nueva Junta conjuga un mix ilusionante, las ganas e ímpetu de la juventud y la experiencia y el saber de los veteranos. Fedecarne cuenta, por tanto, con un nuevo equipo preparado que trabajará para hacernos ser optimistas con nuestro futuro.



F

J

C

E

A

D

B

I

G

H

"Debemos priorizar proyectos y seleccionar no solo los que tengan impacto en el corto plazo de nuestro socio, sino en el medio-largo".

Carlos Rodríguez

NUEVA JUNTA DIRECTIVA

Presidente

A D. Carlos Rodríguez Marcos

Vicepresidente

B D. Juan José García Sanz

C D. Javier Morán López

Secretaria

D Dña. Elena Almena Almenera

Tesorero

E D. José Fernando Bartolomé Alvarado

Vocales

F D. Javier Arias Iglesias

G D. Juan José Fernández López

H D. Daniel Herrero González

I D. Luis Pacheco Torres

J D. Antonio Peña Barrio

"Es importantísimo mantener la situación positiva y viable de Fedecarne y seguir desarrollando la comunicación y notoriedad de la Federación".

Javier Morán

"Me gustaría que nos recordasen como una revolución, un equipo y un sector que supo adelantarse, convirtiéndose en un referente nacional".

Elena Almena

"Es primordial que se ponga en valor al pequeño comercio, como referencia de calidad y salud a la hora de hacer la compra diaria".

Javier Arias

"Todo empieza por una buena formación, con el objetivo de que nuestra profesión sea reconocida con mayúsculas, como ha sucedido con los cocineros".

Daniel Herrero

EXPERIENCIA Y JUVENTUD



Con esta foto se despedían de la Federación, tres de sus más emblemáticas figuras:

D. José Folgado. Presidente desde 1998 hasta 2016, ha destacado por ser un emprendedor perfeccionista e incansable, y uno de los Presidentes más queridos y longevos de la Federación.

D. José Moya. 30 años han sido los que ha estado al frente de Fedecarne, como Director Gerente, otorgándole el

privilegio de ser testigo de excepción y participe de una buena parte de la historia de Fedecarne.

Y D. Antonio Alonso. Además de socio, ha sido Censor de la Junta Directiva de la Federación, Tesorero, y en su última legislatura Secretario, cargo con el que ha llegado hasta el 2016, actuando como un gestor ímpoluto y tesorero transparente.



04.

Personas que ofrecen soluciones:
Los profesionales de Fedecarne



PERSONAS QUE OFRECEN SOLUCIONES: LOS PROFESIONALES DE FEDECARNE

DIRECTORA

María Sánchez Ruiz



María Sánchez, nuestra nueva Directora, no es una cara desconocida en la Federación. Quince años son los que lleva trabajando por el sector. Una larga trayectoria dentro de Fedecarne que la convierte en una gran conocedora de la Organización y poseedora de una amplia visión sobre lo que somos, lo que ofrecemos y cómo debemos trabajar por y para el socio.

Licenciada en Farmacia, Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias y DEA en Nutrición, con distinta formación de postgrado en la materia, María Sánchez, desde sus inicios en Federación, hace ya quince años, ha trabajado en casi todos los departamentos de Fedecarne.

Su trabajo en Fedecarne ha estado ligado desde sus comienzos al de las tareas institucionales, propias de la labor como Secretaria, desempeñadas en la Confederación Española de Detallistas de la Carne.

Con este currículum a sus espaldas, María se convierte así, 85 años después del nacimiento de la Organización, en la primera mujer en asumir el puesto de Directora General de Fedecarne y Secretaria General de CEDECARNE, todo un reto que asume con gran respeto, pero con mucha ilusión.

> *"Tengo muchas ganas de poner en práctica ideas que espero contribuyan a mantener el posicionamiento de la asociación en la sociedad como un referente".*

Nuestro objetivo es escuchar a nuestro asociado activamente para crear servicios que respondan a sus necesidades actuales y exigencias futuras.



SECRETARÍA DE DIRECCIÓN

Lucía García Sánchez

ATENCIÓN AL SOCIO

Mar Martín Gómez
Soledad Alonso Salguero
Sonia Higuera Rodríguez
César Valverde Bourgon

COMUNICACIÓN Y MARKETING

Lola Barragán Flores
Luis Jiménez García
Laura Alegre Moreno

ADMINISTRACIÓN

Vicente Valverde Lapeña

CONTABILIDAD

Luis Bermejo Pérez
Mar Molinero Huete
Mayte López Martín
Cristina Morán

JURÍDICO, LABORAL, FISCAL

Fernando Niharra Nava
Román Díaz-Tovar Rodríguez
Carmen Villalba Carrasquilla
Laura Ladrón de Guevara García

FORMACIÓN

Mario Canales Dorado
Cristina Ayala Moya
Ana Cristina Menjibar García

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Elena Pino Robles
Almudena Soriano López
Juan Acacio Mañas

Nuestros valores



Innovación

Innovamos y mejoramos constantemente, adelantándonos a las exigencias del mercado y a las necesidades de nuestros asociados, para tratar de mantenerles al día de las últimas innovaciones tecnológicas que les permiten evolucionar y adaptarse a los nuevos retos.

Tranquilidad y seguridad

Absoluta tranquilidad y seguridad gracias a la oferta de servicios integrales a los que el socio puede acceder y que cubren las necesidades como profesional y como empresa, además de mantener un asesoramiento constante en los principales aspectos de su interés.

El compromiso

Ofrecemos a nuestros socios lo que les hemos prometido, siguiendo la filosofía de una mejora continua, a través de métodos de seguimiento y medición de la calidad que garanticen nuestra evolución y adaptación a los cambios inmediatos y futuros.

Competitividad

Defendemos los intereses del colectivo al que representamos, manteniendo una presencia considerable en aquellos órganos que tienen poder de decisión sobre las cuestiones que afectan al sector, procurando que este se perciba como un sector fuerte, unido y competitivo.



05.

No solo somos, también hacemos

| >

NO SOLO SOMOS, TAMBIÉN HACEMOS

> **Llevamos los problemas del sector allí donde se encuentran las soluciones**

La labor institucional que Fedecarne lleva desarrollando y ejerciendo desde su constitución ha sido clave en la consecución de grandes logros, de los que la carnicería-charcutería se ha visto beneficiada a lo largo de ocho décadas de actividad de la Federación, como quedaba reflejado en el Libro "85 años del Gremio de Carniceros Charcuteros" que se elaboró el pasado año como elemento conmemorativo de nuestros 85 años de vida.

La Federación ha llevado los problemas del sector, allí donde se encontraban las soluciones; trabajando mano a mano con la Administración y las Instituciones públicas en la apertura de nuevas vías de futuro para la carnicería-charcutería; en la creación de escenarios atractivos a fin de despertar el interés de los jóvenes por el sector y en la puesta en marcha del Certificado de Profesionalidad, que se convertirá en la piedra angular del prestigio de nuestros profesionales y de la puesta en valor del sector.

Continuaremos por tanto participando de manera activa como representantes e interlocutores de los carniceros-charcuteros en nuestra Comunidad y en nuestro país, colaborando con los Organismos que nos permitan seguir defendiendo los intereses de la carnicería-charcutería y alcanzar los logros deseados.

CEDECARNE
confederación española de detallistas de la carne

CEDECARNE es la Confederación Española de Detallistas de la Carne, en la cual la Federación como miembro fundador participa no solo en la defensa de asuntos gremiales a

nivel nacional, sino también en comisiones ministeriales, reuniones, asambleas, organismos interprofesionales y órganos de gobierno que sirvan para poner en valor y defender al sector detallista de la carnicería-charcutería.

Ser parte de CEDECARNE nos posibilita intervenir en la CIBC (Confederación Internacional de la Carnicería-Charcutería) y colaborar y contribuir con nuestras visiones y requisitos particulares en aquellos temas que se generan a nivel europeo y que afectan de manera directa a nuestro sector, así como participar en todas las actividades de la CEC (Confederación Española de Comercio), pudiendo defender los intereses generales y comunes para todo el pequeño y mediano comercio.

Por último, nuestra integración en CEDECARNE nos permite tener presencia en las Interprofesionales INTEROVIC (Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino), INTERPORC (Interprofesional del Cerdo de Capa Blanca), la recién constituida PROVACUNO (Interprofesional de la Carne de Vacuno) y por último, a efectos consultivos, en INTERCUN (Organización Interprofesional Cunicula).

Nuestra relación nos ha permitido poner en marcha acciones conjuntas de todo el sector de la carne y ampliar nuestra labor de difusión y promoción de la carne hacia el consumidor final, así como trabajar en pro de la mejora de la transparencia y eficiencia de los mercados; la mejora de la calidad de los productos y los procesos; la promoción de investigación y desarrollo; la mejora en la información a los consumidores; el respeto al medioambiente y la adaptación de la oferta y demanda, entre otras.

La creación de las OIA's ha marcado un antes y un después en relación con el fortalecimiento del sector cárnico dentro de la industria alimentaria de nuestro país, convirtiéndose en un símbolo no solo de las buenas relaciones que se han establecido entre los distintos operadores del sector cárnico, sino también de las ganas de trabajar de forma conjunta en la defensa de intereses que son comunes a todos.

Y su actuación conjunta ha sido clave también en la interlocución con la administración nacional y europea, y también en la gestión de las distintas crisis de seguridad alimentaria a las que ha debido hacer frente el sector de la carne desde finales de los años 90 y puede considerarse un éxito conjunto de todo el sector cárnico nacional, y para la Federación es motivo de satisfacción el haber podido estar codo a codo en este trabajo desde un principio.

> En este último año cabe destacar la intensa labor que se ha realizado con las Interprofesionales para conseguir afianzar al comercio minorista como figura prescriptora en la promoción de las distintas carnes.



COCEM es la Confederación de Comercio Especializado de Madrid. El objetivo de esta integración ha sido reforzar nuestra capacidad de defensa de los intereses de la carnicería-charcutería de la Comunidad de Madrid.

Asuntos como la postura del comercio frente a la liberalización de horarios comerciales y actuaciones llevadas a cabo para impedir la aplicación del mandato, la creación de empleo o el papel del comercio de

proximidad en las ciudades y su futuro son algunos de los temas que se han abordado para nuestro beneficio desde esta plataforma, de la que Luis Pacheco, gerente de Gold Gourmet y miembro de nuestra Junta Directiva, es Presidente desde el año 2014.

Desde entonces Luis y el equipo que conforma COCEM no han parado de trabajar por el comercio de especializado y en concreto por el de la carne, no solo por convencimiento, sino por orgullo, ya que Luis representa a la cuarta generación de una familia dedicada al comercio especializado.



Constituida en la actualidad por más de 200 organizaciones empresariales, tanto sectoriales como territoriales, a través de ella participamos activamente en las diferentes comisiones de trabajo: comercio, fiscal, laboral, formación, medio ambiente, nuevas tecnologías, etc.



A través de ADECARNE, organización perteneciente a CEAT Madrid, protegemos los intereses del autónomo y luchamos por la mejora de sus condiciones laborales, fiscales, formativas, etc.

> HITOS EN 2016

El Departamento de Empleo gestionó

+ de 450
ofertas de
empleo,
llevando a cabo

285
procesos de
selección

Fedecarne incrementó en el 2016 sus contabilidades, concretamente un

33%
en sociedades
y un
226%
en contabilidades

90
alumnos formados
con el curso
de Ayudante de
Carnicería-Charcutería
de Fedecarne,
incluido dentro del
Programa Integral de
Cualificación y
Empleo de la Cámara
de Comercio de Madrid
(PICE)

74
subvenciones
de empleo tramitadas
por contrataciones indefinidas
con un gran éxito de resultados:

82.500€.
Un incentivo con el que
lograremos seguir potenciando
el relevo generacional

Hemos incrementado
un 300%
el número de básculas
verificadas en los
últimos 5 meses

+ de 50
gestiones
jurídicas
personales
realizadas
con éxito

**1.000
alumnos**

han pasado por las
aulas de Fedecarne

**Hemos
multiplicado
x 7**

el número de solicitudes
presentadas para ayudas y
subvenciones relacionadas
con proyectos de inversión
y modernización en los
establecimientos comerciales de
carnicería-charcutería

**Hemos conseguido
reducir al**

5%

los procedimientos
sancionadores a través de la
gestión de

**+ de 600
actas de inspección**

Hemos
impartido
más de
**100
de cursos**

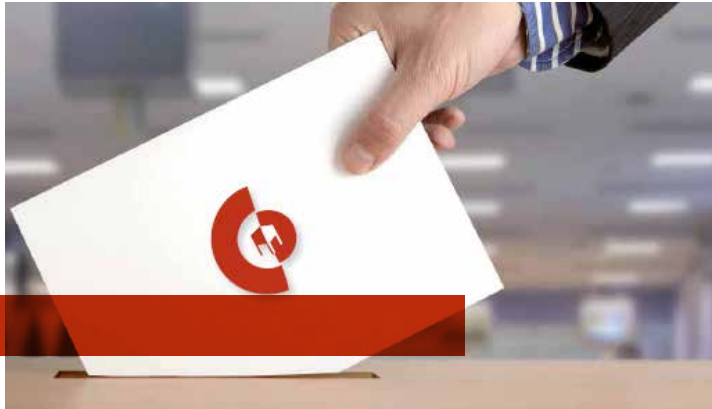
Se visitaron
**+ de 400
establecimientos**
durante el 2016

Nos han concedido
el 100%
de las
**subvenciones
tramitadas**
para la modernización
y dinamización de los
Mercados Municipales

Un 37.1%
más de seguidores
en Twitter y un
12,41 %
de incremento en
Facebook

> Actuaciones gremiales

Elecciones generales de Fedecarne



El 13 de junio de 2016, Fedecarne celebraba Elecciones Generales en su sede de Caños del Peral 1, constituyéndose la nueva Junta Directiva que tomó posesión días después en la Asamblea General celebrada el 4 de julio en el Palacio de los Duques de Santoña.

A la nueva Junta Directiva se han incorporado como vocales Daniel Herrero de Carnicerías Herrero y Javier Arias de Riopinoso, asumiendo la Presidencia Carlos Rodríguez, CEO del Grupo Raza Nostra.

Los nuevos miembros tienen por delante grandes retos, pero tienen la suerte de contar con el apoyo de todos los miembros de la Junta, que con una gran experiencia en su haber seguirán luchando por mantener la altavocía de la Federación en defensa de los intereses del Gremio de Carniceros-Charcuteros de Madrid.

Pasado y futuro de un sector



> La primera Asamblea anual de Fedecarne tuvo lugar el 4 de julio de 2016, tan solo unos días después de la celebración del 85 Aniversario. Una cita más emotiva que de costumbre porque suponía el adiós de algunos miembros de la Junta Directiva.

El Palacio de los Duques de Santoña, en pleno corazón de Madrid, fue el escenario elegido para la celebración de la Asamblea General de Fedecarne. Una cita que se aprovechó para presentar la Memoria de Actividades 2015, pero también para revivir los mejores momentos de la celebración del 85 Aniversario.

La Asamblea se cerró con la despedida de José Folgado, José Moya y Antonio Alonso, que aunque ya anunciaron su retirada en la fiesta-aniversario, aprovecharon la ocasión



para reconfirmar su retirada del equipo de la Federación y dedicar unas palabras de despedida, agradeciendo de todo corazón todos esos años de trabajo y desear lo mejor a la nueva Junta Directiva presidida por Carlos Rodríguez.

Nuestros veteranos han visto crecer y evolucionar al sector, formando parte de Fedecarne como apoyo incansable para los carniceros-charcuteros de Madrid y han sido, sin duda, parte muy importante de ese progreso. Con ellos y sus sentidas palabras dimos por concluida la Asamblea General.



Una nueva forma de comunicarnos

- > La última Asamblea General de Fedecarne correspondiente al año 2016 se celebró con el firme propósito de marcar las líneas para el cambio, entre otras, el establecimiento de nuevas vías de comunicación para escuchar y conversar con sus asociados de forma fresca, directa y sincera. A tal efecto, Fedecarne organizó la última Asamblea General Ordinaria correspondiente al año 2016, con un formato diametralmente distinto al de otras ocasiones. Una forma de trabajo que esperamos sea la tónica a partir de ahora.

En el acogedor ambiente del Salón Aljibe, en la Botillería del Café de Oriente, rodeados de más de 50 amigos y socios y en torno a una mesa de desayuno, se presentaron, como la ocasión lo exigía, los Presupuestos y Proyectos para el año 2017.

Pero más allá de responder al formalismo que marca el protocolo de estos actos, Fedecarne trató de "ilusionar" como muchos de vosotros nos habíais reclamado con la conferencia motivacional "El éxito empieza en ti", impartida por José Ballesteros de la Puerta.



CEDECARNE, plataforma para el cambio

Los proyectos abordados desde CEDECARNE y desde los Gremios durante el 2016 han contribuido conjuntamente a dar mucha más visibilidad al sector, consolidar el posicionamiento de la Organización y fortalecer la figura del profesional de la carnicería-charcutería de cara a la sociedad.

Carlos Rodríguez es nombrado Vicepresidente de CEDECARNE y María Sánchez Secretaria General de la Organización.

La Asamblea de CEDECARNE, correspondiente al ejercicio 2015-2016, se celebró el pasado 8 de mayo en Frankfurt, aprovechando la visita a la feria más importante del sector de la alimentación que se celebra anualmente en la ciudad.



El funcionamiento y composición de las distintas Interprofesionales, la presentación de la Memoria de Actividades 2015, y las actividades realizadas por los distintos Gremios miembros fueron algunos de los temas que se abordaron durante la reunión.

- Durante la reunión se destacó la intensa labor que ha realizado la Organización junto a las Interprofesionales para conseguir afianzar al comercio minorista como figura prescriptora en la promoción de las distintas carnes.
- Educarme y su presentación sirvieron de pretexto para analizar la situación de CEDECARNE en relación a las provincias donde no existen Gremios, con el objetivo de reforzar la estructura actual de CEDECARNE.
- Se invitó a todos los asistentes a invertir esfuerzos en desarrollar e implantar las nuevas tecnologías para que el carnicero las incorpore a su actividad de forma progresiva y Fedecarne pondrá a disposición de los Gremios el material.

Nuestra voz en Europa

- > Invitados en esta ocasión por la Federación de Carniceros en Alemania, los Delegados de las Federaciones miembros se reunieron en Frankfurt para la primera Asamblea celebrada en el 2016.

La reunión fue objeto de varios temas, entre ellos el proyecto de investigación **Eurobeef**, que nace con la idea de crear una red europea para aumentar la competitividad de la cadena de comercialización de la carne. La CIBC ha contribuido a la aplicación de nuevo con una carta de apoyo.

Desde la Comisión Europea se ha trabajado en el REFIT, un instrumento creado para simplificar los reglamentos de la UE y la reducción de los costes administrativos y donde también se han incluido las nuevas reglas de los controles oficiales, provisiones de etiquetado alimentario o regulación sobre legislación alimentaria N.º. 178/2002.

Los delegados tuvieron un profundo intercambio de puntos de vista sobre la actual crisis del mercado de la carne de cerdo y los potenciales riesgos para el sector artesanal de carnicería en Europa de los acuerdos de libre comercio de la UE con EEUU (TTIP) y Canadá (CETA).



> **Controles oficiales, denominaciones de los productos cárnicos frente a las acepciones utilizadas por veganos y vegetarianos y la definición de producto artesanal han sido los ejes temáticos sobre los que giró la segunda de las Asambleas anuales de la CIBC celebrada el 17 de noviembre.**

Cada país miembro decidirá la definición de producto artesanal

Para no inducir a error a los consumidores, se presenta un escrito en el que se defiende la nomenclatura de los productos cárnicos frente a las denominaciones de los veganos y vegetarianos.

Se decidió también finalmente que sean los estados miembros quienes decidan la tasa a cobrar por los controles oficiales para lo cual deberían basarse en el riesgo y realizarse con una frecuencia adecuada, eliminando del texto el cobro de la tasa cuando los controles no existan, la obligación de los controles de seguimiento si no hay datos negativos en los primeros, y los gastos de desplazamiento de los inspectores se han eliminado, así como la presencia de un segundo experto.

Desde la CIBC se ha defendido por otra parte la **voluntariedad del Etiquetado de Origen**, si bien solo en relación con las marcas, la Comisión plantea el compromiso de elaborar unas directrices, que no entrarían en vigor hasta enero de 2020.

Voluntariedad en el etiquetado de origen

Y cada país deberá decidir la **definición de producto artesanal**. En general se debate la forma en la que cada país marcará la excepción al cumplimiento de este etiquetado nutricional para los productos artesanos. En España se ha aceptado esta excepción y los minoristas no deben añadir la información nutricional al etiquetado gracias a la labor de CEDECARNE.

Primer Erasmus de carniceros-charcuteros

La Confederación Española de Detallistas de la Carne, con la colaboración de Fedecarne, ha puesto en marcha un proyecto piloto de intercambio de visitas entre profesionales del sector de la carnicería-charcutería, cuyo objetivo es promover la innovación en el oficio, compartiendo ideas y conocimientos.

CEDECARNE realizó la primera fase de su particular "Erasmus de carniceros y charcuteros", siendo Madrid la

ciudad anfitriona del primer participante que inauguró la iniciativa. Bruno Casal, un empresario, carnicero y charcutero, proveniente de Galicia, que del 17 al 19 de octubre visitó, dentro del programa y a su elección, las instalaciones de tres destacadas empresas madrileñas del sector: Carnicerías Herrero, Cárnicas Morán y Raza Nostra.



Desde Fedecarne, continuaremos con el seguimiento y la colaboración en este gran proyecto de intercambio en la carnicería y charcutería, que esperamos sea el primero de muchos, para poder así seguir llevando esta iniciativa a otras partes de la geografía española, consiguiendo que el sector pueda poner en común ideas para su desarrollo, y así aportar más valor a los clientes.

> Creamos servicios que responden a necesidades individuales

Formamos y empleamos

> En Fedecarne nos hemos empleado a fondo en la búsqueda de profesionales que den respuesta a las demandas actuales del sector.



El personal se ha convertido para cualquier empresa en pieza clave para la consecución de sus objetivos comerciales, independientemente de cual sea su cultura, su imagen o de cuales sean los productos que vende o servicios que comercializa. El equipo humano es hoy uno de los activos principales y por tanto es imprescindible que su selección sea realizada por expertos.

De hecho, uno de los proyectos de reciente creación que está siendo un éxito es el Departamento de empleo que gestionó el pasado año 2016 más de 400 solicitudes de empleo con un índice de contratación superior al 90%. Asimismo, en esta área Fedecarne, en colaboración con la Cámara de Comercio y dentro del Plan Integral de Cualificación y Empleo, comenzó en 2015 la formación de jóvenes a través del Curso de Aprendiz en carnicería-charcutería, que habilita a jóvenes desempleados para iniciar su recorrido profesional en el oficio y nos permite crear una cantera de jóvenes carniceros-charcuteros cualificados, de la que puedan nutrirse los profesionales del sector.

Más de 400 solicitudes de empleo con un índice de contratación superior al 90%

- PICE: Formación profesional para aprendices



El Curso de Ayudante de Carnicería-Charcutería de Fedecarne, incluido dentro del Programa Integral de Cualificación y Empleo de la Cámara de Comercio de Madrid (PICE), ha sido un éxito rotundo desde sus inicios en septiembre de 2015.

Esta actuación quedaría registrada dentro de las acciones de Fedecarne dirigidas a formar tanto a aprendices para su incorporación a las empresas, como la formación continua de los trabajadores en activo, convirtiendo el oficio de la carnicería-charcutería en un referente que atraiga a las nuevas generaciones y que permita el relevo generacional en nuestras empresas.

90 alumnos formados durante 2016

Nuestro Curso de Ayudante de Carnicería-Charcutería, que compagina formación teórica y práctica, es totalmente gratuito para jóvenes de entre 16 y 30 años, que tengan el título de E.S.O y se encuentren en situación de desempleo. Sin duda, es una oportunidad única para formarse en un sector que demanda profesionales para trabajar en un oficio con futuro.

Índice de contratación final del 100%

Esta satisfactoria cifra nos impulsa a seguir trabajando por el relevo generacional de la profesión, pilar fundamental de la estrategia de Fedecarne y sus actuaciones.

Mejoramos el desarrollo y competitividad de las empresas de nuestro sector mediante el valor y la diferenciación de lo artesano.



> En 2016, han pasado casi un millar de alumnos por las aulas de Fedecarne y se han realizado 110 cursos, más de 50 de ellos a través de Educarme.es, la Plataforma de Formación Online presentada en el 2016, y que permite a los carniceros-charcuteros formarse desde cualquier lugar y a cualquier hora, a través de un dispositivo con conexión a Internet.

La calidad, la innovación en los productos ofertados, la seguridad, la salud, la confianza y la comodidad son cada vez aspectos más valorados por el consumidor en sus decisiones de compra y los elaborados y preparados artesanales cuentan cada vez con más aceptación en la sociedad, actuando como un reclamo comercial magnífico para el público joven y ya no tan joven.

La actividad desarrollada en el obrador conlleva una elaboración responsable que garantiza una amplia gama de elaborados con calidad y seguridad de consumo, al mismo tiempo que hace único y diferencia positivamente al comercio minorista de la carne.

Un millar de establecimientos tienen obrador en la Comunidad

Obedeciendo a esta realidad, los cursos especializados en elaborados para el impulso del obrador y la barra de degustación han sido este año especialmente demandados por nuestros profesionales, en su interés por abrir nuevas vías de negocio en sus establecimientos.

Y en Fedecarne hemos centrado nuestros esfuerzos en crear una interesante oferta de cursos que, impartidos por expertos profesionales, han estado dirigidos a explorar estas nuevas vías de comercialización de la carne y a trabajar en recetas y presentaciones novedosas para adaptarse a las nuevas demandas del consumidor.

Igualmente, hemos consolidado nuestra formación en materia de Alérgenos, Prevención de Riesgos Laborales y Manipulación de Alimentos que, entre otras, siguen teniendo presencia en nuestro catálogo, pero en el 2016

hemos incorporado otras temáticas de interés, entre las que destacamos el curso de Food Truck o cómo montar un negocio sobre ruedas o el taller de Técnicas de Barbacoa y Ahumado en caliente de cara al verano.

> **Gracias a la confianza de nuestros asociados, hemos consolidado un año más la oferta y calidad formativa de Fedecarne, demostrando que somos un referente, no solo en la Comunidad de Madrid, sino también a nivel nacional.**

Éxito de matriculación en los cursos de educarne.es

Educarne nace de la necesidad de contar con una formación adaptada a los profesionales del sector del siglo XXI, que les permita aprender a su ritmo y sobre materias 100% enfocadas a su oficio.



Además, la plataforma garantiza al alumno una supervisión continua, de la mano de tutores especializados en cada una de las materias.

Por ello, los resultados han sido inmediatos y la acogida todo un éxito. Con un catálogo de más de 60 cursos, divididos en ocho áreas de especialización, Educarne ha superado con creces las previsiones de matriculación en sus primeros meses de vida.

60% de descuento, cursos gratis o regalo de una tablet

Para dar a conocer la plataforma, Fedecarne puso en marcha una campaña promocional con interesantes ventajas para nuestros socios y empleados.

Digitalización del comercio especializado

- La Federación Madrileña de Detallistas de la Carne celebró el 11 de octubre el acto de presentación de la plataforma de formación online Educarme.es.



El acto contó con la participación de Dña. María José Pérez-Cejuela, Directora de Comercio y Consumo de la Comunidad de Madrid; y con la asistencia de numerosas personalidades representantes de Asociaciones y Organizaciones de carácter regional y nacional.

Dña. María Sánchez, Directora General, abrió el acto de Fedecarne, destacando la importancia de la creación de la plataforma para los profesionales de la carnicería-charcutería, siendo una herramienta clave para dar cobertura a las necesidades del minorista y facilitar la inserción laboral en el oficio de carnicero-charcutero.

Por su parte, Dña. María José Pérez-Cejuela, Directora de Comercio y Consumo de la Comunidad de Madrid, destacó la exitosa estrategia de Fedecarne para digitalizar el comercio especializado en la Comunidad y para fomentar la innovación en los establecimientos minoristas a través de la formación, manifestando además que el sector de la carnicería-charcutería por su dinamismo es un referente para el comercio especializado.

Clausuró la jornada el Presidente de Fedecarne, D. Carlos Rodríguez, trasmitiendo a todos los asistentes y al sector en general su convencimiento de que la formación es la diana hacia la que hay que enfocar nuestros esfuerzos, porque sin innovación inevitablemente los establecimientos del sector no podrán adaptarse a las nuevas demandas de un mercado cada vez más exigente.

- **Mercado 47: El Marketplace de los Mercados Municipales de Madrid**

Fedecarne ha establecido un acuerdo de colaboración con Hermeneus World, empresa desarrolladora de la plataforma mercado47.com. Una nueva oportunidad para testar el potencial del e-commerce con mínimas inversiones de tiempo y dinero.

A este respecto, cabe destacar, que desde que en Fedecarne, allá por el 2008, iniciamos nuestra andadura para que se produjese la paulatina incorporación del sector a Internet y que este comenzase a crear tiendas

digitales como nuevas vías de crecimiento, han surgido nuevas opciones que permiten aglutinar la oferta de muchos comerciantes en una única plataforma. Son los marketplaces o centros comerciales online, surgidos a raíz del potencial que han visto existe en el comercio especializado de la alimentación y que en la actualidad son una buena oportunidad si se quiere probar esto del e-commerce sin complicaciones y con unas mínimas inversiones de tiempo y dinero.



¿QUIERES PARTICIPAR?

GRACIAS A ESTA COLABORACIÓN FEDECARNE REALIZARÁ PRÓXIMAMENTE UN ESTUDIO QUE NOS OFRECERÁ INFORMACIÓN SOBRE VUESTRO GRADO DE CONOCIMIENTO Y COMPROMISO FRENTE A LA DIGITALIZACIÓN.

- 1** Se seleccionarán 10 establecimientos que estén en Mercados y adheridos a mercado47.com para que durante un año y de forma totalmente gratuita, puedan probar la experiencia y compartir con el resto de asociados.
- 2** Al finalizar el test presentaremos un estudio con toda la información y conclusiones extraídas del proyecto.
- 3** Los comercios adheridos dispondrán de todo lo necesario para promocionarse y vender en Internet, incluida una formación inicial sobre la plataforma y asesoramiento durante todo un año por parte de personal de Mercado47.

Si estás interesado en participar, ponte en contacto con el Departamento de Marketing de Fedecarne en el 91 547 13 24 o envía un e-mail a marketing@fedecarne.es



En este contexto, Fedecarne ha establecido un acuerdo de colaboración con Hermeneus World, empresa desarrolladora de la plataforma mercado47.com. Un mercado virtual patrocinado por el Ayuntamiento de Madrid, a través de la Dirección General de Comercio y Emprendimiento, que nace para dotar a los comercios, pymes y autónomos de la ciudad de Madrid, de herramientas asequibles para promocionar y vender sus productos y servicios a través de un único espacio online común, de una manera sencilla, profesional, que contribuirá a aumentar su competitividad.

> Gracias a esta colaboración, Fedecarne ha podido realizar un estudio para conocer el grado de conocimiento y compromiso de nuestros socios frente a la digitalización de sus empresas.

Servicio exclusivo de asesoría legal para todos nuestros asociados

Más de 50 gestiones personales realizadas con éxito



- > **Nuestros socios han podido beneficiarse de un servicio exclusivo, con la confianza de dejar sus asuntos personales en manos de profesionales amigos, hecho que ha sido fundamental en el éxito de contratación del servicio.**

El Departamento Jurídico de Fedecarne ha ofrecido a todos nuestros socios un nuevo servicio exclusivo de asesoría legal.

Un servicio de asesoramiento y gestión de asuntos jurídicos personales con la máxima calidad y confianza, en condiciones preferentes por ser socio de Fedecarne, en el interés de ser percibidos como profesionales de confianza que escuchan y resuelven sus problemas del día a día.

Tu gestoría en casa



- > **Un nuevo servicio de Asesoría Integral gratuita desarrollado por Fedecarne para dar respuesta a todas las necesidades de gestión en el establecimiento.**

Un servicio que incluía un análisis exhaustivo de la situación financiera del asociado, asesorándole para rentabilizar al máximo su negocio.

Agenda de Autocontrol 2016

- **Por la distinción y la profesionalización**

- > **Un documento gratuito creado por Fedecarne para contribuir a facilitar el camino hacia la profesionalización, la distinción y la innovación del comercio especializado de la carnicería-charcutería.**

Desde Fedecarne queremos ser un punto de apoyo para nuestros profesionales y darle una nueva dimensión al oficio de carnicero-charcutero, una profesión que debemos poner en valor con el esfuerzo conjunto de todos, pero para ello tenemos que dar un paso adelante y ser carniceros y charcuteros del siglo XXI: proactivos, dinámicos, comprometidos con la calidad y con el servicio y receptivos a las nuevas formas de venta y a los canales de comercialización.



Y la Agenda se ha convertido en un documento que contribuye un año más a facilitar el camino hacia la profesionalización y la innovación de la carnicería-charcutería.

> Promoción del asociacionismo

Te queremos en nuestro equipo

En los meses de octubre y noviembre del 2016, la Federación realizó una campaña comercial en los municipios de Alcalá de Henares, Leganés, Móstoles, Getafe y Fuenlabrada con el objetivo de promover el asociacionismo.



Nuestro equipo visitó 400 establecimientos para dar a conocer Fedecarne, sus servicios y presentar a su equipo, obsequiando a todos los que nos remitiesen su solicitud de inscripción con el envío de tres números de La Carne.

Nuevo carnet de Socio

Durante el 2016 trabajamos en la creación de un nuevo carnet de socio, gracias a los convenios que Fedecarne firmó para beneficio de nuestros asociados.



El nuevo carnet permite a su portador disfrutar como siempre de todos los servicios asociados al Plan Contratado, pero además ahora, presentándolo se beneficiará de **importantes ventajas**, gracias a los convenios que Fedecarne ha firmado con distintas empresas proveedoras de productos y servicios y que se pueden encontrar en el área de Convenios de la web de Fedecarne www.fedecarne.es.

Quisimos también premiar la fidelidad de nuestro asociado con un regalo muy especial. **Un descuento del 10% en toda la gama de Smartbox y La Vida es Bella**, para hacerles disfrutar con inolvidables aventuras, estancias en encantadores hoteles y maravillosas experiencias gastronómicas.

> Desde Sanidad

- El equipo que forma el Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria ha trabajado junto con la Comunidad de Madrid en el documento "DIRECTRICES DE FLEXIBILIDAD PARA LAS FRECUENCIAS DE MUESTREO DE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES A CARNES Y DERIVADOS", consiguiendo ajustar los controles microbiológicos obligatorios a la realidad de nuestro sector.



- Otro de los logros del Departamento ha sido conseguir el mejor precio del mercado para la realización de los controles microbiológicos de sus elaborados (controles obligatorios a partir de septiembre de 2016).
- Hemos conseguido que más de la mitad de nuestros asociados, el 51%, cumplan con la normativa etiquetado e información al consumidor gracias al Servicio de Etiquetado de Fedecarne.

- El 25% del sector se ha actualizado en la implantación de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene, adaptándose a las nuevas exigencias en legislación a través de más de 20 cursos presenciales impartidos en este año.
- Hemos participado en la impartición de dos cursos de formación anual de Etiquetado y Aditivos dirigido a los Técnicos Inspectores de los Servicios Sanitarios de Calidad y Consumo del Ayuntamiento de Madrid.

> Fedecarne reclama mejoras en el comercio de la Comunidad de Madrid

- > El 23 de diciembre en la Asamblea de Madrid se aprobó la Proposición No de Ley, presentada por el Grupo Parlamentario Socialista, en la que Fedecarne colaboró, a través de COCEM, tras haber mantenido diferentes reuniones y conversaciones con los grupos parlamentarios.



El Parlamentario socialista destacó que desde el 2008, con la crisis económica, el número de empresas pertenecientes al comercio minorista se había reducido en un 5%, cerrándose un total de 5.000 empresas. Números que reclaman la atención y rescate de un sector que sustenta al país y genera un gran número de empleos.

Por tanto, desde Fedecarne y de la mano de COCEM se solicitan actuaciones para mejorar la situación del comercio, instando a la Comunidad de Madrid a llevar a cabo las siguientes iniciativas:

1. La realización de un estudio riguroso del comercio minorista de la Comunidad de Madrid para, entre otros aspectos, analizar los efectos de la Ley de Dinamización



de la Actividad Comercial del año 2012, que supuso la liberalización del régimen de Horarios Comerciales.

2. Recuperar e impulsar El Consejo para la Promoción del Comercio de la Comunidad de Madrid como espacio de participación con el fin de que, a través del Consejo, la Administración y entidades públicas madrileñas promuevan el diálogo con el sector del comercio y con ello se pueda trabajar conjuntamente en el diseño y puesta en práctica de las políticas de promoción del sector más acertadas y cercanas.
3. Cambiar la composición del Pleno del Consejo para hacerla más equilibrada.



07.

Nuestro sector en cifras

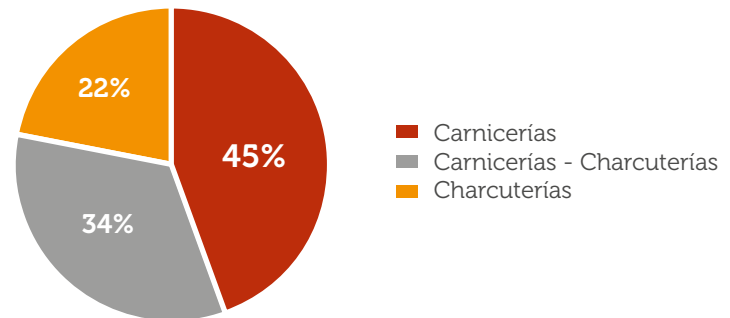


NUESTRO SECTOR EN CIFRAS

> Distribución de los establecimientos según licencias

El 45% tiene licencia de carnicería, el 22% de charcutería y el 34% de carnicería-charcutería.

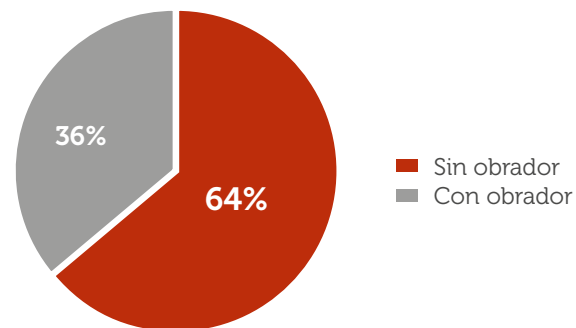
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Número	%
Carnicerías	1.237	45
Carnicerías - Charcuterías	929	34
Charcuterías	607	22
TOTAL	2.773	100



> Distribución de los establecimientos según dotación del establecimiento

El 36% de los establecimientos tiene licencia de obrador.

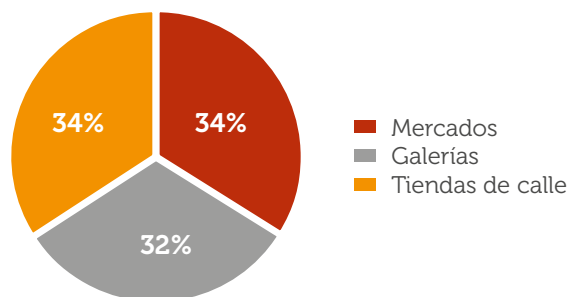
ESTABLECIMIENTO	Titulares	%
Sin obrador	1.765	64
Con obrador	1.008	36
TOTAL	2.773	100



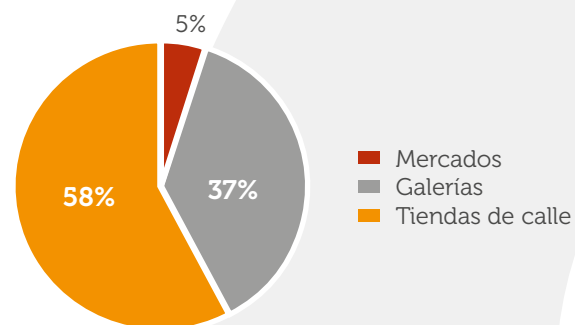
> Ubicación de los establecimientos en la Comunidad de Madrid (Datos de abril 2016)

En el municipio de Madrid, el 66% de los establecimientos está ubicado en mercados y/o galerías y el 34% en tiendas de calle. En el resto de municipios, el 42% está en mercados y/o galerías y el 58% en tiendas de calle.

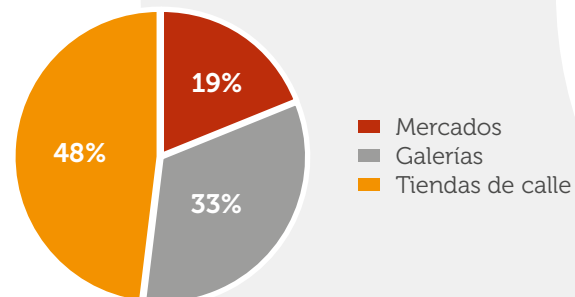
MADRID CAPITAL	Nº Establecimientos	%
Mercados	460	34
Galerías	412	32
Tiendas de calle	557	34
TOTAL	1.429	100



RESTO COMUNIDAD	Nº Establecimientos	%
Mercados	62	5
Galerías	501	37
Tiendas de calle	781	58
TOTAL	1.344	100



TOTAL COMUNIDAD DE MADRID	Nº Establecimientos	%
Mercados	522	19
Galerías	913	33
Tiendas de calle	1.338	48
TOTAL	2.773	100



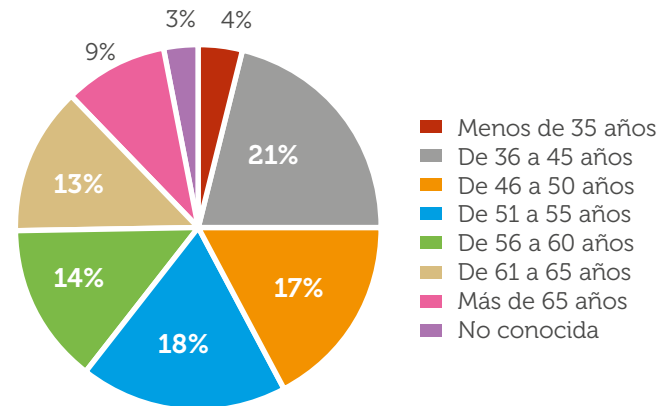
> Titularidad del establecimiento de los asociados

El 11% de los titulares tiene más de un establecimiento y supone el 27% del total de establecimientos.

	Titulares		Establecimientos	
	Número	%	Número	%
1 establecimiento	950	89	950	73
Más de 1 establecimiento	112	11	350	27
TOTAL	1.062	100	1.300	100

> Distribución de los establecimientos de los asociados en la Comunidad de Madrid según la edad del titular

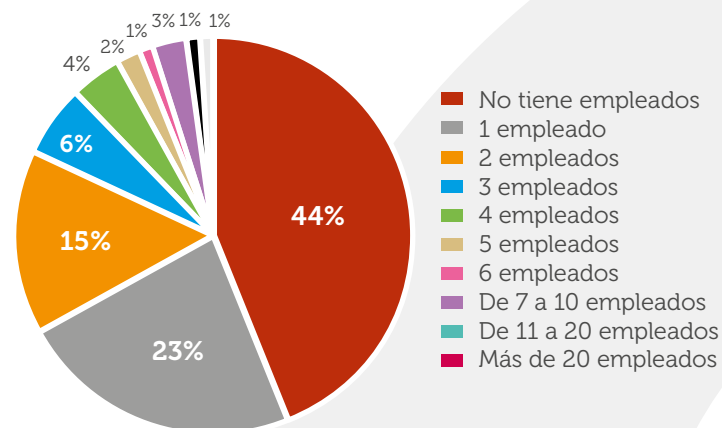
EDAD	Número	%
Menos de 35 años	51	4
De 36 a 45 años	274	21
De 46 a 50 años	225	17
De 51 a 55 años	240	18
De 56 a 60 años	185	14
De 61 a 65 años	174	13
Más de 65 años	113	9
No conocida	38	3
TOTAL	1.300	100



> Distribución de los establecimientos según número de empleados

El 44% de los establecimientos no tiene empleados.

EMPLEADOS	Número	%
No tiene empleados	566	44
1 empleado	300	23
2 empleados	189	15
3 empleados	78	6
4 empleados	56	4
5 empleados	24	2
6 empleados	14	1
De 7 a 10 empleados	41	3
De 11 a 20 empleados	18	1
Más de 20 empleados	14	1
TOTAL	1.300	100



> Distribución según dotación de los establecimientos

Más de la mitad de nuestros socios poseen correo electrónico y el 81% poseen teléfono móvil.

	E-mail		Web		Tel. Móvil		E-commerce	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
SÍ	789	61	248	19	1.049	81	119	9
NO	511	39	1.052	81	251	19	1.181	91
TOTAL	1.300	100	1.300	100	1.300	100	1.300	100

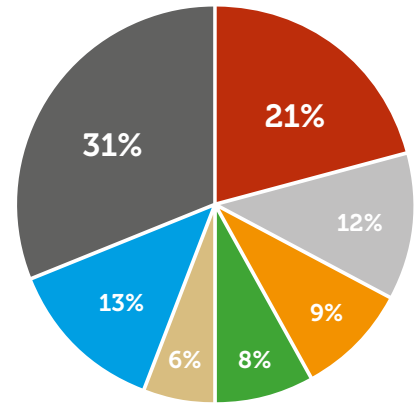
- El **19%** de los titulares tiene página web.
- El **61%** de los titulares tiene e-mail.
- El **81%** de los titulares tiene teléfono móvil.
- El **9%** de los titulares tiene comercio electrónico.

CONSUMO Y GASTO DE CARNE

> La distribución del gasto alimentario

Todas las cifras que recogemos a continuación se refieren a consumo y gasto en el hogar.

- > La carne es, un año más, el producto alimenticio que constituye el mayor porcentaje de gasto en la cesta de la compra de los hogares españoles: un 21%, seguido del pescado, con un 13%. Esta distribución del gasto apenas experimenta variaciones a lo largo de los últimos años.
- > El gasto en alimentación en los hogares españoles fue, en el año 2016, de 67.095,5 millones de euros, lo que representa un aumento del 0,33% con respecto a 2015.



- Carne
- Leche y derivados lácteos
- Frutas frescas
- Hortalizas y patatas frescas
- Pan
- Pesca
- Resto Alimentación

> Comparativa entre consumo y gasto 2016

ESPAÑA	Consumo (% Kg)	Gasto (% €)
Vacuno	11,20	16,10
Ovino/Caprino	3,28	5,40
Porcino	21,30	18,97
Pollo	27,66	17,20
Otras	13,09	10,88
Transformadas	23,47	31,45
TOTAL	100%	100%

MADRID	Consumo (% Kg)	Gasto (% €)
Vacuno	14,16	19,15
Ovino/Caprino	3,62	5,70
Porcino	18,40	15,85
Pollo	27,63	16,61
Otras	11,41	9,09
Transformadas	24,78	33,60
TOTAL	100%	100%

> Evolución del consumo (kg/persona) y gasto (€/persona) de carne en la Comunidad de Madrid (en hogares)

Año	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		CARNES TRANSFORMADAS	
	Kg/Persona	€/Persona	Kg/Persona	€/Persona	Kg/Persona	€/Persona	Kg/Persona	€/Persona	Kg/Persona	€/Persona	Kg/Persona	€/Persona
2011	52,69	352,94	8,59	77,60	2,20	22,99	9,20	53,94	14,83	61,19	12,42	108,18
2012	53,43	352,82	8,56	78,40	2,15	22,39	9,13	52,65	15,13	62,05	12,35	105,61
2013	55,52	366,65	8,66	78,20	2,26	22,24	9,66	56,16	15,36	64,60	13,04	111,36
2014	52,47	349,13	7,95	73,19	2,08	21,55	9,37	55,52	14,69	60,27	12,51	107,06
2015	49,93	343,39	7,27	66,66	1,85	20,39	9,27	56,87	13,77	58,21	12,33	110,86
2016	44,92	304,64	6,37	58,35	1,63	17,35	8,27	48,30	12,41	50,59	11,13	102,37
Variación 2015/14	-10,03%	-11,28%	-12,37%	-12,47%	-12,28%	-14,91%	-10,87%	-15,08%	-9,86%	-13,10%	-9,73%	-7,66%

> Evolución de la cuota de venta según el tipo de establecimiento (% en valor)

A NIVEL NACIONAL (€)	Total carne	Carne fresca	C. congelada	C. transformada
Carnicería-Charcutería	28,00	33,56	21,90	16,47
Supermercado	50,61	46,29	59,39	59,36
Hipermercado	11,88	10,28	8,41	15,44
Internet	0,64	0,53	0,43	0,90
Otros	8,87	9,34	9,86	7,82
TOTAL	100%	100%	100%	100%

> En cuanto al lugar de compra preferido por los consumidores, no se aprecian diferencias señalables respecto a años anteriores, destacando la importancia de la tienda tradicional, especialmente a la hora de comprar carne fresca.

> Evolución de la cuota de venta de carne de vacuno según el tipo de establecimiento (% en valor)



> En la venta de la carne de vacuno, las carnicerías mantienen de forma consistente una alta cuota de venta: el 42,2% a nivel nacional.

ESPAÑA							
C. VACUNO	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Carnicería-Charcutería	47,88	47,08	45,39	44,70	46,31	43,76	42,20
Supermercado	35,04	35,81	37,01	37,38	34,32	36,76	38,21
Hipermercado	9,93	9,74	10,40	10,36	11,29	11,58	11,64
Internet	-	-	-	-	-	-	0,46
Otros	7,15	7,37	7,19	7,56	8,08	7,90	7,48
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

> Evolución de la cuota de venta de carne de ovino/caprino según el tipo de establecimiento (% en valor)



> Lo mismo que sucede con la venta de vacuno, en la venta de ovino/caprino, la carnicería-charcutería es el establecimiento hegemónico.

ESPAÑA							
C. OVINO/CAPRINO	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Carnicería-Charcutería	46,07	44,75	43,25	43,40	45,92	45,53	42,66
Supermercado	31,47	31,46	33,60	34,17	28,70	31,27	32,81
Hipermercado	9,55	9,58	8,99	8,81	9,19	8,92	8,91
Internet	-	-	-	-	-	-	0,56
Otros	12,91	14,26	14,16	13,62	16,19	14,28	15,06
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

> Evolución de la cuota de venta de carne de porcino según el tipo de establecimiento (% en valor)



> En la venta de porcino la carnicería-charcutería sigue en segunda posición después del supermercado desde 2010.

ESPAÑA							
C. PORCINO	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Carnicería-Charcutería	36,34	37,56	36,05	35,60	34,43	32,28	32,83
Supermercado	41,03	41,52	43,31	44,63	44,06	45,55	46,59
Hipermercado	10,03	9,93	10,33	10,50	10,99	10,98	10,77
Internet	-	-	-	-	-	-	0,52
Otros	12,60	10,99	10,31	9,27	10,52	11,19	9,29
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

> Evolución de la cuota de venta de carne de pollo según el tipo de establecimiento (% en valor)



> En la venta de pollo la carnicería-charcutería pierde posiciones en la cuota de venta por tipo de establecimiento en el último año.

ESPAÑA							
C. POLLO	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Carnicería-Charcutería	33,82	33,73	32,01	31,33	29,71	28,12	27,54
Supermercado	48,89	48,83	49,96	51,04	51,54	53,33	53,55
Hipermercado	9,72	9,57	10,24	9,83	10,53	10,16	9,75
Internet	-	-	-	-	-	-	0,54
Otros	7,57	7,87	7,79	7,80	8,22	8,38	8,61
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

> Evolución de la cuota de venta de carne transformada según el tipo de establecimiento (% en valor)



> En los productos de charcutería la cuota de venta del supermercado sigue ocupando el primer lugar.

ESPAÑA							
C. TRANSFORMADA	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Carnicería-Charcutería	20,38	19,56	17,71	17,14	17,44	17,15	16,47
Supermercado	53,17	55,21	56,64	57,93	57,53	58,41	59,36
Hipermercado	16,04	16,05	16,34	16,13	16,38	16,13	15,44
Internet	-	-	-	-	-	-	0,43
Otros	10,41	9,18	9,32	8,80	8,65	8,31	9,86
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

52



> El gasto y el consumo de carne en España en el año 2016 por comunidades autónomas (en hogares)

Comunidades	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)
Andalucía	16,83%	15,43%	11,54%	10,75%	10,07%	9,95%	16,88%	15,92%	18,39%	17,54%	19,98%	17,91%
Aragón	3,44%	3,46%	2,92%	2,99%	6,65%	6,38%	3,40%	3,51%	3,59%	3,73%	3,02%	2,95%
Asturias	2,49%	2,50%	3,01%	3,04%	2,52%	2,50%	2,69%	2,67%	2,50%	2,31%	2,45%	2,49%
Baleares	2,10%	2,02%	1,86%	1,82%	1,29%	1,26%	1,87%	1,81%	2,43%	2,46%	2,10%	2,10%
Canarias	4,17%	3,95%	4,96%	4,58%	0,91%	0,86%	3,16%	2,91%	2,41%	2,91%	4,93%	4,44%
Cantabria	1,20%	1,29%	1,77%	1,90%	0,83%	0,81%	1,15%	1,22%	1,12%	1,16%	1,21%	1,27%
Castilla La Mancha	4,83%	4,46%	3,47%	3,28%	5,83%	5,11%	5,30%	5,09%	4,85%	4,47%	5,20%	4,71%
Castilla León	6,56%	6,52%	7,74%	7,55%	9,66%	9,64%	7,31%	7,28%	6,31%	5,95%	5,29%	5,21%
Cataluña	15,92%	17,55%	15,79%	17,22%	18,28%	19,59%	16,96%	18,22%	15,25%	16,70%	14,83%	17,22%
Extremadura	2,27%	2,14%	1,51%	1,43%	2,43%	2,52%	2,63%	2,61%	2,18%	2,04%	2,60%	2,31%
Galicia	6,43%	6,24%	9,51%	8,74%	5,75%	5,67%	7,77%	7,36%	5,65%	5,62%	4,96%	4,79%
La Rioja	0,69%	0,70%	0,67%	0,75%	0,95%	0,93%	0,70%	0,71%	0,68%	0,68%	0,60%	0,62%
Madrid	13,01%	13,81%	16,48%	16,43%	14,34%	14,56%	11,24%	11,54%	12,99%	13,33%	13,73%	14,75%
Murcia	2,95%	2,74%	1,92%	1,89%	2,71%	2,66%	2,90%	2,89%	3,23%	2,94%	3,30%	3,01%
Navarra	1,42%	1,47%	1,35%	1,50%	2,11%	2,14%	1,40%	1,45%	1,42%	1,40%	1,29%	1,30%
Pais Vasco	4,63%	5,34%	6,78%	7,63%	5,15%	5,49%	4,05%	4,39%	4,59%	5,07%	4,42%	5,07%
Valencia	11,05%	10,38%	8,71%	8,49%	10,53%	9,93%	10,59%	10,44%	12,41%	11,67%	10,07%	9,86%
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

> El gasto y el consumo de carne en España en el año 2016 por comunidades autónomas (en hogares)

Comunidades	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	Kg/ Persona	€/ Persona	Kg/ Persona	€/ Persona	Kg/ Persona	€/ Persona	Kg/ Persona	€/ Persona	Kg/ Persona	€/ Persona	Kg/ Persona	€/ Persona
Media Nacional	50,13	320,22	5,61	51,55	1,65	17,30	10,68	60,76	13,87	55,07	11,77	100,72
Andalucía	44,04	257,92	3,38	28,92	0,87	8,98	9,41	50,47	13,31	50,42	12,27	94,13
Aragón	57,08	366,10	5,42	51,01	3,62	36,49	12,01	70,48	16,46	67,88	11,76	98,06
Asturias	52,30	335,13	7,08	65,67	1,74	18,13	12,02	67,82	14,54	53,17	12,06	104,84
Baleares	41,22	253,36	4,08	36,65	0,83	8,49	7,80	42,97	13,17	52,92	9,66	82,54
Canarias	42,97	260,02	5,73	48,64	0,31	3,07	6,95	36,42	6,86	33,03	11,93	91,97
Cantabria	45,09	311,57	7,46	73,48	1,02	10,58	9,25	55,71	11,71	48,21	10,67	96,27
Castilla La Mancha	51,22	302,31	4,12	35,84	2,03	18,73	11,98	65,47	14,24	52,15	12,95	100,55
Castilla León	58,71	372,54	7,75	69,49	2,84	29,78	13,92	78,94	15,60	58,53	11,12	93,58
Cataluña	47,60	335,10	5,29	52,94	1,79	20,21	10,80	66,03	12,61	54,85	10,41	103,44
Extremadura	45,76	275,93	3,41	29,56	1,61	17,50	11,30	63,68	12,16	45,16	12,31	93,73
Galicia	52,04	322,38	8,62	72,76	1,53	15,82	13,39	72,17	12,66	49,99	9,43	77,81
La Rioja	48,48	315,29	5,27	54,11	2,19	22,56	10,51	60,14	13,18	52,62	9,94	87,38
Madrid	44,92	304,64	6,37	58,35	1,63	17,35	8,27	48,30	12,41	50,59	11,13	102,37
Murcia	44,36	263,82	3,23	29,29	1,34	13,80	9,31	52,66	13,44	48,70	11,65	91,13
Navarra	49,33	325,50	5,25	53,58	2,40	25,55	10,31	60,86	13,58	53,17	10,48	90,48
País Vasco	47,35	348,87	7,77	80,22	1,73	19,37	8,82	54,46	12,98	57,00	10,62	104,07
Valencia	49,31	295,76	4,35	38,94	1,54	15,29	10,06	56,43	15,32	57,17	10,54	88,41

Hoy nuestros profesionales son carniceros y charcuteros del siglo XXI, formados y preparados para afrontar cualquier reto que los nuevos públicos nos planteen.

El haber llegado hasta hoy, siendo quienes somos, hubiese sido inviable sin el apoyo incondicional de quienes han sido y son hoy socios de la Federación. De la misma forma queremos ensalzar el compromiso del equipo humano que ha trabajado y trabaja hoy para la Federación: su profesionalidad y calidad humana puestas al servicio del presente y el futuro de la carnicería-charcutería.

Esperamos humildemente haber cumplido con vuestras expectativas y os deseamos un largo futuro lleno de ilusión.



fedecarne

FEDERACIÓN MADRILEÑA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

Síguenos en



C/ Caños del Peral, 1, 28013 Madrid
Tel.: + 34 91 547 13 24 • Fax: + 34 91 542 77 85
info@fedecarne.es • www.fedecarne.es



Si eres un profesional de la alimentación Tu sitio es Mercamadrid



Más de **2.500.000** de
Tm. de productos
comercializados

Superficie:
2.215.060 m²

Área de influencia:
500 km.
12 mill. consumidores

Diariamente acceden:
20.000 personas
17.000 vehículos