

MEMORIA

2018

CADA DÍA MÁS  
PROFESIONALES



**fedecarne**

FEDERACIÓN MADRILEÑA  
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

# SUMARIO

MEMORIA 2018



Síguenos en



C/ Enrique Larreta, 5 - Primera planta, 28036 Madrid  
Tel.: + 34 91 547 13 24  
info@fedecarne.es • www.fedecarne.es

CARTA DEL PRESIDENTE ..... pág 04

JUNTA DIRECTIVA ..... pág 05

REPRESENTACIÓN PARA FORTALECIMIENTO DEL SECTOR ..... pág 06

> 01  
CONÓCENOS ..... pág 07

> 02  
NOS IMPORTAN NUESTROS SOCIOS, SUS EMPRESAS Y SU DESARROLLO ..... pág 09

> 03  
FEDECARNE ABRE LAS PUERTAS AL FUTURO ..... pág 29

> 04  
DAMOS VISIBILIDAD AL SECTOR, ESTANDO PRESENTES EN LA VIDA PÚBLICA ..... pág 33

> 05  
DATOS DEL SECTOR ..... pág 41



■ PRESIDENTE

Carlos Rodríguez Marcos

# CARTA DEL PRESIDENTE

para todos los profesionales de la carnicería-charcutería, que contarán a partir de ahora con su propia Escuela, donde recibir una formación de calidad certificada.

**Porque en Fedecarne, si algo tenemos claro es que hay que crear escenarios que funcionen como referente para los jóvenes.**

Hace tan solo unos meses tuvimos la suerte de participar en la feria del sector cárnico, Meat Attraction, y asistimos a Show Cutting Lamb. Una exhibición en la que sus protagonistas fueron los ganadores del concurso de Jóvenes Carniceros que organiza nuestra Confederación Internacional en Bruselas, y con asombro pudimos comprobar en directo cómo estos jóvenes profesionales llevan la carne a su máxima expresión.

Además, en este último ejercicio, Fedecarne ha continuado impulsando la incorporación de los jóvenes al mercado laboral, participando activamente en ferias de empleo. La primera, la celebrada por el Ayuntamiento de Madrid, junto con la Agencia para el Empleo de Vicálvaro, donde tuvimos ocasión de conectar la empresa con las nuevas generaciones. Y en segunda instancia, la Feria de Empleo Madrid 2018 organizada por la Cámara de Comercio y

que, una vez más, se ha constituido como un punto de encuentro entre empresas y jóvenes que no queríamos perdernos.

Este es, en definitiva, el reto que tenemos por delante: el futuro de nuestros jóvenes y de las empresas de la carnicería-charcutería. Cuidémosles, mimemos a nuestros jóvenes, porque son nuestro y vuestro relevo en un futuro no muy lejano, y si somos capaces de transmitir la curiosidad permanente por aprender cada día algo nuevo y de hacer atractiva la profesión a través de una formación cualificada, que ponga de manifiesto su versatilidad y su creatividad, os garantizo que conseguiremos ilusionarles y no tendremos competencia.

Está en vuestras manos colaborar para conseguir que cada día seamos Más Profesionales.

Un fuerte abrazo,

**Carlos Rodríguez Marcos**

Nos importan los jóvenes. De hecho, garantizar el relevo generacional en la carnicería-charcutería ha sido uno de los ejes estratégicos sobre los que la Federación ha trabajado durante estos dos últimos años. Con ilusión y perseverancia, sin rendirnos, hemos desarrollado proyectos y actuaciones dirigidos a acercar y hacer atractiva la profesión de carnicero y charcutero a los jóvenes.

Por esta razón, no podíamos cerrar el año de mejor forma que con la consolidación de Educarne.

Por fin, un sueño perseguido durante años por la Federación se ha convertido en una realidad con sede en el Mercado de Barceló. El primer centro de formación, innovación y desarrollo del sector cárnico, Educarne, ha iniciado su andadura.

Un centro que nace con el principio de constituirse como el espacio formativo de referencia para el sector cárnico y en especial

# JUNTA DIRECTIVA

▪ **Presidente**

D. Carlos Rodríguez Marcos

▪ **Vicepresidentes**

D. Juan José García Sanz

D. Javier Morán López

▪ **Secretaria**

Dña. Elena Almena Almenara

▪ **Tesorero**

D. José Fernando Bartolomé Alvarado

▪ **Vocales**

D. Javier Arias Iglesias

D. Juan José Fernández López

D. Daniel Herrero González

D. Luis Pacheco Torres

D. Antonio Peña Barrio



De izquierda a derecha: José Bartolomé, Javier Arias, Antonio Peña, Javier Morán, Carlos Rodríguez, María Sánchez, Juan José García, Juan José Fernández, Luis Pacheco, Daniel Herrero y Elena Almena.

## > REPRESENTACIÓN PARA FORTALECIMIENTO DEL SECTOR



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 Cunícula).

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.



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.



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.



01

▶ CONÓCENOS



PÁG.

8

## ▪ **Directora**

María Sánchez Ruiz

## ▪ **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

## ▪ **Fiscal-Contable**

Luis Bermejo Pérez

Mar Molinero Huete

Mayte López Martín

Cristina Morán

## ▪ **Jurídico**

Fernando Niharra Nava

## ▪ **Laboral y Empleo**

Román Díaz-Tovar Rodríguez

Carmen Villalba Carrasquilla

Laura Ladrón de Guevara García

## ▪ **Formación (Educarne)**

Mario Canales Dorado

Cristina Ayala Moya

Ana Cristina Menjíbar García

## ▪ **Calidad y Seguridad Alimentaria**

Elena Pino Robles

Isabel Camacho Soguero

María Manso Alonso

# 02

NOS IMPORTAN NUESTROS  
SOCIOS, SUS EMPRESAS Y  
SU DESARROLLO



**650 ALUMNOS FORMADOS EN UN AÑO**

## FORMACIÓN



**250**  
EMPRESAS  
han confiado  
en nosotros



**170**  
CURSOS  
empresariales  
personalizados



**70** CURSOS y  
**3** PROYECTOS  
para desempleados



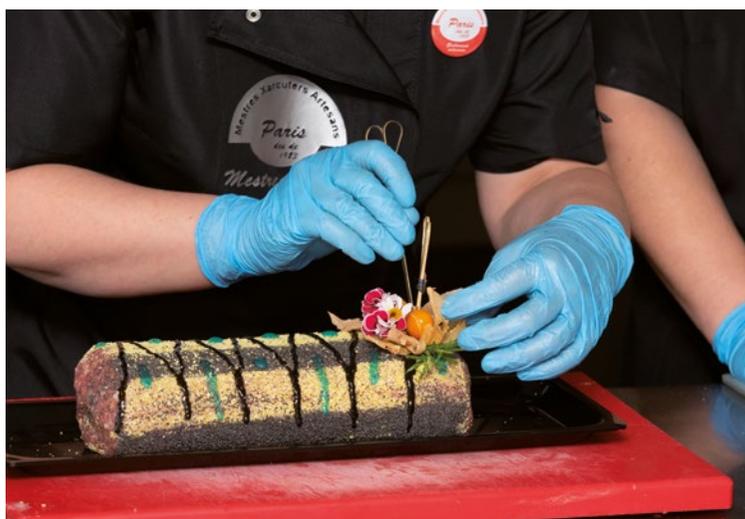
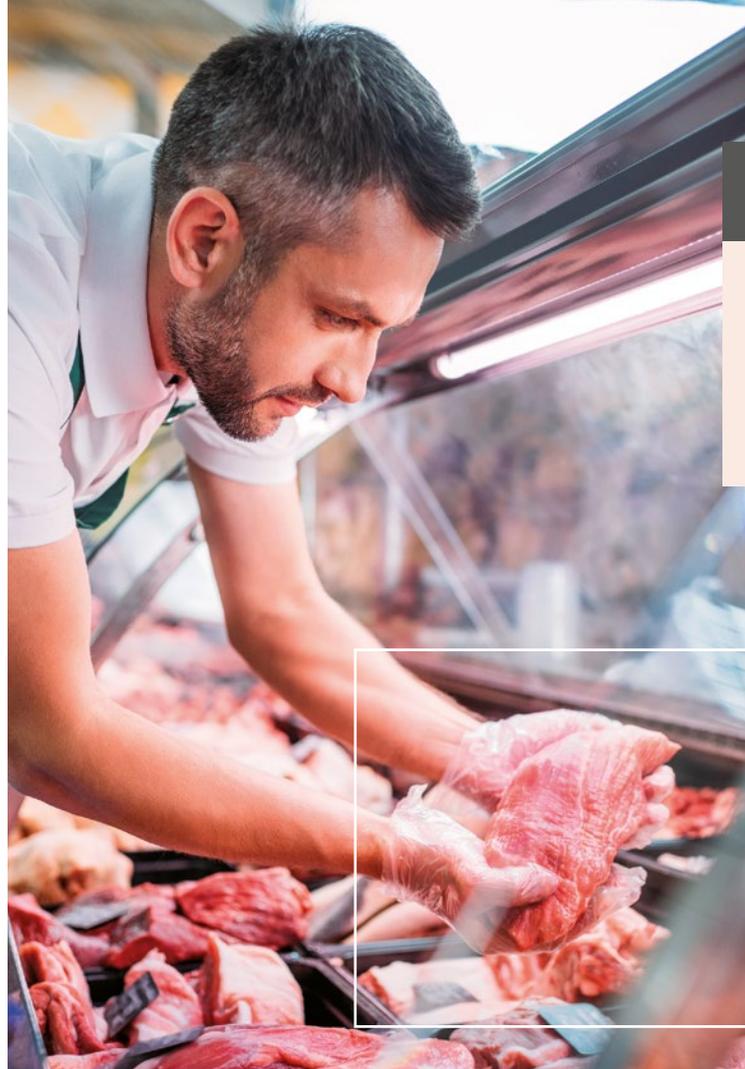
**Calidad  
certificada:**  
ISO 9001/2015

> EN 2018 HEMOS CONTINUADO INVIRTIENDO EN FORMACIÓN, PARA CREAR UNA CANTERA DE JÓVENES PROFESIONALES SIN COSTE PARA EL SECTOR

En el 2018 la formación se convirtió en prioridad estratégica para Fedecarne. Una formación estimulante que tenía que permitir al sector especializado de la carnicería-charcutería seguir creciendo y continuar innovando, para convertirse en una opción profesional atractiva para los jóvenes.

Trabajando en la consecución de este objetivo, en la Organización se han llevado a cabo las siguientes líneas de actuación:

- Hemos ofrecido asesoría gratuita en distintas materias relacionadas con la actividad profesional de los socios de la Organización.
- Además, nuestros técnicos han tramitado subvenciones, para beneficio de nuestro colectivo en la renovación de su plantilla.
- Y el Departamento de Formación ha trabajado en la actualización del catálogo formativo para que tanto nuestros asociados como sus trabajadores se hayan podido formar sin coste.



## Fedecarne firma, por segundo año consecutivo, un Convenio con la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid para la profesionalización del sector

Desarrollar de forma conjunta acciones que posicionen a la Comunidad de Madrid, como Región Comercial, contribuyendo a la competitividad de las carnicerías-charcuterías, a su innovación y al incremento del valor añadido de sus productos han sido los motivos que han llevado una vez más a la firma de dicho Convenio, entre Fedecarne y la Comunidad.

Para su cumplimiento Fedecarne ha desarrollado acciones en materia de:

- Ordenación comercial sobre calidad y seguridad alimentaria en materia prima cárnica.
- Asesoramiento para el desarrollo de estrategias promocionales y de profesionalización del sector, a través de:

8 actuaciones dirigidas a mostrar cómo realizar un correcto diseño higiénico del establecimiento minorista de productos cárnicos y el correcto cumplimiento de las condiciones estructurales higiénico-sanitarias.

Durante un total de 64 horas, 15 profesionales, entre ellos veterinarios, tecnólogos de los alimentos, agrónomos, etc., recibieron una completa formación sobre la legislación alimentaria y cómo proceder al correcto uso de su manejo. Información que se completó con conocimientos prácticos en el proceso de obtención de las piezas cárnicas.

**A tal fin, Fedecarne ha elaborado la “Guía básica de canales y despiece en la carnicería”. Una herramienta de consulta técnica para los profesionales del sector agroalimentario.**

**El libro ha generado un nivel de aceptación tal, que la Federación ha realizado una edición especial para los profesionales que han querido hacerse con un ejemplar.**

2 jornadas para asesorar sobre el uso de ingredientes naturales en productos cárnicos y las elaboraciones cárnicas libres de alérgenos.

2 actuaciones enfocadas a mostrar a los asistentes cómo realizar el etiquetado nutricional en los productos cárnicos, aportando un valor añadido a los mismos, dadas las crecientes demandas de los consumidores para seguir hábitos saludables de consumo.

- Apoyo en la participación de la actividad de fomento desarrollada por la Administración, a través de una jornada informativa para el asesoramiento y asistencia técnica en relación a las líneas de ayudas públicas y subvenciones por parte de la Comunidad de Madrid.





BIENVENIDO A

EDUCARNE

Con sede en el Mercado de Barceló, y con el doble deseo de congregar y potenciar el desarrollo de los profesionales de la carnicería-charcutería, y llevar al futuro a las jóvenes generaciones de carniceros y charcuteros, Educarne ha comenzado su andadura, dando así nombre al primer Centro de Formación Cárnico abierto al público acreditado de la Comunidad de Madrid.

Ubicado en la segunda planta de dicho mercado, el Centro cuenta con 380 metros cuadrados, distribuidos entre el aula multifuncional, una sala para profesores, despachos para el equipo técnico y una sala de despiece, situada en la planta

baja, donde los alumnos podrán realizar sus prácticas en las mismas condiciones técnicas que los profesionales en activo.

Educarne nos permitirá ofrecer una formación renovada para el sector cárnico, con una imagen fresca y en un centro adaptado al futuro profesional del sector, dotándole de una profesionalidad equiparable a de nuestros colegas europeos, gracias a la obtención del Certificado de Profesionalidad "Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos", que permitirá a nuestros alumnos disponer de una acreditación oficial que avale sus competencias a nivel nacional y europeo.



# 👍 GRACIAS

Desde el primer momento, Fedecarne ha tenido la suerte de contar con todo el apoyo de la Asociación de Comerciantes del Mercado, así como con el de nuestras instituciones públicas, por eso quisimos que sus representantes fuesen los primeros en visitarnos.

El 8 de noviembre, nuestras puertas se abrieron a la visita de la Directora General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid, Dña. Concepción Díaz de Villegas, y el día 15 acudió a nuestra cita la Directora General de Formación de la Comunidad de Madrid, Dña. Ana Isabel Martín, quien ha considerado el proyecto como necesario para la Comunidad al no existir ningún centro acreditado hasta el momento encaminado a proporcionar formación en un sector donde existe una gran demanda de profesionales cualificados.

Por su parte Dña. Concepción Díaz de Villegas ratificó su apoyo al proyecto, declarando que es un recurso más dentro del Mercado y que contribuirá a su dinamización gracias a la coexistencia de la actividad comercial y sus profesionales con los futuros trabajadores que realicen la formación.

Ambas Directoras señalaron además la importancia estratégica del Centro, como apuesta clave para el futuro del sector de la carnicería-charcutería.



CALIDAD Y SEGURIDAD

# ALIMENTARIA

243 148 € EN SUBVENCIONES  
PARA LA MODERNIZACIÓN DE  
LOS ESTABLECIMIENTOS  
DE NUESTROS ASOCIADOS



Más de **50 Auditorías Sanitarias** realizadas.



Más de **900 empresas asesoradas** mediante llamadas, visitas y gestión de actas de inspección.



**Estudio de vida útil:** nueva herramienta de consulta para el obrador.

## > NUEVA NORMATIVA: CARTEL GRATUITO Y DESCUENTOS EN ADQUISICIÓN DE BOLSAS DE PLÁSTICO

El 1 de julio de 2018 quedó prohibida la entrega gratuita a los consumidores de bolsas de plástico en los puntos de venta de bienes o productos, lo cual obligaba a los comerciantes a cobrar las bolsas de plástico entregadas en sus establecimientos y a informar a los consumidores de los precios establecidos exponiéndolos al público en un lugar visible e incluyendo una referencia al cumplimiento del artículo 4.1 del Real Decreto.

### Bolsas compostables un 25% más baratas

Fedecarne es una Organización comprometida con el medio ambiente, pero también con el bolsillo de sus socios, por ello se firmó un nuevo acuerdo con PLASTIPAPEL, una empresa 100% ecológica, especializada en packaging alimentario, que fabrica envases y plásticos reciclables y algunos compostables, con el que los asociados de la Federación han podido beneficiarse en su adquisición de un 25% menos en la tarifa final de compra.

Como apoyo a sus asociados, Fedecarne les hizo llegar gratuitamente con la revista de La Carne un cartel informativo para, tal como indicaba el Real Decreto, facilitarles la obligatoria tarea de informar a los consumidores sobre la normativa y sobre los precios aplicados a las bolsas.



## ¿DUDAS SOBRE LAS SUBVENCIONES?

### ¡EN FEDECARNE LAS HEMOS RESUELTO!

El Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Fedecarne organizó el 6 de febrero, en horario de tarde para facilitar la asistencia de nuestros socios a una Jornada gratuita para informarles de las nuevas subvenciones para la modernización e innovación de las pymes comerciales de la Comunidad de Madrid.

**En el año 2017, conseguimos el 100% de las solicitudes presentadas, consiguiendo para nuestros socios un total de 120 000 euros. A fecha de hoy, se han presentado para esta nueva convocatoria 14 nuevas solicitudes para las subvenciones de la Comunidad de Madrid.**



## > NUEVA HERRAMIENTA DE CONSULTA DESARROLLADA POR FEDECARNE: ¿QUÉ SE ENTIENDE POR VIDA ÚTIL? ¿EXISTE UNA FECHA ADECUADA?

Uno de los puntos importantes a tener en cuenta, tanto para comercializar alimentos seguros, como para mantener la confianza de los consumidores, es conocer la vida útil de nuestros productos para determinar adecuadas fechas de caducidad.

Conscientes de la dificultad que supone a veces esta tarea y con el objetivo de poder dotar al sector de una herramienta objetiva de consulta para establecer fechas de caducidad y métodos de conservación adecuados a estos productos, en Fedecarne

realizamos de nuevo en 2018 un estudio que se dividió en tres etapas, una de ellas específicamente centrada en el análisis sensorial y en laboratorio de productos curados, cocidos envasados al vacío y preparados de carne fresca.

**Las vidas útiles que reflejamos en las siguientes tablas, pueden emplearse por los miembros del sector para justificar las fechas de caducidad que dotan a sus productos, teniendo en cuenta siempre las condiciones de conservación bajo las cuales se han establecido las siguientes recomendaciones:**

PRODUCTO	Fiambre de pechuga de pavo	Jamón curado	Burger meat	Longaniza fresca	Cinta de lomo adobada	Escalopes milanesa	Chorizo fresco	Jamón cocido	Hamburguesa con antioxidantes	Hamburguesa sin aditivos
Vida útil	7 días	30 días	5 días	5 días	10 días	3 días	8 días	7 días	4 días	24 horas
Condiciones de conservación	Envasado al vacío. Tª: 0-5°C	Envasado al vacío. Tª: 0-5°C	Tª: 0-2°C	Tª: 0-2°C	Tª: 0-4°C	Tª: 0-5°C	Tª: 0-5°C	Envasado al vacío. Tª: 0-5°C	Tª: 0-2°C	Tª: 0-2°C

## > JORNADAS DE ASISTENCIA TÉCNICA

### Uso de ingredientes naturales en productos cárnicos y elaboraciones libres de alérgenos

Celebrada el 30 de octubre y de la mano del personal Técnico del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Fedecarne, se profundizó en aspectos de interés para los profesionales del sector que cuentan con obrador y que por tanto elaboran sus propios productos, a fin de transmitirles una visión global en el conocimiento y gestión de las alergias alimentarias y su correcto etiquetado, de acuerdo con la normativa vigente.

### Diseño higiénico del establecimiento minorista de productos cárnicos y condiciones estructurales higiénico-sanitarias

En dicha jornada pudimos asesorar a nuestros asociados y trabajadores del sector, sobre aquellas condiciones higiénico-sanitarias y estructurales que deben cumplir sus establecimientos implantando sistemas de autocontrol, minimizando así los riesgos de contaminación, porque un buen diseño incide directamente en la reducción de alteraciones y de contaminación de productos.

## FEDECARNE EN EL DÍA NACIONAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA 2018. 9 OCTUBRE

En el foro que tuvo lugar el 9 de octubre para festejar el Día Nacional de la Seguridad Alimentaria, Elena Pino, Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria de Fedecarne, expuso la situación, retos y oportunidades de la Seguridad Alimentaria en el comercio minorista de la carne; destacando el esfuerzo que durante los últimos años las pequeñas empresas y profesionales de nuestro sector han realizado por cumplir y adaptarse a los requerimientos sanitarios europeos y de los consumidores.

Ver vídeo: [www.ucm.es/directo/directo/474](http://www.ucm.es/directo/directo/474)

## “EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA”. 19 NOVIEMBRE

Fedecarne se desplazó hasta León, para intervenir en una Jornada impartida a los alumnos de 4º del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de León, en la cual se ha dado a conocer a estos futuros profesionales la aplicación práctica de los Sistemas de Autocontrol a través de la GPCH de Fedecarne que los carniceros de Madrid han implantado para garantizar la seguridad de sus productos.



# 243 148 €

## CONSEGUIDOS PARA NUESTROS SOCIOS

El pasado año, Fedecarne gestionó para sus asociados más de una treintena de solicitudes para la modernización e innovación de sus establecimientos en mercados, galerías y tiendas de calle, con un resultado que nos ha llenado de satisfacción, no por nuestro logro en sí, sino por lo que dicho éxito, un total de 227 455 € conseguidos, significa para los 37 carniceros y charcuteros beneficiados.

### SUBVENCIONES

AYUNTAMIENTO DE  
MADRID

> 80 315,72 €



**128 992,74 €**  
8 ESTABLECIMIENTOS  
MUNICIPIO DE  
MADRID

**7 101,93 €**  
1 ESTABLECIMIENTO  
ALCALÁ DE  
HENARES

**6 737,62 €**  
1 ESTABLECIMIENTO  
PARACUELLOS  
DEL JARAMA

**20 000 €**  
1 ESTABLECIMIENTO  
HUMANES  
DE MADRID

**SUBVENCIONES > 162 832,29 €**  
COMUNIDAD DE MADRID

# HEMOS DADO COBERTURA A MÁS DE 780 TRABAJADORES

## EMPLEO Y LABORAL



Más de **300 procesos** de selección de personal realizados en el 2018



Gestionadas más de **40 subvenciones** por contratación de personal desempleado, lo que ha supuesto un retorno de 158 000 €



**50 aprendices** de carnicería formados en Fedecarne han encontrado trabajo en empresas asociadas



**260 asociados** han confiado en nosotros la gestión de sus equipos humanos.



Y hemos dado cobertura a más de **780 trabajadores**

### Fedecarne ha conseguido 158 000 € para socios que han contratado a personas en situación de desempleo

El Departamento de Empleo de Fedecarne, en su deseo de seguir facilitando al socio la incorporación de personal a su plantilla, ha tramitado en lo que va de año 41 subvenciones que se han traducido en un total de 158 000 €; unas ayudas económicas que han recibido los asociados carniceros y charcuteros que han contratado a personas que llevaban más de un mes desempleadas y buscaban una oportunidad laboral en el sector.

### Conectando a los jóvenes con las empresas

Durante el año 2018, Fedecarne ha impulsado la incorporación de los jóvenes al mercado laboral, participando activamente en ferias de Empleo, como la celebrada por el Ayuntamiento de Madrid, junto con la Agencia para el Empleo de Vicálvaro, donde tuvimos ocasión de conectar la empresa con las nuevas generaciones; y en segundo lugar, colaborando en la Feria de Empleo Madrid 2018 organizada por la Cámara de Comercio, un punto de encuentro entre empresas y jóvenes que no queríamos perdernos.

Por otra parte, hemos impulsado el acercamiento de los jóvenes al sector, creando el primer Centro de Formación Carníco en Madrid. Con sede en el Mercado de Barceló, Educarne se convierte en el punto de encuentro y referencia para todos aquellos profesionales que quieran formarse en un profesión de gran futuro y andadura.



EN FEDECARNE TE OFRECEMOS  
UN SERVICIO DE ASESORÍA, GESTIÓN Y TRAMITACIÓN EN

LA  
ADQUISICIÓN  
DEL DISTINTIVO DE  
CIRCULACIÓN  
Y TE LO LLEVAMOS  
A TU  
ESTABLECIMIENTO



POR 39,95 €\*  
(IVA INCLUIDO)

- ¿Qué pegatina me corresponde?
- ¿Es obligatorio adquirirla y ponerla?
- ¿Qué vehículos no podrán utilizarla?

Para saber qué pegatina debes adquirir, la DGT ha puesto en su página web un buscador en el que, escribiendo tu matrícula, te indica qué distintivo te corresponde. También puedes ampliar información en fedecarne.es

\* Si tienes más de un coche, tan solo se sumarán cinco euros más por automóvil, que corresponde al precio del Distintivo.

Para ampliar información, puedes ponerte en contacto con el Departamento de Atención al Socio  
91 547 13 24 • socios@fedecarne.es

LA  
EXENCIÓN DEL  
PAGO DE IRPF A LAS  
PRESTACIONES  
POR MATERNIDAD



POR 49,95 €  
(IVA INCLUIDO)

Si tú, un familiar o uno de tus trabajadores habéis tenido hijos y percibido prestaciones entre 2014 y 2017, podemos ayudaros.

El Tribunal Supremo ha declarado exentas del pago de IRPF a las prestaciones por maternidad, percibidas de la Seguridad Social; siendo aplicable esta medida a las declaraciones de IRPF desde el ejercicio 2014.

Conscientes de la gran cantidad de asociados (y su círculo cercano) a los que afecta esta medida, en Fedecarne hemos puesto en marcha un nuevo servicio para solicitar las devoluciones a la Agencia Tributaria.

Para ampliar información, puedes ponerte en contacto con el Departamento Fiscal  
91 547 13 24 • fiscal@fedecarne.es

## MÁS DE 50 SOCIEDADES HAN CONFIADO EN NOSOTROS

### FISCAL Y CONTABLE



Gestión contable y fiscal de más de  
**50 sociedades**



**400 personas  
físicas**

### Nuevos servicios

En Fedecarne se han inaugurado dos nuevos servicios de asesoría, gestión y tramitación para:

- **La adquisición del Distintivo de Circulación.** Un servicio para ayudar a tramitar la pegatina de circulación y ofrecer respuestas a las cuestiones frecuentes relacionadas con su adquisición.
- **La Exención del Pago IRPF a las prestaciones por maternidad.** El Tribunal Supremo declaró en el último trimestre del año la exención del pago de IRPF a las prestaciones por maternidad percibidas de la Seguridad Social, siendo aplicable a las declaraciones desde el ejercicio 2017. Esta medida afectaba a una buena parte de nuestros socios y conscientes de ello pusimos en marcha este nuevo servicio para solicitar las devoluciones a la Agencia Tributaria.

### > INCORPORACIÓN DE AUTÓNOMOS AL SISTEMA RED Y DE NOTIFICACIONES ELECTRÓNICAS OBLIGATORIAS

A través de dicho servicio de consultoría, en la Federación hemos realizado los procedimientos de alta y gestión de las notificaciones electrónicas, como ya se venía haciendo con los autónomos con trabajadores por cuenta ajena que ya tenían esta obligación desde el año 2013.

INCORPORACIÓN  
DE AUTÓNOMOS AL  
SISTEMA RED Y DE  
NOTIFICACIONES  
ELECTRÓNICAS  
OBLIGATORIAS

## TE ASEGURAMOS con confianza

Con la confianza que dan los líderes del mercado.

Porque en el Departamento de Seguros de Fedecarne trabajamos con las compañías líderes del mercado para ofrecerte las mejores condiciones

Seguro de Salud  
con ADESLAS desde  
42€ al mes

## Conoce la NUEVA PÓLIZA DE SALUD

Recientemente hemos alcanzado un acuerdo exclusivo de Póliza de Salud para asociados, familiares y empleados de la Federación con un precio muy competitivo y con grandes ventajas:

- Sin carencias.
- Sin copagos.
- Asegurados desde el mismo momento de contratación.
- Sin preexistencias.
- Sin cuestionario médico.
- Indistintamente de la edad.
- Además, desde el Departamento de Seguros de FEDECARNE también te ofrecemos la posibilidad de gestionar y defender vuestros intereses en la compañía en la que tengáis contratado actualmente vuestro seguro de salud.

## ASEGURAMOS CON CONFIANZA

## SEGUROS



Hemos ofrecido **asesoramiento integral en seguros profesionales y particulares**, recomendando aquella póliza que mejor se adapta a las características del negocio y a las necesidades profesionales y personales de nuestros asociados.

En el área de Salud  
y Asistencia Médica  
colaboramos con:

DKV, ADESLAS, SANITAS,  
AXA, MAPFRE, ASISA  
y GENERALI.



Servicio prestado en colaboración con ROSILLO HNOS. CORREDURÍA DE SEGUROS S.A.  
(Nº de autorización de la DGS J-78)

## UN 33% MÁS DE PRESENCIA Y APARICIONES EN MEDIOS

# MARKETING Y COMUNICACIÓN



**4 782 seguidores en Facebook**, un 14% más que en 2017 y seguimos creciendo



Apertura de **Instagram** a finales de 2018, con más de **400 seguidores**



Hemos alcanzado a **82 000 personas** con vídeos en directo



## ➤ ACTUACIONES PARA LA DINAMIZACIÓN DEL SECTOR Y LA PROMOCIÓN COMERCIAL

### **Ocupados, conectados, tradicionales, economicistas, sostenibles y pragmáticos. Así son los clientes que compran en la carnicería-charcutería especializada**

Seguimos apostando por potenciar las capacidades del sector, con información que ayude a nuestros profesionales a implementar estrategias destinadas a mejorar el éxito de sus proyectos. En aras de cumplir dicho objetivo, y gracias al apoyo económico de la Comunidad de Madrid, en Fedecarne, hemos realizado un Análisis de Consumidores.

Realizadas las 851 encuestas a consumidores de distintos puestos de Madrid, el estudio ha arrojado datos estadísticos de gran interés para el sector sobre los distintos tipos de clientes y, en concreto, sobre sus

hábitos de compra, gustos y preferencias, así como la percepción que tienen sobre el comercio especializado y de conveniencia.

Una información útil y práctica que nos ha permitido identificar 6 tipos de clientes con distintas sensibilidades y hábitos de compra de carne: dónde hacen la compra, cuántas veces a la semana, qué les lleva a comprar en uno u otro establecimiento, etc. Dicha segmentación nos ha permitido identificar soluciones adaptadas a las necesidades de cada grupo con el objetivo de brindar una mejor experiencia de compra al consumidor y así obtener una mayor rentabilidad en las acciones comerciales y empresariales.

Dicho estudio también ha revelado información sobre la percepción del consumidor respecto al sector y la imagen sobre el carnicero-charcutero. Dentro de los aspectos positivos que percibía el consumidor estaban la calidad y frescura del producto, así como el asesoramiento y trato personalizado, por lo que desde la Organización recomendábamos al sector seguir potenciando el binomio calidad-asesoría en la carnicería, un atributo tradicionalmente asociado a nuestro sector y muy valorado por los consumidores.

# Y LOS TURISTAS, ¿QUÉ PIENSAN?



Tras conocer el comportamiento de los consumidores madrileños, nos lanzamos a realizar la segunda fase de este estudio para entender también la percepción del turista en relación al comercio especializado de la carnicería-charcutería.

Una segunda fase, donde realizamos 51 entrevistas telefónicas a profesionales del sector detallista con el objetivo de conocer también desde su perspectiva la importancia del turismo y su impacto en los establecimientos especializados de carne, analizar la importancia de estas compras, sondear el producto más demandado por los clientes, observar las diferencias de estos clientes con los habituales, y estudiar la evolución de esta clientela en los últimos años.

- Entre otros datos, cabe destacar, que sobre el total de las ventas de los comercios entrevistados, solo se asigna un 12% de las ventas al turismo, si bien el segmento que declaraba que se había producido un aumento del turismo en los últimos años era el que manifestaba una relación directa entre este factor y el aumento de sus ventas.
- Curiosamente, la procedencia de los turistas marcaba para nuestros profesionales la venta de uno y otro producto y mientras el turista de fuera de nuestro país se decanta por curados elaborados e ibéricos, el turista nacional realiza unas compras más variadas, eligiendo productos frescos y más especializados.

## > HEMOS VISITADO MÁS DE 400 PUNTOS DE VENTA

Además de comunicar los resultados del estudio a nuestros asociados a través de la revista La Carne, se realizó una extensa campaña informativa visitando más de 400 puntos de venta asociados, durante el mes de septiembre.

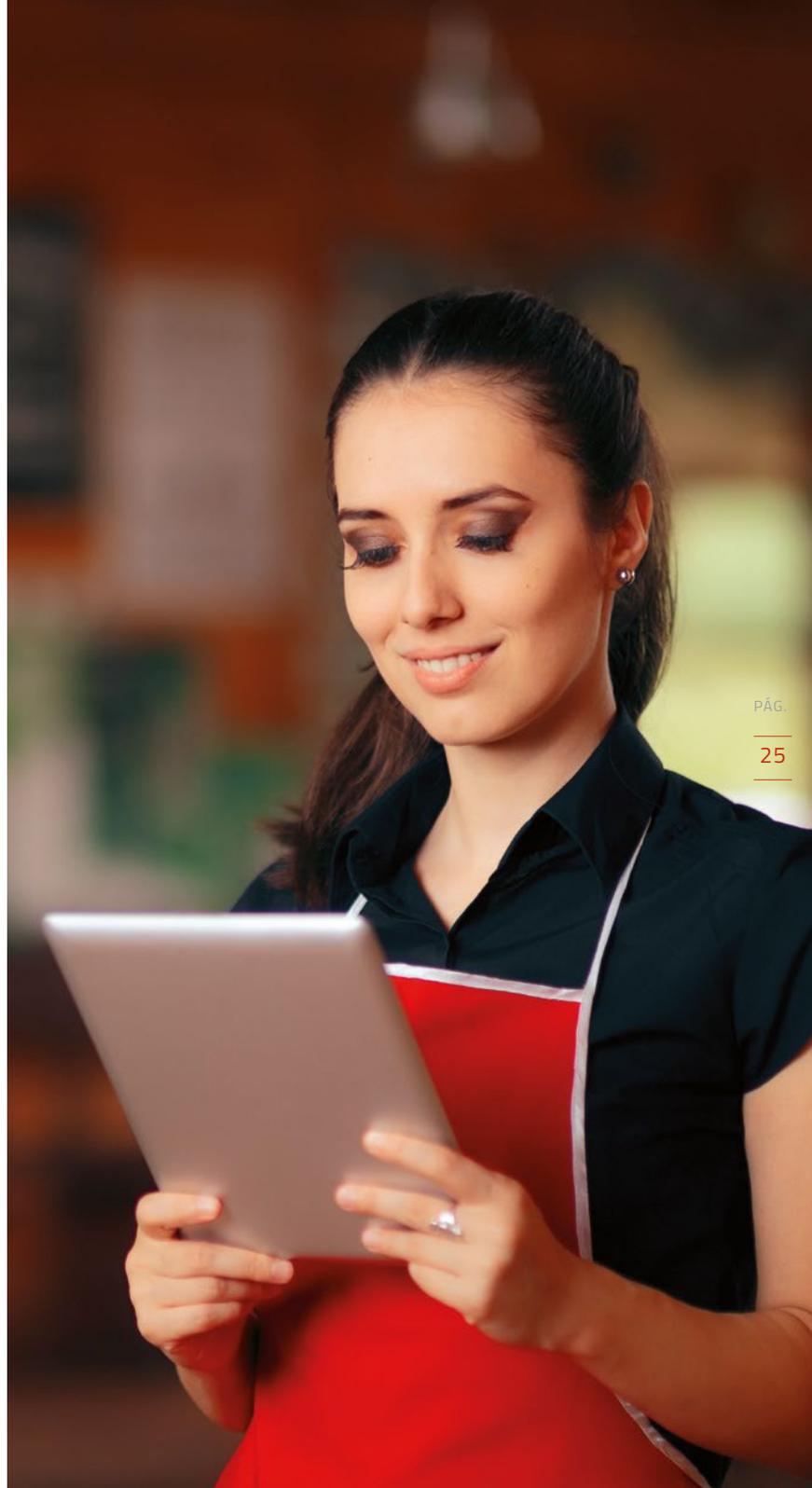
El objetivo de este Proyecto de Dinamización y Promoción Comercial del Sector Detallista de la Carne no ha sido otro que facilitar a todas las empresas asociadas información para ayudarles a potenciar las capacidades del sector, a conocer un poco mejor a sus clientes y en definitiva a mejorar el éxito de los comercios especializados de la carne en la Comunidad de Madrid.

## ➤ ESTUDIO SOBRE EL GRADO DE DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LAS CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS DE MADRID

Realizadas 250 encuestas telefónicas a carniceros y charcuteros asociados a Fedecarne, el pasado 19 de junio se presentaron los resultados del proyecto. Un estudio que tenía como objetivo conocer el grado de desarrollo tecnológico de las carnicerías y charcuterías de Madrid, a través de una actuación desarrollada en exclusiva para el sector detallista de la carne por Fedecarne, con la colaboración del Ayuntamiento de Madrid, y cuyos resultados han puesto de manifiesto la existencia de 3 segmentos diferentes de carnicerías y charcuterías en función del uso que hacen de las nuevas tecnologías y que presentamos a continuación:

- **55% Profesional Pasivo:** caracterizado por la escasa utilización de las nuevas tecnologías y baja presencia digital.
- **30% Profesional Moderado:** no hace venta on line, pero utilizan dispositivos electrónicos, Whastapp y para ellos es importante adaptarse a los nuevos entornos digitales, aunque no desean realizar grandes inversiones económicas.
- **15% Profesional Avanzado:** utiliza internet en su negocio diariamente, dispone de web y es activo en redes sociales y es un perfil dispuesto a invertir en formación específica en los nuevos soportes y medios digitales.

En el acto de presentación de resultados contamos con la participación de la Directora General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid, Dña. Concepción Díaz de Villegas, de D. Javier Ollero, Presidente de la Federación de Comercio Agrupado y Mercados de la Comunidad de Madrid (COCAM), y de D. Eduardo Elorriaga, CEO de Hermeneus World, empresa desarrolladora del Marketplace Mercado47.





## > FORMACIÓN PERSONALIZADA EN COMUNICACIÓN VISUAL

Tras un concurso realizado en Facebook, en el que pedíamos a carniceros y charcuteros que nos envíen las fotos de sus establecimientos, se seleccionó a Jesús Martín Duque como ganador de una plaza para recibir formación personalizada en Comunicación Visual.

El miércoles 7 de noviembre ocupó su plaza, acudiendo a esta interesante jornada, impartida por el experto

en diseño creativo integral de espacios comerciales y Visual Merchandising, Carlos Aires, quien de forma personalizada mostró a Jesús las principales pautas para mejorar el diseño en el punto de venta, así como técnicas de presentación de producto, encaminado todo ello al refuerzo de los atributos de marca.

## > Y EN VERANO: CARTELES PICNIC Y BBQ

Prescribir hábitos de alimentación saludables se ha convertido también en un valor añadido de nuestros profesionales. Tal es así, que en el número 789 de la revista La Carne, incluimos el Especial “Es tiempo de picnic y barbacoa”, donde ofrecíamos propuestas frescas y presentaciones novedosas alejadas del clásico bocadillo y empanado tradicional. Desde las páginas animábamos a nuestro sector a poner nuestros consejos en práctica y para apoyarles incluimos dos carteles para potenciar el consumo de los productos de picnic y barbacoa.



## > LOS EXPERTOS DE LA CARNE EN LOS MEDIOS

No podemos expresar más que satisfacción por los resultados de la labor realizada desde el Departamento de Comunicación de la Federación.

### **Se ha logrado un 70% más de apariciones en prensa on line que en 2017, además de mayor pluralidad en perfil de medios y alcance de los mismos**

Además se ha incrementado la presencia del sector y de sus profesionales en TV, medio rey por excelencia. Desde hace más de un año, Fedecarne se ha convertido en referente para el programa "Saber Vivir" de la Mañana de la 1. La cadena nos contacta siempre que necesita de voces expertas y calificadas para hablar de la carne y productos cárnicos, porque sabe que en Fedecarne tenemos asociados carniceros y charcuteros expertos en su oficio, capaces de transmitir mensajes rigurosos y útiles para su audiencia.

- Nuestro socio Octavio Rodríguez, charcutero gourmet y gerente en "La Charcutería de Octavio", participó en dicho programa, hablando para la ocasión sobre un producto tan nuestro como el chorizo, ofreciendo consejos a la audiencia para poder diferenciarlo, sus usos en la cocina según la categoría o sus formas de consumo.

- Nuestra Directora, como portavoz de la industria cárnica, acudió como invitada al programa "Saber Vivir" para asesorar a los consumidores sobre la carne de ternera, ofreciendo información práctica sobre sus usos, su cocinado e información general para el mejor disfrute de esta deliciosa y variada carne.

"En temas de alimentación, los consumidores tienen el derecho a recibir información nutricional avalada por la comunidad científica para mantener una dieta sana y equilibrada, y en el caso de la carne los expertos acreditan sus múltiples cualidades nutricionales". Así lo señalaba María Sánchez que además indicó que "desde el sector cárnico debemos ser muy responsables con la información que damos a los consumidores, con los que tenemos el compromiso de ofrecerles alimentos sanos, seguros y de calidad".

- "Aquí la Tierra" de TVE invitó a Fedecarne a participar en dos programas. El maestro Juan Carlos San Cayo, en sus dos apariciones en el programa "Aquí la Tierra" de TVE, ofreció a los espectadores consejos prácticos sobre el mundo de la carne.



**Información de valor que consolida la confianza de nuestros profesionales y su valor como prescriptores.**



PÁG.

28



## > FEDECARNE GALARDONADA CON EL PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 2017 A LA COMUNICACIÓN



El pasado 29 de noviembre, el Presidente de la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne, Carlos Rodríguez, y su Directora de Comunicación, Lola Barragán, recogieron este importante galardón, que supone un reconocimiento a los más de 87 años que la Organización lleva trabajando en pro de la imagen de los carniceros-charcuteros, poniendo en valor su figura y su profesionalidad ante la sociedad y ante el sector cárnico. Pero además esta distinción ha supuesto una recompensa a las siete décadas de vida de su órgano de comunicación más representativo, su revista La Carne.

Carlos Rodríguez, Presidente de Fedecarne, y Lola Barragán, Directora de Comunicación, recogieron el Premio en la gala de entrega celebrada en el

Lucernario del Ministerio en horario de tarde, que fue presidida por Luis Planas, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, y conducida por José Miguel Herrero, Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio, junto a Fabián León, finalista de la primera edición de Masterchef, y Francine Gálvez, Periodista.

De Fedecarne, el MAPA ha destacado que “la Organización, con su revista La Carne, ha sabido evolucionar para superar el tradicional concepto de comunicación corporativa del Gremio, y convertirse en un elemento de referencia en información general sobre comercio y consumo de carnes. Además, ha conseguido poner en valor la relevante función de los establecimientos especializados en estos productos y generar contenidos propios que se desmarcan de lo habitual, en lo que a diseño se refiere”.

Los Premios Alimentos de España, que ya han llegado a su 30º aniversario, reconocen, a través de ocho categorías, la labor desarrollada por empresas y profesionales que se han distinguido por producir, ofrecer y divulgar los alimentos españoles, así como su contribución al desarrollo del sector alimentario español de forma sostenible y eficiente.



03 ▶

FEDECARNE ABRE LAS  
PUERTAS AL FUTURO



## 400 METROS CUADRADOS DE

# MODERNAS INSTALACIONES

### **Somos la casa de los especialistas artesanos de la carne y derivados en la Comunidad de Madrid**

El 7 de mayo, Fedecarne inauguró oficialmente su nueva sede, situada en la Calle Enrique Larreta, en pleno centro financiero de la capital.

Cuatrocientos metros cuadrados de modernas instalaciones, espaciosas, bien comunicadas, accesibles y equipadas con las últimas tecnologías, destinadas íntegramente a ofrecer un mejor servicio a los profesionales de la carnicería y charcutería de Madrid.

Al acto acudieron más de un centenar de amigos y socios, así como personalidades del sector político y empresarial de la Comunidad de Madrid, entre otros, D. Miguel Garrido, Secretario General de CEIM; D. Felipe Medina, Director de Cadena Agroalimentaria de ASEDAS; D. Javier Ollero, Presidente de COCAM; y Dña. Ascensión Pedrajas, Portavoz de Ciudadanos por el Grupo Municipal de Chamartín.

El evento fue inaugurado por Carlos Rodríguez, Presidente de Fedecarne, y por su Directora General, María Sánchez, quienes además de dar la bienvenida a todos, adelantaron cuáles eran los retos y proyectos de la Asociación para los siguientes meses, entre otros la promoción de la representación del sector ante las Administraciones, porque ahora más que



www.fedecarne.es

## ABRIMOS LAS PUERTAS AL FUTURO

#ESTRENOFEDECARNE

Síguenos en:



@FedecarneAsociacion



@Fedecarne1



Fedecarne

Con la colaboración de:



nunca se hace indispensable hablar en positivo de la carne y erradicar falsos mitos.

Para la ocasión, Fedecarne organizó una completa agenda de actividades, entre las que destacaron el taller de redes sociales y una cata formativa de quesos.

### **El carnicero e influencer Pepe Chuletón protagonizó el primero de los talleres**

Entre un cocktail de bienvenida y unas agradables charlas entre compañeros, hicimos un paréntesis para celebrar el primero de los talleres preparados para esta jornada de puertas abiertas; una

charla formativa sobre redes sociales, capitaneada por el carnicero influencer más famoso del panorama digital, José Luis Villar, más conocido como Pepe Chuletón, un profesional del sector que, llegado desde Calahorra, no quiso perderse la oportunidad de felicitarnos personalmente y compartir con nosotros su experiencia.

Pepe recomendó al público, entre otras cosas, "honestidad, ser uno mismo, ir siempre con la verdad por delante, revisar bien los contenidos antes de publicarlos y, si pese a ello se comete algún error, ser humilde y saber pedir perdón, sin entrar al trapo respondiendo comentarios dañinos".

Además, terminó el taller animándoles a no conformarse y mantenerse al día, siempre en constante formación, yendo un paso



PÁG.

32

por delante para averiguar qué nuevas opciones de promoción van a ir apareciendo porque, según afirmó, él está convencido de que “con el tiempo las redes sociales se van a saturar y habrá que utilizar nuevos canales”.

## El mundo del queso, una tendencia en alza y una oportunidad de negocio para el sector

En este segundo taller, un selecto grupo de alumnos -en su mayoría charcuteros- pudo conocer, degustar y catar seis tipos de quesos artesanos españoles, valorando su sabor, textura y regusto, entre otras propiedades y características, inclusive su procedencia y la historia que hay detrás de cada uno de los productos.

Clara Diez, socia de Quesería Cultivo y profesora del taller, comentó a los alumnos que “es mejor ofrecer en las tiendas pocos tipos de queso pero conocerlos a fondo, que vender muchas variedades pero no tener conocimientos para asesorar al cliente sobre las mismas”, e incidió en la importancia de que “el profesional del comercio especializado se forme en producto para ofrecer un servicio completo y de calidad”.

El acto, en el que estuvimos rodeados de amigos, asociados, profesionales del sector y numerosas personalidades, nos sirvió de escenario para vivir, como en otras ocasiones, momentos entrañables, pero también, y muy importante, como plataforma para lanzar un mensaje de optimismo y un deseo: “abrir y abrirnos al futuro”. Al futuro del sector, al mañana de nuestros profesionales, y al porvenir de las nuevas generaciones, mostrando nuestro potencial, para que la carnicería y charcutería de Madrid sea percibida como una opción donde nuestros jóvenes puedan desarrollar una carrera profesional de éxito.

## Asamblea anual de Fedecarne. Una ráfaga de inspiración

Es tiempo de cambios y, como no puede ser de otra manera, tienen que ser para mejor. Por eso, el 11 de marzo, Fedecarne celebró su Asamblea General Ordinaria, que estuvo centrada en nuevos proyectos y buenas noticias.



Fue una mañana compartida, informativa, inspiradora, motivadora e ilusionante, que seguro será el comienzo de una etapa exitosa para los profesionales de la carnicería-charcutería.

## Fedecarne inaugura una oficina de información en Mercadrid

Fedecarne, gracias a la colaboración del Mercado Central de Carnes y Mercamadrid, inauguró a principios de año una Oficina de Información en el Mercado Central de Carnes (puerta 3). Todos los martes y desde comienzos del 2018, la Federación ha estado a disposición de sus socios en horario de 7 a 10 de la mañana.

Un punto de encuentro que ha nacido con la idea de constituirse como un nuevo punto de encuentro cercano entre Fedecarne y sus asociados.



mercamadrid

Más información:  
Atención al Socio  
(Mar Martín)  
91 547 13 24  
socios@fedecarne.es

Podrás solicitar tu Agenda.  
Entregar y recoger documentación.

- Dejarnos tus sugerencias.
- Conversar con nosotros.

El nuevo espacio desea constituirse como un punto de encuentro entre Fedecarne y sus asociados.



# 04

DAMOS VISIBILIDAD AL SECTOR,  
ESTANDO PRESENTES EN LA  
VIDA PÚBLICA





# EL AYUNTAMIENTO DE MADRID BRINDA SU APOYO A FEDECARNE

Fedecarne se reunió el pasado 26 de febrero con la Alcaldesa de Madrid, Dña. Manuela Carmena, y la Primera Teniente de Alcalde, Dña. Marta Higuera. A la reunión, asistieron por parte de Fedecarne su Presidente, D. Carlos Rodríguez; su Directora General, Dña. María Sánchez; el Vicepresidente, D. Javier Morán; el vocal de la Junta Directiva, D. Luis Pacheco; y la Directora de Comunicación, Dña. Lola Barragán.

Entre otros temas se analizaron la necesidad de crear empleo como motor generador de futuro y se trasladaron las actuaciones que desde Fedecarne se han estado desarrollando para el cumplimiento de este fin.

La Alcaldesa manifestó, desde el comienzo de la reunión, su apoyo a todas las iniciativas que desde la Federación hagamos para formar a jóvenes y fomentar su contratación. Desde Fedecarne, nuestro deseo no es otro que el de seguir colaborando como hasta ahora para seguir haciendo comercio e imprimir carácter propio a nuestras ciudades.



## ➤ REFORZAMOS LA FORMACIÓN DE LOS VETERINARIOS EN ÁREAS ESPECÍFICAS DE LA CARNICERÍA-CHARCUTERÍA

Nuestra Directora, María Sánchez, y Mario Canales, Director del Departamento de Formación de Fedecarne, han mantenido este año una reunión con el Presidente del Colegio de Veterinarios, Felipe Vilas Herranz, para estrechar lazos y reforzar la formación de los veterinarios en áreas específicas de la carnicería-charcutería, a través de un Convenio marco de colaboración entre ambas entidades.

Durante la reunión se analizaron y evaluaron los proyectos en los que Fedecarne viene colaborando en los últimos años con el Ilustre Colegio, entre otros, el Máster de Seguridad Alimentaria, donde Fedecarne, tras catorce años, colabora acogiendo a un alumno para realizar su

proyecto de fin de Máster. Y, por otra parte, María Sánchez destacó la gran aceptación que los cursos programados por Fedecarne habían tenido entre los profesionales del sector agroalimentario, entre ellos los veterinarios, y en este sentido ambas partes estuvieron de acuerdo en resaltar la importancia de su formación en áreas específicas de la carnicería-charcutería, procesos de faenado, denominaciones comerciales y peculiaridades de nuestro sector.

En la reunión también estuvieron presentes Ana Pérez Fuentes, Vicepresidenta y miembro de las Áreas de Formación y Comunicación/Nuevas Tecnologías de la Información; Fernando Fúster Lorán, miembro del Comité organizador del Máster en Seguridad Alimentaria del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, y José María Martínez García, Co-Director del Máster de Seguridad Alimentaria del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

PÁG.

35



## ➤ PARTICIPAMOS EN LA DEFINICIÓN DE LA ESTRATEGIA ALIMENTARIA PARA LA CIUDAD DE MADRID

Aunque el Ayuntamiento ya ha puesto en marcha políticas de distribución y abastecimiento alimentario, de nutrición, y de producción alimentaria, se hace ahora necesario disponer de una estrategia alimentaria local para Madrid. Así el área de Coordinación Territorial y Cooperación Público-Social ha abierto su elaboración a la participación ciudadana, a los pequeños productores y al sector privado, vinculado al sistema alimentario.

A tal fin, Fedecarne, junto a Adepesca, fue convocada hace unos meses a una reunión con Edurne Irigoien, Directora del área anteriormente citada, y Marian Simón, experta en urbanismo y miembro del equipo que está desarrollando la estrategia. Ambas Organizaciones tuvimos la oportunidad de explicarles el posicionamiento del comercio especializado y propuestas para que los ciudadanos puedan disfrutar de una alimentación saludable, equilibrada y sostenible.

## ➤ ALEGACIONES A LA MODIFICACIÓN DE LA ORDENANZA DE MERCADOS MUNICIPALES DE MADRID Y A LA ORDENANZA DE MOVILIDAD SOSTENIBLE



### ➤ PROPUESTAS A LA MODIFICACIÓN DE LA ORDENANZA DE MOVILIDAD SOSTENIBLE

Entre las alegaciones estimadas es especialmente relevante la consideración como vehículos de distribución urbana de mercancías (DUM) de aquellos automóviles utilizados para el traslado de mercancías perecederas siempre que cuenten con una unidad isotermo, frigorífica o refrigerante y su titular esté dado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas y conste su matrícula en la correspondiente autorización de transportes de mercancías perecederas.

Esta modificación resulta importante, puesto que en un primer momento se excluía de la distribución urbana de mercancías a los vehículos turismo, lo que perjudicaba a parte de nuestros asociados, pequeñas empresas minoristas que se sirven de unidades certificadas incorporadas a su vehículo turismo para el reparto y aprovisionamiento de su establecimiento.

## ➤ PROPUESTAS A LA MODIFICACIÓN DE LA ORDENANZA DE MERCADOS MUNICIPALES

Desde Fedecarne se han presentado alegaciones al trámite de consulta previa a la modificación de la Ordenanza de Mercados Municipales de la Ciudad de Madrid de 22 de diciembre de 2010 (Acuerdo de la Junta de Gobierno de la ciudad de Madrid de 8 de octubre de 2018), publicado en el BOAM de 8 de octubre de 2018, incidiendo en aquellos aspectos que afectan directamente a nuestros asociados; recogido en las mismas el sentir de nuestro sector, o lo que es lo mismo sus opiniones, recopiladas a través de una encuesta anónima.

### **En relación a los horarios de mercados, se ha solicitado entre otras cosas:**

- El mantenimiento de regulación general actual contenida en la Ordenanza de Mercados.
- Flexibilidad para que los concesionarios tengan una regulación específica en cada Reglamento de Régimen Interior con el objetivo de racionalizar horarios y responder a las necesidades del Consumidor.
- Y la promoción por parte del Ayuntamiento de estudios de mercado en cada mercado municipal para tratar de analizar la tipología de consumidores potenciales de mercado y por tanto formatos comerciales que tienen mejor cabida en los mismos.

### **Además...**

- Sobre las circunstancias en las que la persona titular del uso de un local comercial puede ceder el ejercicio de la actividad comercial sin perder el derecho de uso, Fedecarne entiende que la actual regulación contenida en el artículo 18.6 de la Ordenanza es suficiente y adecuada con el fin de garantizar en última instancia la ocupación de los puestos y la continuidad en la prestación del servicio público del mercado.
- Se ha solicitado también incluir actividades como la elaboración y degustación (y no solo la entrega a domicilio, consignas y almacenaje de productos) como netamente comerciales, complementarias de la actividad comercial al amparo de Normativa Estatal y de Comunidad Autónoma, para dinamizar y mejorar la experiencia de compra del consumidor, y dotar de seguridad jurídica a los operadores.
- A fin de evitar interpretaciones no deseadas consideramos adecuado que se incluyan expresamente en el catálogo de actividades comerciales que pueden desarrollarse por los comerciantes. Y se ha pedido dotar de mayor apoyo y financiación el Comercio de Proximidad, ampliar la oferta comercial y de ocio, profesionalización de la administración de los mercados.



## ➤ LA FEDERACIÓN DEFENDERÁ LOS INTERESES DEL SECTOR EN LA CÁMARA DE COMERCIO

D. Carlos Rodríguez ha sido proclamado nuevo vocal de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid. Nuestro Presidente, un profesional con un fuerte compromiso con la defensa de los intereses del sector, ha conseguido este logro gracias al apoyo de todo el colectivo de carniceros y charcuteros de Madrid, que han querido seguir teniendo representatividad en un organismo que lleva más de un siglo trabajando en pro de las empresas de la Comunidad de Madrid.



## > UN AÑO DE CAMBIOS EN CEDECARNE



Este año 2018, en el que ha sido elegido Presidente de Cedecarne Carlos Rodríguez, la Confederación ha asumido nuevos retos, convirtiéndose dicho año en un punto de inflexión en la Organización. De manera conjunta, los gremios integrantes, han trabajado en sentar las bases de su futuro, de forma que los carniceros y charcuteros de nuestro país van a encontrar en Cedecarne un referente sectorial.

La Confederación se constituye por tanto como una entidad fuerte, unida y capaz de representar y de dar servicio a todos los profesionales y artesanos carniceros y charcuteros de nuestro país.

### **Cedecarne apuesta por los jóvenes diseñadores para renovar su imagen corporativa**

Si el comercio especializado de la carnicería-charcutería tiene un reto por delante, este es lograr que las nuevas generaciones comiencen a mostrar interés por el sector, desafío en el que

la formación, como vía para la consolidación de su futuro, se convierte en elemento crucial. Pero también es clave la imagen a transmitir del sector. Con lo cual y con un nuevo espíritu, Cedecarne se plantea ajustar su imagen a los intereses y gustos de los más jóvenes, invitando a las nuevas generaciones a ser protagonistas principales en el diseño del nuevo logo.

Impulsados por este espíritu, Cedecarne ha confiado el diseño del nuevo logo y restyling de su imagen corporativa a jóvenes diseñadores madrileños del Blended Master de Brand Design del IED Madrid, a través de un convenio firmado con el Istituto Europeo di Design; Centro Superior de Diseño que pertenece al Grupo IED.

El Concurso, con una dotación económica de 3 000 €, impulsó a los alumnos a trabajar en propuestas en las que hay que destacar su frescura y su enorme profesionalidad, características que han quedado reflejadas en los altos estándares de los trabajos presentados.



## La formación y el tándem carnicero-cocinero han sido los ejes de las actividades de Cedecarne en Meat Attraction 2018

Con el objetivo de seguir contribuyendo a poner en valor el oficio de carnicero-charcutero, y bajo el lema **CONOCER PARA INNOVAR**, la Confederación Española de Detallistas de la Carne ha desplegado por segundo año consecutivo y durante tres días - 18, 19 y 20 de Septiembre- una amplia y singular agenda de actividades en Meat Attraction 2018.

Cedecarne ha conseguido reunir bajo un mismo techo, en esta Feria de referencia para el sector cárnico, a representantes y profesionales de la carnicería y de la gastronomía española y europea, para mostrar en directo las tendencias en el sector y la pericia y creatividad necesaria para ser maestro carnicero.

Las alumnas Isabel Lee y Verónica Ramírez han sido las ganadoras del Primer Premio; un proyecto de aire fresco e innovador, que ha cumplido con las expectativas de la Organización.

### Nueva web de referencia para el carnicero-charcutero

[www.cedecarne.es](http://www.cedecarne.es)

Otro de los grandes cambios realizados durante este año ha sido la renovación por completo de la página web de la Confederación, [www.cedecarne.es](http://www.cedecarne.es), en la que se busca crear una conexión directa con todos los profesionales del sector, para que las provincias donde no existe un Gremio puedan acudir a la Confederación, para obtener servicios y asesoría en temas relevantes del sector.

### Agenda Meat Attraction

- Show Cutting Lamb, una demostración en directo realizada por los ganadores del Concurso Internacional de Jóvenes Carniceros.
- II Edición del Concurso Artesano del Paladar al Mejor Elaborado Innovador, en la que Bruno Casal, de carnicería Bruno (Narón, La Coruña), se alzó con el Primer Premio.
- Mesa Redonda "La Carnicería en Europa": un completo repaso al Sector detallista de la Carne en otros países de la Unión Europea, destacando la participación de Jacqueline Balzer, Vicepresidenta de la (CIBC).
- Show Cutting Beef. Manuel Medina, Maestro Carnicero de Raza Nostra, y Carles Tejedor, Chef-Parrillero y Director Gastronómico de Lomo Alto, mostraron en esta exhibición práctica y culinaria, cortes novedosos de carne de vacuno para la parrilla.



## En las Interprofesionales

Un año más, como embajadores de la carne, hemos participado en las campañas acometidas por las Interprofesionales para la dinamización del consumo de la carne y mejora de su imagen.

## Cedecarne trajo a la mejor Carnicería del Mundo

En la masterclass "Tendencias carnívoras: La transformación de la carnicería-charcutería", tuvimos la enorme suerte de contar con la participación especial de Anthony Puharich, CEO de Víctor Churchill Butcher, establecimiento catalogado como la mejor carnicería-charcutería del mundo.

La jornada supuso un espacio de encuentro y reflexión para los profesionales que asistieron desde diferentes puntos de España, y ayudó a tomar consciencia del momento en el que se encuentra el sector, sus retos y los nuevos modelos de negocio existentes.





05 ▶

DATOS DEL SECTOR

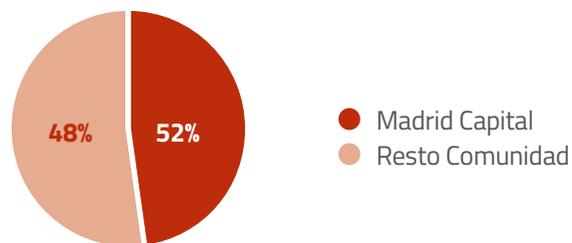
## > LA CARNICERÍA-CHARCUTERÍA EN CIFRAS

### • Total establecimientos en la Comunidad de Madrid

De los 2 584 establecimientos de carnicería-charcutería existentes en la Comunidad de Madrid, el 52% están ubicados en el municipio de Madrid y el 48% en el resto de municipios de la Comunidad.



	Número de establecimientos	%
Madrid Capital	1 342	52
Resto Comunidad	1 242	48
<b>TOTAL</b>	<b>2 584</b>	<b>100</b>

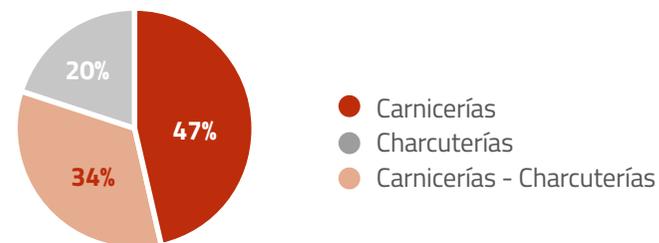


### • Distribución de los establecimientos según licencias

El 47% tienen licencia de carnicería, el 20% de charcutería y el 34% de carnicería-charcutería.



Tipo de establecimiento	Número	%
Carnicerías	1 202	47
Carnicerías - Charcuterías	878	34
Charcuterías	504	20
<b>TOTAL</b>	<b>2 584</b>	<b>100</b>

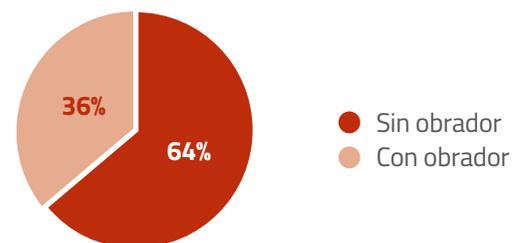


### • Distribución de los establecimientos según dotación

El 37% de los establecimientos tienen licencia de obrador.



Establecimiento	Titulares	%
Sin obrador	1 662	64
Con obrador	922	36
<b>TOTAL</b>	<b>2 584</b>	<b>100</b>



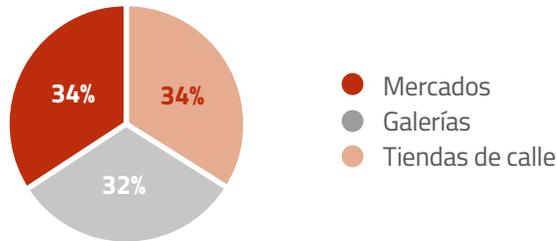
• **Ubicación de los establecimientos en la Comunidad de Madrid** (datos a enero de 2019)

En el municipio de Madrid, el 66% de los establecimientos están ubicados en mercados y/o galerías y el 34% en tiendas de calle. En el resto de municipios, el 40% están en mercados y/o galerías y el 60% en tiendas de calle.



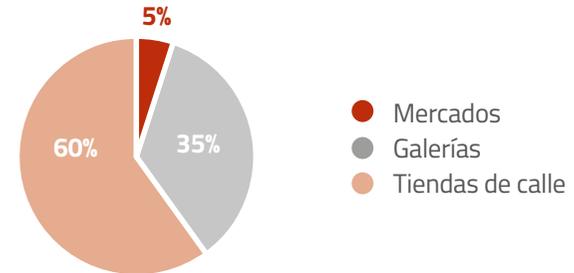
**Madrid Capital**

	Número de establecimientos	%
Mercados	420	34
Galerías	350	32
Tiendas de calle	572	34
<b>TOTAL</b>	<b>1 342</b>	<b>100</b>



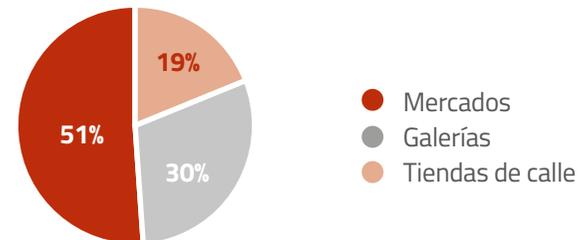
**Resto Comunidad**

	Número de establecimientos	%
Mercados	61	5
Galerías	431	35
Tiendas de calle	750	60
<b>TOTAL</b>	<b>1 242</b>	<b>100</b>



**Total Comunidad de Madrid**

	Número de establecimientos	%
Mercados	481	19
Galerías	781	30
Tiendas de calle	1 322	51
<b>TOTAL</b>	<b>2 584</b>	<b>100</b>



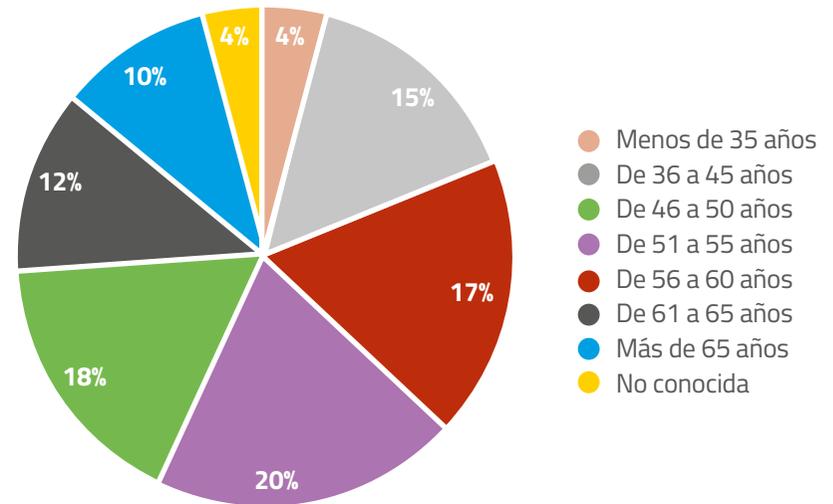
## • Titularidad del establecimiento de los asociados

El 10% de los titulares tiene más de un establecimiento y supone el 27% del total de establecimientos.

	Titulares 		Establecimientos 	
	Nº	%	Nº	%
1 establecimiento	884	90	884	73
Más de 1 establecimiento	97	10	320	27
<b>TOTAL</b>	<b>981</b>	<b>100</b>	<b>1 204</b>	<b>100</b>

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

Edad 	Nº	%
Menos de 35 años	54	4
De 36 a 45 años	184	15
De 46 a 50 años	213	18
De 51 a 55 años	240	20
De 56 a 60 años	209	17
De 61 a 65 años	144	12
Más de 65 años	116	10
No conocida	44	4
<b>TOTAL</b>	<b>1 204</b>	<b>100</b>

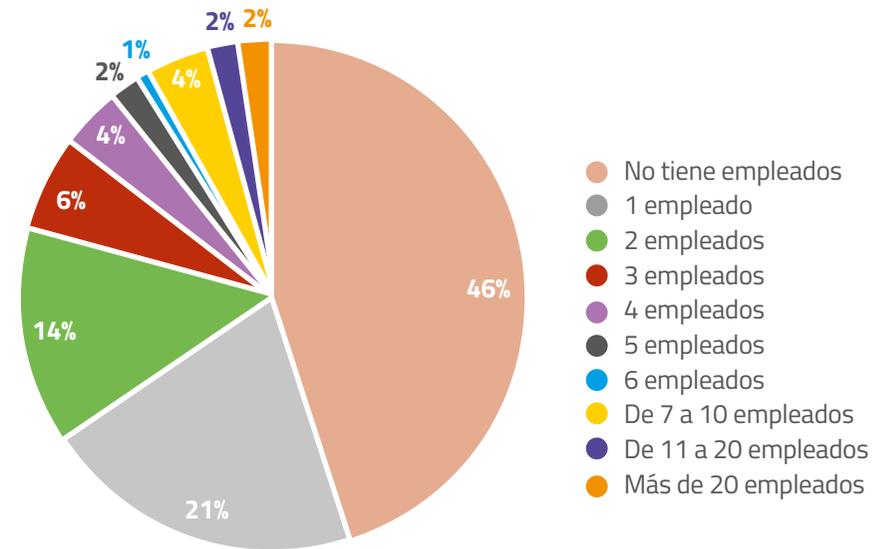


### • Distribución de los establecimientos según el número de empleados

El 46% de los establecimientos no tiene empleados.



Empleados	Nº	%
No tiene empleados	555	46
1 empleado	249	21
2 empleados	163	14
3 empleados	67	6
4 empleados	51	4
5 empleados	21	2
6 empleados	8	1
De 7 a 10 empleados	43	4
De 11 a 20 empleados	26	2
Más de 20 empleados	21	2
<b>TOTAL</b>	<b>1 204</b>	<b>100</b>



### • Titulares asociados con herramientas TIC

El 62% de los titulares tienen e-mail.

El 18% de los titulares tienen página web.

El 87% de los titulares tienen teléfono móvil

El 6% de los titulares tienen comercio electrónico.

	E-mail		Web		Teléfono móvil		E-commerce	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Sí	744	62	215	18	1 048	87	68	6
No	460	38	989	82	156	13	1.136	94
<b>TOTAL</b>	<b>1 204</b>	<b>100</b>	<b>1 204</b>	<b>100</b>	<b>1 204</b>	<b>100</b>	<b>1 204</b>	<b>100</b>

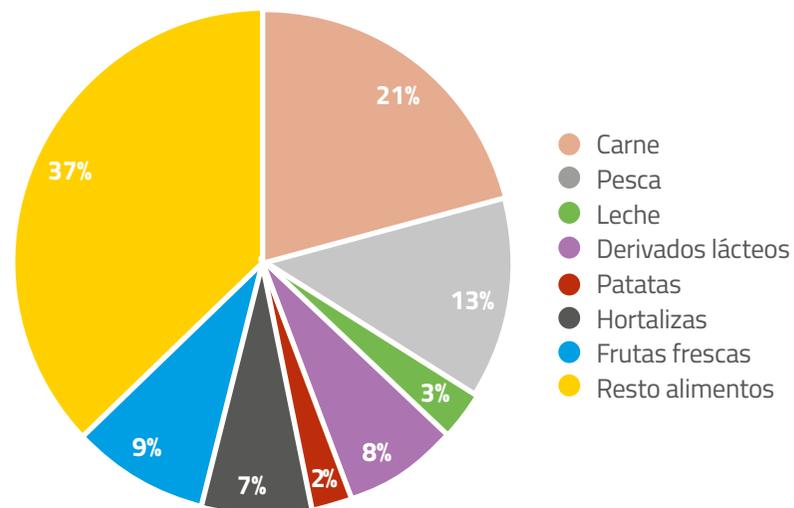
## > CONSUMO Y GASTO DE CARNE

### • La distribución del gasto alimentario 2017

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

**El gasto en alimentación en los hogares españoles fue, en 2017, de 67 564 millones de euros, lo que representa un ligero descenso del 0,11% con respecto a 2016.**

La distribución del gasto en las familias no ha experimentado variaciones en los últimos años, siendo la carne el producto que más se consume.



### • Comparativa entre consumo y gasto 2017

España	 	
	CONSUMO (%Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	10,90	15,67
Ovino/Caprino	3,14	5,23
Porcino	21,49	19,24
Pollo	27,29	17,16
Otras	13,16	10,99
Transformadas	24,03	31,72
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

Madrid	 	
	CONSUMO (%Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	13,90	18,81
Ovino/Caprino	3,30	5,34
Porcino	18,57	16,11
Pollo	27,52	16,69
Otras	11,30	9,11
Transformadas	25,41	33,94
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

## • 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
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
2017	46,31	319,87	6,44	60,16	1,53	17,08	8,60	51,53	12,75	53,40	11,77	108,56
VARIACIÓN 2016/2017	<b>3,11%</b>	<b>5,00%</b>	<b>1,00%</b>	<b>3,10%</b>	<b>-5,94%</b>	<b>-1,57%</b>	<b>4,05%</b>	<b>6,69%</b>	<b>2,72%</b>	<b>5,56%</b>	<b>5,73%</b>	<b>6,04%</b>

PÁG.

47

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

A NIVEL NACIONAL (€)	 TOTAL CARNE	 CARNE FRESCA	 CARNE CONGELADA	 CARNE TRANSFORMADA
Carnicería-Charcutería	26,97	32,20	27,37	15,96
Supermercado	53,91	49,92	56,91	62,15
Hipermercado	11,76	10,17	6,24	15,39
Internet	0,69	0,57	0,87	0,93
Otros	6,67	7,14	8,61	5,57
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>





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



Los consumidores prefieren adquirir los productos transformados en el supermercado.

<b>C. Transformada</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Carnicería-Charcutería	19,56	17,71	17,14	17,44	17,15	16,47	15,96
Supermercado	55,21	56,64	57,93	57,53	58,41	59,36	62,15
Hipermercado	16,05	16,34	16,13	16,38	16,13	15,44	15,39
Internet						0,43	0,93
Otros	9,18	9,32	8,80	8,65	8,31	9,86	5,57
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>						

• **El gasto y el consumo de carne en España en el año 2017 por comunidades autónomas (en hogares)**

<b>Comunidades</b>	<b>Total carne</b>		<b>Vacuno</b>		<b>Ovino/Caprino</b>		<b>Porcino</b>		<b>Pollo</b>		<b>C. Transformadas</b>	
	<b>% VOLUMEN (Kg)</b>	<b>% VALOR (€)</b>	<b>% VOLUMEN (Kg)</b>	<b>% VALOR (€)</b>								
Andalucía	17,07	15,67	11,50	10,73	8,91	8,54	17,17	16,50	18,70	18,20	20,23	18,05
Aragón	3,26	3,24	2,64	2,71	6,06	5,98	3,11	3,16	3,42	3,54	3,01	2,84
Asturias	2,30	2,36	2,85	2,81	1,60	1,58	2,64	2,63	2,17	2,05	2,33	2,47
Baleares	2,24	2,14	2,03	1,99	1,61	1,58	2,13	2,04	2,56	2,59	2,02	2,03
Canarias	4,14	3,86	4,77	4,37	1,14	0,94	3,10	2,83	2,61	2,98	4,79	4,30
Cantabria	1,21	1,29	1,99	2,12	0,91	0,92	1,13	1,18	1,12	1,16	1,17	1,15
Cast. La Mancha	4,85	4,55	3,53	3,48	6,27	5,64	5,30	5,08	4,71	4,43	5,22	4,76
Castilla León	6,55	6,62	7,62	7,62	11,05	11,04	7,29	7,38	6,17	5,81	5,41	5,44
Cataluña	16,23	17,80	16,35	17,48	18,05	19,10	16,84	17,98	15,71	17,05	15,26	17,76
Extremadura	2,06	1,90	1,45	1,37	1,60	1,60	2,27	2,22	2,07	1,90	2,33	2,07
Galicia	6,49	6,27	8,76	8,01	6,84	6,94	8,38	7,95	5,69	5,50	5,00	4,83
La Rioja	0,62	0,64	0,57	0,62	0,79	0,76	0,63	0,65	0,57	0,60	0,55	0,57
<b>Madrid</b>	<b>13,11</b>	<b>13,83</b>	<b>16,72</b>	<b>16,60</b>	<b>13,79</b>	<b>14,14</b>	<b>11,33</b>	<b>11,58</b>	<b>13,22</b>	<b>13,46</b>	<b>13,86</b>	<b>14,80</b>
Murcia	2,84	2,65	1,72	1,70	3,22	3,20	2,78	2,73	3,14	2,99	3,11	2,80
Navarra	1,35	1,42	1,46	1,71	1,59	1,62	1,35	1,41	1,35	1,34	1,18	1,20
País Vasco	4,78	5,42	7,13	7,91	5,35	5,59	4,05	4,26	4,75	5,11	4,48	5,12
Valencia	10,89	10,34	8,91	8,76	11,22	10,84	10,48	10,42	12,04	11,30	10,04	9,82
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>								



• **El gasto y el consumo de carne en España en el año 2017 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
<b>MEDIA NACIONAL</b>	<b>47,60</b>	<b>311,55</b>	<b>5,19</b>	<b>48,83</b>	<b>1,49</b>	<b>16,28</b>	<b>10,23</b>	<b>59,94</b>	<b>12,99</b>	<b>53,45</b>	<b>11,44</b>	<b>98,82</b>
Andalucía	43,01	258,51	3,16	27,73	0,70	7,36	9,30	52,35	12,86	51,51	12,25	94,41
Aragón	53,58	347,97	4,72	45,72	3,12	33,60	10,98	65,33	15,32	65,18	11,86	96,82
Asturias	47,59	318,38	6,42	59,61	1,04	11,17	11,73	68,41	12,21	47,44	11,57	106,01
Baleares	46,10	288,39	4,56	41,98	1,04	11,13	9,40	52,94	14,37	59,91	10,01	86,63
Canarias	42,36	258,68	5,32	45,84	0,37	3,30	6,82	36,43	7,28	34,21	11,78	91,29
Cantabria	48,34	337,45	8,67	87,19	1,14	12,60	9,71	59,49	12,20	52,45	11,23	95,34
Cast. La Mancha	49,78	305,60	3,94	36,60	2,02	19,78	11,69	65,61	13,17	50,95	12,86	101,35
Castilla León	56,55	374,18	7,17	67,52	3,00	32,62	13,52	80,28	14,54	56,40	11,22	97,56
Cataluña	50,16	360,02	5,50	55,43	1,75	20,19	11,18	69,99	13,25	59,17	11,33	113,94
Extremadura	39,04	236,19	3,00	26,56	0,95	10,36	9,26	53,02	10,72	40,42	10,63	81,66
Galicia	51,18	323,75	7,52	64,83	1,69	18,71	14,20	78,92	12,25	48,66	9,48	79,05
La Rioja	44,85	303,68	4,53	46,14	1,80	18,86	9,82	59,48	11,21	48,80	9,65	85,70
<b>Madrid</b>	<b>46,31</b>	<b>319,87</b>	<b>6,44</b>	<b>60,16</b>	<b>1,53</b>	<b>17,08</b>	<b>8,60</b>	<b>51,53</b>	<b>12,75</b>	<b>53,40</b>	<b>11,77</b>	<b>108,56</b>
Murcia	2,89	26,85	2,89	26,85	1,55	16,82	9,19	52,83	13,15	51,58	11,49	89,24
Navarra	47,65	327,92	5,61	62,16	1,76	19,62	10,23	62,66	13,06	53,30	10,05	88,20
País Vasco	50,21	372,46	8,16	85,16	1,76	20,07	9,14	56,31	13,62	60,29	11,31	111,48
Valencia	49,34	306,58	4,40	40,71	1,60	16,79	10,20	59,45	14,88	57,47	10,93	92,37

# mercamadrid



Si eres un profesional de la alimentación  
**Tu sitio es Mercamadrid**



Más de **2.700.000** de  
Tm. de productos  
comercializados

**Superficie:**  
2.215.060 m<sup>2</sup>

**Área de influencia:**  
500 km.  
12 mill. consumidores

**Diariamente acceden:**  
20.000 personas  
15.000 vehículos

[www.mercamadrid.es](http://www.mercamadrid.es)  
[comercial@mercamadrid.es](mailto:comercial@mercamadrid.es) • [mercamadrid@mercamadrid.es](mailto:mercamadrid@mercamadrid.es)  
Tel: +34 917 850 000