



# 3 6 5 DÍAS DE SUPERACIÓN

DE RETOS / DE TRABAJO / DE PROYECTOS  
DE ESFUERZO / DE ACTUACIONES  
DE ALIANZAS / DE ILUSIÓN

MEMORIA 2017



**fedecarne**  
FEDERACIÓN MADRILEÑA  
DE DETALLISTAS DE LA CARNE



# S U M A R I O

MEMORIA 2017

---

pag <b>04</b>	<b>01</b> CARTA DEL PRESIDENTE
pag <b>07</b>	<b>02</b> CONOCE A NUESTRO EQUIPO
pag <b>11</b>	<b>03</b> TRANSFORMAMOS IDEAS EN SOLUCIONES
pag <b>15</b>	<b>04</b> FEDECARNE CON EL EMPLEO
pag <b>19</b>	<b>05</b> FORMACIÓN CUALIFICADA
pag <b>25</b>	<b>06</b> PROYECTOS Y ACTIVIDADES ASOCIATIVAS

	<b>07</b> ALZANDO NUESTRA VOZ EN LOS MEDIOS	pag <b>31</b>
	<b>08</b> EL CARNICERO-CHARCUTERO SE ERIGE UN AÑO MÁS COMO EL EMBAJADOR DE LA CARNE	pag <b>37</b>
	<b>09</b> CON LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS	pag <b>43</b>
	<b>10</b> EL ESPECTÁCULO DE LA CARNICERÍA CHARCUTERÍA EN DIRECTO	pag <b>47</b>
	<b>11</b> EL SECTOR EN CIFRAS	pag <b>51</b>

# CARTA DEL PRESIDENTE



**PRESIDENTE**

Carlos Rodríguez Marcos

Querido socio,

Como ya os adelanté en mi carta del pasado año, el 2017 ha sido un año de transición y al mismo tiempo del inicio de nuevos proyectos que estamos seguros irán dando sus frutos en los próximos meses.

Probablemente conozcas uno de los más importantes para nosotros que ha sido el cambio reciente de sede de nuestra antigua y querida oficina en la calle Caños del Peral a la nueva en la que queremos que te sientas como en tu casa, y que está ubicada cerca de la Plaza Castilla, concretamente en la calle Enrique Larreta, 5.

Uno de los retos de esta nueva etapa en la Federación, que nos planteamos desde el año 2016, fue la de explorar nuevas oportunidades, y desde luego el disponer de unas oficinas bien comunicadas, accesibles, con mayor espacio y con una mejor distribución interior ha sido una de ellas. Quiero felicitar a la Junta Directiva y especialmente a María Sánchez, como Directora por la firmeza en la decisión y en la rápida ejecución, ya que la venta de las tres plantas apenas se realizó en tres meses. La operación en su conjunto ha sido muy ventajosa para los intereses de la Federación sin renunciar a unas oficinas modernas y muy bien ubicadas.

Esta operación, de hecho, nos permitirá entre otras cuestiones acometer con mayores garantías proyectos estratégicos como la creación de una nueva Escuela de Formación que facilite el desarrollo de diferentes cursos y nos ayude a conseguir objetivos como la puesta en marcha del Certificado de Profesionalidad, implementación de contratos en formación, etcétera, lo que ampliará sin duda el área de trabajo de esta casa y por tanto su viabilidad.

Por extensión, como recordaréis uno de los objetivos que os comentaba el año pasado era la dignificación del oficio de carnicero-charcutero, y desde luego la Escuela de Formación es imprescindible para lograr este objetivo, ya que sin una formación continua es muy difícil alcanzar la excelencia.

Por otro lado, el año 2017 creo que ha sido uno de los años que recordaremos como más críticos

en cuanto al ataque sistemático a todo el sector de la carne por muchos medios de comunicación. En este sentido también se han dado avances importantes desde la Dirección de Fedecarne en la mayor participación y coordinación con las interprofesionales del sector que canalizan una única voz y nos permite afrontar situaciones de crisis con mayores garantías.

Es obvio, que estamos en el punto de mira, no solo desde el punto de vista nutricional, y solo falta ver en muchos libros de texto dónde aparece la carne en la pirámide nutricional (por encima de la bollería), sino también desde el punto de vista "ético" de bienestar animal y todo lo relacionado con el sacrificio y las condiciones de producción animal, y más recientemente también en aspectos relacionados con la sostenibilidad medioambiental, huella de carbono, etc.

Ante este panorama distorsionado e interesado, es importante que seas consciente que el pertenecer a una Asociación como Fedecarne es clave para hacernos oír con una sola voz, ya que no solo a través de nuestros medios, sino a través

de otras organizaciones a las que pertenecemos, como COCEM, CEIM, Cámara de Comercio de Madrid, CEDECARNE, Interprofesionales, etc. podemos difundir un mensaje más alto y claro a la sociedad.

Respecto a la situación del sector, siendo cierto que el contexto económico es propicio, básicamente por la reducción del paro, bajos tipos de interés, buena evolución del PIB, aceptables niveles de confianza del consumidor y otros indicadores económicos, la realidad es que desde el punto de las ventas, el año 2017 no ha sido un año especialmente positivo, aunque seguramente la percepción de muchos de vosotros pueda tener matices. En cualquier caso, esto nos da una idea de lo vulnerables que podemos llegar a ser ante una situación en la que el entorno económico sea realmente de desaceleración, momento en el que nuestros negocios sí se verían verdaderamente penalizados.

Os hago esta reflexión con el ánimo constructivo de que aprovechéis este año 2018 para ampliar vuestra perspectiva del negocio, participando en cursos, ferias, visitas y todo aquello que os pueda ampliar el foco del día

a día. Como me habréis escuchado en alguna ocasión, nuestro mayor competidor somos nosotros mismos, y en ese sentido apoyaros en la Federación para cualquier inquietud que tengáis.

Por último, agradecer a todos mis compañeros de Junta Directiva el trabajo desarrollado durante el último año y por supuesto a todo el equipo de Federación, os animo a seguir siendo cada vez mejores y más útiles a todos nuestros socios que al fin y al cabo sois la razón de ser de esta casa.

Un fuerte abrazo,



**Carlos Rodríguez Marcos**

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

## ■ Representación para fortalecimiento del sector

Estamos en:



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 Ovinio 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.



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.

# 02.

Conoce a nuestro equipo

**34 profesionales al servicio de  
nuestras empresas**

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11





CONOCE A  
NUESTRO

# EQUIPO



## 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



## Equipo

### Directora

María Sánchez Ruiz

### Secretaria 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

Luis Bermejo Pérez  
Mar Molinero Hueté  
Mayte López Martín  
Cristina Morán

### Jurídico, Laboral y Empleo

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

### Formación

Mario Canales Dorado  
Cristina Ayala Moya  
Ana Cristina Menjíbar García

### Calidad y Seguridad Alimentaria

Elena Pino Robles  
Juan Acacio Mañas  
Almudena Soriano López

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

# NOS ESTAMOS **MOVIENDO**

En 2018 Fedecarne cambia de casa para que cuentes con  
**más espacio y mejores instalaciones**



Las nuevas oficinas de Fedecarne cuentan con **más espacio, mejores instalaciones y mayor accesibilidad**, para optimizar tu experiencia con la Federación y garantizar tu satisfacción.

Un espacio más amigable que acogerá nuevos retos y grandes ilusiones.

Casi 400 metros cuadrados dedicados en su totalidad al profesional artesano carnicero-charcutero de Madrid, donde seguiremos conversando contigo del oficio, de la profesión, del relevo generacional y, en definitiva, de los retos del sector.

**Todo el equipo de Fedecarne  
te espera en tu nueva casa.**



**C/ Enrique Larreta 5, 1ª planta  
28036 Madrid**



# 03

Transformamos ideas en soluciones

**Por primera vez, tenemos información real derivada de la opinión directa de 454 socios de Fedecarne**

- 01
- 02
- 03
- 04
- 05
- 06
- 07
- 08
- 09
- 10
- 11



**El año 2017 ha  
marcado una nueva  
etapa en la historia de  
la Federación**

En Septiembre del 2016, asumía su Dirección, su Presidencia y su Junta Directiva, un nuevo equipo y la Organización derivado de las distintas sensibilidades y visión personal de sus integrantes, comenzaba el año brindando a Fedecarne un ejercicio de autoevaluación.

*Una empresa tiene que saber dónde está y hacia dónde va, y una Asociación además, tiene que conocer el sentir de sus asociados.*



TRANSFORMAMOS  
IDEAS EN  
**SOLUCIONES**

Sólo así confluyen ideas y se alinean objetivos. Con este desafío comenzábamos los 365 días de un año de inflexión que ha estado lleno, de retos, de ilusión, de proyectos, de actuaciones, pero también de reflexión y autoevaluación.

Con la ayuda de IKERFEL, Consultoría Especializada en Investigación de Mercados, en Fedecarne, durante el primer cuatrimestre del año realizamos un Estudio de Percepción de la Federación, en la que gracias a las opiniones de nuestros socios hemos sido capaces de analizar nuestro desempeño, nuestros aciertos y nos ha permitido detectar áreas de mejora.

La infografía de la siguiente página recoge un resumen de los principales resultados del Estudio de Percepción en el que han

participado 454 empresas del sector especializado de la carnicería-charcutería, asociadas a Fedecarne y cuya lectura nos ha dado información clave para conocer dónde estamos y hacia dónde debemos ir, como Organización y como sector.



## ¿Qué Nos Han Demandado Nuestros Socios?



1. Una mayor orientación a consumidores con campañas que transmitan los beneficios de comprar en el pequeño comercio, dando a conocer la profesión, su carácter artesanal, y campañas que transmitan los beneficios de comprar en el pequeño comercio.



2. Impulsar actuaciones y colaboraciones en pro de la modernización del sector y por extensión de su imagen, teniendo en cuenta que los profesionales deben adaptarse a las nuevas demandas del mercado.



3. Seguir trabajando por el relevo generacional, haciendo la profesión atractiva y poniendo en marcha proyectos que redunden en la empleabilidad.



4. Potenciar el asesoramiento en nuevas tecnologías, como vía para ampliar la competitividad.



5. En definitiva, trabajar por la defensa de los intereses del sector.



### RETOS ACEPTADOS

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11



## INAUGURA NUEVAS SECCIONES

**La Carne tiene un alto nivel de reconocimiento. Un 99% de nuestros socios lo ponen de manifiesto.**

En el estudio de percepción llevado a cabo por la Consultora Ikerfel, quedaba evidenciado el alto nivel de reconocimiento del órgano principal de comunicación de Fedecarne, La Carne. Un 99% de los socios lo ponían de manifiesto y lo consideraban el medio estrella para estar informados de las noticias del sector y de las actividades de Fedecarne.

Una excelente puntuación que nos anima a seguir trabajando por hacer mejor cada número de nuestra revista. En este sentido y derivado de la escucha activa, han destacado su calidad gráfica, pero nuestros socios también nos han propuesto mejoras, entre ellas, el deseo de contar con nuevos apartados. Nos proponían artículos cercanos al oficio y a sus problemas cotidianos, un aumento de las experiencias profesionales de carniceros y charcuteros con distintos perfiles, así como la creación de una sección dedicada a sugerencias de productos y servicios para innovar en sus mostradores y establecimientos.

¡Deseos concedidos! En La Carne, ya pueden oírse nuevas secciones que son producto del diálogo mantenido con nuestro asociado.

### > Carniceros y charcuteros como tú

Una sección iniciada en el número 782 de La Carne que tiene como objetivo dar cabida y protagonismo a un gran número de nuestros profesionales, desde una perspectiva fresca y cercana. Durante el 2017, dieciséis carniceros, charcuteros y polleros nos han acercado más a la figura del profesional y a entender su relación con Fedecarne.

### > Fedecarne responde

Un espacio abierto donde damos respuesta a las dudas frecuentes de nuestros socios en materia de sanidad, fiscalidad, jurídico, renta, comunicación, marketing. Respuestas profesionales a preguntas reales.

### > Cultura carnívora

Apartado fijo donde los profesionales del sector de la carne y otros relacionados con la gastronomía contribuyen a poner en valor la carne y los productos de charcutería, desde el disfrute, la salud, y a la figura del profesional como embajador de estos alimentos.

### > Amor al primer mordisco

Un espacio propio para productos innovadores y gourmets. Aceites, quesos, sales, productos de charcutería, vinos, etc. Alimentos en definitiva originales, listos para incorporar al mostrador que servirán para darle un aire nuevo al establecimiento, incrementando beneficios.

### > Tu caso a estudio

Un apartado con el enfoque puesto en los servicios prestados por el Departamento de Sanidad. Con nombres y apellidos presentamos casos reales de problemas planteados por un socio y la solución ofrecida por los técnicos del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria, ante una situación de tramitación de subvenciones, licencias, inspecciones y aquellos otros servicios que nos ayudan a dar a conocer los servicios de dicho departamento, muchas veces desconocidos.

# 04

## Fedecarne con el empleo

**En 2017 hemos realizado  
350 procesos de selección y  
gestionado 38 subvenciones  
por un importe de 106.000€**

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11



## FEDECARNE CON EL **EMPLEO**

### Buscamos y formamos Carniceros y Charcuteros

Fedecarne, fiel a sus socios y dispuesta a aceptar los retos planteados por estos, ha continuado durante el 2017, trabajando por el impulso de la empleabilidad y el relevo generacional en el sector de la carnicería y la charcutería.

*En la actualidad, el sector de la carnicería-charcutería cuenta con elevadas tasas de empleabilidad, la oferta supera la demanda de profesionales especializados y formados.*

Por eso, un año más, era imprescindible que nuestros expertos en empleo y formación estuvieran presentes en el Foro de Activación del Empleo de la Comunidad de Madrid,

representando a nuestros asociados en una de las citas anuales laborales más importantes.

Con este objetivo, Fedecarne, acudía un año más al Foro de Activación del Empleo de la Comunidad de Madrid.



Los días 29 y 30 de Marzo estuvimos en IFEMA, en una Feria por el Empleo, cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid, que persigue, en su ya cuarta edición, el fomento del empleo sostenible y de calidad, así como mejorar y fomentar la empleabilidad de las personas.

Participamos con una renovada e innovadora oferta laboral para distintos perfiles, desde aprendices de carnicería-charcutería, hasta profesionales del sector

agroalimentario con cualificación superior, a fin de ofrecer a los jóvenes la oportunidad de acceder al sector.

De esta forma, la Federación demuestra su compromiso con la sociedad, creando empleo, y con las empresas de nuestro sector, dotándoles de una cantera de profesionales cualificados, con la que poder hacer frente a sus necesidades de crecimiento y desarrollo, adaptándose así a la innovación y a las nuevas demandas de un consumidor cada día más exigente.

---

*Un sector donde no hay paro.*

---



01  
02  
03  
04  
05  
06  
07  
08  
09  
10  
11

## Las nuevas generaciones, **ORGULLOSAS DEL OFICIO**



Manuel Lago y su hijo Rubén

### **¡ Papá, cada día te queda menos para jubilarte... ¿Recuerdas tus inicios?**

Claro que me acuerdo, y eso que hace ya 44 años de aquello. No tenía mujer ni hijos, así que mira si ha llovido desde entonces... Con solo 14 años, salí del pueblo y me vine aquí a Madrid; trabajé como camarero, pero lo mío era otra cosa, por eso enseguida comencé a trabajar con mis tíos en la carnicería que tenían en este mismo mercado, el de San Fernando.

Allí aprendí el oficio y en los años 80 me puse por mi cuenta, eso sí, me quise quedar en San Fernando, porque aquella época fue gloriosa para los mercados y este en concreto funcionaba muy bien.

### **Recuerdo aquella época de la que hablas, porque yo venía a verte de pequeño...**

Sí, te ponías a jugar encima de este mostrador y, como me despistase, metías las manos en la picadora y te comías la carne hasta cruda. ¡Siempre has sido un carnívoro 100%!

**Sí (dice entre risas). Y eso que de pequeño siempre decía "no sé lo que seré de mayor, cualquier cosa menos carnicero"; quién me iba a decir a mí que ahora estaría aquí trabajando contigo y preparándome para sucederte en el negocio...**

*Extracto de conversación concedida para la carne por Manuel Lago y su hijo Rubén. La Carne Nº 783.*



José Luis Molero con su hija y su nieta



Hijo de Ángel Gutiérrez

# 05

## Formación cualificada

**Un total de 700 alumnos se han formado en nuestras aulas. un 25% más que en 2016**

- 01
- 02
- 03
- 04
- 05
- 06
- 07
- 08
- 09
- 10
- 11



# FORMACIÓN CUALIFICADA



GERMEN  
 DEL RELEVO  
 PROFESIONAL  
 Y CLAVE PARA  
 EL FUTURO DEL  
 SECTOR

**Fedecarne renueva el  
 Certificado de calidad  
 en formación**

La formación es una prioridad estratégica para Fedecarne y la vía que nos asegurará el relevo en el sector y nos posibilitará dotar al sector de una cantera de jóvenes profesionales cualificados.

En Fedecarne y durante el 2017 hemos impartido más de 75 cursos presenciales y hemos formado a más de 200 empresas, beneficiándose del crédito a la formación un 67% de las mismas y más del 60% de nuestros alumnos.

Por tercer año consecutivo la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne, en su compromiso por implantar un sistema de Gestión y Mejora de la Calidad dentro del campo de la formación, ha obtenido el Certificado ISO 9001.

Desde siempre hemos apostado por el futuro del sector, trabajando para ello en el desarrollo de una oferta formativa de calidad que permita dotar a nuestros profesionales de una cantera de jóvenes profesionales cualificados.

Esta búsqueda de la excelencia, quedó constatada en el año 2015, fecha en la que Fedecarne recibió por primera vez el Certificado ISO 9001 y que garantiza que cumplimos con los exigentes estándares de calidad de dicho certificado para poder ofrecer a nuestro sector una formación que asegure el relevo generacional y el desarrollo de sus profesionales.

## **Hemos logrado importantes ayudas para el desarrollo y la formación de aprendices de carnicería-charcutería**

Fedecarne ha sido beneficiaria en la concesión de subvenciones para el desarrollo de 3 proyectos formativos que tendrán como objetivo la formación de un total de 82 personas desempleadas del Municipio de Madrid.

Conscientes de la falta de personal con una formación básica en



carnicería y charcutería, en la Federación hemos apostado por dotar al mercado laboral de profesionales con este perfil gracias a la oportunidad que nos ha brindado la Agencia para el Empleo de Madrid, a través de su convocatoria de subvenciones a empresas y asociaciones empresariales para la puesta en marcha de proyectos de formación.

Una actuación que también valoraba aquellos programas formativos que favoreciesen la integración socio-laboral de personas desempleadas y en especial para aquellas con mayores dificultades de inserción.

Los proyectos que abarcan 100 horas de formación, comprenden contenidos tales como: seguridad y calidad alimentaria, prevención

de riesgos laborales en el sector, atención al cliente y las técnicas propias del oficio.

La cualificación y formación de estas personas dotará al mercado laboral de nuevos aprendices en carnicería-charcutería, con un compromiso de contratación del 30% del total de los participantes.

Dos de los tres proyectos, "aprendiz de carnicería-charcutería" y "jóvenes carniceros de Madrid", ambos de 80 horas de duración, abordarán una formación inicial para los alumnos que deseen adquirir unos conocimientos básicos en la materia; dedicando el último proyecto, "tradición y oficio: carniceros", de 100 horas de duración, a proporcionar una formación dirigida a la especialización en técnicas de corte y elaboración.

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11



## El carnicero y el cocinero se alían en la primera promoción del taller de cocinado al vacío

En su primera edición celebrada el 14 de febrero, Fedecarne organizó la primera promoción de un exitoso taller de "Cocinado al Vacío", gracias a la colaboración de la Chef Patricia Rusler y el maestro carnicero Juan José Fernández de Carnicería López. Una cita en la que el cocinero se alió con el carnicero para mostrar

a nuestros profesionales, en directo, las técnicas de cocinado al vacío con recetas que lograron armonizar sencillez y creatividad.

---

*Ahora el carnicero puede ofrecer en sus establecimientos platos a la altura de los mejores chefs, con la técnica de cocinado al vacío.*

---

## Gastronomía de vanguardia

En el mes de abril, Fedecarne impartió dos talleres prácticos para profesionales que tuviesen interés en abrir o potenciar nuevas vías de negocio en sus establecimientos.



El taller "barra de degustación" impartido por Isabel Verástegui de Rational, llenó de color y sabor una jornada, donde se mostró en directo a elaborar originales aperitivos y recetas. Por su parte el taller "Iniciación a la elaboración artesanal de vanguardia", y con el derroche de imaginación del maestro carnicero-charcutero Xesc Reina, puso de manifiesto en todas sus creaciones un hecho, que vanguardia y artesanía son ingredientes de éxito.



Pero si hay una fecha clave en las ventas del año, esta es la Navidad. Fedecarne este año ha incrementado sus esfuerzos y en Navidad, el Departamento de Formación ha diseñado una oferta formativa pensada para que nuestros socios pudiesen concebir experiencias gastronómicas únicas en los establecimientos realizando innovadoras

presentaciones y recetas con quesos, embutidos y fiambres, con el curso de Tapas navideñas, 22 de octubre; Escaparates que venden – 2 de octubre-, y terminaban su oferta con el curso Elaborados Artesanales Cárnicos Navideños que se celebró el 8 de octubre.

## ■ Y otros muchos más...



01  
02  
03  
04  
05  
06  
07  
08  
09  
10  
11

# 15 NUEVOS CONVENIOS FIRMADOS EN BENEFICIO DE NUESTROS ASOCIADOS

## Ventajas y descuentos para nuestros asociados gracias a la firma de nuevos convenios

En el año 2016 creamos un nuevo documento identificativo para el socio. El nuevo carnet nació con la firme vocación de ofrecer a nuestros asociados, los profesionales carniceros y charcuteros, descuentos y ventajas en productos y servicios afines, derivados de la firma de acuerdos y convenios con distintos proveedores.



Todos los nuevos acuerdos se han comunicado a nuestros socios periódicamente a través de las distintas herramientas de comunicación, revista La Carne, e-mailing, boletines, web, mensajería y redes sociales.

Levanta la mano y opina

**QUEREMOS  
ESCUCHARTE**

06

Proyectos y actividades asociativas

Un 87% de nuestros asociados nos recomiendan

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11



# PROYECTOS

## Y ACTIVIDADES ASOCIATIVAS

### Asamblea General 2017: pequeños cambios, grandes mejoras

El 18 de Junio, Fedecarne celebró su habitual Asamblea General, en el Salón Oriental del emblemático Palacio de los Duques de Santoña. Un acto que tenía como firme objetivo conseguir la participación activa de los asistentes y donde se invitó a todos a levantar la mano y a dialogar, tal como solicitó nuestro Presidente en su mensaje de bienvenida.

Tras la presentación de las Cuentas Anuales y aprobación del Acta de la Asamblea anterior, María Sánchez, Directora de Fedecarne, presentó la Memoria de Actividades 2016, destacando datos tan importantes como las 74 subvenciones de empleo tramitadas por contrataciones indefinidas con un resultado de 82.500 euros de ahorro para

nuestros asociados; el incremento del 300% en el número de básculas verificadas en los últimos meses del año o la reducción del 5% en los procedimientos sancionadores a través de la gestión de 600 actas de inspección.

El traslado de la sede, fue otro de los puntos importantes del día. Tras más de medio siglo representado a nuestros asociados en la sede de Caños del Peral 1, Fedecarne anunciaba el traslado de casa, una difícil decisión tomada para beneficio de nuestros asociados, que fue aprobada por todos los asistentes.

Luis Jiménez, Director de Marketing de Fedecarne se encargó de trasladar a los asistentes los principales datos extraídos del exhaustivo análisis realizado por Fedecarne, junto a la consultora IKERFEL. Un estudio que nos ha permitido, por primera vez, tener información real derivada de la opinión directa de 454 socios (o lo que es lo mismo, un 30% de

nuestros socios), de Fedecarne, sus servicios y necesidades. Una valiosa información que ha puesto las bases para fijar el rumbo de nuevas actuaciones de Fedecarne en línea con el sentir de nuestros socios y sus demandas.



La Asamblea concluyó con una interesante ponencia, "Marketing en la Carnicería-Charcutería", impartida por Eugeni Moreno, Director Comercial de Mitjans, empresa artesana de embutidos selectos frescos. Compartió con los invitados un discurso inspirador e ilusionante, en un intento por abrir los ojos a una realidad que nos exige hacer cambios en el modelo de negocio y con un consejo "a veces cambios pequeños, pero inmediatos y que cuestan poco dinero, traen importantes resultados".

Decir, que se cumplieron los deseos de nuestro Presidente, ya que tras su conferencia, todos los asistentes mostraron una actitud muy participativa.

## **Seminario gratuito para los socios sobre la nueva ley de reformas del trabajo autónomo**

Fedecarne reunió el 27 de noviembre, en el Ilustre Colegio Central de Titulados Mercantiles y



Empresariales a un representativo grupo de asociados interesados en informarse y resolver sus dudas sobre la nueva Ley.

Fernando Nihara, Responsable del Departamento Jurídico de Fedecarne, presentó la Nueva Ley de Reformas del Trabajo Autónomo, que entró en vigor el 25 de octubre.

La jornada fue aprovechada para informar también sobre las novedades relativas a la Reforma Fiscal y las noticias que anunciaban un posible retraso en los límites para la entrada en módulos.

El equipo integrante del Departamento Laboral, Contable, Fiscal y Jurídico no quiso perderse la cita y estuvieron presentes, aclarando dudas.

Esta jornada, y tal como anunció María Sánchez, Directora de Fedecarne, pretende ser la primera de muchas otras, cuyo objetivo común será mantener informados a los profesionales sobre aquellos temas que les afectan de manera directa a su gestión y a su trabajo diario.

Nuestro agradecimiento para Banco Sabadell, ya que contamos con su colaboración en la celebración de dicho seminario y en concreto a Nélida Arias, Apoderada de Banca Comercial, que aprovechó la ocasión para informar a nuestros socios sobre el acuerdo que tenemos firmado entre ambas organizaciones.

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

## Informamos a nuestros socios sobre las ayudas económicas para sus reformas

El 8 de mayo, con el fin de despejar diversas dudas detectadas en los socios sobre la solicitud de estas ayudas, los expertos del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Fedecarne, Almudena Soriano y Juan Acacio desarrollaron esta jornada totalmente gratuita, en horario de tarde, con la intención de no intervenir en el horario laboral.

Muchas eran las cuestiones a resolver sobre unas ayudas muy valoradas por los profesionales de la carnicería-charcutería.

Por eso, nuestros expertos detallaron toda la información relativa a las ayudas con claridad y entregaron a cada asistente un documento resumen elaborado por Fedecarne.

## La carnicería artesana en Madrid: un modelo para Europa

Fedecarne fue invitada el pasado 19 de septiembre, por la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, a participar en una jornada destinada a mostrar a delegados de la UE cómo los establecimientos minoristas de la carne están llevando a cabo la implantación de la normativa en materia de higiene y seguridad alimentaria.

Nuestra Directora María Sánchez, en calidad de Secretaria General de CEDECARNE, y la Directora de Calidad y Seguridad Alimentaria de Fedecarne, Elena Pino, fueron las encargadas de trasladar a la

Comisión técnica europea cuáles han sido los progresos conseguidos en materia de autocontrol por nuestro sector desde el año 2016; fecha en la que los establecimientos especializados de carnicería y charcutería comenzaron a implantar en sus instalaciones sistemas de autocontrol, basados en la Guía de Prácticas Correctas de Higiene y en la correcta cumplimentación de la Agenda anual de Autocontrol Higiénico-Sanitario. Procedimientos ambos, que garantizan la seguridad de los productos comercializados y elaborados.

En relación al cumplimiento de la legislación comunitaria, nuestras representantes tuvieron también la ocasión de trasladar las dificultades con las que se encuentran las micropymes de nuestro sector, dado que el marco regulatorio comunitario actual no contempla las dimensiones económicas, de superficie y humanas de nuestras empresas. Fedecarne concluyó presentando una serie de propuestas de mejora, entre las que cabe destacar la mejora en la Uniformidad de criterios en las distintas Áreas de Salud pública y Juntas Municipales de nuestra CCMM.



## ¿Qué entiende el consumidor por carne fresca?



Fedecarne ha colaborado un año más con el Máster de Calidad y Seguridad Alimentaria, impartido por el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid. En su XIII edición, María Isabel Márquez, la alumna seleccionada para realizar su trabajo de fin de Master en Fedecarne y que durante tres meses ha sido una compañera más en Federación, desarrollando para nuestro sector un interesantísimo estudio en el que ha analizado qué entiende el consumidor por carne fresca, para lo cual ha realizado 119 encuestas directas obteniendo como resultado que el color de la carne es el aspecto más valorado, siendo

el color rosa claro el indicativo de frescura declarado por más de la mitad de los encuestados.

Y es que frescura y color son términos muy utilizados, pero de difícil definición, tanto es así que cuando el consumidor los utiliza para evaluar la calidad de la carne, lo hace de forma subjetiva, un desconocimiento que impide establecer un adecuado y justo precio de acuerdo a la calidad, pudiendo significar pérdidas sustanciales para el carnicero-charcutero.

## Proyecto de dinamización digital del sector, junto a mercado47

Fedecarne se planteó la necesidad de conocer y analizar el estado de la digitalización de las carnicerías y charcuterías de Madrid con el objetivo de facilitar la puesta en marcha de proyectos y campañas dirigidos a dinamizar el sector, con una mayor orientación a resultados.

El punto de partida de dicho análisis sobre nuevas tecnologías

y digitalización fue una encuesta telefónica realizada en febrero a 250 establecimientos, que permitió sentar las bases para poner en marcha el primero de estos proyectos, que se está desarrollando en colaboración con el Marketplace Mercado47.

El proyecto, de duración anual, se inició el pasado mes de mayo con la celebración de una Jornada Formativa dirigida a los 10 socios participantes, en la que se les ayudó a crear la página web de su establecimiento dentro del Marketplace Mercado47.

Su experiencia va a permitir conocer las dificultades a las que se enfrentan los carniceros-charcuteros en el manejo de la plataforma, evaluar su facilidad de uso y facilitar la implementación de mejoras en la misma, añadiendo funcionalidades con aspectos específicos del sector minorista de carnicería y charcutería.

En definitiva, el proyecto ofrece una solución llave en mano para realizar venta online con todas las funcionalidades propias de un ecommerce, sin complicaciones y de forma totalmente gratuita para los 10 participantes.

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

## AFIANZAMOS NUESTRA PRESENCIA EN INTERNET

**Hemos crecido un 22% EN USUARIOS y un 5,7% EN PÁGINAS VISTAS**

En Fedecarne aprovechamos las nuevas tecnologías y las redes sociales para mejorar el diálogo con nuestros grupos de interés.

- **fedecarne.es** ha experimentado un impulso en el 2017. Hemos crecido un 22% en usuarios y un 5,7% en páginas vistas. Respecto al número de visitas cabe destacar que también hemos mejorado, aumentado un 12% su porcentaje.
- **El porcentaje de nuevas sesiones ha crecido, lo que indica** que la web está siendo visitada por nuevos usuarios, que cada vez se nos conoce más y que nuestra página está mejor posicionada.
- **Facebook sigue a la cabeza** como la herramienta que más tráfico dirige a fedecarne.es
- Nuestro tráfico orgánico ha **aumentado en un 87,41%**.
- Ahora, tenemos **un 38% más de páginas indexadas**.



**+7%**  
de seguidores



**+29%**  
de seguidores

**+40%**  
de contactos

**+85%**  
de seguidores



*Todos estos datos evidencian el gran trabajo que se viene realizando en el Departamento de Comunicación, que día a día analiza resultados y revisa objetivos para mejorar y afianzar nuestro posicionamiento web y nuestra reputación on line.*



# 07

Alzando nuestra voz  
en los medios

**Un 14% más de apariciones  
en medios en 2017**

- 01
- 02
- 03
- 04
- 05
- 06
- 07
- 08
- 09
- 10
- 11



## ALZANDO NUESTRA VOZ EN LOS **MEDIOS**

### **Hemos incrementado nuestras apariciones en medios en un 14%**

Este año hemos incrementado nuestra presencia en medios, pero sobre todo en TV, el medio rey por definición, si de cobertura hablamos.

Nuestros profesionales han participado en distintas cadenas nacionales y autonómicas. Ello nos ha permitido acercar la figura del carnicero y del charcutero a la sociedad y difundir su excelencia y el enorme conocimiento del producto.

Continuaremos trabajando en la difusión de la labor de nuestros profesionales, su puesta en valor y por un mayor conocimiento de la actividad que realiza la Federación para prestigiar el sector.



### **La puesta en valor del carnicero y el charcutero y sus productos**

#### **Vaca y buey. Así lo defendieron nuestros profesionales**

El sector cárnico se alzó en el mes de marzo en defensa del sector y sus profesionales, en relación a la emisión televisiva en el mes de marzo de un programa que, con un contenido de dudosa objetividad y rigurosidad, denunciaba un supuesto fraude en la comercialización de carne de buey y vaca, dejando en entredicho el buen trabajo de muchos profesionales, concretamente el de 59.967 carniceros charcuteros que desarrollan su actividad en nuestro país.

El 1 de abril, el Grupo de Trabajo del sector cárnico -del que forma parte CEDECARNE y por extensión, Fedecarne- participó en la elaboración de un programa

especial sobre dicho asunto en el canal "Radio 5 Todo Noticias".

Dicha colaboración que viene realizándose desde 2016, con motivo de una serie de reportajes especiales sobre el sector cárnico y sus productos, nos ofrecía una ocasión magnífica para zanjar un debate que no es nuevo.

El programa recogió las manifestaciones de expertos profesionales del sector cárnico, que desde la transparencia y el riguroso conocimiento del sector y del producto evidenciaban las magníficas cualidades del buey y la vaca por ser ambas carnes de gran calidad, con similares características y cualidades organolépticas muy sabrosas al paladar.

Carlos Rodríguez, Vicepresidente de la Confederación Española de Detallistas de la Carne (CEDECARNE), y Presidente de Fedecarne, transmitió un mensaje de tranquilidad, recurriendo a la normativa de comercialización tanto de la carne de vaca como de buey, que garantiza identificación del producto y, por tanto, refuerza la confianza de los consumidores,

gracias también al asesoramiento de los profesionales de la carnicería-charcutería en el momento de la compra.

### En Telemadrid

También el programa Madrid Contigo de Telemadrid, en el que Luis Pacheco, miembro de la Junta Directiva de Fedecarne y Presidente de COCEM, tiene un espacio fijo para hablar de alimentación, invitó al Presidente de la Federación, para hablar de la carne y sus profesionales. Tanto Carlos como Luis aprovecharon la ocasión para trasladar a la audiencia las bondades de la carne, los estrictos controles sanitarios por los que esta pasa antes de llegar al consumidor y la gran labor que realiza el profesional de la carnicería-charcutería. Sin duda, una puesta en valor de nuestros profesionales y sus productos.

## Mostramos al consumidor cómo disfrutar de la carne en La Mañana de TVE

La Directora de Fedecarne, María Sánchez, fue nombrada por las Interprofesionales del sector cárnico, como portavoz principal y como representante del mismo acudió el pasado 22 de junio a "La Mañana", para revelar al consumidor el adecuado cocinado de las carnes y derivados cárnicos, sus propiedades nutricionales, sus cualidades organolépticas, el etiquetado y las distintas denominaciones comerciales de vacuno mayor. María mostró también al espectador, sencillos trucos para la correcta elección del producto, según las edades, territorios, tipos de carne, e incluso habló del color



01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

que debe presentar la carne en su momento de compra, así como otros consejos para su correcto cocinado.

## El carnicero, el mejor consejero

El 20 de julio, María Sánchez volvió a "La Mañana", esta vez acompañada por uno de nuestros profesionales más proactivos, Juan Carlos San Cayo, quien representó a los maestros carniceros poniendo sus conocimientos al servicio de la sección "Sabemos lo que queremos", que esta vez pretendía ayudar a clarificar a la audiencia las diferencias entre la carne de vaca y la de buey, ayudando al consumidor a identificarlas correctamente.



## El jamón "york" en el punto de mira. ¿Conoce el consumidor sus diferencias?

Nuestro socio maestro charcutero Octavio, de La Charcutería de Octavio, representó a Fedecarne en el programa Saber Vivir de La Mañana de la 1 en TVE, donde explicó las diferencias del jamón cocido, acepción correcta, y otros productos existentes en el mercado, para aclarar las dudas que el consumidor muchas veces manifiesta en relación a un derivado cárnico, que pese a ser posiblemente uno de los más comercializados

en las charcuterías españolas, se conoce errónea y popularmente, entre el consumidor como Jamón York. Octavio contribuyó a aclarar dudas sobre su composición, así como sobre la idoneidad de su consumo, en el contexto de una dieta equilibrada.

## El carnicero, experto de confianza

El 11 de diciembre, los carniceros-charcuteros de Fedecarne volvían a TVE, en esta ocasión representados por el maestro carnicero Daniel Herrero de Carnicerías Herrero, que estuvo hablando en el programa La Mañana de la 1, de carne picada, poniendo en valor la figura del profesional como el mayor experto a la hora de comprarla.



## Origen nacional del cordero

Días después, invitaron de nuevo a nuestro compañero, a conversar con Fernando Díaz de la Guardia en La Mañana de La 1, acerca del origen nacional de la carne de lechal, cordero y cabrito, como garantía para disfrutar de una carne natural, sabrosa y sostenible.

El gerente de Carnicerías Herrero, tuvo la oportunidad de desmentir algunos de los falsos mitos de la carne de cordero, demostrando que es una carne con unas cualidades organolépticas maravillosas y que gracias a los nuevos cortes y presentaciones desarrollados por Interovic, es una carne versátil, de fácil preparación, que se puede consumir cualquier día del año, a un precio más que asequible.



## Así nos hemos defendido

A comienzos de año, se acusó al comercio madrileño, desde un medio de comunicación digital, sobre el mal uso de las básculas, acusando a sus comerciantes de interferir en el peso de los productos que compraban sus clientes.

*Desde Fedecarne, trabajamos para desmentir estas falsas acusaciones, dado que la irregularidad de la que hablaban estaba muy lejos de la realidad. Se dio respuesta a dichas informaciones para transmitir un mensaje de tranquilidad, respaldados totalmente por la objetividad de que las inspecciones llevadas a cabo por la Comunidad de Madrid son estrictas y de obligado cumplimiento, verificando el buen pesaje de las básculas de los profesionales del comercio de alimentación y asegurando que si se produce alguna incidencia, esta se arregle en un corto periodo de tiempo, como indica la legislación.*

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

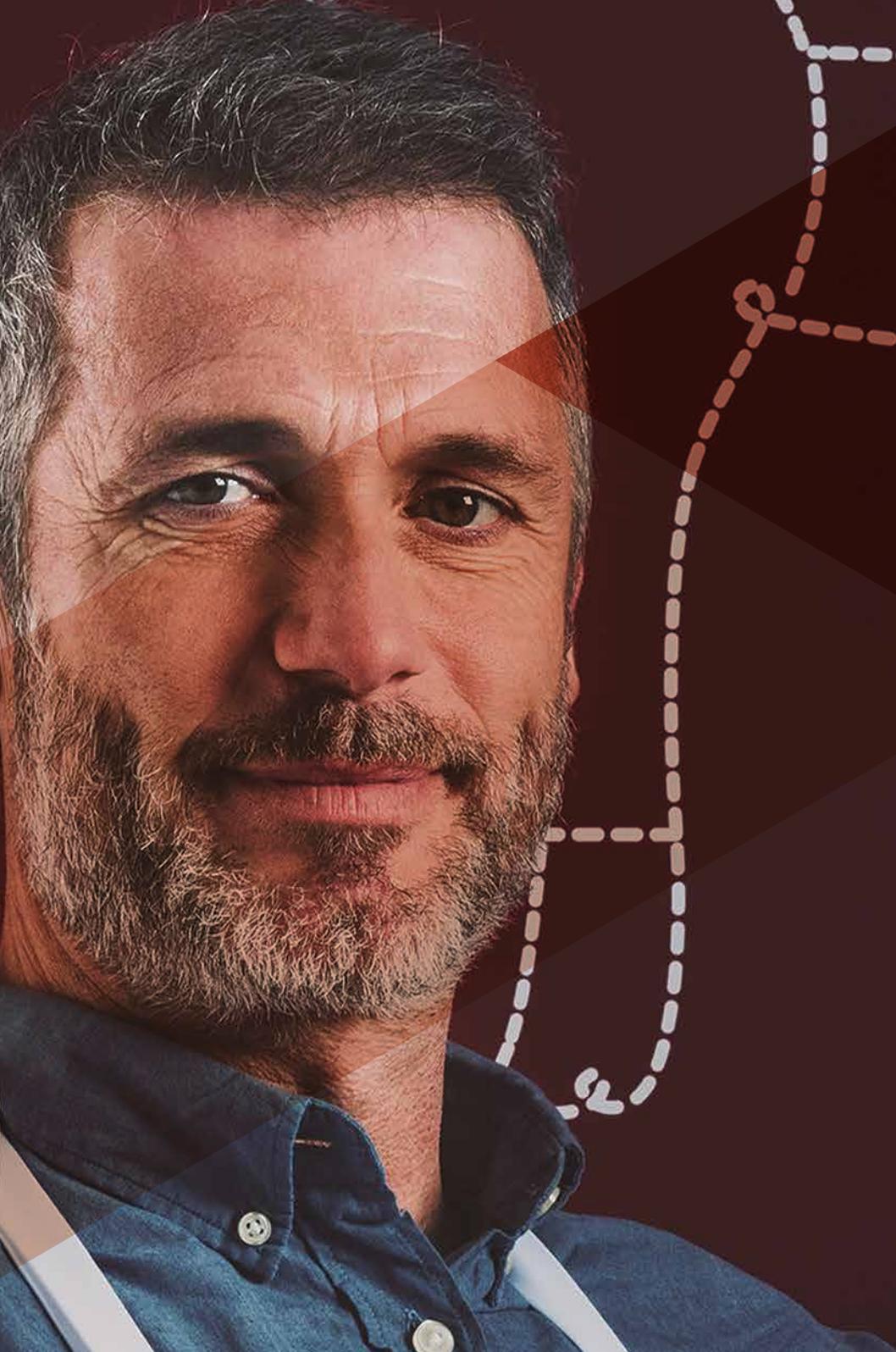
# CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: UN EJERCICIO POSITIVO

Un año más el equipo humano que forma el Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria ha incrementado sus esfuerzos para ayudar a las carnicerías-charcuterías asociadas no sólo para que cumplan con las exigencias y normativas higiénico-sanitarias, sino también por buscar acuerdos y por implementar proyectos de utilidad en el día a día del profesional de la carnicería-charcutería.

- En Fedecarne hemos **aumentado en un 33%** el número de solicitudes realizadas en el control metrológico de las carnicerías-charcuterías.
- Se han negociado y conseguido los **mejores precios para la realización de la verificación de básculas.**
- **Se han gestionado más del doble de subvenciones para la modernización de la carnicería-charcutería que en el pasado año,** consiguiendo que más asociados se hayan beneficiado de las ayudas que la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Madrid ponen a disposición del comercio minorista para la innovación tanto en sus instalaciones como en la compra y adquisición de maquinaria.
- Gracias a nuestro trabajo, **más de 50 carnicerías con obrador cuentan con un plan de muestreo** de sus elaborados cumpliendo así, con la normativa de controles microbiológicos.



- **Más de 200 actas de inspección gestionadas,** con lo que hemos conseguido eludir procedimientos sancionadores a nuestros asociados.
- **Se han realizado auditorías en más de 50 establecimientos** en los que hemos comprobado la correcta implantación de la GPCH.



08

El carnicero-charcutero se erige un año más como el embajador de la carne

El profesional ha sido el prescriptor elegido en más de 5 campañas anuales de alcance nacional

- 01
- 02
- 03
- 04
- 05
- 06
- 07
- 08
- 09
- 10
- 11



# EL EMBAJADOR

DE LA  
CARNE

**Actuaciones dirigidas a mejorar la imagen de la carne y sus derivados y prestigiar el oficio de carnicero-charcutero**

Las diferentes Interprofesionales han desarrollado también durante el 2017 distintas campañas promocionales apoyándose en la figura del carnicero y charcutero.



Interporc, la Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca, apoyada por la Dirección General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid y con la colaboración de los carniceros-charcuteros de CEDECARNE, organizó los primeros meses del año, nueve talleres educativos, tres de ellos en mercados Municipales de Madrid, dos en Pamplona y 1 en Barcelona. Unas actividades capitaneadas por el Chef Pepo y que con su



inseparable compañero el Chef Miguel. Pensados para difundir en familia, a través de los más pequeños de la casa las bondades del cerdo de capa blanca y su versatilidad en la cocina.

La iniciativa fue inaugurada en uno de los mercados más emblemáticos de Madrid, contando con la presencia de Dña. Marta Higuera Garrobo, Vicealcaldesa de Madrid, así como con otras personalidades de la Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca.

Los carniceros-charcuteros tuvieron un especial protagonismo dentro de estas acciones, puesto que el Chef Pepo realizó sus compras en las carnicerías de los mercados elegidos, para mostrar en directo la profesionalidad y el papel prescriptor de los profesionales de la carnicería-charcutería.

**INTEROVIC**  
ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL AGROALIMENTARIA DEL ORIGEN NACIONAL

Las pasadas navidades, INTEROVIC, incurrió en las televisiones y en el punto de venta, con la campaña Busca el Origen Nacional. Una campaña que ha invitado a los consumidores a acudir a su establecimiento y buscar y comprar cordero, lechal o cabrito de origen nacional.

El trabajo que INTEROVIC lleva a cabo en torno a la imagen del producto a través de campañas y actuaciones en medios masivos, junto con el desarrollo de nuevos cortes adecuados al estilo de vida actual, más económicos, fáciles y rápidos

de cocinar ha sido fundamental en la recuperación de las ventas y reposicionamiento de un alimento tan nuestro como el cordero.

Muchos han sido los logros de la Interprofesional en tres años de intensa actividad promocional y ahora le toca el turno al origen y a la puesta en valor del producto español con la campaña Busca el Origen Nacional.



Provacuno por su parte, ha trabajado en el desarrollo de su Plan Estratégico para los próximos años, comenzando por realizar un estudio de mercado sobre el conocimiento y hábitos de consumo a nivel nacional, así como el establecimiento de las primeras líneas para acometer el Plan de Internacionalización de la carne de vacuno.

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11



La Interprofesional del Sector Cunicola inauguraba el año estrenando un nuevo y simpático spot emitido en televisión y cine durante los meses de enero y febrero, y que asimismo se compartió en redes sociales, poniendo a disposición de los comerciantes materiales digitales de la campaña para incorporar en el punto de venta y apoyar la promoción.



Elige tu color, elige tu ibérico. Este es el claim de la campaña anual de ASICI, la Interprofesional del Cerdo ibérico con la que se desea formar e informar al consumidor para que sea capaz de diferenciar el jamón ibérico de una forma sencilla, por precintos

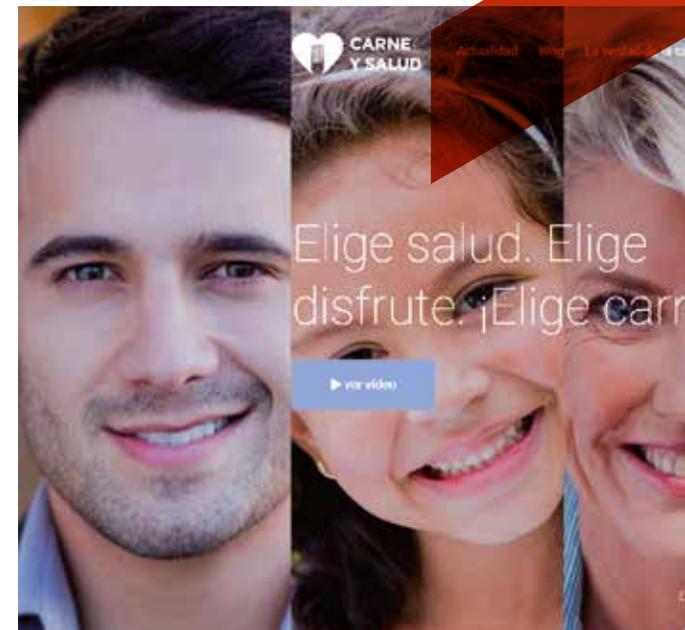
de colores, apoyándose en la figura del profesional de la charcutería para que sean estos quienes comuniquen a los consumidores su significado y valor. Para ello y aprovechando las Navidades, unas fechas donde el jamón cobra especial relevancia en las mesas españolas, se ha enviado al charcutero especializado material divulgativo y promocional para informar en el punto de venta.

## Nace la plataforma carne y salud

[www.carneysalud.com](http://www.carneysalud.com)

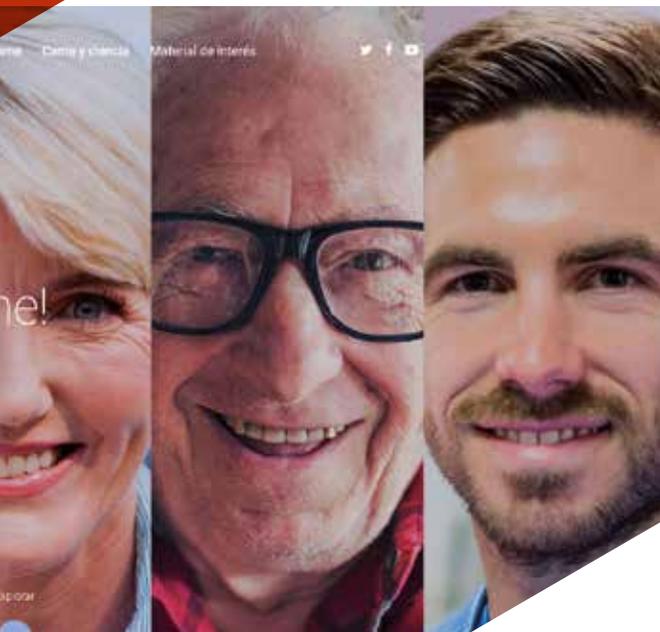
Las organizaciones que conforman el sector cárnico de España, entre las que se encuentran CEDECARNE y Fedecarne, continúan trabajando en acciones de comunicación dirigidas a trasladar de forma veraz y objetiva información al consumidor sobre el mundo de la carne. Una de las últimas iniciativas ha sido la creación de la plataforma "Carne y Salud", punto de encuentro digital de todos los que disfrutan de la carne y les gusta comer sano.

carneysalud.com pone al alcance de consumidores, profesionales de la salud, medios de comunicación y de la sociedad en general toda la información y actualidad sobre el papel de las carnes y los elaborados tanto en la alimentación como en nuestra cultura.



En la misma línea de trabajo y con el objetivo de trasladar al consumidor los trabajos iniciados por el sector

cárnico – el cuarto sector industrial de nuestro país y primero si nos referimos a alimentación –, se ha conformado un Grupo de Trabajo, nexos de todas las Interprofesionales, y la marca “Carne y Salud”, un proyecto surgido para concienciar e informar al consumidor de la



importancia y tradición del sector en España, así como de los altos estándares de calidad con los que

todos los eslabones de la cadena agroalimentaria trabajan para poner en la mesa de los consumidores un producto de alta calidad.

Capitaneado por las Interprofesionales, este Equipo, ha colaborado durante todo el año en una serie radiofónica especial dedicada al mundo de la carne que se ha emitido en RN5. En su décima entrega, emitida el 21 de enero del 2017, el programa con el título “El Gremio de carniceros y charcuteros, cerca del consumidor” estuvo dedicado en su totalidad al sector especializado de la carnicería-charcutería; participando representantes de CEDECARNE, que trasladaron a los oyentes entre otras áreas de interés, la transformación del oficio a lo largo de los años, la evolución experimentada por los mercados municipales; también hablaron de la creciente demanda de productos elaborados, del auge de la formación entre los profesionales y del aumento del interés en información relativa a la Calidad y Seguridad Alimentaria, por parte del consumidor.

Aún puedes escuchar este y programa y el resto de emisiones

en: [www.rtve.es/alacarta/audios/el-mundo-de-la-carne/](http://www.rtve.es/alacarta/audios/el-mundo-de-la-carne/)

## ■ Anice nos premia



La Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE) celebró el 22 de marzo su Asamblea correspondiente al 2017 en la que hizo entrega de los Premios Anice, que en su segunda edición entregó el Premio “Amigos de la Carne” a CEDECARNE, con especial reconocimiento al que fue su coordinador 18 años, José Moya Agudo, por su papel desde su constitución en el año 1998 en la unión y representación de los intereses del sector especializado de la carnicería-charcutería.

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

José Moya, que recogió el Premio junto al Presidente de CEDECARNE, Joan Estapé i Mir, agradeció muy sinceramente a la Junta Directiva de ANICE este reconocimiento, porque no es otra cosa que un reconocimiento a los profesionales de la carnicería-charcutería.

## “No estamos preparados para un mundo en el que no se consuma carne”

María Sánchez, ha participado como experta en el debate organizado por la Escuela Politécnica Superior de Huesca en una jornada, en torno a los efectos que sobre la salud, el medio ambiente o la economía tiene la producción y el consumo de carne. Bajo el provocador título de “¿Un mundo sin carne?” la polémica estaba servida. Una jornada animada en la que

como conclusión se extrajo que no estamos preparados para un mundo sin carne.

## Conversamos con la producción y la industria

Las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias están integradas por la rama productora, la industria o rama transformadora y por la rama de la comercialización. Por este motivo, Fedecarne, a través de La Carne, ha dado voz a los representantes, a fin de recoger su personal visión sobre el papel que cada organización desempeña en el fortalecimiento del sector cárnico.



**FERNANDO DE ANTONIO JIMÉNEZ**  
Director de Cooperativas Agro-Alimentarias de España

En 1960 se constituye Cooperativas Agro-Alimentarias de España, originalmente conocido como Confederación de Cooperativas Agrícolas de España, desde entonces la denominación, como su propio Director expone para La Carne, “ha ido modernizándose a la par que el sector agroalimentario”.

En la actualidad, CA, representa los intereses tanto de la producción como de la comercialización e industrialización y que todos aquellos ganadores que forman parte de la economía en el sector agroalimentario. Resalta sus líneas de colaboración de todas las interprofesionales de España.




**CARLOS GARCÍA LLORENTE**  
Secretario de Aprosa

APROSA es la Asociación Profesional de todos los productores y empresas comarcas fundadas en 1977 por 24 empresas valencianas que vieron en el cooperativismo profesional una herramienta para ser más competitivos en aquellos mercados internacionales, según nos explica el Secretario de la Organización, Carlos García.

Tras casi 40 años de trabajo a sus mercados, APROSA se ha convertido en un verdadero referente en el sector de los mataderos y sales de desahado, en concreto y en la defensa de los intereses de las empresas comarcas en general.




**MIGUEL HUERTA DANA**  
Secretario de Anice

ANICE es la asociación empresarial que representa y defiende los intereses de la industria cárnica de España, agrupada a 150 empresas distribuidas por toda la geografía española: mataderos de porcino, vacuno y ovino, y fábricas de embutidos, jamón curado y productos cárnicos.

Con participación a nivel nacional e internacional, ANICE trabaja activamente con un importante volumen de producción conjunta, que supone el 60% del total nacional, destacando en algunas producciones como los derivados del cerdo. Entre los platos se destacan más del 60% de la producción total.



Carnicerías Daniel y Rafael

09

Con las instituciones públicas

Hemos trabajado con la administración para dar visibilidad al trabajo diario del artesano de la carne

01  
02  
03  
04  
05  
06  
07  
08  
09  
10  
11



## CON LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS

### **Fedecarne y Mercamadrid firman un convenio para impulsar la cualificación profesional del sector especializado de la carne**

El Presidente de Fedecarne, Carlos Rodríguez y el Director de Mercamadrid, David Chica firmaron el pasado 13 de febrero, en la sede de Mercamadrid, un acuerdo de colaboración entre ambas Organizaciones con el propósito de fomentar la formación en el sector especializado de la carnicería charcutería y la cualificación profesional de los jóvenes.

Se sientan así las bases para el impulso de la formación continua encaminada a conseguir el perfeccionamiento de las habilidades de los autónomos y trabajadores ocupados, tanto en materias propias de su oficio como en aquellas competencias transversales que les puedan ser de utilidad en el desempeño de su puesto de trabajo y colaborar en aquellas iniciativas orientadas a la formación ocupacional.

## Convenio con la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid para la mejora de la profesionalización y competitividad del sector

La Consejería de Economía, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid ha firmado recientemente un convenio de colaboración con la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne (Fedecarne), así como con otras entidades representativas en el sector del comercio minorista, para lograr que este sector sea cada vez más competitivo e innovador frente a otras formas actuales de mercado, que sean especialistas y punto de referencia clave a la hora de la elección de los consumidores.

Dicho convenio, que cuenta con el apoyo de la Dirección General de Comercio y Consumo, se materializa en una serie de acciones, que proporcionan, sin coste para el



carnicero charcutero, asistencia técnica para la profesionalización del sector en áreas como la capacitación en materia de calidad y técnicas de comercialización de productos y preparados cárnicos; innovación en nuevas líneas de producto, asesoramiento para la aplicación de las nuevas tecnologías, nuevas técnicas de envasado y asistencia técnica para el fomento del comercio en la región.

## Los mercados se rejuvenecen y con ellos nuestros profesionales

Los Mercados han sido un referente del comercio especializado y siguen siéndolo, no solo a nivel de Madrid, sino a nivel Internacional. Porque nuestro formato es único,

gracias a la calidad y variedad de sus productos y a la profesionalidad de sus comerciantes.

Como nos decía para las páginas de La Carne el Presidente de COCAM, Javier Ollero "No somos algo viejo, sino el mejor formato que existe y es un lujo tener los mercados que tenemos".

Dada su importancia para nuestro sector y peso en el tejido comercial de nuestra ciudad, durante el año 2017, hemos continuado dedicando especial atención a su evolución. Ocio, gastronomía, degustación, son algunas de las actividades que los mercados están comenzando a incorporar. En Fedecarne quisimos conocer esta realidad de primera mano y nos reunimos con Juan Carlos Sevilla y Víctor Manuel Alonso, Gerentes de los Mercados de Chamberí y San Fernando respectivamente para analizar este

01  
02  
03  
04  
05  
06  
07  
08  
09  
10  
11

cambio y tener una visión más clara sobre el presente y futuro de la degustación y el ocio gastronómico en los mercados, a través de sus experiencias.



Durante el año 2017 el Ayuntamiento de Madrid ha continuado con su apuesta por el comercio de proximidad.

El pasado 3 de marzo, la Alcaldesa de Madrid, Dña. Manuela Carmena, hizo los honores al Mercado de Ventas. Casi un siglo después, Ventas vuelve a resurgir, gracias el impulso y esfuerzo de sus comerciantes, por adaptarse a los nuevos hábitos de consumo.

María Sánchez estuvo acompañando a nuestros socios y aprovechó la ocasión para mantener unas breves palabras con nuestra Alcaldesa, en la que quedaron emplazadas a una reunión en la que poder comentar aspectos relacionados con el futuro del sector.

También acudimos para dar apoyo a nuestros asociados, al Mercado de Tetuán, que comenzó hace unos meses atrás sus obras de rehabilitación para seguir formando parte como antaño de la vida de sus vecinos.

## Formación dirigida a autoridades sanitarias

Nuestros técnicos del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria, participaron los días 20 de Octubre y 3 de Noviembre en la formación Coordinada por Madrid Salud en colaboración con la Escuela de Formación del Ayuntamiento de Madrid de la 3ª Edición del Curso "NUEVO MARCO JURÍDICO DE ETIQUETADO ALIMENTARIO 2017", y de la 2ª Edición del Curso

"NUEVOS USOS DE ADITIVOS Y COADYUVANTES ALIMENTARIOS. INSPECCIÓN Y CONTROL" respectivamente; siendo el tercer año, en el que la Administración cuenta con nosotros para la impartición de esta formación a la autoridad sanitaria.

En esta formación, se expuso a los Técnicos de Salud Pública del Ayuntamiento de Madrid, la situación actual de la normativa, problemática de aplicación, líneas pendientes de trabajo y particularidades de nuestro sector en cuanto al Etiquetado y uso de aditivos en el sector del Comercio de la Carnicería y la Charcutería; intentando facilitar la participación de los asistentes mediante ejemplos, interacción y resolución de dudas y preguntas, siendo una oportunidad única para nuestra organización en la que exponer y dar visibilidad al trabajo diario de nuestro sector.

Síguenos y participa

#MeatAttraction2017

#CedeAttraction2017

JUAN JOSE

HERVÉ SANCHO

# 10

El espectáculo de la carnicería  
charcutería en directo

9.000 profesionales han visitado la feria y han asistido en directo a la puesta en escena de la maestría de nuestros profesionales

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11



# EL ESPECTÁCULO

## DE LA CARNICERÍA-CHARCUTERÍA EN DIRECTO

Señores, Artesanos Carniceros, pueden coger sus cuchillos porque la batalla comienza en 3, 2, 1... ¡Adelante Maestros! Así daba comienzo la repleta agenda de actividades con la que CEDECARNE acudía a Meat Attraction. Un evento organizado por primera vez en España, que durante tres días -18, 19 y 20 de octubre-, ha reunido al sector profesional de la carne, profesionales de la carnicería-charcutería incluidos, y al que la Confederación y Fedecarne no podía, ni quería faltar.

Nuestros profesionales pueden estar orgullosos. Más de 9.000 profesionales, que han visitado la feria han sido testigos en directo, del expertise con el que trabajan nuestros maestros artesanos. Ellos son los verdaderos protagonistas y los que han dado cumplimiento, con su desinteresada participación, al deseo con el que

acudíamos a esta cita: mostrar al sector y a la sociedad, el arte, la maestría y la creatividad intrínsecos en el ADN del oficio de carnicero-charcutero.



> CEDECARNE dio el pistoletazo de salida por todo lo alto a su presencia en Meat Attraction, celebrando la



Exhibición de Despiece y Corte España vs Francia; una batalla amistosa que enfrentó a dos profesionales de altísimo nivel, Juan José Fernández, uno de los mejores maestros carniceros-charcuteros a nivel nacional, socio de Fedecarne y miembro de nuestra Junta Directiva, y Hervé Sancho, Mejor Artesano de Francia -MOF 2007-.

La batalla recibió una calurosa acogida por el público y supuesto un auténtico espectáculo en directo, donde estos dos grandes maestros demostraron su pericia en el despiece y el arte en el corte, de la carne, así como la técnica propia de ambos países actuando como representantes de las distintas formas en las que se trabaja en la Unión Europea.

En horario de tarde, CEDECARNE celebró la Primera de sus Mesas Redondas. Un interesante encuentro que con el título "Relevo generacional en la carnicería-charcutería. Un sector sin paro" y moderado por nuestra Directora

María Sánchez se abordó un asunto clave para nuestro sector: ¿Cómo atraer a los jóvenes?

Gerardo Larrocha, Jefe del Servicio de Acreditación e Inscripción de Centros de la Comunidad de Madrid, quien hizo hincapié en "la importancia de la formación de las nuevas generaciones de carniceros-charcuteros, pero también de los veteranos, que deben continuar formándose para evolucionar y prestigiar al sector, de forma que sea más atractivo para los jóvenes.

> El segundo día de Meat Attraction albergó la Primera Edición del Concurso Artesano del Paladar 2017 a la Mejor Longaniza, en la que se alzó comoganador Salvador SimodeElNet de Ricardet, un artesano procedente de Valencia, que se enfrentó a otros grandes profesionales: Carmen Vera de Carnicería Carmen –primera finalista-; Francisco Rodríguez de Carnicería Hermanos Rodríguez Ruiz –segundo finalista-; y Juan Terán de Carnicería Juan Terán –tercer finalista-.

El Director de Política Comercial y Competitividad, D. Antonio García Rebollar, hizo entrega del Primer Premio y clausuró la jornada.

También por la tarde se celebró la segunda de las Mesas Redondas, "El comercio de proximidad más cerca que nunca", que tuvo un moderador de primera, D. Javier Ollero, Presidente de COCAM. Dicho acto tuvo al mundo digital como claro protagonista, y es que todos los participantes coincidieron con lo que comentó Dña. Concepción Díaz de Villegas, Directora General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid: "las tiendas online, así como las nuevas tecnologías en general, son una forma de negocio imprescindible para que el comercio evolucione, creando para ello sinergias con la tienda física, para ayudar al comercio a adaptarse a los nuevos hábitos de los consumidores.

> CEDECARNE clausuró su cita con la celebración del Concurso Artesano del Paladar 2017 al Mejor Elaborado

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11



*De izquierda a derecha: D. Antonio García Rebollar, Dña. Carmen Vera, D. Francisco Rodríguez, D. Salvador Simo, D. Juan Terán y Dña. María Sánchez.*



*Primer Premio:  
D. Salvador Simo de El Net de Ricardet.*

Innovador, en la que se proclamó como ganador nuestro socio Agustín Rubiato de Carnes Selectas La Cebada, que presentó el elaborado "Butifarra con Gamba Roja", y en la que además quedó como primer finalista nuestro socio Daniel Herrero de Carnicerías Herrero, con su "Tortita de Lechal con Rulo de Cabra, Arándanos y Peras al Vino".

Los otros dos finalistas, también grandes maestros del oficio y merecedores de la victoria, fueron Miguel Ángel González de Carnicería González con su "1, 2, 3... hamburguesa" y Hortensia Sanfélix de Avestruces el Rincón con su "Hamburguesa de Avestruz con Potro al Aceite de Trufa".

El concurso tuvo el honor de contar con D. Ángel Luis Martín, Subdirector de Entidades Comerciales y de Gestión de la Comunidad de Madrid, para la clausura del mismo, y quiso destacar el orgullo que sentía de que un embajador de la carne de Madrid fuese el ganador al Mejor Elaborado Innovador en esta primera Edición.

Un orgullo que compartimos desde Fedecarne, puesto que dos de nuestros asociados, representantes de los maestros artesanos, carniceros-charcuteros de Madrid han demostrado que hay ganas de innovar, diferenciarse y crecer.



*D. Ángel Luis Martín entrega el Primer Premio "Artesano del Paladar 2017 al Mejor Elaborado Innovador" a D. Agustín Rubiato.*



*De izquierda a derecha: D. Javier López, Director de Interporc; D. Miguel Ángel González; D. Javier Robles, Chef de Interovic; D. Daniel Herrero, Dña. Hortensia Sanfélix; D. Ángel Luis Martín, Joan Estapé, Manuel Remiro; Presidente del Gremio de Zaragoza, Agustín Rubiato y María Sánchez.*

Eventos como este son el escaparate perfecto para dar a conocer la profesión y el oficio de carnicero-charcutero, en todas sus facetas, la técnica, la artesana, la creativa y por supuesto la innovadora, pero así mismo ha supuesto para CEDECARNE la oportunidad de ponernos nombre y apellidos y mostrar el trabajo que desarrolla la Confederación en defensa del sector.



# 11

## El sector en cifras

**Un año más,  
el consumidor  
prefiere la tienda  
tradicional  
para realizar  
sus compras de  
vacuno y ovino**

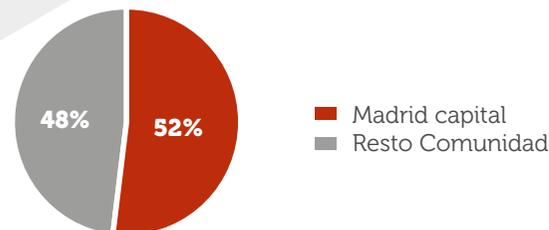
- 01
- 02
- 03
- 04
- 05
- 06
- 07
- 08
- 09
- 10
- 11

## LA CARNICERÍA-CHARCUTERÍA EN CIFRAS

### > Total establecimientos en la Comunidad de Madrid

De los 2.595 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.

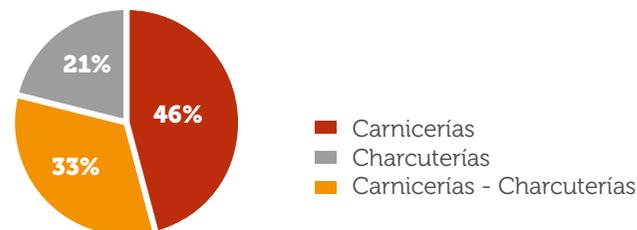
	Número de establecimientos	%
Madrid Capital	1.346	52
Resto Comunidad	1.249	48
<b>TOTAL</b>	<b>2.595</b>	<b>100</b>



### > Distribución de los establecimientos según licencias

El 46% tienen licencia de carnicería, el 21% de charcutería y el 33% de carnicería-charcutería.

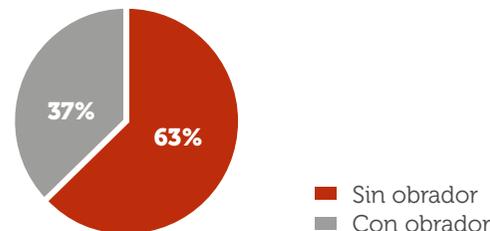
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Número	%
Carnicerías	1.202	46
Carnicerías - Charcuterías	852	33
Charcuterías	541	21
<b>TOTAL</b>	<b>2.595</b>	<b>100</b>



### > Distribución de los establecimientos según dotación

El 37% de los establecimientos tienen licencia de obrador.

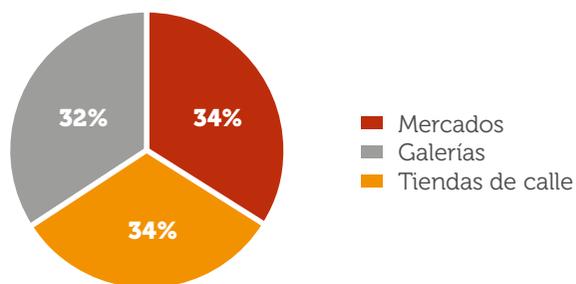
ESTABLECIMIENTO	Titulares	%
Sin obrador	1.631	63
Con obrador	964	37
<b>TOTAL</b>	<b>2.595</b>	<b>100</b>



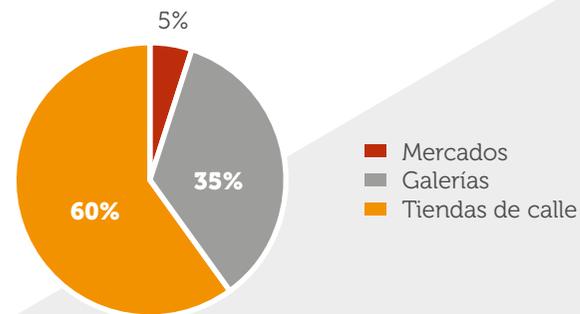
### > Ubicación de los establecimientos en la Comunidad de Madrid (Datos a enero de 2018)

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.

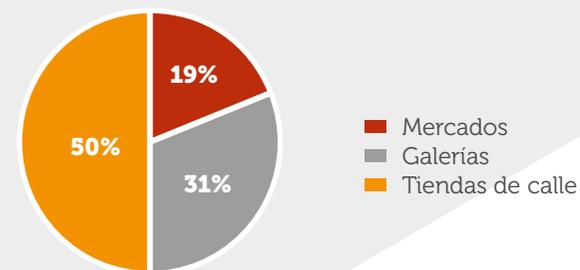
<b>MADRID CAPITAL</b>	<b>Nº Establecimientos</b>	<b>%</b>
Mercados	425	34
Galerías	366	32
Tiendas de calle	555	34
<b>TOTAL</b>	<b>1.346</b>	<b>100</b>



<b>RESTO COMUNIDAD</b>	<b>Nº Establecimientos</b>	<b>%</b>
Mercados	59	5
Galerías	440	35
Tiendas de calle	750	60
<b>TOTAL</b>	<b>1.249</b>	<b>100</b>



<b>TOTAL COMUNIDAD DE MADRID</b>	<b>Nº Establecimientos</b>	<b>%</b>
Mercados	484	19
Galerías	806	31
Tiendas de calle	1.305	50
<b>TOTAL</b>	<b>2.595</b>	<b>100</b>



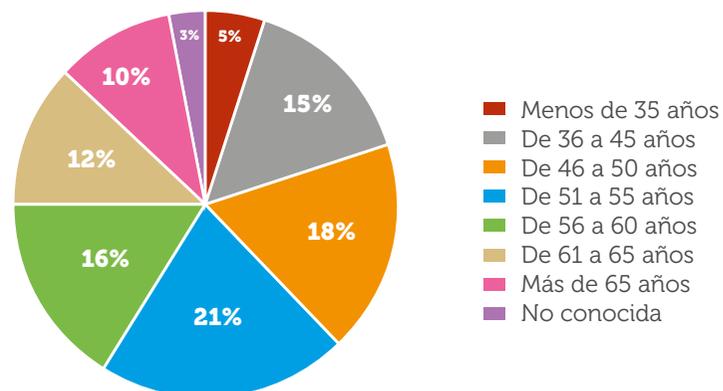
### > Titularidad del establecimiento de los asociados

El 11% de los titulares tiene más de un establecimiento y supone el 28% del total de establecimientos.

	Titulares		Establecimientos	
	Número	%	Número	%
1 establecimiento	923	89	923	72
Más de 1 establecimiento	111	11	361	28
<b>TOTAL</b>	<b>1.034</b>	<b>100</b>	<b>1.284</b>	<b>100</b>

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

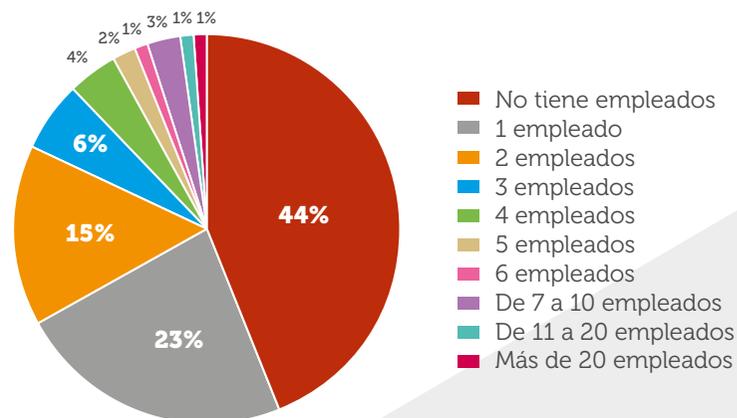
EDAD	Número	%
Menos de 35 años	63	5
De 36 a 45 años	197	15
De 46 a 50 años	232	18
De 51 a 55 años	264	21
De 56 a 60 años	208	16
De 61 a 65 años	154	12
Más de 65 años	124	10
No conocida	42	3
<b>TOTAL</b>	<b>1.284</b>	<b>100</b>



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

El 44% de los establecimientos no tiene empleados.

EMPLEADOS	Número	%
No tiene empleados	565	44
1 empleado	296	23
2 empleados	189	15
3 empleados	75	6
4 empleados	54	4
5 empleados	25	2
6 empleados	13	1
De 7 a 10 empleados	39	3
De 11 a 20 empleados	17	1
Más de 20 empleados	11	1
<b>TOTAL</b>	<b>1.284</b>	<b>100</b>



### > Distribución según dotación tecnológica de los establecimientos

Más de la mitad de nuestros socios poseen correo electrónico y el 84% poseen teléfono móvil.

	E-mail		Web		Tel. Móvil		E-commerce	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
SÍ	781	61	217	18	1.074	84	77	6
NO	503	39	1.012	82	210	16	1.152	94
<b>TOTAL</b>	<b>1.284</b>	<b>100</b>	<b>1.229</b>	<b>100</b>	<b>1.284</b>	<b>100</b>	<b>1.229</b>	<b>100</b>

- El **61%** de los titulares tienen e-mail.
- El **18%** de los titulares tienen página web.
- El **84%** de los titulares tienen teléfono móvil.
- El **6%** de los titulares tienen comercio electrónico.

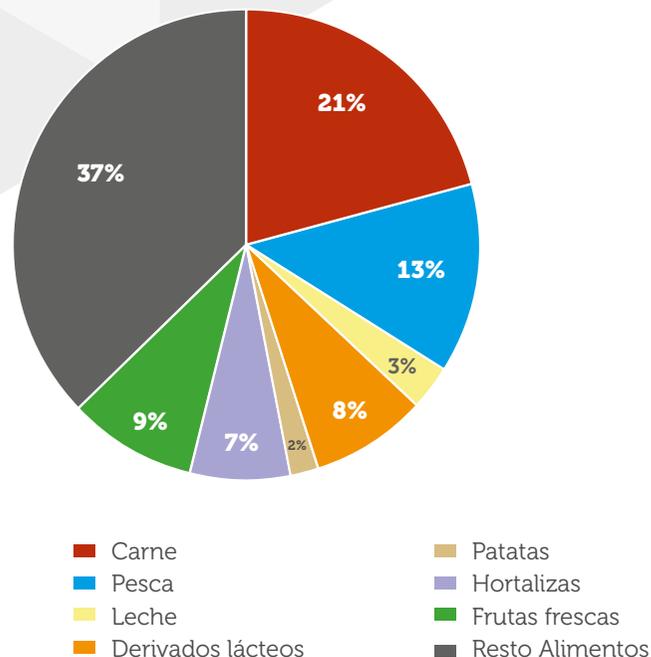
## CONSUMO Y GASTO DE CARNE

### > 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 el año móvil diciembre 2016-noviembre 2017), de 67.564 millones de euros, lo que representa un aumento del 0,68% 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	10,92	15,72
Ovino/Caprino	3,17	5,22
Porcino	21,41	19,15
Pollo	27,27	17,09
Otras	13,20	10,96
Transformadas	24,03	31,87
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

MADRID	Consumo (% Kg)	Gasto (% €)
Vacuno	14,05	19,02
Ovino/Caprino	3,46	5,48
Porcino	18,40	15,89
Pollo	27,41	16,54
Otras	11,29	9,00
Transformadas	25,36	34,04
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

Fuente: Datos MAPAMA (Año móvil dic-2016 / nov-2017)

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

> Tras encadenar un continuo descenso en el consumo de carne durante varios años, apreciamos una ligera recuperación durante 2017 en la Comunidad de Madrid.

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	46,38	321,53	6,52	61,17	1,59	17,52	8,54	51,17	12,73	53,28	11,76	109,41
<b>Variación 2017/16</b>	<b>3,25%</b>	<b>5,54%</b>	<b>2,30%</b>	<b>4,84%</b>	<b>-1,99%</b>	<b>0,98%</b>	<b>3,31%</b>	<b>5,95%</b>	<b>2,53%</b>	<b>5,32%</b>	<b>5,63%</b>	<b>6,88%</b>

> 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	27,25	32,52	26,77	16,27
Supermercado	53,27	49,35	56,75	61,27
Hipermercado	11,69	10,13	6,20	15,21
Internet	0,70	0,57	0,89	0,89
Otros	7,10	7,42	9,40	6,31
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

> 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)



> Un año más, el consumidor prefiere la tienda tradicional a la hora de comprar carne de vacuno. Podemos observar también el aumento en relación al pasado año de la venta de vacuno a través del canal digital.

ESPAÑA							
C. VACUNO	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Carnicería-Charcutería	47,08	45,39	44,70	46,31	43,76	42,20	41,44
Supermercado	35,81	37,01	37,38	34,32	36,76	38,21	40,15
Hipermercado	9,74	10,40	10,36	11,29	11,58	11,64	11,65
Internet	-	-	-	-	-	0,46	0,57
Otros	7,37	7,19	7,56	8,08	7,90	7,48	6,19
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>						

> 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	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Carnicería-Charcutería	44,75	43,25	43,40	45,92	45,53	42,66	42,47
Supermercado	31,46	33,60	34,17	28,70	31,27	32,81	35,16
Hipermercado	9,58	8,99	8,81	9,19	8,92	8,91	10,15
Internet	-	-	-	-	-	0,56	0,49
Otros	14,26	14,16	13,62	16,19	14,28	15,06	11,73
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>						

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



> Más de un 30% de las ventas de carne de porcino se realizan en el establecimiento tradicional, siendo el supermercado quien lidera estas operaciones.

ESPAÑA							
C. PORCINO	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Carnicería-Charcutería	37,56	36,05	35,60	34,43	32,28	32,83	31,60
Supermercado	41,52	43,31	44,63	44,06	45,55	46,59	49,64
Hipermercado	9,93	10,33	10,50	10,99	10,98	10,77	10,22
Internet	-	-	-	-	-	0,52	0,58
Otros	10,99	10,31	9,27	10,52	11,19	9,29	7,97
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>						

> 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 durante el pasado año. Sin embargo al igual que ocurría con el vacuno, su venta a través de internet ha escalado posiciones.

ESPAÑA							
C. POLLO	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Carnicería-Charcutería	33,73	32,01	31,33	29,71	28,12	27,54	26,36
Supermercado	48,83	49,96	51,04	51,54	53,33	53,55	57,12
Hipermercado	9,57	10,24	9,83	10,53	10,16	9,75	8,54
Internet	-	-	-	-	-	0,54	0,64
Otros	7,87	7,79	7,80	8,22	8,38	8,61	6,34
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>						

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



ESPAÑA							
C. TRANSFORMADA	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Carnicería-Charcutería	19,56	17,71	17,14	17,44	17,15	16,47	16,27
Supermercado	55,21	56,64	57,93	57,53	58,41	59,36	61,27
Hipermercado	16,05	16,34	16,13	16,38	16,13	15,44	15,21
Internet	-	-	-	-	-	0,43	0,94
Otros	9,18	9,32	8,80	8,65	8,31	9,86	6,31
<b>TOTAL</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	
	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)								
Andalucía	17,02%	15,65%	11,59%	10,77%	8,87%	8,39%	17,14%	16,39%	18,69%	18,13%	20,17%	18,16%
Aragón	3,29%	3,27%	2,70%	2,77%	6,18%	6,05%	3,13%	3,20%	3,44%	3,55%	3,02%	2,86%
Asturias	2,29%	2,33%	2,87%	2,86%	1,46%	1,36%	2,59%	2,58%	2,18%	2,06%	2,31%	2,43%
Baleares	2,24%	2,12%	2,02%	1,95%	1,59%	1,54%	2,15%	2,06%	2,58%	2,61%	2,03%	2,00%
Canarias	4,15%	3,89%	4,73%	4,31%	1,24%	1,13%	3,10%	2,82%	2,54%	2,91%	4,84%	4,38%
Cantabria	1,21%	1,30%	2,01%	2,14%	0,85%	0,89%	1,13%	1,18%	1,13%	1,19%	1,19%	1,19%
Castilla La Mancha	4,83%	4,48%	5,65%	5,03%	5,65%	5,03%	5,29%	5,04%	4,72%	4,41%	5,24%	4,74%
Castilla León	6,51%	6,54%	7,64%	7,58%	10,80%	10,69%	7,17%	7,23%	6,17%	5,80%	5,41%	5,43%
Cataluña	16,27%	17,83%	16,37%	17,62%	18,37%	19,61%	16,82%	17,98%	15,85%	17,18%	15,23%	17,60%
Extremadura	2,09%	1,94%	1,41%	1,32%	1,59%	1,59%	2,34%	2,30%	2,09%	1,92%	2,38%	2,14%
Galicia	6,48%	6,26%	8,58%	7,86%	6,29%	6,32%	8,60%	8,26%	5,57%	5,42%	4,95%	4,75%
La Rioja	0,61%	0,64%	0,57%	0,63%	0,87%	0,84%	0,62%	0,64%	0,56%	0,59%	0,54%	0,55%
<b>Madrid</b>	<b>13,13%</b>	<b>13,93%</b>	<b>16,91%</b>	<b>16,87%</b>	<b>14,35%</b>	<b>14,65%</b>	<b>11,29%</b>	<b>11,57%</b>	<b>13,20%</b>	<b>13,49%</b>	<b>13,85%</b>	<b>14,88%</b>
Murcia	2,85%	2,67%	1,77%	1,76%	3,31%	3,34%	2,77%	2,71%	3,13%	2,98%	3,14%	2,82%
Navarra	1,35%	1,40%	1,39%	1,60%	1,80%	1,79%	1,33%	1,39%	1,35%	1,34%	1,18%	1,17%
Pais Vasco	4,77%	5,41%	7,11%	7,88%	5,46%	5,70%	4,06%	4,28%	4,73%	5,09%	4,46%	5,07%
Valencia	10,90%	10,34%	8,88%	8,71%	11,32%	11,08%	10,46%	10,37%	12,07%	11,32%	10,06%	9,82%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>								

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

> 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								
<b>Media Nacional</b>	<b>47,96</b>	<b>313,71</b>	<b>5,24</b>	<b>49,30</b>	<b>1,53</b>	<b>16,44</b>	<b>10,27</b>	<b>60,03</b>	<b>13,07</b>	<b>53,56</b>	<b>11,53</b>	<b>100,02</b>
Andalucía	43,15	259,53	3,21	28,07	0,71	7,28	9,30	52,02	12,91	51,32	12,30	95,99
Aragón	54,18	352,07	4,85	46,94	3,22	33,96	11,05	65,99	15,45	65,34	11,94	98,10
Asturias	47,41	315,54	6,51	61,03	0,96	9,63	11,51	66,97	12,34	47,74	11,52	105,01
Baleares	46,05	284,91	4,52	41,13	1,03	10,74	9,46	52,83	14,45	59,94	10,03	85,61
Canarias	42,58	260,67	5,30	45,42	0,40	3,95	6,81	36,22	7,10	33,41	11,95	93,52
Cantabria	48,45	340,10	8,76	87,67	1,07	12,00	9,63	59,08	12,32	53,01	11,39	99,20
Castilla La Mancha	49,79	302,39	3,88	35,84	1,85	17,70	11,68	65,03	13,28	50,84	12,99	101,88
Castilla León	56,54	371,74	7,25	67,65	2,98	31,75	13,33	78,65	14,62	56,32	11,30	98,34
Cataluña	50,21	359,62	5,51	55,84	1,79	20,56	11,12	69,50	13,34	59,30	11,29	113,08
Extremadura	39,93	243,07	2,94	25,91	0,97	10,41	9,56	55,04	10,90	41,09	10,93	85,74
Galicia	51,35	324,24	7,43	63,96	1,58	17,11	14,59	81,92	12,03	47,97	9,42	78,46
La Rioja	44,40	301,20	4,52	47,03	1,99	20,53	9,67	58,16	11,05	47,96	9,37	83,02
<b>Madrid</b>	<b>46,38</b>	<b>321,53</b>	<b>6,52</b>	<b>61,17</b>	<b>1,59</b>	<b>17,52</b>	<b>8,54</b>	<b>51,17</b>	<b>12,73</b>	<b>53,28</b>	<b>11,76</b>	<b>109,41</b>
Murcia	43,83	267,91	2,97	27,76	1,61	17,47	9,12	52,25	13,13	51,22	11,60	90,26
Navarra	47,82	323,48	5,37	58,06	2,00	21,46	10,10	61,37	13,03	52,96	10,00	86,31
País Vasco	50,06	370,68	8,15	84,90	1,80	20,20	9,13	56,16	13,54	59,78	11,24	110,74
Valencia	49,42	306,31	4,40	40,56	1,62	17,06	10,16	58,85	14,93	57,38	10,96	92,70



**fedecarne**

FEDERACIÓN MADRILEÑA  
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

**Síguenos en**



C/ Enrique Larreta, 5 - Primera planta, 28036 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



### Cifras

**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

