

2019 ENERO
MARZO N. 792

la carne

Dando vida
♥ al futuro
del sector

edu
carne



Nuevos beneficios y ventajas del Carnet de Socio



SEUR

El servicio SEUR NOW se une al acuerdo de colaboración que Fedecarne tiene con SEUR para ofrecer descuentos especiales a nuestros asociados en el servicio de transporte en frío; permitiendo así la **entrega inmediata de la compra online, en una franja de entre una y dos horas**, dependiendo de la distancia entre origen y destino, de lunes a domingo de 9 de la mañana a 12 de la noche.

Amplía información: : Eduardo Miguel Biezki
eduardo.miguel@seur.net



BALANÇAS MARQUÉS

Si estás pensando en renovar las balanzas de tu establecimiento, hazte con unas de última generación y consigue un 5% de descuento en tarifa por estar asociado a Fedecarne. Esto es lo que te ofrece Balanzas Marqués, empresa especializada en **balanzas comerciales e industriales de gran calidad**, desde 1967.

Amplía información:
91 547 13 24 - marketing@fedecarne.es



EXPLORA DIGITAL

¿Quieres ahorrar en el **calibrado y verificado de las básculas de tu establecimiento**? Si eres socio de Fedecarne... ¡puedes hacerlo! Desde la Organización hemos firmado un acuerdo de colaboración con el Laboratorio de Ensayos Metrológicos -LEM-, para que los socios obtengáis **DESDE UN 15% DE DESCUENTO** sobre tarifa. Ten tus básculas al día por mucho menos.

Amplía información:
91 547 13 24 - rsanidad@fedecarne.es



AQUIMISA CENTRO

Por tu condición de socio de Fedecarne, Aquimisa te ofrece interesantes descuentos en la realización de controles microbiológicos y analíticas de agua para tu establecimiento, así como un trato y una atención personalizados.

Amplía información:
91 547 13 24 - rsanidad@fedecarne.es

AÑO LVII | NÚM. 792

ENERO - MARZO 2019

DIRECCIÓN

María Sánchez Ruiz

COORDINACIÓN

Lola Barragán Flores

CONSEJO REDACCIÓN

Carlos Rodríguez Marcos

Juan José García Sanz

Javier Morán López

Elena Almena Almenera

José Fernando Bartolomé Alvarado

Javier Arias Iglesias

Juan José Fernández López

Daniel Herrero González

Luis Pacheco Torres

Antonio Peña Barrio

REDACCIÓN

Lola Barragán Flores

Laura Alegre Moreno

PUBLICIDAD

Fedecarne

Enrique Larreta, 5 - 1ª planta

28036 Madrid

Tel.: 91 547 13 24/28

Fax: 91 542 77 85

revista@fedecarne.es

www.fedecarne.es

IMPRESIÓN

















VA Impresores

D.L.: M-13257-1975/

ISSN: 0214:249x

“La Carne” es una publicación técnica editada por la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne, y se distribuye gratuitamente a sus afiliados. La entidad editora no se hace responsable de los artículos firmados, ya que esa responsabilidad es exclusiva del autor. Sólo las opiniones y artículos firmados colectivamente por la redacción expresan el sentir de la entidad.

SUMARIO

- 3  Editorial
- 4  Educarne se estrena
Debutamos con dos nuevos Certificados de Profesionalidad
- 10  Las nuevas generaciones “hasta el infinito y más allá”
- 16  Fedecarne responde
- 18  La carnicería española en buena forma
- 20  Cedecarne te invita al cambio
- 22  Carniceros y Charcuteros como tú
- 24  Amor... ¡al primer mordisco!
- 26  Comienza la campaña de Renta: Pide tu cita
- 28  Balanças Marques
Solución integral de pesaje y facturación para la carnicería-charcutería
- 30  Los retos en Calidad Alimentaria
Entrevista a Elena Pino. Responsable del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Fedecarne
- 34  Respondemos al consumidor
¿Alergias alimentarias? Conoce cómo dar respuesta a las dudas del consumidor
No. A través del consumo de alimentos de origen animal no ingerimos antibióticos ni desarrollamos resistencias
- 40  Hemos reducido en un 50% la entrega de bolsas de plástico ligeras al consumidor
- 42  Controles microbiológicos en los elaborados cárnicos
- 44  Noticias
- 46  Paso a paso. Charcutería.
Por Elena Almena.
Mollete de Boloñesa Italiana con crema de vinagre balsámico

lacarne

Target ultra segmentado:
Carniceros Charcuteros.
Difusión: 5.000 ejemplares.
Periodicidad: Trimestral.



Más información:
LOLA BARRAGÁN • +34 91 547 13 24
comunicacion@fedecarne.es



CONTENIDO

La Carne es una publicación orientada al sector cárnico: profesionales, industriales, mataderos, comerciantes, catering, restauración...

ALCANCE

La distribución es gratuita a todos nuestros asociados, y enviada por franqueo pagado a los suscriptores nacionales e internacionales.

CARACTERÍSTICAS

64 páginas impresas en cuatricromía + portada plastificada.

Tamaño: 21 x 29'7 (DIN A4)

Impresión: Offset.

Encuadernación: Fresado y pegado a lomo.

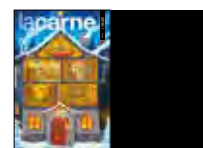
Separata: Tablón de Anuncios.

MEDIDAS Y TARIFAS 2019 INSERCIÓN

Recargo elección de emplazamiento: 20%
Encartes, publireportajes y pequeños anuncios:
a convenir.
Contratación anual (4 números): 20% de descuento.
Las tarifas no incluyen IVA
Consulte los descuentos según el volumen de contratación y tipología de inserción.
Artes finales por cuenta del cliente.

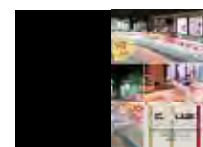
1 PÁGINA
Interior portada
Color
210x297 mm

1.025 €



1 PÁGINA
Contraportada
Interior contraportada
Color
210x297 mm

1.400 €
950 €



1 PÁGINA
Interior
Color
210x297 mm

850 €



1/2 PÁGINA
Horizontal / Vertical
Color
180x130 | 88x265 mm

600 €



ESPECIAL
REPORTAJE

1.325 €

FALDÓN
180x66 mm

300 €

COLUMNA
70x265 mm

350 €



¿A DÓNDE VAMOS A IR A PARAR?

No podemos entender cómo hemos llegado a esto: la alimentación está en el punto de mira y los alimentos permanentemente cuestionados.

Constantemente recibimos información sobre noticias que hablan mal de uno u otro alimento y de la perversa industria alimentaria que está detrás, pero de entre todos, la carne se lleva la palma. Somos los malos de una película, en la que no hemos solicitado aparecer. Y lo somos, no solo desde el punto de vista nutricional sino desde el punto de vista del bienestar animal, del medioambiente... total que a estas alturas del partido, o de la película, siguiendo con el símil, no sabemos dónde iremos a parar. Lo que sí debemos saber es cómo afrontar esta coyuntura, y pasa sin duda por trabajar en ser transparentes con lo que hacemos, perder los complejos a hablar de las bondades de las carnes y derivados e invertir en recursos para mejorar todos los aspectos que son de interés de los consumidores. No se trata de hablar muy mal de otro, sino de nosotros hacerlo muy bien y demostrarlo.

Los más pequeños de la casa ya están recibiendo mensajes en los que se les hace elegir entre unos u otros productos alimentarios y en algunos casos son los padres los que eligen su dieta por ellos, a veces en contra de los propios criterios de los especialistas en pediatría que ven con preocupación cómo se elimina de la dieta de los niños una proteína como la de la carne, de alto valor biológico.

Aquí los carniceros charcuteros tenéis todos los ases en la manga, vosotros controláis la producción, los ingredientes

y la materia prima que utilizáis en vuestros elaborados, y además conocéis (o deberíais) todas las piezas de las distintas especies cárnicas y las propiedades de cada una de ellas para prescribirlas en función de las necesidades de los consumidores.

Si el consumo de productos frescos vemos que desciende año a año en los datos del Ministerio, baja el consumo de carne, de pescado, de frutas y hortalizas, entonces ¿qué comemos? Y... ¿por qué se relaciona el consumo de un solo alimento, LA CARNE, con todos los males de salud imaginables?

¿Cómo podemos desterrar mitos y reparar la desinformación existente? Con profesionales bien formados. Solo así contribuiremos a trasladar una información rigurosa al consumidor para que este pueda realizar elecciones de compra meditadas.

Con esta idea hemos puesto en marcha EDUCARNE, un centro para todo nuestro sector, ¡por supuesto siempre estáis en el centro de todas nuestras decisiones!; pero por las razones expresadas, queremos que sea también el centro de referencia para los consumidores, desde donde podamos contribuir a aportar información contrastada sobre alimentación y por supuesto sobre carnes, y si eso implica llamar a las cosas por su nombre, pues tendremos que aprender a hacerlo.

Con formación y con divulgación de información veraz llegaremos donde deseemos y no donde nos envíen a parar.

Con formación y
con divulgación de
información veraz
llegaremos donde
deseemos y no
dónde nos envíen a
parar.



▶ De izquierda a derecha: Dña. María Sánchez, Directora de Fedecarne, Dña. Concepción Díaz de Villegas, Directora de Madrid, D. Carlos Rodríguez, Presidente de Fedecarne, y D. Miguel Ángel García Martín, Viceconsejero de Economía.

EDUCARNE SE ESTRENA

El centro de referencia del sector cárnico, Educarne, abre sus puertas en aras del reconocimiento de los profesionales del oficio de la carnicería-charcutería, contribuyendo así a asentar las bases del relevo generacional del futuro del sector.

El acto de inauguración de Educarne, celebrado el 6 de febrero con gran éxito de asistencia y reconocimiento, fue clausurado por el Viceconsejero de Economía, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid, D. Miguel Ángel García Martín; y la Directora General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid, Dña. Concepción Díaz de Villegas.

Con sede en el Mercado Barceló, Educarne es el primer centro de formación abierto al público acreditado por la Comunidad de Madrid para impartir el Certificado de Profesionalidad “Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos”.

Proyecto estratégico en pro de la dignificación del oficio

El Presidente de la Organización, Carlos Rodríguez, inauguró el

acto, manifestando en primer lugar la gran satisfacción de Fedecarne, de ver cumplido un sueño y por el “especial significado que esto tiene en pro de la dignificación del oficio de carnicero y charcutero y del relevo generacional”.

Carlos incidió además en uno de los valores del oficio y es que la carnicería-charcutería es un sector sin paro, donde la oferta es inferior a la demanda de buenos profesionales.

Una imagen fresca y renovada

María Sánchez, Directora General de Fedecarne, mostró la nueva imagen corporativa del centro. Un desarrollo gráfico realizado por jóvenes diseñadores, que ha sabido armonizar elementos tradicionales del sector, con un lenguaje juvenil y fresco, capaz de conectar con las nuevas generaciones de profesionales, que son, como destacó María en su intervención, “el futuro de un oficio emprendedor”.

Un recurso que contribuirá a la dinamización del Mercado

En la clausura, la Directora General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid, Dña. Concepción Díaz de Villegas, evidenció que Educarne es un recurso importante dentro del mercado, pues contribuirá a su dinamización y será capaz de acercar la actividad tanto a los propios profesionales del comercio, como a los consumidores.

Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid.

La Directora aprovechó para romper una lanza a favor del consumo de carne y para invitar a todos los mercados municipales a evolucionar y abrirse a nuevos proyectos y experiencias de compra.





De izquierda a derecha: Dña. María Victoria Alonso Márquez, Diputada por el grupo Ciudadanos de la Asamblea de Madrid, Dña. María Sánchez, D. Carlos Rodríguez, D. Miguel Ángel García Martín, y Dña. Ana Isabel Martín, Directora General de Formación y de la Comunidad de Madrid.

“La innovación no tiene sentido sin la formación”

Por su parte, el Viceconsejero de Economía, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid, D. Miguel Ángel García Martín, contribuyó con su intervención a transmitir la importancia de la existencia de centros como Educarne, pues como manifestó “la innovación

no tiene sentido sin la formación, y esta será vital para que los jóvenes se acerquen al sector”.

Destacó además, según datos propios, como el 70% de los alumnos formados hasta ahora y acreditados con un Certificado de Profesionalidad de la Comunidad de Madrid consigue empleo en menos de seis meses.

educarne

Más de 60 cursos y 2 modalidades de Formación: presencial y online

Solicitar Información

Inicio Cursos Actualidad Contacto

▶ Entra en educarne.es



Espacio digital, donde se podrá acceder a la principal oferta formativa del centro, y conocer las últimas noticias del sector sobre formación, innovación y dinamización en el sector cárnico.

FRIMAGÓN

INTERIORISMO COMERCIAL Y FABRICACIÓN DE VITRINAS



PORQUE TU PRODUCTO
LO MERECE...

PROYECTOS
LLAVE EN MANO

INTERIORISMO
COMERCIAL

FABRICACION
VITRINAS

POSTVENTA
24h PROPIO

(+34) 91 885 13 14
info@frimagon.com
www.FRIMAGON.com

Educarne debuta con dos ediciones del Certificado de Profesionalidad

Formación Profesional acreditada

Educarne va a poner en marcha, gracias a la subvención recibida por la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda, dos ediciones del Certificado de Profesionalidad de Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos, cuya duración es de 510 horas.

Desde Fedecarne, y a través de nuestro recién inaugurado Centro de Formación Cárnico Educarne, ofrecemos la posibilidad de adquirir una formación profesional dirigida a un sector donde prácticamente no existe desempleo.

UNA FORMACIÓN DIRIGIDA A

Desempleados de la Comunidad de Madrid que deseen obtener una formación acreditada por el Servicio Público de Empleo Estatal, tanto a nivel nacional como en todo el territorio de la Unión Europea.

FORMACIÓN CERTIFICADA

Finalizado el ciclo por el que el alumno obtendrá el Certificado de Profesionalidad, este estará cualificado para realizar las operaciones de valoración de la carne, de despiece, y de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente, así como el realizar la comercialización de productos cárnicos en una pequeña empresa.

DURACIÓN Y PROGRAMA

La primera Edición del Certificado, que tiene una duración total de 510 horas, dará comienzo el 15 de abril y en ella se formarán un total de 15 alumnos; mientras que la segunda Edición tendrá lugar el próximo año.

MF0295_2: Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos. (40 horas)

MF0296_2: Acondicionamiento y tecnología de la carne. (120 horas)

- UF0352: Acondicionamiento de la carne para su comercialización. (70 horas)
- UF0353: Acondicionamiento la carne para su uso industrial. (50 horas)

MF0297_2: Elaboración de preparados cárnicos frescos. (90 horas)

MF0298_2: Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales. (180 horas)

- UF0354: Elaboración de curados y salazones cárnicos. (90 horas)
- UF0355: Elaboración de conservas y cocinados cárnicos. (90 horas)

MPO080: Módulo de prácticas profesionales no laborales*. (80 horas)

- *El módulo de formación práctica se podrá convalidar si se posee experiencia en la actividad.



Además, en el Centro de Formación Cárnico Educarme disponemos de una amplia oferta formativa que potencia la empleabilidad tanto a los trabajadores y trabajadoras del sector, como a todos aquellos colectivos interesados en alguna de las áreas que comprende el comercio de productos cárnicos, como es el caso de nuestros programas de formación para aprendices de carnicería-charcutería, así como mediante la formación dual a través del contrato para la formación y aprendizaje.



Nuestra metodología, avalada durante todos nuestros años de experiencia, permite adquirir las competencias profesionales propias de los oficios relacionados con el sector cárnico, desde una perspectiva eminentemente práctica en un entorno real de trabajo y modernas instalaciones, gracias a un aprendizaje activo, próximo y participativo, con tutores y profesores expertos en la materia, apoyados por el resto de profesionales y técnicos de Fedecarne volcados en este proyecto. Somos conocedores y referentes del sector cárnico en la Comunidad de Madrid, volcados en hacer de los profesionales del mismo unos trabajadores cualificados y competitivos dentro del mercado laboral.

Prueba de ello es la confianza que están depositando en nosotros las Entidades Públicas, tal y como hemos podido ver con la subvención recibida para la puesta en marcha de dos ediciones para la formación en el Certificado de Profesionalidad de Carnicería, y la firma por tercer año consecutivo del Convenio de Colaboración para la Asistencia Técnica para la Profesionalización del Sector con la D.G. de Comercio y Consumo de la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid, donde, gracias a la subvención recibida, llevaremos a cabo diversas acciones en materia de ordenación, promoción y fomento del comercio de detallistas de la carne en nuestra comunidad. Acciones de asistencia técnica de las que podrán beneficiarse de forma totalmente gratuita las empresas y sus trabajadores del sector que así lo deseen. Además de la prórroga del contrato firmado con la D.G. de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid para el desarrollo de las acciones formativas de la escuela de innovación para el comercio en el sector cárnico.

VEN A VISITARNOS


**Mercado Barceló, 2ª Planta
C/ Barceó, 6. 28004 Madrid**

Síguenos:

 **Facebook: @EducarmeOficial**

 **Twitter: @EducarmeOficial**

 **LinkedIn: Educarme**

 **Instagram: @educarne**

LAS NUEVAS GENERACIONES

“HACIA EL INFINITO Y MÁS ALLÁ”

Los millenials y las generaciones que les siguen evolucionan a un ritmo frenético. Atrás quedó la televisión convencional para hacerle sitio a Netflix; el ordenador solo era un camino de paso para llegar a los Smartphone y dispositivos inteligentes; lo de mirarse a los ojos en la primera cita está sobrevalorado, teniendo en cuenta que tenemos Tinder, Meetic y derivados para facilitarnos el camino; y qué decir de las prisas y los cambios de hábitos del consumidor, que multiplican el crecimiento de grandes superficies a la par que bajan la persiana los pequeños establecimientos tradicionales.

Las nuevas generaciones de carniceros y charcuteros lo tienen claro, la permanencia del comercio especializado la marca la diferenciación. Ellos, desde su propia persona, conocen qué quieren los jóvenes y de qué manera comunicárselo; y a través de los veteranos del sector, que han actuado como sus maestros, saben también mantener la fidelidad del cliente de toda la vida. Carlos, Álex y Alberto encarnan el futuro, ya presente, del oficio de carnicero-charcutero que, lejos de pasar de moda, se ha reinventado a través de la mirada profesional de jóvenes carniceros.



CARLOS CATALÁ

DE COCINERO GOURMET A MAESTRO CARNICERO

Después de estudiar cocina y vivir en diversas ciudades españolas trabajando en restaurantes de alto nivel, entre los que destaca el Nerua Guggenheim Bilbao con una Estrella Michelin, Carlos volvió a su Aldaia natal para cumplir el propósito que siempre había tenido: dar continuidad y, cada día, más valor al negocio que en 1964 pusieron en marcha sus abuelos.

Con 26 años, forma parte de la tercera generación de Carnicería Catalá y es miembro de la Junta Directiva del Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia y Provincia, de lo cual confiesa estar muy orgulloso, pues nos cuenta que para él es un honor que le consideren para representar a los jóvenes carniceros, dentro de una Organización que tanto ayuda a los profesionales del sector a crecer e innovar.

Después de sacarle todo el jugo a los fogones, Carlos se puso en manos de su padre, carnicero y formador, para que le enseñase el oficio. Y tras tres años de aprendizaje,



En su nueva tienda, la clave es la adaptación. Por la mañana optan por un mostrador tradicional para un público de edad más avanzada; mientras que por la tarde lo cambian para “aquellos jóvenes no tan jóvenes”

hace poco más de un mes se decidió a abrir un segundo local, en la otra punta de Aldaia. Una carnicería que huye de tópicos.

LA ADAPTACIÓN: PÚBLICO DE DÍA, PÚBLICO DE TARDE

En su nueva tienda, la clave es la adaptación. Por la mañana optan por un mostrador tradicional para un público de edad más avanzada; mientras que por la tarde lo cambian para “aquellos jóvenes no tan jóvenes”.

Un público a partir de 28 años, algunos ya con hijos, que quieren que les facilite las comidas, pero no renuncian a la calidad. Por eso, en ese horario llenan la tienda de elaborados artesanales, embutidos y productos de quinta gama, ya cocinados y envasados al vacío, consiguiendo una duración de 21 días. Estos clientes, según nos dice, hacen compras pequeñas pero diarias, “se llevan un caldo y un par de hamburguesas y ya tienen para una comida”.

EL MIX ENTRE CARNICERÍA Y COCINA

“Los carniceros vamos detrás de los chefs; si ellos ponen de moda una pieza de carne, el cliente no para de pedírnosla”.

Carlos nos dice orgulloso que su padre es el mejor maestro que podía tener y que juntando los conocimientos de ambos forman el tándem perfecto, mix de carnicería y cocina; “algo muy importante para el aprovechamiento de piezas; ya que el cocinero saca rendimiento muchas veces a aquello que al carnicero le sobra”. Carlos nos cuenta que la pasada Navidad triunfaron con una receta de carrillada, vendiendo hasta 200 unidades. Este año, han vendido más de 4000... Y es que además fueron pioneros en la zona en ofrecer menús navideños listos para consumir.

LAS CENAS DE LOS SENTIDOS

Imparten talleres y charlas en colegios e incluso organizan en sus establecimientos catas privadas, o lo que ellos llaman “las cenas de los sentidos”, unas citas en las que prima el aprendizaje de los asistentes, a quienes les hacen los cortes en directo, explicándoles cuáles son los diferentes tipos de carne y de dónde sale cada pieza.

Y es que Carlos nos explica lo importante que considera la formación del consumidor y, por su-

puesto, de los profesionales. Comenta que él ha apostado por la carnicería porque se sentía con la responsabilidad de dar continuidad al gran esfuerzo de sus abuelos y sus padres a los que tanto respeta, pero además asegura que le parece un oficio muy bonito y con gran potencial, por lo que no comprende que haya tan poco relevo generacional. Reclama que debe haber mayores posibilidades de formación y de conseguir certificados oficiales que avalen a los profesionales del oficio.





“Creo que como carniceros nuestra obligación es promover un cambio desde dentro del mismo sector y crear un consumo de carne más sostenible. La fórmula es mucha menos cantidad y mucha más calidad”

ÁLEX CASTANY PREPARADO PARA DIRIGIR “EL LUJO DE LA CARNICERÍA”

A sus 30 años es la sexta generación que regenta Sanmartí 1850, y a pesar de que reconoce haber aborrecido el negocio durante la adolescencia, después decidió enfocar sus estudios universitarios a la empresa familiar, sabiendo que “hay que tener claro de donde se viene y hacia donde se va, para no traicionar la imagen y el concepto del negocio”, explica Álex.

“Somos una empresa familiar y una familia empresaria, que son dos cosas distintas”, dice nuestro protagonista; y es que él es Diplomado en Dirección de Comercio y Distribución, especializado en establecimientos de lujo, y además de dirigir la empresa familiar, lleva también la gerencia de Cal Prat, una charcutería especializada en cerdo ibérico y duroc, es profesor del Culinary Institute of Barcelona y aún le queda tiempo para hacer trabajos como showcocker.

+ CALIDAD - CANTIDAD

“Creo que como carniceros nuestra obligación es promover un cambio desde dentro del mismo sector y crear un consumo de carne más sostenible. La fórmula es mucha menos cantidad y mucha más calidad”, nos dice.

Asegura que todos los productos de su negocio tienen nombre, apellidos y un origen muy concreto y que la calidad no se negocia, poniendo a disposición de sus clientes productos únicos, que les llegan de todo el mundo.

SON MIEMBROS DE LA ASOCIACIÓN JAPONESA DE KOBE

Nos habla de sus productos estrella: “somos la única empresa de España que, sin ser parte de la restauración, es miembro de la Asociación Japonesa de Kobe, por lo tanto, somos los únicos con derecho legal para vender wagyu de Kobe certificado”; en cerdo, tienen la exclusiva de la zona en Jamón Joselito, y en pollo nos explica que se hacen con las mejores carnes que encuentran, “ya sea un capón de Bresse o un pollo ecológico de verdad, que, por cierto, ya hace más de 16 años que trabajamos este tipo de productos, cuando en esa época lo ecológico parecía solo cosa de hippies”.

“VENDIMOS A NUESTRA PRIMERA ESTRELLA MICHELIN GRACIAS A INSTAGRAM”

Álex incide en la importancia de las redes sociales y nos explica cómo resultan un gran canal para hacer contactos muy interesantes. Y es que una línea de negocio muy importante para Sanmartí 1850 es la hostelería de lujo: “Tenemos entre nuestros clientes unos cuantos restaurantes con Estrella Michelin, que nos aportan estabilidad y prestigio”.



“INTERNET ES UN MUNDO MUY INTENSO, QUE NO PERDONA”

“¿Verdad que no intentaremos competir en una carrera de Fórmula 1 con un Dacia Logan? Pues a mi parecer esto es lo mismo”, explica.

En Sanmarti 1850 cuentan con una tienda online atractiva y diferente, no solo por su diseño, sino también por sus contenidos que, con un lenguaje desenfadado, fresco y cercano, transmiten la esencia de su negocio y sus productos. Álex nos hablaba de que habían hecho una gran inversión en este proyecto online, ya que considera que un e-commerce debe cuidarse del mismo modo que una tienda física: “¿Verdad que nunca abriríamos un establecimiento comercial sin tener a nadie que esté despachando, o sin que sea atractivo para su público? Pues esto es igual. Recomendando enérgicamente que si se quiere empezar a vender por Internet se haga una buena inversión, ya que existen muy pocos casos de éxito que hayan triunfado online bajo inversiones de 800€”.

“LA FORMACIÓN ES LA ASIGNATURA PENDIENTE DE ESTE SECTOR”

Y, según opina Álex, también es el único camino a seguir en todos los sentidos, ya sea a nivel artesanía y producto, como en idiomas o contabilidad. “A veces me parece que España tiene grandes artesanos, pero pocos empresarios profesionales, y lamentablemente este factor hace perder competitividad a las empresas frente a la gran distribución”, afirma.



ALBERTO EDERRA

CHULETAS DE ALTA GAMA

De tradición familiar ganadera y carnicera, ha sido desde niño un amante de la carne y del oficio. Tras curtirse como carnicero, el pasado mes de septiembre cumplió su sueño y montó su propio negocio, Carnicería Ederra, cuyo sello diferenciador es la chuleta de alta gama, teniendo la exclusividad en Pamplona de la famosa carne de Cárnicas Lyo, con la rubia gallega y el buey como productos estrella.

Alberto se quedó con el establecimiento del antiguo Presidente del Gremio de Carniceros de Navarra, Patxi Goñi; un negocio conocido y reconocido en el Mercado del Ensanche, con un buen funcionamiento y clientela fiel. Enseguida supo percibir la oportunidad que se le presentaba y no dudó en atraparla.

LA TRANSICIÓN PERFECTA

Alberto trabajó para Patxi durante año y medio antes de hacerse con el traspaso del puesto, teniendo así tiempo para adaptarse, conocer el sitio y sus clientes, así como al personal asalariado, dos trabajadoras que siguen ahora con él.

“Mi jefe hizo las cosas muy bien y aprendí mucho con él. Decidí mantener lo que me parecía y el resto lo enfoqué a mi estilo de trabajo, porque al final cada carnicero tiene que sacar adelante su propio estilo y sus ideas”, cuenta Alberto. Reformó la tienda, le dio un lavado de



“Cada carnicero tiene que sacar adelante su propio estilo y sus ideas”

imagen y aumentó la gama de productos exclusivos y productos elaborados... pero, sobre todo, su objetivo era que cuando alguien quisiera comerse la mejor chuleta de la ciudad acudiera a su carnicería, y por eso invirtió gran parte de sus esfuerzos en buscar la que, para él, es la mejor carne madurada que existe en el sector a nivel mundial. Por eso, decidió trabajar con Cárnicas Lyo (con quien tiene la exclusividad en Pamplona), porque quiere lo mejor para sus clientes y porque le inspiran la máxima confianza y calidad.

LO FUNDAMENTAL ES LA PROFESIONALIDAD Y DIFERENCIARSE

Y él lo ha conseguido con sus chuletas que, según le dicen sus clientes, son de otro nivel. Por eso, para que nadie se pierda su producto estrella, Alberto ha puesto en el establecimiento una cámara de maduración en la que tiene expuestas a la vista las chuletas, dando una imagen profesional y gourmet de su trabajo y del producto. Además, nos contaba que lo primero que hizo fue dar de alta la página de Facebook de la carnicería y que ahora está creando una página web, “aunque nada mejor que el boca a boca de un cliente satisfecho como método promocional”, nos comenta.

¿CONOCEN LOS JÓVENES LAS POSIBILIDADES DEL OFICIO?

“Hay que dar a los jóvenes la oportunidad de conocer el oficio y aprenderlo en el establecimiento, porque aunque tengan una formación básica para conocer bien este trabajo es necesaria la práctica y debemos permitirles adquirir esa experiencia. Por eso he pasado yo y todos los carniceros”, opina.

A él le encanta el oficio y su deseo era tener su propia empresa de carnicería de alta calidad. Sin embargo, la falta de personal para trabajar en el sector es un problema común en toda España; a lo que Alberto sugiere que se den más oportunidades: “algunos profesionales quieren que un carnicero entre ya sabiendo, y la realidad es que, si hay poca gente cualificada para trabajar en carnicería, habrá que darles la oportunidad de que se curtan más en la profesión y adaptarlos a tu propio estilo de trabajo, ofreciendo formación en el propio establecimiento a la hora de contratarles”.



frivegar



FRIVEGAR SA, es una empresa dedicada al diseño, montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas, así como a las instalaciones llave en mano de todo tipo de negocios de alimentación y hostelería.

Desde 1974, hemos conseguido hacer realidad los sueños de muchos Profesionales de la alimentación, gracias a nuestras instalaciones Llave en Mano.

c/40, Zona Comercial Nueva
Locales 9 al 14, Mercamadrid. 28053. Madrid
Tlf.: 91 475 88 66 - Fax: 91 500 10 70
www.frivegar.com frivegar@frivegar.com





... CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

¿Es posible encontrar Anisakis en la carne?

El Anisakis es un parásito que puede encontrarse en el pescado y en algunas especies de moluscos como el calamar, el pulpo o la sepia, que provoca alteraciones digestivas y reacciones alérgicas.

En la carne no es posible encontrarse con este parásito. El problema del que más se habla últimamente viene causado por otro parásito, una garrapata que puede ocasionar alergia a la carne roja, que ha sido mal denominada ANISAKIS DE LA CARNE.

Ver más información en Pág 34.

¿Qué tipo de vehículos están autorizados para el transporte de alimentos en el sector minorista de la carne?

Para el transporte de alimentos, bien sea desde los Mercados Centrales al establecimiento o entre establecimientos centrales y sus sucursales o dentro de la actividad de distribución permitida, es necesario conocer los vehículos autorizados:

- Vehículo frigorífico: cuenta con una unidad mecánica generadora de frío.
- Vehículo refrigerante: provisto de aislamiento y cuenta con una fuente de frío no mecánica (hielo o gas) que contribuye a la reducción y mantenimiento de temperatura interior.
- Vehículo isoterma: su caja está construida con paredes, puertas, suelo y techo completamente aislantes. Dentro de los Vehículos isoterma nos encontramos los cajones isoterma, unidades independientes que pueden introducirse en otro vehículo no comercial y que también está construido con materiales aislantes para evitar la pérdida de temperatura por transmisión.

Todos ellos deben estar homologados con el correspondiente certificado ATP (Autorización de Transporte de Mercancías Perecederas).

... EMPLEO

¿Cómo va a afectar la subida del salario mínimo interprofesional a los trabajadores de mi empresa?

El pasado 28 de diciembre de 2018 se publicó la subida del Salario Mínimo Interprofesional (SMI) hasta los 900 euros mensuales y 12 600 anuales para el año 2019; en consecuencia, las nóminas de los trabajadores de su empresa, correspondientes al mes de enero de 2019, se tienen que adaptar a este, sin perjuicio de su compensación, en su caso, con otras mejoras voluntarias que pudiera estar reconociendo la empresa al trabajador.

... COMUNICACIÓN

¿Qué debo hacer si un medio de comunicación se pone en contacto conmigo para realizar una entrevista o recoger declaraciones?

Actualmente están saltando a los medios de comunicación diversas informaciones relacionadas con el sector cárnico. En muchos casos, los mensajes transmitidos no son veraces ni están contrastados, haciendo flaco favor a nuestro sector.

Por eso, queremos recordaros que, como Asociación, estamos a vuestra entera disposición para que, en caso de que un periodista os realice cualquier pregunta, nos contactéis y nuestros profesionales técnicos puedan asesoraros de la mejor forma posible; unificando así los mensajes que transmitimos todos los que formamos el sector cárnico.

Es vital que contéis con nosotros. Podéis llamarnos al 91 547 13 24 o enviarnos un e-mail a : comunicacion@fedecarne.es



¡Tenemos las mejores soluciones para la gestión completa de su carnicería!



Con nuestras balanzas táctiles, las puede usar para pesaje, etiquetar, facturar y estar ya preparado para los futuros cambios legales.

5% de descuento para los asociados Fedecarne en todos nuestros equipos.



www.balanzasmarques.es

m. +34 674 365 695



BM5 JUNIOR



BM5 ARM



CARNICEROS ESPAÑOLES DEMUESTRAN EN EUROPA QUE LA CARNICERÍA DE NUESTRO PAÍS ESTÁ EN BUENA FORMA

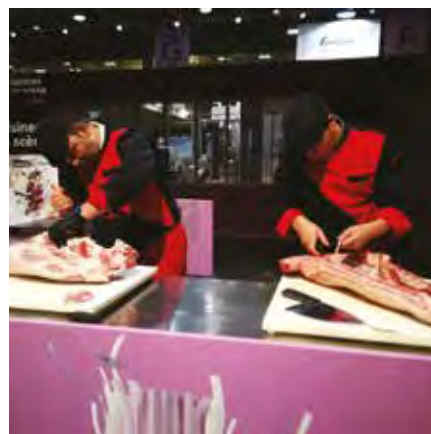
Gracias a Cedecarne, España ha participado por primera vez en el Concurso Europeo de Carniceros, celebrado el 29 de enero en Lyon; consiguiendo un meritorio cuarto puesto, de la mano de dos representantes de excepción: Daniel Herrero de Carnicerías Herrero (Fuenlabrada, Madrid) y Bruno Casal de Carnicería Bruno (Narón, A Coruña).

La competición contó con ocho equipos, provenientes de España, Francia, Alemania, Bélgica y la Isla de Guadalupe. Todos ellos conjugaron a la perfección el saber hacer de la tradición, con el trabajo en equipo, la elaboración artesanal y el exquisito trato al producto.

El jurado, compuesto por maestros carniceros del país anfitrión y personalidades de la gastronomía francesa, valoró aspectos como la limpieza en los cortes y deshuese, la adaptación de los cortes al uso culinario y la presentación final de los elaborados, entre otros.

La gran vencedora fue Francia, con tres de sus equipos ocupando las primeras posiciones: Thomas Guyomar y Christophe Ip Yan Fat (primer puesto); Victor Dumas y Benjamin Santoro (segundo puesto); y Gaëtan Genestoux y Laurent Flaujac (tercer puesto). Nuestro país ha conseguido un meritorio cuarto puesto de la mano de dos representantes de excepción: Daniel Herrero de Carnicerías Herrero (Fuenlabrada, Madrid) y Bruno Casal de Carnicería Bruno (Narón, A Coruña), acompañados durante toda la competición por el MOF francés Bruno Legerd.

Cedecarne felicitó a todos los equipos participantes y en especial a nuestro equipo, que ha demostrado que la carnicería especializada española está en buenas manos.



CONTINÚA EL Show

HOMENAJE al Lomo

por Sergio Fernández

Recetas
elaboradas por

Sergio



Este es nuestro gran homenaje al lomo de cerdo.

Ese filete que durante toda la vida hemos disfrutado tanto niños como mayores, en plato combinado, bocata, sandwich, etc.

Date un homenaje de sabor.



ELPOZO

ExtraTiernos
del chef



Nuevo
Lomo de cerdo
NAPOLITANA

Nuevo
Lomo de cerdo
BOLETUS Y TRUFA

www.elpozoextratiernos.com



CEDECARNE INVITA AL CAMBIO

El punto de partida del nuevo plan estratégico de la Confederación será la puesta en marcha de un proyecto piloto a realizar en una provincia española, aún por decidir; articulando una buena parte de su ejecución a través de una herramienta básica digital, la nueva web www.cedecarne.es, la cual os invitamos a visitar desde ya.

La importancia del proyecto estratégico de Cedecarne

“El punto estratégico” del orden del día fue la presentación del plan estratégico de Cedecarne, realizada por representantes de MADOM MANAGEMENT, la empresa de consultoría que ha llevado a cabo la planificación del proyecto. Estos explicaron el plan a los presentes incidiendo en sus principales líneas de actuación, y dando información sobre los primeros pasos.

El proyecto, además, irá arropado con una nueva imagen gráfica, formalmente aprobada en la Asamblea por todos sus miembros; y una herramienta básica que soportará parte de la estrategia comercial y que desde hoy os invitamos a visitar: la nueva web



Joan Estapé en el medio, homenajeado por la Junta Directiva en su despedida.

Una cosa es decir que trabajamos en PRO de su negocio.
Otra es hacerlo:

Cuenta Expansión Negocios PRO

1 / 6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

Bonificamos su cuota de asociado

Banco de Sabadell, S.A. se encuentra adherido al Fondo Español de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito. La cantidad máxima garantizada actualmente por el mencionado fondo es de 100.000 euros por depositante.

10% + **Gratis** + **0** + **Gratis**

de su cuota de asociado máximo 50 euros.*

Servicio Kelvin Retail, información sobre el comportamiento de su negocio.¹

comisiones de administración y mantenimiento.²

Tarjetas de crédito y débito gratuitas, sin cuota de emisión ni mantenimiento, válido para una tarjeta de débito y una de crédito por titular en caso de persona física y por autorizado en caso de que el titular sea una persona jurídica.

Y muchas más ventajas. La **Cuenta Expansión Negocios PRO** es la cuenta pensada para que despachos profesionales, autónomos, comercios y pequeñas empresas se hagan grandes.

Llámenos al 900 500 170, identifíquese como miembro de su colectivo, organicemos una reunión y empecemos a trabajar.

*Abonamos el 10% de la cuota de asociado con un máximo de 50 euros por cuenta para cuotas domiciliadas en una cuenta de la gama Expansión, para nuevos clientes de captación. La bonificación se realizará un único año para las cuotas domiciliadas durante los 12 primeros meses, contando como primer mes el de la apertura de la cuenta. El pago se realizará en cuenta el mes siguiente de los 12 primeros meses.

1. Contará con un servicio periódico de información actualizada sobre el comportamiento de su comercio, sus clientes y su sector, para ayudarle en la toma de decisiones. También le ofrecemos el TPV en condiciones preferentes.

2. Rentabilidad: 0% TAE.

Servicio no financiero de asistencia jurídica telefónica y portal web exclusivo, cuota anual del servicio gratuita el primer año. Coste anual a partir del segundo año de 40 euros + IVA, salvo en el caso de colectivos profesionales con convenio Banco Sabadell, en cuyo caso la cuota anual del servicio es de 20 euros + IVA. CRISTALWARE CONSULTING SERVICES S.L.U. es la entidad encargada del servicio de orientación jurídica telefónica y PEOPLE VALUE, S.L. es la entidad encargada del servicio de descuentos y beneficios. Los citados servicios serán prestados de acuerdo con las condiciones que dichas entidades tengan establecidas en cada momento, sin intervención ni responsabilidad alguna de Banco de Sabadell, S.A. El banco es ajeno a cualquier incidencia y/o circunstancia derivada o relacionada con la prestación de los servicios, los cuales, en todo caso, están sujetos a que se mantengan vigentes los acuerdos suscritos entre el banco y las indicadas entidades. El servicio de orientación jurídica telefónica no abarcará las cuestiones o posibles incidencias de la actividad del cliente que puedan afectar a sus relaciones con empresas del grupo Banco Sabadell, filiales o participadas.

Las excelentes condiciones arriba mencionadas de la Cuenta Expansión Negocios PRO se mantendrán mientras se cumpla el requisito establecido en el contrato. Debe haber un ingreso mínimo de 700 euros mensuales. Este requisito es de cumplimiento mensual y si al segundo mes no se cumple, automáticamente la Cuenta Expansión Negocios PRO pasará a ser una Cuenta Profesional. Se excluyen los ingresos procedentes de cuentas abiertas en el grupo Banco Sabadell a nombre del mismo titular. Oferta válida desde Octubre 2018.

bancosabadell.com



CARNICEROS Y CHARCUTEROS como tú

1

¿Cómo es tu establecimiento?



ÁNGEL CAYETANO
Cali & Car
34 años en el sector

“De joven empezó a trabajar en frente de una carnicería, le encantaba y aprendió a despiezar observándoles. Un día se lo demostró al carnicero, como si fuera una apuesta, y al ver cómo lo hacía lo contrataron”

Hay mucho problema para contratar personal cualificado, por lo que **LA FORMACIÓN PUEDE SER MUY INTERESANTE PARA CREAR CANTERA DE PROFESIONALES.**



FRANCISCO ESCUDERO
Hermanos Escudero
45 años en el sector

“Empecé de muy joven. Trabajaba de pescadero y me propusieron ser aprendiz de carnicería; acepté, me gustó y me quede en el sector”

Yo he hecho formación con Fedecarne hace muchos años y me parece importante. **HAY QUE EMPEZAR POR LA BASE Y APRENDER A DESHUESAR BIEN.**



ANDRÉS EUGENIO MARTÍN
Charcutería Dial
36 años en el sector

“De joven, mientras estudiaba, ayudaba a un familiar en su tienda de ultramarinos, que tenía una sección de charcutería... era casi como un hobby, pero me fue gustando cada día más y al terminar mi formación continué en el oficio”



Todo lo que sea **DAR A CONOCER EL OFICIO** y formar a sus profesionales en primordial.



LUIS VICARIO
Charcutería Luis
53 años en el sector

“Empecé estudiando y trabajando a la vez de muy joven. Tenía que trabajar y mis hermanos tenían tienda, así que qué mejor sitio para empezar que con ellos”

Tiene mucha importancia, hay muchos profesionales que saben despachar, pero no tratar el género y **ES NECESARIO QUE APRENDAN.**

2

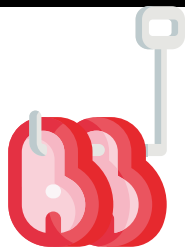
¿Cuál es tu corte y/o receta favorita?

LA TERNERA es el producto que mayor peso tiene en el mostrador.



3

¿Qué es lo más bonito de ser carnicero?



LA PREPARACIÓN de la carne.

4

¿Retos de futuro?

SEGUIR INNOVANDO.

5

Mensaje a Fedecarne

No tengo nada que añadir, porque **ESTOY SATISFECHO CON LOS SERVICIOS DE FEDECARNE.**

EL CAÑÓN DE LA ESPALDILLA.

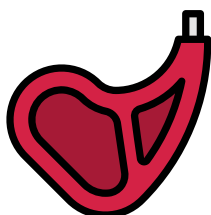
EL TRATO CON EL PÚBLICO, lo tengo claro.

Mantenernos y **PODER JUBILARME AQUÍ, TRABAJANDO EN EL MERCADO.**



Llevo muchos años con vosotros y **ESTOY ENCANTADO**, aunque me gustaría que luchaseis más contra las grandes superficies.

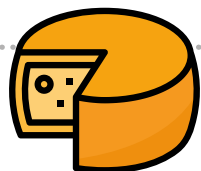
EL JAMÓN IBÉRICO.



Este oficio tiene sus pros y sus contras. Si te gusta todo es bonito, aunque yo con lo que más disfruto es **CORTANDO JAMÓN.**

Siempre hay que tener retos, para no quedarse estancados; aunque mi reto principal es **MANTENER EL NEGOCIO Y JUBILARME EN ESTA PROFESIÓN.**

Todo son elogios. Estoy muy agradecido a Fedecarne por ayudarme en mis inicios y seguir haciéndolo ahora, me habéis solucionado los pocos problemas que he tenido. Ahora, tengo al lado de mi puesto nuevos compañeros, el equipo de Educarne, que son muy majos y creo que el proyecto es fantástico.



EL JAMÓN Y ALGUNOS TIPOS DE QUESO.

EL TRATO CON EL PÚBLICO, me encanta.

Estoy a punto de jubilarme, así que mi reto es **SEGUIR COMO AHORA**, que no me ha ido mal.

Mi mensaje es para Educarne: **PREPARAD A LOS JÓVENES** charcuteros para saber tratar bien el género y conocer cómo despacharlo, es muy importante, sobre todo en el mostrador.

AMOR... ¡al primer mordisco!



Disfrutar del queso como fuente de Omega3 y Selenio

CREMA DE QUESO

Lodyn

Este queso para untar está pensado para el disfrute de toda la familia. Se trata de una crema de sabor suave y delicado, ideal para cualquier tipo de pan, picos, biscotes, rebanadas, galletas, sándwiches... y, por supuesto, se puede utilizar en un sinfín de platos y ensaladas.

Lodyn es una empresa láctea que apuesta por productos saludables a través de la nutrición animal y está reconocida por sus propiedades saludables. Este queso de cabra es fuente de Omega 3 y selenio, de ahí sus funciones antioxidantes.



Ha sido elaborado sin grasas, ni aceites añadidos, gracias a la alimentación de sus animales bajo el empleo del método Lodyn-Milk, consistente en una alimentación natural a base de ingredientes vegetales.

lodynmilk.net

¿Qué no puede faltar en una fiesta? ¡Ni el confeti, ni el jamón!

CONFETI DE JAMÓN de Martínez Somalo

Por eso te proponemos este original producto para recibir el buen tiempo y los primeros rayos de sol de la temporada. Idóneo para realzar el sabor y mejorar la presentación de tus platos, tú eliges si lo quieres en polvo o virutas y si lo pones en pastas, cremas, sopas o revueltos...



Este producto es el resultado de un proyecto desarrollado por Martínez Somalo y el Centro Tecnológico Agroalimentario Ctic-Cita. Es un "confeti" deshidratado de jamón 100%, sin aditivos, conservantes, ni colorantes; además no contiene gluten, ni lactosa, es bajo en grasas y tiene un alto valor proteico. ¿A qué esperas para ponerlo en tu lineal?



martinezsomalo.com

Primavera.... Porque la sangre altera

Pan + jamón + pan =
bocadillo perfecto

PAN DE MARC MARTÍ, de Triticum

Este panadero de élite ha sido el ganador del I Concurso del Desafío Pan Ibérico Carrasco, que se celebró el pasado mes de enero.

A juicio del jurado, las cualidades que el pan debe tener para acompañar un buen jamón ibérico son: corteza crujiente, miga esponjosa que absorba la grasa del jamón, que no sea demasiado ácido, ni demasiado amargo, que tenga textura y que no enmascare los matices del jamón. Y todas estas cualidades las reunía la propuesta barcelonesa de Marc Martí, que se enfrentaba a otros seis panaderos gourmet.

Todas las variedades de sus panes puedes encontrarlas en Triticum, artesanos del pan dedicados a clientes de hostelería y restauración. La esencia de su trabajo panadero es la misma que la del carnicero, un oficio de toda la vida que se reinventa, manteniendo la tradición artesanal, llevada a la máxima expresión.



Rústicos, lácteos, de centeno, cereales, hidratado, tostado... contáctales y elige entre su variada oferta.



Red pasión en estado puro **BLOODY MARY** by Juan Ranas

¿Te imaginas lo que puede llegar a llamar la atención está botella en la estantería de tu establecimiento?

Su divertido packaging acaparará las miradas de tus clientes y su explosión de sabor conquistará sus sentidos. Este preparado de zumo de tomate es una nueva versión del cocktail Bloody Mary que respeta la receta clásica, pero equilibrando los ingredientes con el carácter natural de Juan Ranas.



Este producto permite ser disfrutado en cualquier reunión, en pareja, con invitados, para un pequeño snack... es una bebida versátil y cómoda, que ofrece la ventaja de ahorrarte la laboriosa preparación de uno de los cocktails más famosos de la historia.

juanranas.com

triticum.net

Campaña Renta 2018

**PUEDES COMENZAR A PEDIR
CITA DESDE EL 24 DE ABRIL.**

**Pide Cita
91 547 13 24**

- **A partir del 29 de abril y hasta el 28 de junio** podrás realizar la Declaración de la Renta en Fedecarne.
- **Solicita cita previa** con nuestros Asesores Fiscales llamando al teléfono **91 547 13 24** o enviando un correo electrónico a **fiscal@fedecarne.es**

IMPORTANTE:

El 1 de julio finaliza el período para presentar la Declaración de la Renta y el 25 de junio es el último día para la domiciliación bancaria en el caso de salir a ingresar.

**Te recordamos que ahora estamos en la C/ Enrique Larreta, 5 - Primera Planta.
No te olvides de traer la siguiente documentación:**

1 Datos fiscales A.E.A.T.

Serán solicitados a través de Internet el día que confeccionemos tu declaración.

2 Rendimiento de Trabajo

Certificados de la empresa pagadora o del Instituto Nacional de la Seguridad Social en el caso de pensionistas, aportando en su caso los justificantes de cantidades abonadas o sindicatos o colegios profesionales.

3 Rendimientos de capital mobiliario

Información fiscal de entidades bancarias, cuentas corrientes, depósitos, fondos, valores, etc.

4 Rendimientos de capital inmobiliario

Recibo de contribución (IBI) de inmuebles del ejercicio 2018, rentas cobradas por arrendamiento de inmuebles, justificantes de gastos y pagos de préstamos hipotecarios que gravan el inmueble.

5 Rendimientos de actividades empresariales:

De estimación directa: Si la gestión fiscal no la has realizado en Fedecarne, debes facilitarnos ingresos a cuentas realizados en 2017 (Modelo 130), declaraciones de IVA, ventas y compras efectuadas en el 2018, existencia de inventarios a fecha 31 de Diciembre de 2018 y todos los gastos correspondiente a 2018 (nóminas, seguros, etc.).

Módulos: Subvenciones percibidas en 2018 y certificados de cantidades percibidas de la seguridad social pro incapacidad temporal.

6 Variaciones patrimoniales

Documentos acreditativos del valor de adquisición y de venta de inmuebles y valores (acciones, bonos, etc.).



CARNES CERVERA
Valencia



Augusta

15 años optimizando sus negocios
augustavitrinas.com



HNOS. PASCUAL
Alicante



BALANÇAS MARQUES. SOLUCIÓN INTEGRAL DE PESAJE Y FACTURACIÓN PARA LA CARNICERÍA- CHARCUTERÍA

¿Imaginas cómo sería tener una balanza que además de pesar tus productos, también te permitiese sacar etiquetas, facturar y realizar la gestión integral de tu carnicería? ¿Y si, además, esta balanza tiene una pantalla táctil, un diseño atractivo y una tecnología de vanguardia?

Para Balanças Marques, una balanza va mucho más allá del peso. "Cuando pensamos en una balanza, pensamos en innovación y en futuro. Cuando pensamos en balanza pensamos en

nuevos métodos de pago, en tecnología sin cables, en recogida de datos y en automatización. Cuando pensamos en balanza, pensamos en tu empresa: tu carnicería-charcutería".

DESCUENTO ESPECIAL
PARA EL ASOCIADO DE FEDECARNE

**Ahora, todos los asociados
Fedecarne tienen un descuento
de 5% en el precio de todos los
productos de Balanças Marques.**



Foto cedida por Frimagón.

Balanças Marques te presenta la considerada MEJOR BALANZA PARA RETAIL 2018

En el mundo actual, los carniceros y charcuteros hacen mucho más que vender carne. Los profesionales del sector se han convertido en verdaderos expertos y prescriptores para los amantes de la carne; y sus modelos de empresa deben actuar en consecuencia, yendo al encuentro de las nuevas exigencias que demanda el mercado.

Balanças Marques se presenta como aliado, ayudándote a alcanzar dicho objetivo.

- Las Balanzas Marques son el paquete completo de facturación para tu negocio pues poseen un software certificado integrado: el ETPOS. Un programa simple e intuitivo que permite al usuario trabajar de manera rápida y eficaz.
- Con el ETPOS, las Balanzas Marques pueden funcionar en modo autónomo o en red - interactuando con varios puestos de trabajo o varios establecimientos -.
- Además todas las balanzas o sistemas TPV de Balanças Marques dejan tu empresa completamente preparada para los futuros cambios legales en España, a nivel fiscal y de facturación, incluso en lo que se refiere al nuevo Reglamento General de Protección de Datos. Porque han desarrollado un concepto de balanza ordenador, en el que con una simple y rápida actualización de software, el equipo se adapta inmediatamente a cualquier cambio en la legislación, siendo conforme a las nuevas exigencias que marque la ley.
- Los productos Marques están presentes en los mercados más exigentes, no sólo desde el punto de vista comercial, sino también desde el punto de vista fiscal, y esa gran experiencia y adaptabilidad a diferentes escenarios legales, garantiza a sus usuarios toda la seguridad y tranquilidad en el momento de enfrentarse las modificaciones legislativas que se impongan.

Además de las balanzas táctiles, Balanças Marques cuenta con otras herramientas, como balanzas check-out y los más modernos sistemas de TPV, así como máquinas de envasar carne al vacío.

**LA MEJOR
GARANTÍA
DE NUESTROS
SISTEMAS Y
HERRAMIENTAS
ES LA AUSENCIA
DE PROBLEMAS.**

Red de distribuidores locales

Las Balanzas Marques ya están presentes en toda España. En la región de Madrid, nuestro distribuidor Giménez 2000 ya ha procedido a la instalación de muchas balanzas en diversas carnicerías, entre otros establecimientos comerciales.

Como es el caso de las 3 balanzas BM5 XS instaladas por Giménez 2000 en la reciente renovación del hermoso espacio "Herrera Premium Food", en el tradicional Mercado de Las Águilas.

Sobre Balanças Marques

Fundada en 1967, cuenta ahora con más de cincuenta años de experiencia en la fabricación de equipos de pesaje comercial e industrial. En 2018 fue elegida la segunda mejor compañía de pesaje del mundo en los premios internacionales "Weighing Review Awards", cuando su balanza BM5 ARM fue elegida la mejor del mundo en la categoría de "Mejor Balanza para Retail", sucediendo a otros modelos de la empresa, en particular la BM5 y la BM5 XS que vencieron en ediciones anteriores. Con sede en Portugal, Balanças Marques tiene empresas en España, Francia, Brasil y China, y exporta a varios países en todo el mundo, incluyendo algunos nuevos mercados en el continente sudamericano.

Un reconocimiento otorgado gracias a la producción de equipamientos de alta calidad y la apuesta continua en innovación tecnológica y en el desarrollo de nuevos productos que acompañen las necesidades de un mercado global cada vez más exigente.



ENTREVISTA A ELENA PINO. RESPONSABLE DEL DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE FEDECARNE

Durante el 2018, el Departamento de Calidad de Fedecarne ha conseguido atender más de 800 consultas de nuestros socios, tramitar más de 150 actas de inspección, realizar más de 80 consultorías y auditorías en el punto de venta, así como participar en más de 20 acciones formativas relacionadas con la Calidad y Seguridad Alimentaria. ¿Y en el 2019, con que nos sorprenderán?

Elena Pino es Ingeniera Agrícola y, para quienes aún no la conozcan, lleva 13 años en Fedecarne; siendo desde hace 2 años la persona que lidera el Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Fedecarne, consiguiendo importantes logros para el Departamento, pero también, y lo más importante, ofreciendo al sector servicios personalizados que marcan una diferencia de

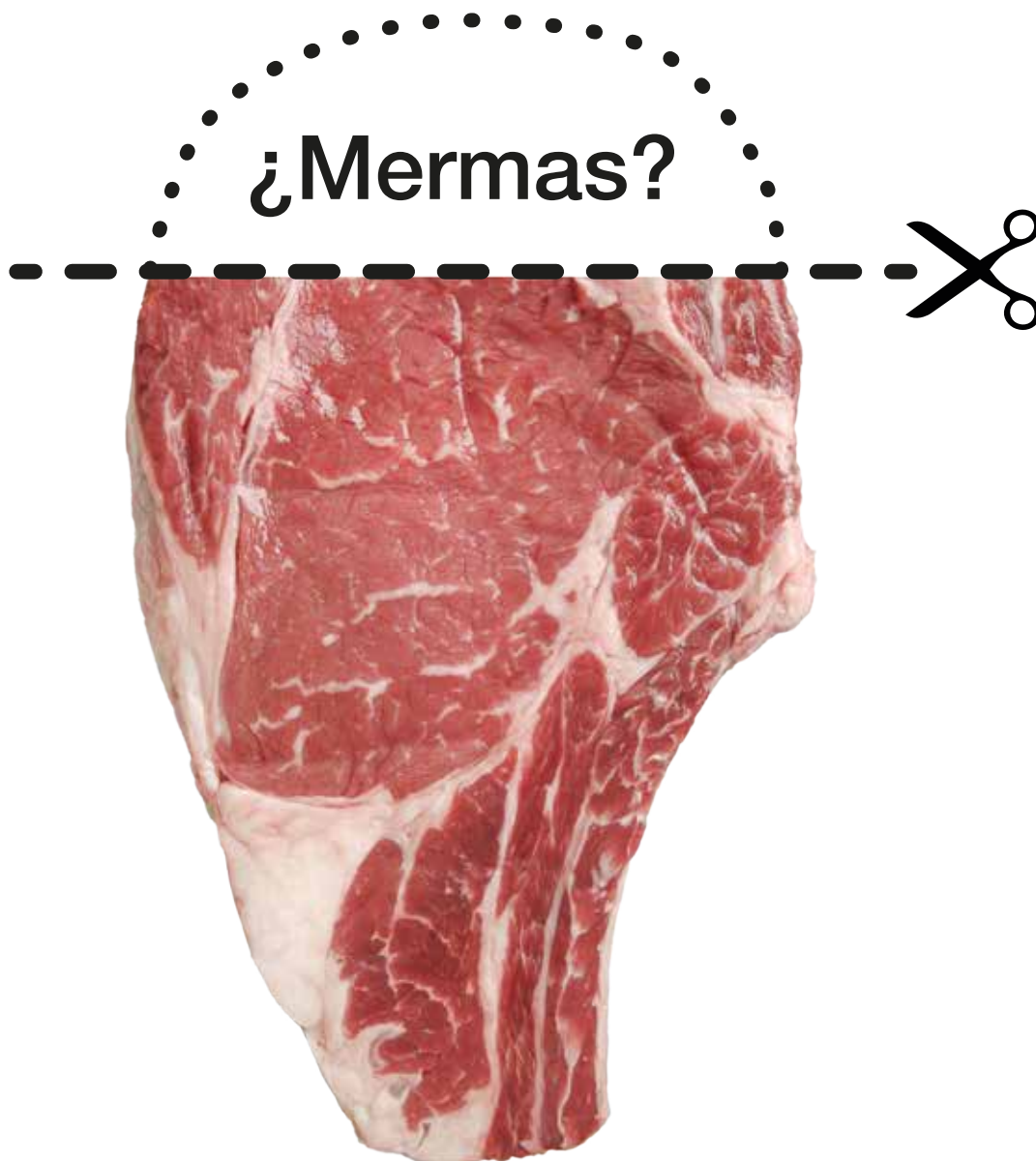
calidad, que el consumidor percibe.

En el 2018, su departamento ha conseguido grandes logros. ¿Cuáles destacarías?

Durante el 2018 hemos conseguido atender más de 800 consultas de nuestros socios, tramitar más de 150 actas de inspección, realizar más de 80 consultorías y auditorías en el punto de venta,

así como participar en más de 20 acciones formativas relacionadas con la Calidad y Seguridad Alimentaria.

También hemos conseguido llevar a éxito 10 expedientes de solicitudes de ayuda para la modernización de los establecimientos comerciales de Carnicería-Charcutería en toda la Comunidad de Madrid, los cuales



Reduzca sus pérdidas en un 20%.
Mantenga su peso y volumen.
Conserve su producto más fresco, atractivo
y saludable durante más tiempo.

Aqualife[®]

Sistemas de Nebulización

¿Quiere saber cómo aumentar su rentabilidad?
Llámenos al 902 222 602



www.nebulizacion.eu



ya han recibido nuestros socios a día de hoy.

Por otra parte, nos sentimos muy orgullosos de haber introducido nuevos contenidos y artículos en nuestra revista, este año hemos realizado más de 10 artículos en “La Carne” sobre temas de interés y actualidad para nuestros asociados.

Pero ahora comienza un nuevo año, un año de retos y cambios en la Organización, ¿cómo se enfrenta el equipo a estos devenires?

Como no puede ser de otra manera

con muchas ganas. Todavía nos queda mucho por hacer. Nuestros socios están empezando a dar un giro de 360° a sus negocios, se fijan en su entorno y en los cambios que demanda el consumidor y comienzan a solicitar asesoría personalizada en todas las materias que contempla su actividad, entre ellas la Calidad y la Seguridad Alimentaria; por ello, desde nuestro Departamento, nos enfrentamos a estos cambios con ilusión, intentando estar a la altura, ofreciendo soluciones a nuestros socios, que garanticen su tranquilidad y seguridad y que

mejoren su competitividad y su capacidad de innovación.

Para nuestro equipo es muy importante escuchar. Solo así podremos asesorar a nuestros asociados y dar respuesta a sus problemáticas: desde cómo diseñar sus establecimientos, instalaciones y equipos, ofrecerles información sobre empresas de servicios necesarias para el ejercicio diario de su actividad, ayudarles en sus trámites administrativos, gestionar ayudas para la modernización e innovación de sus establecimientos, impartir formación necesaria para mejorar



Ante una sociedad cada vez más “desinformada”, con acceso a tantos medios de comunicación, nuestros profesionales no pueden permanecer ajenos a disponer de un mayor conocimiento de su producto para una correcta divulgación.

sus conocimientos o formación continua para su profesionalización, resolver dudas frente a todas las novedades legislativas que afectan a nuestro sector, así como a las consultas derivadas para un mejor conocimiento, hasta asesorarles en la información que tienen que dar a sus clientes sobre la materia prima.

La formación, las buenas prácticas de manipulación y elaboración, el conocimiento de la materia prima y las nuevas tendencias de consumo... ¿son factores que tienen que integrar en sus empresas los profesionales del sector?

Ante una sociedad cada vez más “desinformada”, con acceso a tantos medios de comunicación, nuestros profesionales no pueden permanecer ajenos a disponer de un mayor conocimiento de su producto para una correcta divulgación.

Es muy importante que dispongan de información en materia de etiquetado, así como conocimiento de los ingredientes y mezclas y su adecuado uso, alérgenos y valor nutricional de los

productos que exponen a la venta. Todo ello es una herramienta que puede diferenciarnos e influir en la decisión de compra de una gran parte de los consumidores actuales.

Dicho así, parece que los nuevos hábitos de los consumidores están ejerciendo una gran influencia en los servicios demandados.

Sin duda. Durante los dos últimos años, han aumentado las consultas de nuestros socios en relación al etiquetado de los productos; así como el asesoramiento sobre nuevos ingredientes y mezclas que eviten el uso de conservadores artificiales, como respuesta a la demanda de transparencia por parte del consumidor.

También hay un mayor interés sobre las marcas de calidad diferenciada, así como, por productos de limpieza y desinfección que faciliten y mejoren la misma y sobre nuevos métodos, instalaciones y maquinaria para la conservación que pueda aumentar la vida útil de sus productos.



Estamos desarrollando el pliego de condiciones para la certificación de calidad diferenciada “Marca M producto certificado de Madrid”. Tenemos el objetivo de que a finales de este año, esta marca de calidad ya pueda verse en los mostradores de nuestras carnicerías con obrador de preparados de carne fresca.

El libro de Despiece ha tenido un gran éxito, superando expectativas. ¿Podemos esperar más sorpresas para este año?

Pues ... yo creo que sí, ya tenemos el horno precalentando y estamos trabajando para poder realizar alguna nueva publicación en este año relacionada con temas de interés creciente entre nuestros socios como son maduraciones, sostenibilidad de razas autóctonas y recomendaciones para la determinación de la vida útil en los establecimientos de comercio al por menor de carne ..., así que habrá que esperar a ver qué sale del horno.

También como novedad, en lo que a servicios se refiere, en febrero se ha comenzado a ofrecer un servicio de tramitación de Declaración Responsable, para las empresas que quieran implantar una nueva actividad o ampliar la existente a través de un acuerdo de colaboración con la empresa de ingeniería ICOM, SA. Este servicio responde a las cada vez más frecuentes llamadas

a nuestra asociación para poder realizarlo a través de la misma y como he comentado, desde Febrero ya pueden contar con Fedecarne para realizarlo.

Anteriormente he indicado que el interés por las marcas de calidad diferenciada va en aumento, por ello, queremos facilitar el acceso, la implantación y certificación a nuestros asociados a las mismas, a través de la elaboración y la aprobación de un pliego único de condiciones elaborado por Fedecarne al que se podrán acoger los asociados que lo deseen y puedan implantar de manera sencilla las certificaciones de calidad en sus productos. En este sentido, estamos desarrollando el pliego de condiciones para la certificación de calidad diferenciada “Marca M producto certificado de Madrid”.

Tenemos el objetivo de que a finales de este año, esta marca de calidad ya pueda verse en los mostradores de nuestras carnicerías con obrador de preparados de carne fresca.

Muchas gracias Elena y muchos éxitos.



¿ALERGIA A LA CARNE? CONOCE CÓMO DAR RESPUESTA A LAS DUDAS DEL CONSUMIDOR

POR ISABEL CAMACHO. LICENCIADA EN VETERINARIA Y MÁSTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA -COLEGIO DE VETERINARIOS DE MADRID-.

Entre las nuevas apariciones de alergias a alimentos, encontramos una que afecta directamente a nuestro mostrador y de la que debemos estar informados, la alergia a la carne. Si bien ha sido mal denominada por los medios de comunicación como “Anisakis de la carne”, equiparándola al parásito que afecta a pescados y algunos moluscos como el calamar, el pulpo o la sepia; la patología no tiene nada que ver ni tampoco el parásito.

La mayoría de personas pueden consumir toda clase de alimentos sin que les ocasione ningún problema. No obstante, el número de alergias alimentarias e intolerancias está aumentando considerablemente con el paso de los años, así como el nacimiento de nuevas alergias a alimentos que antes no se conocían.

Prueba de ello es la obligación actual de establecer un Plan de alérgenos en nuestras carnicerías y charcuterías e informar al consumidor en el etiquetado de la presencia de los mismos.

Entre las nuevas apariciones de alergias a alimentos, encontramos

una que afecta directamente a nuestro mostrador y de la que debemos estar informados, la alergia a la carne. Una alergia que presenta diferencias con el resto de alergias alimentarias.

- En primer lugar, la alergia a la carne se produce por un azúcar (alfa-gal) y no una proteína, como es lo habitual.
- En segundo lugar, la sensibilización (fase en la que el alérgeno entra en contacto por primera vez con el organismo) se produce tras la picadura de una garrapata, siendo los géneros más comunes: Ixodes, Rhipicephalus y

Dermacentor, aunque la más agresiva pertenece al género *Amblyomma*, en concreto la *Amblyomma americanum* (Estrella solitaria), predominante en EEUU; estas garrapatas transportan el azúcar (alfa-gal) tras haber picado anteriormente a un mamífero no primate como una vaca, cordero o cerdo. La última diferencia con otras alergias es que los síntomas pueden aparecer entre 3 a 6 horas más tarde de la ingestión de la carne, cuando de forma habitual los síntomas de la alergia alimentaria aparecen a los pocos minutos de comer el alimento.



La alergia alimentaria es una reacción alérgica que se genera en nuestro organismo cuando este percibe como nociva una sustancia (normalmente, proteína) que no lo es. Este contacto activa una respuesta exagerada de nuestro sistema inmune que se manifiesta en diversos órganos del cuerpo de forma inmediata.

QUÉ DEBEMOS CONOCER Y CÓMO DAR RESPUESTA A LAS DUDAS DE NUESTROS CONSUMIDORES

1. ¿LA ALERGIA A LA CARNE SE PRODUCE POR EL ANISAKIS IGUAL QUE EN EL PESCADO?

No. Esta alergia a la carne ha sido mal denominada por los medios de comunicación como “Anisakis de la carne”, equiparándola al parásito que afecta a pescados y algunos moluscos como el calamar, el pulpo o la sepia. Sin embargo, la patología no tiene nada que ver ni tampoco el parásito.

El parásito anisakis, con forma de “gusano”, ocasiona en las personas que lo consumen trastornos digestivos o manifestaciones alérgicas.

Pero en el caso de la carne, la alergia se genera tras la picadura de otro parásito. En esta ocasión es una garrapata que puede ser de distintos géneros, siendo la más agresiva la *Amblyomma americanum* (Estrella Solitaria).

2. ¿CÓMO PUEDE CONVERTIRSE ALGUIEN EN ALÉRGICO A LA CARNE?

Para que se produzca la alergia a la carne tiene que darse el siguiente escenario:

1. Primero que la garrapata denominada Estrella Solitaria (u otras) haya picado a un mamífero no primate (vaca, cordero, cerdo...).
2. Que tras la picadura al mamífero, la garrapata transporte el azúcar alfa-gal.
3. En tercer lugar, esa misma garrapata tendría que picar a un individuo e inocularle el azúcar.
4. Cuarto y muy importante, dado que no es habitual, que nuestro sistema inmune se sensibilice

frente a ese azúcar. Desde ese momento, nuestro organismo estará programado para reaccionar frente al azúcar alfa-gal.

5. Y por último que comamos carne que contiene el azúcar alfa-gal y presentemos síntomas de alergia.

- También pueden provocar alergia otros compuestos que también contienen alfa-gal, como medicamentos o gelatinas

- Cabe destacar, que hasta ahora, la mayor parte de las personas que han sufrido la picadura de una garrapata, pueden continuar con su alimentación habitual sin presentar ninguna respuesta alérgica.

3. ¿HAY RIESGO REAL EN ESPAÑA?

Los países donde más casos se han dado son Estados Unidos, Suecia, Francia y Japón, donde el clima facilita la supervivencia de estas especies de garrapatas.

En España las zonas de riesgo se encuentran cerca del mar Cantábrico y el océano Atlántico. Se han dado casos aislados en Galicia, Asturias y en La Rioja, de personas que habían sufrido múltiples picaduras de garrapatas. Esto se debe a dos factores, el primero es que la cornisa es un territorio más rural, con más población susceptible de entrar en contacto con una garrapata (ganaderos, agricultores, habitantes de pueblos pequeños o cazadores). El segundo es que la garrapata vive en las áreas boscosas, típicas de estas regiones.

Las carnes más problemáticas en España son los riñones de cerdo, mientras que en EEUU se asocia más al consumo de hamburguesas a la brasa.

- Los Centros de Control de Enfermedades no tienen registros de la alergia al alfa-gal, así que la mayoría de informes sobre el aumento de su prevalencia son meramente anecdóticos.

4. ¿QUÉ SÍNTOMAS PUEDO TENER SI SOY ALÉRGICO A LA CARNE?

Los síntomas de la alergia a la carne consisten en picor severo, enrojecimiento y urticaria en todo el cuerpo. Estos síntomas aparecen entre 3 y 6 horas después de la ingesta de carne. Los pacientes con episodios más graves experimentan síntomas de anafilaxia, una reacción alérgica multisistémica.

5. SI SOY ALÉRGICO A LA CARNE, ¿TENGO QUE DEJAR DE COMERLA POR COMPLETO?

- A los pacientes afectados por este tipo de alergia se les recomienda no consumir carne o vísceras de mamífero.
- Los síntomas aparecen tras la ingesta de carne de vaca o de cerdo (sobre todo de los riñones de cerdo), más raramente tras comer carne de cordero, conejo o caballo.
- En caso de que la leche haya desencadenado en alguna ocasión la sintomatología, también se recomienda evitarla.

NO. A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL NO INGERIMOS ANTIBIÓTICOS, NI DESARROLLAMOS RESISTENCIAS

POR MARÍA MANSO. LICENCIADA EN VETERINARIA Y MÁSTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA-COLEGIO DE VETERINARIOS DE MADRID-.

Es importante desmentir el mito de que la carne que consumimos contiene antibióticos y que esta es la causa de la transmisión de resistencia a antimicrobianos. No. A través del consumo de alimentos de origen animal no ingerimos antibióticos ni antimicrobianos que hayan sido empleados en el tratamiento de enfermedades de los animales de abasto y por lo tanto no es la causa de la transmisión de resistencias.

Una de las mayores preocupaciones actuales en el ámbito de la medicina mundial es la presencia de bacterias resistentes o multiresistentes a los antimicrobianos que dificultan el tratamiento ante enfermedades infecciosas. Pero ¿conocemos bien de qué se trata?, ¿cómo aparecen o qué relación existe con los animales de abasto y los alimentos de origen animal?

¿Qué son los antimicrobianos?

Los antimicrobianos no son seres vivos y con antenas llegados de otros planetas en naves psicodélicas, sino sustancias químicas que

impiden el desarrollo o favorecen la muerte de microorganismos tipo bacterias (por ejemplo la Amoxicilina). Se diferencian de los antibióticos en que estos últimos son de origen natural (por ejemplo, la Penicilina que procede de un hongo).

¿Y qué es la resistencia antimicrobiana?

Con esta expresión nos referimos a la capacidad que pueden desarrollar las bacterias de sobrevivir a los antimicrobianos, es decir, de evolucionar para impedir que los antimicrobianos las eliminen. Esto puede suponer un riesgo para la salud pública, puesto que ante infecciones por bacterias resistentes

no habría tratamiento eficaz disponible.

¿Cómo aparece?

Este tipo de mecanismo se produce de manera natural en las bacterias, el problema es que existen factores que favorecen su aparición y diseminación de una manera cada vez más frecuente:

- El consumo excesivo e inadecuado de antibióticos/antimicrobianos en medicina humana, principalmente el autoconsumo sin prescripción médica.
- Un uso excesivo e inadecuado de antibióticos/antimicrobianos en medicina veterinaria.

Steel inox

- Desde 1991 -



- Fabricación de mobiliario a medida.
- Decoración e Interiorismo.
- Diseño de Instalaciones.
- Certificación de Instalaciones.
- Servicio Técnico 24/7.

Telf.: 96 126 74 56 - comercial@steel-inox.com

¿Qué relación existe con los animales de abasto y los alimentos de origen animal?

Los animales de abasto pueden ser tratados ante enfermedades infecciosas con antimicrobianos, por lo tanto, las bacterias presentes en ellos pueden desarrollar resistencias.

Estas bacterias resistentes finalmente pueden encontrarse en los alimentos de origen animal y ser consumidas por el ser humano.

Por lo tanto, sí existe una transmisión de bacterias resistentes a antimicrobianos a través de los alimentos que consumimos como consecuencia de ingerir dichas bacterias vivas.

Sin embargo, es importante desmentir el mito de que la carne que consumimos contiene antibióticos y que esto es la causa de la transmisión de resistencia a antimicrobianos. No. A través del consumo de alimentos de origen animal no ingerimos antibióticos ni antimicrobianos que hayan sido empleados en el tratamiento de enfermedades de los animales de abasto y por lo tanto no es la causa de la transmisión de resistencias. Esto se debe a que antes de sacrificarles se espera un tiempo llamado “periodo de supresión” que garantiza la eliminación completa del fármaco de tal manera que no haya presencia del mismo en la carne.

¿Qué bacterias causantes de toxiinfecciones alimentarias muestran resistencia a antimicrobianos?

Hay bacterias presentes en alimentos de origen animal, entre ellos la carne y derivados cárnicos, de las que se ha demostrado su capacidad de resistencia, entre ellas *Salmonella* spp. *Campylobacter* spp. *E. coli* y *Enterococcus* spp.



¿Qué podemos hacer desde nuestro sector para minimizar la diseminación de bacterias resistentes a antimicrobianos?

1. Tener proveedores de confianza: obtener carne de ganaderías, mataderos y salas de despiece que cumplan con toda la reglamentación.
2. Minimizar las contaminaciones cruzadas que pueden diseminar bacterias resistentes a través de buenas prácticas:
 - Lavado de manos frecuentemente.
 - Lavado y desinfección de superficies y equipos siguiendo las pautas del plan de L+D de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene.
 - Separación de alimentos de distinto origen (por ejemplo, colocando separadores en los mostradores).
 - Separación de alimentos crudos de los cocinados si se realiza venta de platos preparados.
 - Indicar en el etiquetado como modo de empleo: “cocinar completamente antes de su consumo”.
 - Respetar los límites establecidos de temperaturas de conservación para cada tipo de alimento y trasladárselo al consumidor para evitar que se multipliquen las bacterias resistentes.

IFFA

4–9.5.2019
Frankfurt am Main



Meet the Best

IFFA. Una feria líder mundial con un enfoque: el producto alimenticio carne. Desde la manufactura hasta la alta tecnología, la plataforma de innovación define las tendencias sectoriales de los próximos 3 años. Aquí se reúnen los expertos de la industria, del comercio y del sector de oficios – por primera vez también en el nuevo pabellón 12!

www.iffa.com

info@spain.messefrankfurt.com

A FECHA DE HOY LOS ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE LA CARNE HAN REDUCIDO MÁS DE UN 50% LA ENTREGA DE BOLSAS DE PLÁSTICO LIGERAS AL CONSUMIDOR. ¿ERES UNO DE ELLOS?

Además, ya hay establecimientos que han conseguido eliminar el 95% de bolsas de plástico ligeras, sustituyéndolas por otros formatos de entrega como pueden ser las bolsas de papel.

La medida para reducir de forma sostenida el consumo de bolsas de plástico entró en vigor el pasado 1 de julio de 2018, quedando prohibida la entrega gratuita a los consumidores de bolsas de plástico en los puntos de venta de bienes o productos, por lo que los comerciantes deben cobrar un precio por cada bolsa que entreguen a partir de esa fecha.

Además a partir del **1 de enero del año en curso**, también entraron en vigor otras medidas para contribuir a la reducción de los materiales plásticos; siendo estas:

- Ha quedado prohibida la entrega a los consumidores, en los puntos de venta de bienes o productos, de bolsas de plástico fragmentables.
- Las bolsas de plástico de espesor igual o superior a 50 micras deben contener un porcentaje mínimo del 50% de plástico reciclado.

Por todo ello, es necesario que revises con tu distribuidor habitual que las bolsas y envases que utilizas y estas poniendo en el mercado cumplen con estos nuevos requisitos, solicitándoles la retirada en su caso a tu distribuidor de los que ya no cumplan estas condiciones.

Además debéis empezar a buscar cuál es la mejor la mejor alternativa a las bolsas de plástico, ya que la última medida de aplicación del Real Decreto entrará en vigor el 1 de Enero de 2021, fecha a partir de la cual todas las bolsas de plástico (incluidas las bolsas de menos de 15 micras exentas del cobro) y los envases utilizados en los comercios deben ser compostables u optar por otros formatos de envase para substituir a las bolsas de plástico.

Importante: Debemos recordarnos que las únicas bolsas de plástico que están exentas del cobro, son las bolsas de plástico muy ligeras, es decir, las bolsas de menos de 15 micras, que en nuestro caso son necesarias por razones de higiene, o se suministran como envase primario para alimentos a granel, como fruta, legumbre, carne, pescado, entre otros, cuando su uso contribuye a prevenir el desperdicio de estos alimentos. Este tipo de bolsas las podemos encontrar por ejemplo en las secciones de supermercados para los alimentos a granel.



CONVENIO PLASTIPAPEL

Fedecarne quiere contribuir a este esfuerzo, ayudándote a aplicar estas medidas teniendo en cuenta también vuestro bolsillo, por ello, te recordamos que nuestros asociados disponen desde el 2018 de las ventajas del acuerdo firmado con PLASTIPAPEL, distribuidor especializado en packaging alimentario, que comercializa envases y plásticos reciclables y algunos compostables.



RESULTADOS MUY POSITIVOS EN NUESTRO SECTOR

Los primeros nueve meses de la aplicación del Real Decreto 293/2018, de 18 de mayo, sobre reducción del consumo de bolsas de plástico, dan como resultado una valoración positiva por parte de nuestros asociados, que han visto reducido su gasto en la entrega de bolsas.

La aplicación de esta medida no ha sido fácil, en muchos casos informar y concienciar a los consumidores sobre la importancia de reducir el consumo de bolsas ha supuesto tener que enfrentarse a clientes de toda la vida que no entendían la medida, e incluso pensaban que el ánimo de empezar a cobrarlas era para el lucro de nuestros negocios.

Finalmente, parece que todas las campañas de información y concienciación, así como tener visible en los establecimientos el cartel informativo sobre la obligatoriedad por ley de su cobro, han dado sus frutos, y a fecha de hoy los establecimientos minoristas de la carne han reducido más de un 50% la entrega de bolsas de plástico ligeras al consumidor.

El sector minorista de la carne ha demostrado, durante estos primeros meses de aplicación de la nueva normativa, su compromiso con el medio ambiente.

- A fecha de hoy los establecimientos minoristas de la carne han reducido más de un 50% la entrega de bolsas de plástico ligeras al consumidor.
- Además, ya hay establecimientos que han conseguido eliminar el 95% de bolsas de plástico ligeras, sustituyéndolas por otros formatos de entrega como pueden ser las bolsas de papel.



TU CASO a estudio ¿te ayudamos?



NUESTRA EXPERTA

Isabel Camacho

LICENCIADA EN VETERINARIA Y MÁSTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA -COLEGIO DE VETERINARIOS DE MADRID-.

CONTROLES MICROBIÓLOGICOS EN LOS ELABORADOS CÁRNICOS

SITUACIÓN DE PARTIDA

Con el objetivo de evaluar el grado de implantación de los Sistemas de Autocontrol (en nuestro caso, la Guía de Buenas Prácticas de Higiene de Fedecarne) de un establecimiento con actividad de Carnicería-Salchichería con obrador; el 4 de enero de 2019 nuestro asociado Miguel Ángel Cea Pérez recibió una carta certificada del Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo del Distrito de Puente de Vallecas de Madrid, anunciándole la realización de una “Auditoría dentro del Control Oficial Programado” el día 16 de enero. En ella se evaluaron todos los Planes de Prerrequisitos de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene: formación de trabajadores, condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos, limpieza y desinfección, control de plagas, abastecimiento de agua, buenas prácticas de elaboración y manipulación, y trazabilidad.

Todos ellos, previamente repasados con nosotros, tuvieron resultados favorables. Además, la Autoridad Sanitaria, verificó el Plan de control microbiológico de los preparados que se elaboraban en el establecimiento. Para ello, comprobaron que Miguel había realizado la toma de muestras de una Burger meat de vacuno con un laboratorio acreditado.

RESULTADO

Los resultados de los análisis microbiológicos fueron recibidos posteriormente por el socio así como también por el Departamento de Calidad de Fedecarne. De la revisión del informe de los resultados, pudimos comprobar que no existía ningún incumplimiento. Los resultados, en este caso, fueron satisfactorios para E. coli y Salmonella, lo cual además de cumplir con el requerimiento legal, facilita una mayor conocimiento y satisfacción a Miguel sobre las Buenas Prácticas de Elaboración y la seguridad de sus elaborados.

Miguel contactó con nuestro Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria para asesorarse sobre cómo proceder ante esta próxima auditoría.

1. En primer lugar repasamos con él todos los Planes establecidos en la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para verificar su correcta implantación. Entre otras cosas, le explicamos que debía contratar un laboratorio autorizado para realizar los controles microbiológicos de los preparados cárnicos que elabora en su establecimiento y así cumplir con la legislación vigente en materia de calidad y seguridad alimentaria.

TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS	CRITERIO MICROBIOLÓGICO	FRECUENCIAS DE MUESTREO REDUCIDAS (n: 5)	MUESTREOS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS ANALÍTICOS
Pequeños productores (elaboran hasta 500 kg/semana entre carne picada y preparados de carne. No superan 26 Tm anuales)	Salmonella Colonias aerobias(no en carne picada con vida útil inferior a 24 h) E. Coli	1 muestra (n:5) cada 24 semanas, alternando los productos según volumen de producción	1 muestra (n:5) de repetición
Otros productores (producción de mas de 26 Tm anuales)	Salmonella Colonias aerobias(no en carne picada con vida útil inferior a 24 h) E. Coli	1 muestra (n:5) cada 16 semanas, alternando los productos	3 semanas consecutivas satisfactorio Salmonella, Colonias aerobias, E. Coli

2. La Comunidad de Madrid establece unas directrices de flexibilidad en cuanto a las frecuencias de muestreo especificadas en el artículo 4.2 y en capítulo 3.2 del anexo I del Reglamento (CE) N° 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, a los pequeños establecimientos del sector cárnico de la Comunidad de Madrid. Estas directrices se resumen en el siguiente cuadro. Nuestros asociados pueden calcular la producción anual de sus elaboraciones cumplimentando los registros de producción diarios, mensuales y anuales que se encuentran en el interior de la Agenda de Autocontrol de Fedecarne, y de esta forma conocer la frecuencia de muestreo que le corresponde.

Miguel, así mismo, también acudió a nuestras oficinas para asegurarse de que la documentación y los registros derivados de los Planes de Prerrequisitos establecidos en la Guía de buenas Prácticas de Higiene de Fedecarne eran correctos.

LA SOLUCIÓN DEL PROFESIONAL

Nuestros técnicos, realizaron una solicitud al laboratorio AQUIMISA CENTRO, S.L., uno de los proveedores con los que Fedecarne mantiene un convenio y obsequia con descuentos a nuestros asociados, por pertenecer a la Organización y realizar con ellos los controles microbiológicos de sus preparados.

Miguel elabora menos de 500 kg a la semana y menos de 26 toneladas al año de carne picada y preparados de carne. Los productos que más elabora son Burger meat y chorizo fresco. Por tanto, desde el Departamento de Calidad y Seguridad alimentaria, realizamos un Plan de toma de muestras que incluía estos dos productos a analizar, por ser los elaborados más frecuentes.

El laboratorio le envió al Miguel el plan anual de recogida de muestras en el que se le informaba de que en el primer semestre de 2019 serían recogidas las muestras de una Burger meat de vacuno y en el segundo semestre las muestras de un chorizo fresco.

El personal del laboratorio acudió antes de la Auditoria oficial al establecimiento para realizar la toma de muestras de una Burger meat. La toma de muestras realizada por el laboratorio incluye la toma de 5 submuestras del alimento de 70 gramos cada una de ellas y otra muestra de 300 gramos para realizar un análisis microbiológico sencillo.

Tras la reunión establecida con Miguel en nuestras oficinas, también le aclaramos otras dudas y le facilitamos alguna documentación que le faltaba para cumplir con los planes de prerrequisitos: Carteles informativos sobre el control de alérgenos y Certificados de la formación continuada recibida.



PRESENTANOS TU CASO

Nos comprometemos a analizarlo y ofrecerte soluciones y respuestas profesionales a tus necesidades.

Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria • 91 547 13 24
rsanidad@fedecarne.es

Fedecarne se ha reunido con autoridades sanitarias del Ayuntamiento y Comunidad de Madrid **para establecer líneas de colaboración que incidan en la mejora continua de la seguridad alimentaria en el sector**



El pasado 24 de enero, la Subdirectora General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, Dña. Emma Sánchez, y la Jefa del Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Madrid, Dña. Ana Pérez, así como los equipos de ambas, fueron recibidas en la sede de Fedecarne por la Directora General de la Asociación, Dña. María Sánchez, y la Directora de Calidad y Seguridad Alimentaria de la misma, Dña. Elena Pino.

En dicha reunión, ambas autoridades y sus equipos pudieron conocer la nueva sede de Fedecarne, y comprobar las mejoras que la Organización está llevando a cabo para seguir profesionalizando al sector de la carnicería-charcutería, destacando la evolución de nuestros asociados en lo que se refiere a buenas prácticas en materia de higiene y seguridad alimentaria.

- Entre otros asuntos, el equipo de Fedecarne quiso transmitir su preocupación por el control de la cadena de frío a la hora de utilizar nuevas vías de distribución; así como la importancia de que el sector especializado de la carnicería-charcutería pueda desarrollar nuevos formatos y servicios complementarios a la actividad comercial, como la degustación de productos en el punto de venta.

- Además, no quisimos pasar por alto los buenos resultados obtenidos por nuestros asociados en la aplicación de las “Directrices de flexibilidad, en las frecuencias de muestreo de los criterios microbiológicos aplicables a carnes y derivados, de la Comunidad de Madrid”, poniendo de manifiesto el trabajo realizado por el sector para continuar mejorando sus prácticas a este respecto; unido a un adecuado manejo de mezclas, ingredientes tecnológicos o funcionales, a través de una formación especializada para asegurar su correcta utilización, en el nuevo centro de formación cárnico de la Organización, Educarme.

Dña. Emma Sánchez y Dña. Ana Pérez nos han transmitieron su predisposición y compromiso a la hora de trabajar conjuntamente por impulsar actuaciones que permitan el desarrollo de la carnicería-charcutería, la adaptación del sector a las nuevas tendencias y hábitos de consumo, y la potenciación de la seguridad alimentaria y la confianza del consumidor en sus profesionales.



FE DE ERRATAS. REVISTA LA CARNE Nº 791. Página 42

Hacemos constar que en el artículo Carniceros y Charcuteros por España, publicado en la revista La Carne, nº 791, página 42, aparecía una errata, que queremos subsanar. En dicho reportaje se le atribuía el Premio a la “Carnicería con continuidad y futuro 2018” a la Carnicería Arriaga, cuando el premio realmente recayó en el también socio del Gremio de Álava, Carnicería Modesto.

IFA te espera



En el pabellón 12 del recinto y bajo el lema “Meet the best”, algo así como Conoce lo mejor, la feria número 1 de la industria cárnica, que además cumple en esta edición, 70 años, vuelve del 4 al 9 de mayo de 2019 en Frankfurt (Alemania), sentando las bases tecnológicas para el futuro y presentando todo el abanico de posibilidades que tiene por delante ahora mismo este sector.

¿Qué encontrarás SI ACUDES a IFFA?

- Soluciones para empresas de todos los tamaños.
- Tendencias para los próximos años..
- Concursos y presentaciones en vivo donde podrás contemplar a los maestros del sector en acción
- Recorridos temáticos por auténticas innovaciones y verdaderos descubrimientos entre los productos expuestos.
- Conferencias sobre temas de interés para el sector, desarrollos, aplicaciones, nuevos productos, seguridad alimentaria, soluciones digitales, envasado...

“Digitalización en el sector de la carnicería”

Celebrada la segunda Asamblea de la CIBC, a finales del 2018 en Bruselas, el Presidente abrió la misma, animando a las Federaciones a:

1. Continuar haciendo uso de los órganos consultivos de las instituciones europeas en el futuro, foro en el que ya se discuten temas importantes relacionados con el sector de la carnicería.
2. A proporcionar información de interés para la página web de la CIBC en relación a fechas de exhibiciones, ideas de marketing, nueva legislación sobre formación o implantación de legislación europea en los diferentes estados.

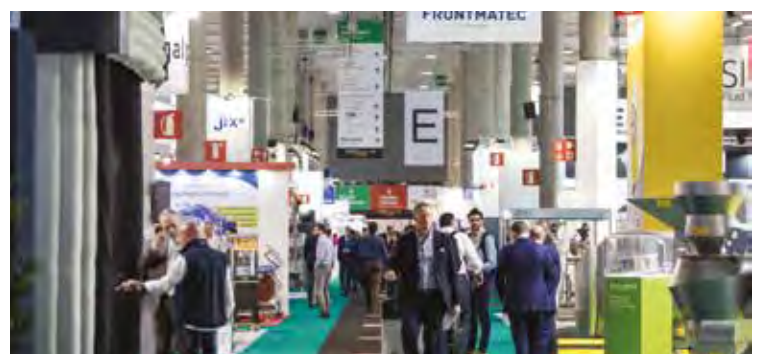
Uno de los puntos más interesantes de la reunión, fue el resumen del taller de dos horas “Digitalización en el sector de la carnicería” que tuvo lugar justo antes del Foro Europeo de la Carne y que supuso un interesante intercambio de opiniones entre expertos en digitalización en las federaciones miembro y todos los delegados interesados.

En el debate se hizo evidente el momento digital de cada una de las Federaciones, muchas de las cuales han comenzado ya a desarrollar estrategias digitales para sus empresas. En el mismo orden que el Presidente, el Secretario animó a compartir a los federados, sus experiencias exitosas entre los países miembros.

Alimentaria Foodtech

El salón de referencia en equipamiento y tecnología alimentaria vuelve del 6 al 9 octubre de 2020.

Procesamiento, ingredientes, packaging, industria 4.0 y seguridad alimentaria. Con estos cinco ingredientes estratégicos se cocina la próxima edición de Alimentaria FoodTech que, del 6 al 9 de octubre de 2020 en Fira de Barcelona, recinto Gran Vía, inicia una nueva etapa para dar servicio a la totalidad de los sectores productivos que completan la cadena de valor de la industria de alimentos y bebidas.





MOLLETE DE BOLOÑESA ITALIANA CON CREMA DE VINAGRE BALSÁMICO



Por Elena Almena
de Gourmetika y El
Jamoncito de Arganzuela

INGREDIENTES

- Panecillo estilo mollete blanco.
- 2 o 3 lonchas de boloñesa italiana.
- Crema de vinagre balsámico blanco.

PREPARACIÓN

- Cortamos el pan a la mitad, intentando que nos queden dos partes iguales.
- En la rebanada inferior, añadimos la boloñesa cortada en lonchas muy finas.
- A continuación, encima de la boloñesa, aplicamos un poco de crema balsámica blanca, Glass Gold. Aunque puedes elegir la marca que a ti más te guste.
- Y por último cerramos el mollete con la otra rebanada. ¡Listo! No puede ser más fácil y estar más bueno.

CONSEJOS DE PRESENTACIÓN

- Dobla las lonchas de boloñesa o hazlas en forma de rollito que sobresalga del pan. Siempre va a quedar más atractivo y entrará por el ojo a tus clientes.
- Puedes adornar o decorar tu bocadillo con hilos de colores (como en la foto) y añadirle un toque verde (hoja de romero o tomillo). A gusto del consumidor.

VALOR NUTRICIONAL

Por ración de 125gr.:	- 1,1 g. de azúcares simples.
- 320 Kcal.	- 15,2 g. de grasas.
- 12,2gr de proteínas.	- 5,2 g. de saturadas.
- 32,5 g. de hidratos de carbono.	- 44,3 g. de colesterol.

LOCALES

ALQUILER

TRASPASO

VENTA

MARZO 2018

SE TRASPASA

CARNICERÍA-CHARCUTERÍA-POLLERÍA EN ESTABLECIMIENTO A PIE DE CALLE, CON LICENCIA DE ALIMENTACIÓN POLIVALENTE. SE ENCUENTRA EN LA ZONA DE VALLECAS -CALLE RAMÓN PÉREZ DE AYALA 106-. EL LOCAL TIENE MÁS DE 40 M² Y UNA CÁMARA GRANDE, Y ESTÁ TOTALMENTE EQUIPADO Y RENOVADO RECIENTEMENTE (JUNIO DE 2017). PREGUNTAR POR ÁNGEL
TEL.: 637748895

SE VENDE POR JUBILACIÓN

CARNICERÍA-CHARCUTERÍA-POLLERÍA DE 100 M² EN TORREJÓN DE ARDOZ -CALLE MANUEL SANDOVAL 2-. EL ESTABLECIMIENTO CUENTA CON OBRADOR, ESTÁ TOTALMENTE EQUIPADO, EN FUNCIONAMIENTO Y CON BUENA CLIENTELA. CONTACTAR CON: FÉLIX
TEL.: 91 675 02 57

SE TRASPASA POR JUBILACIÓN

CHARCUTERÍA EN MERCADO MORATALAZ (PLANTA BAJA, NÚMERO 8); SE ENCUENTRA EN FUNCIONAMIENTO Y CUENTA CON 18 M². CON UN MOSTRADOR DE 5.70 X 2 M. QUE CUENTA CON 4 PELDAÑOS; TODO EN LED. TIENE TAMBIÉN UN ALMACÉN DIRECTO DEBAJO DE LA TIENDA, CON LOS MISMOS METROS.

JUNIO 2018

SE TRASPASA

POLLERÍA DE 70 M² TOTALMENTE EQUIPADA, CON OBRADOR Y A ESTRENAR, SITUADA EN LA CALLE ALFARO 24 (PINTO). PREGUNTAR POR: ANASTASIO
TEL.: 615696638 - 91 326 56 35

SE TRASPASA

MAQUINARIA DE CARNICERÍA: CORTADORA DE FIAMBRE, SIERRA DE CINTA, SIERRA DE DISCO DE HUESOS, EMBUTIDORA, ESTANTERÍAS DE ACERO INOXIDABLE Y CONGELADOR. PREGUNTAR POR: FRANCISCO
TEL.: 620 338 932

SE VENDE O ALQUILA POR JUBILACIÓN

CARNICERÍA-CHARCUTERÍA-POLLERÍA EN EL PARDO (C/ SAN PANCRACIO, 1). LOCAL DE 45 M² COMPLETO Y EN BUEN ESTADO. PREGUNTAR POR: SANTIAGO
TEL.: 914136351 - 697786505

SE VENDE

EQUIPAMIENTO PARA CARNICERÍA-POLLERÍA, POR CAMBIO DE USO DEL LOCAL: CÁMARA FRIGORÍFICA PANELABLE DE 6 M³, ARCÓN CONGELADOR, VITRINA MOSTRADOR REFRIGERADA PARA POLLO Y EMBUTIDOS, FRIGORÍFICO MURAL, 2 FRIGORÍFICOS VERTICALES CON PUERTA, 2 BÁSCULAS CONECTADAS, ESTANTERÍAS (UNOS 15-20 METROS LINEALES). PRECIO DEL EQUIPAMIENTO COMPLETO: 2500€. RETIRADA Y TRANSPORTE A CARGO DEL COMPRADOR. PREGUNTAR POR: ABRAHAM
TEL.: 679 76 57 12

SE VENDEN POR MOTIVOS DE TRASPASO

UNA BALANZA COLGANTE Y DOS BÁSCULAS NBC. PREGUNTAR POR: JOSÉ ANTONIO
TELÉFONO: 665608619

SE TRASPASA POR JUBILACIÓN

EN MERCADO DE MORATALAZ, PUESTO 41-43, CON LICENCIAS PARA CARNICERÍA, CASQUERÍA Y POLLERÍA CON OBRADOR. PREGUNTAR POR: HUGO
TEL.: 91 439 93 04 - 650 607 946

SE TRASPASA O ALQUILA CHARCUTERÍA EN MERCADO ANTÓN MARTÍN

SE TRASPASA O ALQUILA LOCAL (PUESTOS 30 Y 31) DENTRO DE MERCADO ANTÓN MARTÍN (AL LADO DE FILMOTECA Y DE LA CALLE ATOCHA). ACTUALMENTE EN FUNCIONAMIENTO COMO CHARCUTERÍA, CON CLIENTELA, EN BUEN ESTADO Y MUY CÉNTRICA. EL LOCAL CUENTA CON UNA SUPERFICIE DE 15,48 M², 2 MOSTRADORES (3 METROS FRONTALES CADA UNO) Y 2 CÁMARAS FRIGORÍFICAS GRANDES. PREGUNTAR POR: MANUEL
TEL.: 678 15 17 10

SEPTIEMBRE 2018

SE VENDE POR JUBILACIÓN

CARNICERÍA EN FUNCIONAMIENTO, TOTALMENTE EQUIPADA EN GALERÍA EL ARROYO, PUESTO NUMERO 26 -FUENLABRADA-. PRECIO NO NEGOCIABLE: 12.000 €. PREGUNTAR POR: NATALIO
TEL.: 675942511

SE ALQUILA

LOCAL COMERCIAL EN PLENO LAVAPIÉS (C/ FE Nº5) CON TRÁNSITO PEATONAL CONTINUO Y MUY BIEN COMUNICADO (METRO, PARKING, CERCANÍAS). DISTRIBUIDO EN TRES PLANTAS: DE CALLE CON 5M. LINEALES DE FACHADA Y 27 ÚTILES, SÓTANO CON 23 M. ÚTILES Y ALTILLO CON DOS VENTANAS; IDEAL PARA CARNICERÍA-CHARCUTERÍA: EQUIPADO CON 2 CÁMARAS FRIGORÍFICAS, 3 EXPOSITORES, 4 BALANZADAS, CORTADORA, PICADORA... PRECIO: 900 EUROS. PREGUNTAR POR: LUIS
TEL.: 690 01 95 58

SE ALQUILA CON OPCIÓN A COMPRA

CARNICERÍA-CHARCUTERÍA DE 100 M² EN TORREJÓN DE ARDOZ. SE ENCUENTRA EN FUNCIONAMIENTO Y ESTÁ TOTALMENTE EQUIPADA, CONTANDO CON OBRADOR Y DOS CÁMARAS. PREGUNTAR POR: FÉLIX SÁNCHEZ
TEL.: 625109731 - 916750257

SE VENDE O ALQUILA

CARNICERÍA EN MERCADO DE VICÁLVARO -PUESTO 48, PLANTA BAJA-, TOTALMENTE EQUIPADA. TEL.: 636634685 (LUIS) - 600043452 (PACO)

SE VENDE

LOCAL DE 60 METROS CUADRADOS. FUNCIONANDO. ZONA LEGANÉS-VALDEPELAYOS, Y BAÚL ISOTERMO HOMOLOGADO MÓVIL EN PERFECTO ESTADO, DE 1'20 X 60 X 60 CM. PREGUNTAR POR: JOSÉ LUIS
TEL.: 658 762 348

SE TRASPASA

MERCADITO COMERCIAL CON TRES SECCIONES (PESCADERÍA, CARNICERÍA Y POLLERÍA), EN PLENO FUNCIONAMIENTO, SITUADO EN UNA ZONA MUY COMERCIAL DE CARABANHEL. PREGUNTAR POR: ÓSCAR
TEL.: 610714760

SE ALQUILA

TIENDA DE CALLE CON CARNICERÍA-CHARCUTERÍA, EN CHAPINERÍA. SE ENCUENTRA EN FUNCIONAMIENTO Y ESTÁ TOTALMENTE EQUIPADA. PREGUNTAR POR: EULALIA
TEL.: 918652072

SE TRASPASA

CARNICERÍA-POLLERÍA EN TIENDA DE CALLE EN ZONA PUENTE DE VALLECAS. SE ENCUENTRA EN PERFECTO ESTADO, RECIÉN REFORMADA Y TOTALMENTE EQUIPADA. PREGUNTAR POR: VALERIANO
TEL.: 914773534 - 669861420

DICIEMBRE 2018

SE TRASPASA CHARCUTERÍA EN MERCADITO

RV EN PASEO DE PONTONES (ARGANZUELA) EN PLENO FUNCIONAMIENTO. PREGUNTAR POR: CATALINO RONCERO.
TEL.: 675 192 450 (PREFERIBLEMENTE EN HORARIO COMERCIAL).

SE VENDE POR JUBILACIÓN

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA, POLLERÍA DE 25M² Y ALMACÉN DE 25M², EN Pº EXTREMADURA, 266. TOTALMENTE EQUIPADA PARA SEGUIR TRABAJANDO CON BUENA CLIENTELA. PREGUNTAR POR: FIDEL O ALFREDO
TELF.: 914642643

SE VENDE O SE TRASPASA

CARNICERÍA-CHARCUTERÍA-POLLERÍA EN ZONA SIERRA DE MADRID. ES UN LOCAL DE 150 M² CON OBRADOR, TOTALMENTE EQUIPADO CON MAQUINARIA EN PERFECTO ESTADO, Y UNA CLIENTELA CONSOLIDADA. DEMOSTRABLE CIFRA DE FACTURACIÓN.
PREGUNTAR POR: ÁNGEL
TELÉFONO: 608211525

SE ALQUILA

CARNICERÍA, POLLERÍA, CHARCUTERÍA TOTALMENTE EQUIPADA, ACTUALMENTE EN FUNCIONAMIENTO, CON 5 METROS LINEALES DE MOSTRADOR.
ZONA ALUCHE-CAMPAMENTO (MADRID)
INTERESADOS LLAMAR O WHATSAPP:
649664722 .
PREGUNTAR POR ANTONIO

VARIOS

COMPRO

1 Ó 2 MOSTRADORES DE APROX. 3 METROS-PARA CARNICERÍA-SALCHICHERÍA PREFERIBLEMENTE MODULARES (QUE NO SEAN DE OBRA).
PREGUNTAR POR MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ
HORARIO DE COMERCIO
TEL.: 911 536 025

SE VENDE

TAJO 50X50 ACERO INOXIDABLE.
MADER PENSADA : 220 €
ARCONES CONGELADORES ENDESA
132X60X85: 200 €CADA UNO
AIRE ACONDICIONADO FRIMAGÓN
A ESTRENAR: 800 € MEJOR OFERTA
TAMBIÉN CUCHILOS Y GANCHOS CUCHILLEROS.
PREGUNTAR POR VICENTE ALONSO
TEL.: 913 462 589

SE VENDE

POR JUBILACIÓN, TIENDA DE ESQUINA, CON MOSTRADOR DE 14 METROS FRONTALES Y 2 DE ESQUINA.
PUESTOS CARNICERÍA, SALCHICHERÍA, POLLE-
RÍA, ALIMENTACIÓN CON OBRADOR.
3 CÁMARAS GRANDES, UNA PARA CADA SECCIÓN, SOLDADORA DE VACÍO, GANCHO DE PESAR, AMASADORA, SOLDADORA DE BAN-
DEJAS, PICADORA, CORTADORA, SERRADORA, BÁSCULAS Y CUCHILLERÍA. ESTO EN PLANTA DE CALLE. OFICINA, CAJA FUERTE Y MOTORES EN PRIMERA PLANTA. NO TENEMOS VECINOS. CENTRO COMERCIAL. PLAZA DE LOS PINAZOS, S/N PUESTOS 21-22-23-24.
PREGUNTAR POR JUANJO. TEL.: 636 883 725

SE VENDE

BARRAS DE ACERO INOXIDABLE PARA COLGAR CARNE A 32 €/M. DISPONIBLES 10 METROS EN PIEZAS DE 2/3 METROS.
ESTANTERÍA DE ACERO INOXIDABLE DE 40 CM DE ANCHO Y 2,5 METROS DE LONGITUD. 250 €
CONTACTO GEMA: 653 261 424. ZONA PACÍFICO.

SE VENDEN

UTENSILIOS DE UN SUPERMERCADO CON 6 MESES DE USO: DOS MURALES FRIGORÍFICOS MARCA FRIVEGAR, UNA CAJA REGISTRADORA, ESTANTERÍAS Y UNA CÁMARA PANELADA CON SU MOTOR. PREGUNTAR POR MERCEDES
TEL.: 636 100 925

SE VENDE

VITRINA MOSTRADOR DE DOS METROS POR 890 EUROS (VALORADA EN 3.000). SOLO DOS AÑOS DE USO. PREGUNTAR POR ANTONIO LÓPEZ
TELÉFONO: 660477861

SE TRASPASA

POR JUBILACIÓN CARNICERÍA-SALCHICHERÍA CON BARRA DE DEGUSTACIÓN EN EL MERCADO DE SAN FERNANDO – PUESTO 18
ZONA EMBAJADORES EN FUNCIONAMIENTO
PREGUNTAR POR MANUEL O ANTONIO
TELS.: 618 953 068 – 693 210 432

SE VENDE

EQUIPAMIENTO PARA CARNICERÍA-POLLERÍA, POR CAMBIO DE USO DEL LOCAL: CÁMARA FRIGORÍFICA PANELABLE DE 6 M3, ARCÓN CONGELADOR, VITRINA MOSTRADOR REFRIGERADA PARA POLLO Y EMBUTIDOS, FRIGORÍFICO MURAL, 2 FRIGORÍFICOS VERTICALES CON PUERTA, 2 BÁSCULAS CONECTADAS, ESTANTERÍAS (UNOS 15-20 METROS LINEALES).
PRECIO DEL EQUIPAMIENTO COMPLETO: 2500 €
RETIRADA Y TRANSPORTE A CARGO DEL COM-
PRADOR.
PREGUNTAR POR ABRAHAM
TEL.: 679 76 57 12

SE VENDE

PICADORA DE CARNE Y SERRADORA DE HUESOS.
PREGUNTAR POR: SANTIAGO ALONSO
TELÉFONO: 914136351 - 697786505

SE VENDE

PICADORA DE CARNE Y SERRADORA DE HUESOS.
PREGUNTAR POR: SANTIAGO ALONSO
TELÉFONO: 914136351 - 697786505

SE VENDE

CUATRO PANTALLAS LED, FOCOS EMPOTRABLES Y CUATRO ESTANTES DE ACERO INOXIDABLE, TODO EN PERFECTO ESTADO.
PREGUNTAR POR: FAUSTINO
TELÉFONO: 606370010

SE VENDE

BÁSCULA GANCHO COLGANTE MARCA IGARRA, SIERRA DE HUESO, MÁQUINA PICADORA CON SIERRA MARCA BRAHER, DOS TAJOS DE ACERO INOXIDABLE 60 X 50, CONGELADOR DE 60 X 1.25, Y VEHICULO C15 EN PERFECTO ESTADO.
PREGUNTAR POR: RAFAEL TENA
TELÉFONO: 630683250

LUZ PERFECTA
SYSTEMS SOLID LIGHTING

Since 1987

Patente
Planititanium

Nueva
Lampara
Carne 220v.

Financiación facilitada y
previa autorización por
Banco Santander SA

P. I. Los Olivos C/ Diseño, 16 - Blq. 2
Nave 10 - 28906 GÉTAFE MADRID
Telf.: 91 695 38 00 / 91 684 57 02



www.luzperfecta.es
luzperfecta@luzperfecta.es

Success is in the effort
EVOLUTION'S PERFECT LIGHT

Patented colored Perfect Light

FABRICANTE NACIONAL M. I. E. T. (RAI-RAEE N° 004784)

BUTCHERS
It's all about our quality



Analizamos la idea teniendo en cuenta la experiencia que nos ha aportado montar más de 1.500 tiendas.

Transformamos la idea en un proyecto con el objetivo de hacer un comercio eficiente, cómodo y muy rentable.

CRUZ

**Monta tu carnicería.
Ahora es el momento.**

**Interiorismo comercial.
Vitrinas refrigeradas.**

www.cruzsl.net

93 465 00 65

cruzsl@cruzsl.net