



# ENTRA EN WWW.CARNIMAD.ES LA NUEVA COMUNIDAD DIGITAL DE LOS CARNICEROS Y CHARCUTEROS DE MADRID

Fedecarne ahora es Carnimad, y con este cambio, estrenamos tambien nueva página web

## ¿QUÉ NOVEDADES ENCONTRARÁS EN LA NUEVA PÁGINA?

- · Mayor y mejor información.
- Navegación sencilla e intuitiva.
- 100% responsive, compatible con todos los dispositivos móviles.
- Diseño web actual y adaptado a las nueva imagen de marca.
- Accesible para todas las personas. Segmentada y orientada a los difernetes públicos.
- Y ahora además, ofrecemos la posibilidad de darte de alta como socio o suscribirte a La Carne directamente desde el sitio web.

ENTRA EN WWW.CARNIMAD.ES DESDE CUALQUIER
DISPOSITIVO MÓVIL Y SIGUE DE CERCA LA ACTUALIDAD
DEL SECTOR DE LA CARNICERÍA-CHARCUTERÍA.

© carnimad.comercial.cc

I carnimad.comercial.

Síguenos también en nuestras redes sociales











O 1

Bye bye Fedecarne.

Hello Carnimad. p.8

O2 Actuaciones 2019. p.12 05 Ha nacido Educarne. p.30

03 Un año de actividad. p.23 06 Datos del sector. p.38

Carta del Presidente. p.4

Junta Directiva. p.5

Nuestros éxitos en cifras. p.6

**Q4 Agenda**Reuniones. p.24



# **Carta** del Presidente



Estimados amigos.

Es un placer dirigirme a vosotros para presentaros la Memoria de Actividades de Carnimad 2019, en un año en el que hemos realizado cambios de gran calado en la Organización. Un año donde hemos dicho adiós al antiguo logo y nombre de la Asociación, para dejar paso a una nueva identidad corporativa que nos permite acercarnos a todos vosotros con una propuesta de valor rejuvenecida. Y un año también donde hemos asistido al nacimiento del Centro de Formación, Innovación y Desarrollo, Educarne. Un proyecto en el cual hemos trabajado de manera incansable desde el 2016 y que hoy es una realidad.

Está claro, que cuando tienes claro tu foco, es difícil salirte de camino. Y ese foco sois vosotros, todos y cada uno de los amigos que confiáis en la labor de Carnimad y que nos recompensáis con vuestro compromiso y unión en favor del sector especializado de la carne.

Nuestro agradecimiento y nuestro esfuerzo van dirigidos a devolveros esa confianza y lo hacemos, como mejor sabemos, con proyectos y actuaciones que no tienen un único fin, sino muchos. Poner en valor el papel de nuestros artesanos en la sociedad, desarrollar herramientas y soluciones que implementadas en nuestras empresas las hacen más competitivas, crear canales para mejorar la comunicación con todos y cada uno de vosotros, fortalecer las relaciones con la administración y organizaciones del sector para ayudaros en el día a día, poner en marcha nuevos planes adaptados a las necesidades

particulares de cada empresa y fomentar el relevo generacional, decisivo para el futuro del sector, son algunas de las líneas de trabajo desarrolladas durante el 2019.

También este año ha marcado un antes y un después en lo que se refiere a sostenibilidad y medioambiente a nivel mundial. Esto no es una tendencia acuñada por unos pocos, sino una responsabilidad que todos debemos asumir y en nuestro caso, estar preparados para dar respuesta a las demandas de un consumidor comprometido con las nuevas formas de producción, que busca alimentos más sostenibles con el medioambiente, pero también con el bienestar animal y que empieza a hablar de economías circulares.

En Carnimad somos los primeros en compartir la preocupación por el medio ambiente y hemos firmado acuerdos con distintas empresas para ayudarte a convertirte tu establecimiento en un punto de venta sostenible. Gracias a estos convenios y con ventajas especiales por ser socio de Carnimad, hemos contribuido entre todos a reducir el desperdicio y adquirir bolsas y envases de plástico biodegradable.

Me atrevo a decir, que ha sido un año de aciertos, que se han visto reflejados en la ejecución de todos y cada uno de los proyectos realizados durante el 2019, y que ahora podéis ver materializados en las páginas de este documento que os animo a leer.

En Carnimad somos los primeros en compartir la preocupación por el medio ambiente y hemos firmado acuerdos con distintas empresas para ayudarte a convertir tu establecimiento en un punto de venta sostenible.

Carlos Rodríguez Marcos
PRESIDENTE





**Carlos**RODRÍGUEZ MARCOS



**María** SÁNCHEZ RUIZ



Juan José GARCÍA SANZ



Javier MORÁN LÓPEZ



**Elena** ALMENA ALMENARA



José Fernando BARTOLOMÉ ALVARADO



Javier ARIAS IGLESIAS



Juan José FERNÁNDEZ LÓPEZ



Daniel HERRERO GONZÁLEZ



**Luis**PACHECO TORES



Antonio PEÑA BARRIO



# NUESTROS ÉXITOS CONVERTIDOS EN BENEFICIOS

## **PARA NUESTROS ASOCIADOS**

Carnimad ha tramitado con éxito más de 50 subvenciones por contratación de personal desempleado, lo que ha supuesto un RETORNO DE 200.000 € PARA NUESTROS ASOCIADOS.

El Departamento Laboral de Carnimad ha publicado MÁS DE 1.200 OFERTAS DE EMPLEO GRATUITAS para nuestros asociados, llevando a cabo más de 300 procesos de selección de personal con éxito.

860 TRABAJADORES se han beneficiado de nuestro asesoramiento y gestión en el área laboral.

En Carnimad se ha realizado la gestión contable y fiscal a MÁS DE 50 SOCIEDADES Y 400 PERSONAS FÍSICAS.

El equipo de Calidad y Seguridad Alimentaria ha gestionado **35 SUBVENCIONES** para la modernización de los establecimientos comerciales.

Educarne y su oferta formativa vuelve a obtener la CERTIFICACIÓN EN ISO 9001/2015.

MEMORIA CARNIMAD 2019 | PÁG 6



**500 PROFESIONALES** se han formado en modalidad presencial con nosotros y **MÁS DE 100 ALUMNOS** han accedido a nuestra formación on line.



En Educarne, gracias al convenio firmado con la Comunidad de Madrid y a la asistencia técnica prestada, hemos favorecido la competitividad de 200 EMPRESAS DEL COMERCIO ESPECIALIZADO CÁRNICO.



**75 EMPRESAS** se han beneficiado de las actividades formativas de la Escuela de Innovación para el Comercio del Ayuntamiento de Madrid en el sector de la carnicería-charcutería.



MÁS DE 50 AUDITORÍAS de calidad y seguridad alimentaria en el punto de venta.



Gracias a la colaboración de Carnimad, los establecimientos especializados de la carne HAN LOGRADO REDUCIR EN MÁS DE UN 50% LA ENTREGA DE BOLSAS DE PLÁSTICO ligeras y algunos las han eliminado en un 95%.



En 2019, realizamos **MÁS DE 200 VISITAS** de asesoramiento gratuito a nuestras empresas para mejorar la gestión general de la PRL y los trastornos musculoesqueléticos en particular.



170 CONSULTAS PRESENCIALES DE ASESORAMIENTO personalizado en temas jurídicos, a los que se suman las 600 CONSULTAS telefónicas atendidas.



Revisión y redacción de MÁS DE 100 CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO Y SUBARRENDAMIENTO de local de negocio, puestos en mercados municipales y traspasos.



Representación y defensa de socios en más de 10 procedimientos judiciales en el orden laboral, contencioso administrativo, penal y civil y se han gestionado.

**MÁS DE 70 ESCRITOS** de alegaciones, requerimientos, recursos y reclamaciones en el ámbito fiscal, laboral y también en el área de calidad y seguridad alimentaria.



HEMOS AUMENTADO LAS APARICIONES EN MÁS DE UN 70% en medios digitales y off line de Carnimad y Educarne.



5.000 VISITAS mensuales.4.7000 usuarios.100 000 PÁGINAS VISTAS en carnimad.es.30.000 VISUALIZACIONES en Youtube.



**MÁS DE 8.000 SEGUIDORES** en redes sociales.





## En junio de 2019, decíamos adiós a Fedecarne y hola a Carnimad

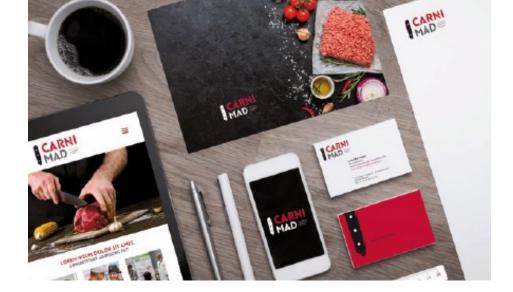
La Organización Empresarial que representa al comercio especializado de carnes y derivados cárnicos en la Comunidad de Madrid ha dejado atrás el nombre que le ha acompañado durante los últimos veinte años, Fedecarne, para convertirse en Carnimad; una transformación acompañada también por un cambio de imagen corporativa, una nueva web (www.carnimad.es) y el restyling de su galardonada revista La Carne.

La disrupción actual causada por la transformación digital, económica y social, ha provocado que nuestra Organización como respuesta al nuevo status quo, haya virado su estrategia, en un constante afán de mejora y un fuerte compromiso de servicio y asesoramiento especializado al profesional de la carne.

El cambio de imagen y de nombre, además de ser coherente con la nueva estrategia empresarial, ha sido una decisión tomada en base a los resultados obtenidos de estudios de percepción realizados entre nuestros asociados y entre consumidores. Unos datos que nos han permitido detectar áreas de mejora como empresa, tomando decisiones apoyadas en un análisis exhaustivo de los resultados, y conocer la imagen que los consumidores tienen del sector, algo que influye sin duda en sus hábitos de compra.

Uno de estos insights afectaba directamente a nuestra imagen de marca y cómo éramos percibidos: la imagen se había quedado obsoleta para dar cumplimiento a las prioridades estratégicas de la Asociación: posicionarnos como un referente ante la sociedad y prestigiar al profesional.

Respondiendo a esta necesidad, decíamos adiós a Fedecarne y hola a Carnimad, un ejercicio que que ha rejuvenecido la marca para llegar a los nuevos públicos y a los más jóvenes con una propuesta de valor.



## ¿Cómo es Carnimad?

- Es un naming joven y fresco. El nuevo nombre incluye dos de nuestras señas de identidad, el prefijo Carni que engloba nuestra actividad y sector, y el sufijo Mad que hace referencia a nuestra Comunidad autónoma. Una terminación que los jóvenes suelen asociar a festivales y eventos.
- El logotipo es innovador. Huye de cánones clásicos típicos de los logos asociativos, pero no por ello deja de hacer guiños a nuestra actividad artesana y tradicional, la del corte. El mango del cuchillo, parte inherente del nuevo logo, se erige como un elemento clásico y representativo de nuestro sector, pero el hecho de haberlo hecho sin la hoja, y con un efecto de carboncillo, le proporciona un toque transgresor y actual, que da mucho juego para las distintas aplicaciones gráficas, pudiendo funcionar como isotipo o representación aislada de la marca por sí solo.
- Tanto el nombre como el logotipo son inclusivos. Nuestra nueva marca es más inclusiva que la anterior en lo que al profesional se refiere, y seguiremos trabajando para que todos los profesionales que trabajan con el cuchillo, ya sean carniceros, charcuteros, polleros o casqueros se sientan parte de la gran familia de Carnimad.
- Madrid también está presente tanto en colores, como integrado en el propio nombre de la Organización.

Y por último Carnimad es un nombre sencillo, fácil de pronunciar, memorable, comprensible, atemporal, modular y visual.

## También estrenamos revista, web y newsletter

El cambio de nuestra imagen corporativa ha extendido con toda lógica, sus redes al resto de la Organización. La revista y la web necesitaban también una adaptación para alinear su imagen con el nuevo estilo de Carnimad.

Nuestra revista, La Carne, sigue manteniendo los contenidos especializados que nos hicieron merecedores del premio Alimentos de España e incorporando cada vez más contenidos de corte empresarial.



www.carnimad.es se ha desarrollado a partir del análisis de los datos ofrecidos por las herramientas webs recabadas en los últimos años. Con estos datos se trabajaron c uatro pilares. La adecuación a la nueva imagen de la Organización, un diseño responsive que se adaptase a todos los dispositivos, información más completa y segmentada y por último una navegación más sencilla e intuitiva.



Somos la Organización Empresarial referente del sector especializado de la Carniceria-Charcutería





#### Estrenamos dos nuevos servicios para ayudarte a ahorrar tiempo

Hemos ampliado nuestra gama de servicios para que los profesionales de la carne puedan dedicarse a lo realmente importante y no pierdan tiempo con determinadas gestiones. A partir de ahora también podemos solicitar y gestionar por ti el certificado digital y ocuparnos de todas tus notificaciones telemáticas. Sequir levendo.



#### El Gobierno prorroga los límites de los módulos de los autónomos

Por cuarta vez consecutiva, en Consejo de Gobierno se aprobó la prórroga hasta 2021 del cambio de los límites para tributar por Estimación Objetiva (módulos). Así pues la entrada en vigor de la Reforma Fiscal vuelve a retrasarse. ¿Quieres saber si tú puedes seguir en módulos?, Seguir levendo.



## Lo más leído en 2019 por los profesionales de la carne

Para empezar 2020, analizamos los artículos más visitados durante el último año por nuestros usuarios. Trastornos musculares en el sector, listeriosis, la afirmación de que dejar de comer carno va a salvar al planeta desde un punto de vista medioambiental, maduración y Meat Attraction, entre el top 5 de lo más leido. Sequir levendo.



#### El lunes estará disponible la Agenda de Autocontrol 2020

La Agenda de Autocontrol que editamos todos los años como herramienta que aporta un valor diferencial a nuestros asociados estará disponible a partir del próximo 13 de enero. La novedad principal es que se suma este año al compromiso #Somos2030 por la sostenibilidad. Seguir leyendo.



## En octubre de 2019 lanzábamos

## nuestro primer Newsletter

El boletín digital es una nueva herramienta de comunicación gratuita que se envía mensualmente a todos los socios de Carnimad.

Recoge la actualidad del comercio especializado cárnico y de la Organización, para que nuestro colectivo esté informado y al día de todo lo importante que acontece en el mundo de la carnicería, de la charcutería de la pollería y de la casquería.

En el boletín además se puede encontrar información de eventos y jornadas, ventajas y beneficios por ser socio y muchas más cosas.

¡Si aún no te has registrados te animamos a hacerlo!

### Carnet de socio

En el mes de septiembre, enviamos a todos nuestros socios, integrado en la publicación La Carne, su nuevo carnet.

Un documento, que les da derecho a beneficiarse de todas las ventajas y beneficios del Club Proveedores.



## Distintivo sanitario

Hemos modificado también el diseño de este elemento informativo, que entregamos a todos nuestros asociados, sin coste, para que cumplan con la obligación de trasladar información a los consumidores.





# Actuaciones **2019**

## Presentación de Carnimad

El 22 de mayo y en el incomparable marco del Matadero de Madrid, la Asociación de Carniceros y Charcuteros de Madrid Ilevó a cabo la presentación de su nueva imagen, en un evento centrado en el diseño y el branding, que tuvo como invitados especiales a dos expertos en la materia, Nacho Lavernia, de LAVERNIA & CIENFUEGOS Y ASOCIADOS, y Carlos Aires, de Marketing-Jazz. Ambos hablaron de la importancia de la imagen de marca y de su diseño y de como este es un factor clave en la estrategia de cualquier Organización, dado que es la manifestación gráfica de los valores de una compañía.



• El acto comenzó con la bienvenida oficial de Carlos Rodríguez, Presidente de Carnimad. Carlos habló de la necesidad de actualización de la Asociación, para seguir representado los intereses de sus asociados, como había hecho a lo largo de su trayectoria e instó al público a salir de la zona de confort y apostar por los cambios como motores necesarios para la evolución y el crecimiento.

02

- Bajo el epígrafe "Think brand, think big. Piensa en tu marca, piensa a lo grande"; la ponencia de Carlos Aires incidió sobre la necesidad de ponerse en el lugar del consumidor y dar mucha más importancia a la experiencia en el punto de venta.
- La Directora General de Carnimad, María Sánchez, fue la encargada de destapar el entramado "Bye Fedecarne" y presentar la nueva imagen de la Organización, incluido el nuevo restyling de La Carne y la nueva web www.carnimad.es
- El acto finalizó con la interesante exposición de Nacho Lavernia y su ponencia "Más allá de la marca", una clase magistral sobre logotipos, que acaparó toda la atención del público principalmente con la evolución en el tiempo de logos muy conocidos internacionalmente y el por qué de esa transformación.

Carnimad, carniceros y charcuteros de Madrid, cerró el acto destacando la ilusión con la que comienzan esta nueva etapa y asegurando que "la transformación de la Organización no hará que esta pierda la esencia que le ha hecho perdurar durante más de 88 años, porque el objetivo es evolucionar y crecer junto al mejor activo de Carnimad, sus socios, profesionales especializados del sector de la carnicería-charcutería en Madrid".









## Un nuevo concepto de socio

Durante el mes de septiembre, Carnimad realizó una campaña informativa para dar a conocer a sus asociados los principales cambios acometidos por la organización: un nuevo concepto de afiliación en el que por primera vez se tiene en cuenta también a los empleados de nuestros asociados y las necesidades concretas de sus empresas.

Este nuevo enfoque permitirá a todas nuestras empresas tener acceso a los mismos beneficios por su condición de socio, pudiendo elegir adicionalmente aquellos servicios que precisan en cada momento.



## UN NUEVO CONCEPTO DE CUOTA SOCIO

## **EN 3 PASOS**



## HEMOS CAMBIADO EL MODELO DE AFILIACIÓN A CARNIMAD

Si antes, la unidad de adhesión era la tienda, ahora lo es la empresa, con independencia del número de puntos de venta de que se disponga.

## 2. PARA ADAPTARNOS A CADA PERFIL DE CLIENTE

No todas las empresas son iguales. Por ello, segmentamos a nuestros clientes por su número de empleados, adaptando las soluciones a las necesidades de sus empresas.





## **3.** SEPARANDO LA CUOTA DE SOCIO DE LOS SERVICIOS

Todas las empresas asociadas tendrán acceso a los mismos beneficios por su condición de socios, y adicionalmente, podrán elegir los Packs de aquellos servicios que precisan en cada momento.

GRACIAS A ESTOS 3 SENCILLOS PASOS OFRECEMOS UN SERVICIO PERSONALIZADO, ADAPTANDO NUESTRAS SOLUCIONES A LAS NECESIDADES DE CADA CLIENTE.



ATENCIÓN AL SOCIO 91 547 13 24 • marmg@carnimad.es





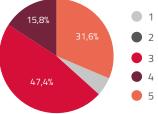
## Hay que renovar, es más actual, es un nombre muy original...

Estos han sido algunos de los comentarios que han hecho nuestros socios al preguntarles sobre el cambio de identidad corporativa. Gracias a todos los que habéis participado.

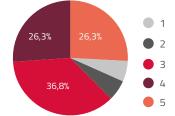
El 100% de nuestros socios han manifestado estar informados sobre el cambio de imagen corporativa.



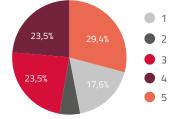




Un 89,4% han valorado positivamente su satisfacción con el nuevo logo.



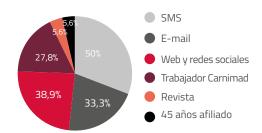
¿Y el de la web? Un 76,4 de nuestros socios están contentos con su nuevo diseño.



Un 63,2% dicen que es más inclusivo, claro y fácil de recordar.



El sms, web y redes sociales, son los medios a través de los cuales nuestros socios han recibido la información sobre el cambio de imagen corporativa.







## BIENVENIDOS AL CLUB PROVEEDORES

LA MAYOR COMUNIDAD DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS DEL SECTOR CÁRNICO

En el año 2019, con el deseo de premiar la fidelidad depositada en Carnimad por nuestro colectivo, hemos firmado nuevos acuerdos con nuevas empresas especializadas que han puesto a tu disposición ventajosas condiciones a la hora de contratar nuevos servicios o adquirir productos y materiales específicos para el Sector.













Durante el año 2020, continuaremos intensificando esfuerzos para sigas disfrutando de ventajas competitivas que te distingan. Entra ahora en el CLUB PROVEEDORES y descubre un mundo de ventajas.

## www.carnimad.es/club-proveedores/

























































## Carnimad ha ayudado a sus socios a cuidar la salud y seguridad de su equipo humano

En Carnimad hemos firmado un año más, un convenio de colaboración con el Instituto Regional de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Comunidad de Madrid, para llevar a cabo diversas actuaciones en materia de prevención de riesgos laborales en la carnicería-charcutería.

Gracias a este proyecto, todos los socios de Carnimad pueden recibir asesoramiento técnico especializado y totalmente gratuito sobre algo tan importante para las empresas como es la seguridad y salud de sus trabajadores, una obligación legal que además y una inversión en capital humano en las empresas.

## Programa de actuaciones, llevado a cabo hasta el 31 de octubre:

 100 visitas generales donde se ha asesorado a las empresas del sector especializado de la carne en materia de prevención de riesgos laborales (PRL). Unas visitas que nos han ayudado a conocer la situación general y las áreas de mejora.

- 2. 100 visitas específicas para asesorar a las empresas sobre riesgos musculoesqueléticos en el desarrollo de la actividad. Este punto es muy importante, pues el equipo de Carnimad ha detectado que las dolencias musculoesqueléticas entre los trabajadores del sector son habituales, por lo tanto, el objetivo es reducir este tipo de patologías.
- 3. Hemos realizado estudio un sobre general los trastornos musculoesqueléticos en el sector especializado de la carne. Para su ejecución se realizó un muestreo entre 60 trabajadores de empresas asociadas para hacerles una observación in situ de las tareas habituales y las posibles lesiones musculoesqueléticas que pueden provocar en la realización de las mismas.
- Hemos celebrado de 4 jornadas informativas en distintos mercados y galerías comerciales sobre coordinación de actividades empresariales.



CAE (COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES) Y RIESGOS MÚSCULO ESQUELÉTICOS





### DESCÁRGATE los materiales elaborados



Manual de Buenas Prácticas Ergonómicas del sector detallista de la carne



Cartel: "Evita los trastornos musculoesquelético en tu puesto de trabajo"



Manual CAE (Coordinacion de Actividades Empresariales)



## Cata sensorial de "carne que no es carne"

Este año, hemos visto como los elaborados vegetales que imitan sin rubor los productos cárnicos, sin llevar una traza de carne, han empezado a implantarse en el lineal.

Desde Carnimad defendemos y apoyamos todas las iniciativas destinadas a acotar el uso de la terminología cárnica, de forma que el consumidor pueda interpretar y asociar correctamente la denominación que aparece en la etiqueta con el producto que va a adquirir.

En Carnimad investigamos de forma constante para conocer los productos. El día 3 de junio, en las instalaciones de Educarne, en colaboración con la CECU (Confederación de Consumidores y Usuarios), una cata a ciegas en la que participaron consumidores de la Comunidad de Madrid de diferentes sexos y edades, y donde comparábamos una hamburguesa de carne de vacuno, frente a un elaborado vegetal con forma de hamburguesa.

## La implementación de la marca M ha echado a andar

Carnimad ha elaborado el Pliego de Condiciones de la Marca M Producto Certificado para el sector de la carnicería-charcutería y lo ha presentado para su validación a la Comunidad de Madrid, con lo que se prevé que en los próximos meses estará a disposición de sus profesionales, de forma que su aplicación permita distinguir los productos elaborados de manera artesanal en los obradores.

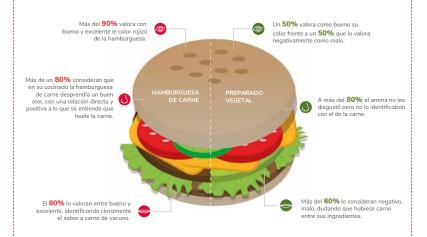
Una vez aprobado, ayudaremos a nuestro colectivo en cada paso de la certificación, así como en la comunicación en su establecimiento al consumidor, mediante materiales gráficos.

Con el objetivo de informar al colectivo sobre el estado y alcance de la Marca M producto Certificado, Carnimad celebró la primera jornada de presentación de la marca. Un taller que generó gran interés y donde se pudo comprobar que existe una voluntad de sus profesionales en diferenciar y certificar sus productos.



## HAMBURGUESA DE VACUNO VS PREPARADO VEGETAL

### TE MOSTRAMOS LOS RESULTADOS DE LA VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA



Con respecto a la terneza y jugosidad, los consumidores valoran muy positivamente en general que este tipo de productos sean jugosos y que el método de cocinado no reseque el producto. También prefieren la carne poco hecha a muy hecha.

#### VALORACIÓN NUTRICIONAL

Desde Carnimad y en colaboración con Laboratorios Aquimisa, realizamos analíticas nutricionales de ambos productos. Los resultados por 100 gramos de producto fueron los siguientes:

	HAMBURGUESA DE CARNE	PREPARADO VEGETAL
Valor energético (kJ)	512	1,114
Grasas (g)	4,1	18,2
Grasas saturadas (g)	2,0	3,7
Carbohidratos (g)	2,4	5,5
Azúcares (g)	₹ 0,5	٠ 0,5
Proteínas (g)	18,8	20,4
Sal (g)	1,730	1,036

## Somos sostenibles

Desde la Organización y encabezado por el Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria, se ha contribuido con la ejecución y puesta en marcha de distintas actuaciones a la reducción de la huella medioambiental generada por los establecimientos especializados de la carne.



## Reducción de bolsas de plástico

Las empresas del sector especializado de la carne han reducido la entrega de las bolsas de plástico ligeras en un 50%, demostrando así su compromiso con el medio ambiente.

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

En el primer trimestre del año, los establecimientos especializados de la carne habían reducido la entrega de bolsas de plástico ligeras al consumidor en un 50%, existiendo establecimientos que habían conseguido eliminar el 95% de bolsas de plástico ligeras, sustituyéndolas por otros formatos de entrega como las bolsas de papel.

Si bien su aplicación no ha sido fácil, puesto que los propios profesionales han tenido que doblegar los esfuerzos en concienciar a los consumidores sobre la importancia de reducir el consumo de bolsas, o incluso tener que enfrentarse a clientes de toda la vida que no entendían la medida y que pensaban que la medida era para lucro de sus negocios; en el primer trimestre del año; parece ser que las campañas e información y concienciación realizadas desde distintos ámbitos, así como tener visible en los establecimientos el cartel informativo sobre la obligatoriedad por ley de su cobro, realizado por Carnimad han dado sus frutos.

## Desperdicia solo lo imposible de aprovechar

Las actuaciones para contribuir a la reducción del desperdicio alimentario han estado durante todo el año en el portfolio de Carnimad.

- 1. En la revista del mes de junio elaboramos un documento de Buenas Prácticas que publicamos para ayudar a reducir el desperdicio alimentario en las carnicerías.
- En el 2019 firmamos un acuerdo con TOO GOOD, TO GO, una App a través de la cual nuestros socios podían reducir su desperdicio alimentario.
- 3. En la edición de Navidad de La Carne, incluimos material de divulgación para nuestros profesionales, sobre el aprovechamiento de "las sobras" en dichas fiestas. Un cartel desarrollado en colaboración con CECU Madrid que incluía deliciosas recetas profesionales para ayudar al consumidor a reducir el desperdicio alimentario.



4. El consumidor ha comenzado a llevar para realizar sus comprar, envases propios para adquirir el producto a granel. Este asunto generó debate tras las preguntas realizadas por muchos consumidores y ante las consultas de nuestro colectivo, el Área de Calidad y Seguridad Alimentaria de Carnimad decidió realizar un cartel para entregar en los establecimientos e informar al consumidor sobre su uso, v sobre el derecho que se reserva el profesional a no facilitar el producto, si considera que el envase proporcionado no reúne las características adecuadas y puede suponer un riesgo par la salud.





# Regalamos tiempo

PONEMOS A DISPOSICIÓN DE NUESTROS PROFESIONALES NUEVOS SERVICIOS

PARA QUE SOLO DEDIQUEN TIEMPO A LO REALMENTE IMPORTANTE



# Servicios de tramitación y asesoramiento de Licencias urbanísticas y Declaraciones Responsables.

Un servicio que venía a complementar el Servicio de Licencias y Registros de Actividad. Unas gestiones obligatorias para poder realizar la apertura de un nuevo local en el sector.

- Peritaciones y proyectos técnicos.
- Declaraciones responsables.
- Licencias de apertura y otras.
- Tramitación y contestación a requerimientos en relación a expedientes administrativos abiertos.
- Solicitudes y tramitaciones de licencias de funcionamiento, en caso necesario.

## **Gestión de certificados digitales.**Algo fundamental para autónomos y sociedades.

Desde el pasado año la Agencia Tributaria obliga a presentar una serie de documentos de forma telemática y ello hay que hacerlo a través de un Certificado Digital que en Carnimad gestionamos para la comodidad de nuestros miembros.

## Tramitación de la solicitud y alegaciones de todas las notificaciones telemáticas.

Desde presentar solicitudes y alegaciones a pagar tasas y realizar declaraciones, nos ocupamos de gestionar todas las notificaciones telemáticas que necesiten realizar nuestros asociados.





# Un año siendo parte de los acontecimientos



## UN 70% MÁS DE APARICIONES EN PRENSA DIGITAL Y OFF LINE EN CARNIMAD Y EDUCARNE

## RADIOGRAFÍA 2019

**SEGUIDORES EN REDES** 







5.007 2.184

903





30.000



N° de publicaciones en prensa escrita y soportes digitales.

Fedecarne: 45

Carnimad: 59

Educarne: 68

**Total: 172 publicaciones** 



www.carnimad.es

5.000 visitas mensuales4.7000 usuarios100.000 páginas vistas en carnimad.es



# Agenda **de reuniones**

Nuestro interés no es otro que potenciar las sinergias entre la Administración y el sector especializado de la carne.

## 24 de enero // Mejora continua de la seguridad alimentaria en el sector

Nuestra Directora General, María Sánchez, y Elena Pino, Directora del Área de Calidad y Seguridad Alimentaria recibieron el 24 de enero en nuestras oficinas, a la la Subdirectora General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, Emma Sánchez, y a la Jefa del Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Madrid, Ana Pérez.



Ambas acudieron a la cita con sus equipos para establecer con Carnimad líneas de colaboración futuras que incidan en la mejora continua de la seguridad alimentaria del sector.

Carnimad trasladó su preocupación por el control de la cadena de frío a la hora de utilizar nuevas vías de distribución, así como la importancia de visibilizar los problemas que tiene el sector especializado de la carne para desarrollar nuevos formatos y servicios complementarios a la actividad comercial, como es el caso de la degustación de productos en el punto de venta.

Nuestro equipo, presentó en el marco de la reunión, el informe de 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 especial énfasis en el trabajo realizado por el sector para continuar mejorando sus prácticas a este respecto.

La reunión terminó con la predisposición de Emma Sánchez y Ana Pérez de trabajar conjuntamente por impulsar actuaciones que repercutan en el desarrollo de la carniceríacharcutería, 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.



## 2-3 de octubre // Fernando Niharra en el epicentro del debate sobre las "Estrategias de asuntos públicos e interlocución con las instituciones europeas"

- Las pymes deben participar en el proceso de elaboración de las normas comunitarias.
- En España no existe una cultura de Lobby arraigada como en otros países, pero sin embargo las instituciones europeas son receptivas a las propuestas de las organizaciones empresariales, por lo que se tienen que fijar los mecanismos de interlocución claros en esta área.

Estas fueron algunas de las conclusiones que se trajo en la maleta el Director del Área Jurídica de Carnimad Fernando Niharra, tras su participación en Bruselas en las jornadas de formación sobre "Estrategias de asuntos públicos e interlocución con las instituciones europeas".

### 28 de noviembre // La Directora General de Comercio y Consumo nos visita

El pasado 28 de noviembre, Carlos Rodríguez, María Sánchez, Luis Jiménez, y Fernando Niharra, se reunieron con la Directora General de Comercio y Consumo de la Comunidad de Madrid, Marta Nieto, en la sede central de Carnimad, en Enrique Larreta.

Durante la reunión, los representantes de Carnimad tuvimos la ocasión de trasladar a la Directora todos los proyectos que la organización tiene previstos para el 2020, en aras de la dinamización del comercio especializado de proximidad y más concretamente de sus profesionales. El encuentro supuso también un embrionario de ideas donde se pusieron en común y se intercambiaron impresiones, de las que salieron posibles vías de colaboración que trabajen por el presente y el futuro del sector especializado de la carne y de sus profesionales.



La Directora General de Comercio y Consumo de la Comunidad de Madrid, Marta Nieto, junto a Carlos Rodríguez, María Sánchez, Fernando Niharra y Luis Jiménez.

## Damos voz a las inquietudes de nuestros asociados



Carnimad es miembro fundador de CEDECARNE, y ello nos permite intervenir en la defensa de asuntos gremiales a nivel nacional, así como en comisiones ministeriales, organismos interprofesionales para poner en valor al sector especializado de la carne.

Ser parte de la Confederación Española de Detallistas de la Carne, nos permite además tener presencia en la Confederación Internacional de Carnicería y Charcutería, CIBIC, y nos ofrece la posibilidad concreta de contribuir con nuestra visión en todos aquellos temas que se generan a nivel europeo y que afectan bien de manera directa, o bien de manera transversal a nuestro sector.

Este año, nuestra Directora General, María Sánchez, quien además es Secretaria General de Cedecarne, ha sido nombrada por unanimidad en Asamblea, Vicepresidenta de la CIBC. Un nombramiento que ha recibido con gran ilusión, pero también con la responsabilidad que conlleva representar a las empresas especializadas de la carniceríacharcutería en Europa.











A través de Cedecarne, tenemos presencia en los Comités Directivos y de Comunicación de las Interprofesionales. Esta relación nos permite poner en marcha actuaciones y proyectos conjuntos que afectan a todo el sector de la carne y ampliar nuestra labor de difusión y promoción de la carne, hacia el consumidor final; velando siempre y en paralelo por la transparencia y eficiencia de los mercados, los productos y procesos, la investigación y la mejora de la información a los consumidores, incluidas el cuidado por la salud, la responsabilidad social y el bienestar animal.



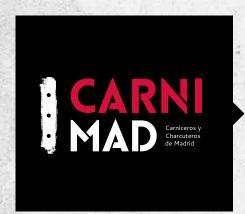
A través de ADECARNE protegemos los intereses del autónomo y luchamos por la mejora de sus condiciones laborales, fiscales, formativas, etc.



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

Una plataforma que nos permite tomar el pulso a las necesidades del comercio especializado de la carne en nuestra Comunidad.

El objetivo de nuestra integración en la Confederación de Comercio Especializado de Madrid.



## **SOLUCIONES CARNIMAD**

EN EL DÍA A DÍA DE TU EMPRESA



**María Sánchez** Directora General mariasr@carnimad.es



**Luis Jiménez** Adjunto a Dirección luisjg@carnimad.es



## **ATENCIÓN AL SOCIO**

Si necesitas contactar con nosotros para un asesoramiento personalizado, una solicitud de información, una actualización de datos o trasladarnos sugerencias de mejora, en el Área de Atención al Socio te atenderemos encantados.



Mar Martín Soledad Alonso info@carnimad.es



Sonia Higuera info@carnimad.es



## CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA & MEDIO AMBIENTE

Los mejores especialistas para garantizar que los productos que ofreces a tus clientes son seguros y de calidad y para ayudarte a cumplir con la normativa vigente.



Elena Pino elenapr@carnimad.es



María Manso mariama@carnimad.es



María Santervás mariasm.carnimad.es



## SERVICIO JURÍDICO

Conocemos mejor que nadie el sector y facilitamos asesoramiento jurídico integral en todas las cuestiones relacionadas con tu actividad empresarial. Además, podemos ayudarte también en tus asuntos personales.



Fernando Niharra fernandonn@carnimad.es



## **EMPLEO & SELECCIÓN DE PERSONAL**

Somos expertos en selección y contratación de personal para la carnicería-charcutería y podemos ayudarte durante todo el proceso.



Román Díaz-Tovar romandt@carnimad.es



## **FORMACIÓN**

En Educarne encontrarás un amplio catálogo formativo adaptado a las necesidades actuales de los profesionales del Sector Cárnico y de otros profesionales y colectivos relacionados con la carne fresca y sus productos derivados.



Cristina Ayala cristinaam@educarne.es



Ana Cristina Menjíbar anacristinamg@educarne.es



### **LABORAL & PRL**

Expertos en los modelos de contratación y normativa laboral específica de nuestro sector. Asesoramos en materia de PRL participando en proyectos que reduzcan la siniestralidad laboral y el absentismo en nuestro sector.



Mª Carmen Villalba carmenvc@carnimad.es



Laura Ladrón lauralg@carnimad.es



## **MARKETING & COMUNICACIÓN**

Monitorizamos el sector para conocer qué ocurre en tiempo real y así poder actuar como transmisores de noticias, novedades y eventos para incentivar la mejora de la competitividad de nuestras empresas.



Lola Barragán lolabf@carnimad.es



Laura Alegre lauraam@carnimad.es



### **FISCAL & CONTABLE**

Contamos con un amplio equipo de profesionales expertos en el comercio especializado de la carne que te asesorarán con un trato personalizado, en todos los asuntos fiscales que afectan a tu empresa en el día a día.



Vicente Valverde vicentevl@carnimad.es



Luis Bermejo luisbp@carnimad.es



Maite López maitelm@carnimad.es



Mar Molinero marmh@carnimad.es



Cristina Morán cristinamc@carnimad.es



## **SEGUROS**

Negociamos las mejores condicione de cobertura y costes con las compañías líderes. seguros@carnimad.es



# Ha nacido **Educarne**





El centro de Formación, Innovación y Desarrollo del Sector Cárnico, Educarne, se ha constituido para entre otros objetivos, dar respuesta a la creciente demanda de profesionales cualificados por parte del sector cárnico.

Ubicado en la segunda planta del Mercado Barceló, Educarne cuenta con 80 metros cuadrados distribuidos en aula multifuncional, sala de profesores y recepción y ha sido dotado de la más innovadora equipación tecnológica, contando además con una isla de cocina, que permitirá impartir formación de cocina y gastronomía, dando así respuesta a una demanda actual en formación: el binomio carne-gastronomía.

Además, el centro integra en la planta baja del propio mercado, un aula práctica de 300 metros cuadrados, donde los alumnos realizan las prácticas en las mismas condiciones técnicas que los profesionales en activo.

Los alumnos y profesionales con experiencia que demanden formación continua pueden elegir entre una amplia formación que abarca materias específicas del oficio y del sector, con otras transversales relacionadas con la gestión de la empresa, como marketing o recursos humanos.

Educarne quiere posicionarse también como un espacio de transmisión de conocimiento, poniendo el foco en todos aquellos proyectos de I+D+i que redunden en beneficio de la competitividad de las empresas y creando sinergias con otros colectivos relacionados como son los profesionales del sector agroalimentario y los consumidores.

De forma que, tanto los especialistas en activo de la carnicería-charcutería, con interés el desarrollo de sus habilidades y técnica, así como, las nuevas generaciones interesadas en formarse en un oficio de futuro, y sin desempleo, dispondrán de un centro específico donde convertirse en auténticos carniceros y charcuteros.



#### **ESTAMOS ACREDITADOS**

Educarne cuenta con la acreditación correspondiente de la Comunidad de Madrid, en las especialidades de Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos y Docencia de Formación profesional para el Empleo.



## Nos abrimos al futuro

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.

- Dña. Concepción Díaz de Villegas evidenció la importancia de Educarne como recurso vital para la dinamización del mercado, siendo un instrumento de gran utilizar para acercar la actividad tanto a los profesionales del comercio, como a los consumidores del mercado.
- 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, manifestando que la innovación no tiene sentido sin la formación, siendo esta crucial para el acercamiento de los jóvenes al sector.







## Nueva imagen para Educarne

Durante el evento se mostró también 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 Sánchez en su intervención, "el futuro de un oficio emprendedor".



### Extendemos nuestras redes

### Educarne.es

Educarne comienza a caminar con web propia -educarne.es-, un espacio digital donde el usuario puede acceder a la principal oferta formativa del centro y conocer las últimas noticias del sector sobre formación, innovación y dinamización en el sector cárnico. Desde el mes de febrero, hemos recibido 12 867 visitas, gracias también al lanzamiento del newsletter mensual de Educarne, que ha ayudado en buena medida a optimizar la comunicación con los asociados.

Además, también se puede seguir la actividad de Educarne, en los principales canales sociales.









539

179

152

528

ELLOS YA FORMAN PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD ¿Y TÚ?

## Gracias a Educarne...

- 1. Las dos primeras ediciones del Certificado de Profesionalidad, nos ha permitido formar a 30 desempleados, con un éxito de empleo del 80%.
- 2. Por tercer año consecutivo 200 empresas del sector han podido mejorar su competitividad gracias a la asistencia técnica proporcionada en el marco del convenio firmado con la Comunidad de Madrid.
- 3. Hemos recibido la visita de una delegación de empresarios del sector cárnico de Medellín (Colombia) en el marco de la primera Educarne Experience.

- 4. Hemos firmado un Convenio con la Escuela Internacional de Cortadores de Jamón para incrementar nuestra oferta formativa con profesorado de primer nivel.
- 5. Seis alumnos en riesgo de exclusión podrán incorporarse al mercado laboral, gracias a la formación recibida en Educarne.
- 6. 200 jóvenes nos visitaron en la Primera Edición de la Feria de Empleo y Alimentación.
- 7. Ahora 50 escolares saben reconocer los distintos cortes de carne de ovino, caprino y vacuno gracias a los talleres impartidos, en colaboración con las Interprofesionales cárnicas.
- 8. Hemos renovado la Certificación en ISO 9001/2015.
- 9. Nuestra formación ha estado presente en diversos programas de televisión.













### 30 nuevos alumnos cuentan con el Certificado de Profesionalidad

Durante el 2019, se han acometido dos ediciones para la formación de desempleados, enfocadas a la obtención del Certificado de Profesionalidad INAI 0108 Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos. Dos acciones formativas acreditadas por la Comunidad de Madrid y contempladas en el marco de las ayudas de la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda, por las que se formarán tras su finalización, a 28 desempleados con edades comprendidas entre los 18 y los 50 años, siendo un 20% mujeres.

La primera edición, ha comprendido un itinerario de 430 horas, complementadas con 80 horas prácticas en empresas, que han capacitado a los alumnos para desarrollar su actividad profesional en las empresas especializadas del sector de la carne. Un 80% de los alumnos formados ya están trabajando.

La segunda de las ediciones del año 2019 dio comienzo en el mes de octubre y trece alumnos ya están capacitándose para recibir la formación acreditada por el Servicio Público de Empleo Estatal, lo cual les dará la posibilidad de obtener un título válido a nivel nacional y europeo.



### ¡SALIMOS EN LA TELE!

Madrid Directo visitó las instalaciones de nuestro centro de #formación el 6 de mayo para conocer el Certificado de Profesionalidad y se adentraron en el aula práctica, pudiendo ver cómo los alumnos aprendían a realizar un despiece de porcino; y viendo lo interesante y versátil de la profesión de carnicero, que ofrece múltiples oportunidades laborales para trabajar en un oficio sin desempleo.

# Por tercer año consecutivo 200 empresas del sector son más competitivas, gracias a las acciones enmarcadas en el Convenio de colaboración entre la Comunidad de Madrid y Educarne

La Comunidad de Madrid ha vuelto a confiar por tercer año consecutivo en Carnimad, como entidad de referencia del sector de la alimentación en productos cárnicos, para formar parte del Convenio de Colaboración que se firmó en abril del 2019, con la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda, para profesionalizar el sector.

Gracias a esta iniciativa más de 200 empresas del sector se han beneficiado de forma totalmente gratuita de la asistencia a estas jornadas para la mejora de su posición competitiva en la Comunidad, en el ámbito de la ordenación y fomento de la actividad comercial para dar fin al mismo objetivo.

## Empresarios de Medellín han viajado hasta España para protagonizar la Primera Educarne Experience

Un grupo de nueve empresarios de la Escuela de la Carne de Colombia visitaron Madrid del 16 al 20 de septiembre, para vivir una experiencia formativa y profesional organizada por Educarne, gracias a la que, a través de una completa agenda de actividad, pudieron adquirir una visión 360° del sector cárnico español y el oficio de carnicero-charcutero en nuestro país.

Las Educarne Experience son experiencias formativas abiertas a profesionales no solo de Madrid y de España, sino de cualquier punto geográfico del mundo, que el Centro de Formación, Innovación y Desarrollo, Educarne, diseña a medida y de forma totalmente personalizada para sus participantes.



### Hemos firmado un Convenio de colaboración con la Escuela Internacional de Cortadores de Jamón

La firma del Convenio permite a ampliar su oferta formativa con la incorporación de nuevos cursos de calidad, impartidos por empresas de prestigio internacional.

La Escuela Internacional de Cortadores de Jamón es una Institución especializada en la Formación ligada al Jamón, su Corte y disciplinas afines. Tras años de andadura las siglas EICJ son sinónimo de didáctica cuidada, de oferta educativa exclusiva y de resultados que no saben de imitaciones.





## Contribuimos a la inserción profesional de personas en riesgo de exclusión

La Fundación Randstad y Educarne, se han unido para formar a alumnos con discapacidad y en riesgo de exclusión social y facilitar así, la incorporación laboral en el área de la carnicería y de la charcutería, creando oportunidades de formación y empleo para todos.

Seis alumnos son los que han realizado el curso de Ayudante de Charcutería y Carnicería, desarrollado en Educarne, en el mes de noviembre, dentro del programa de educación inclusiva que la Fundación Randstad ha desarrollado para impulsar la incorporación laboral de este colectivo, creando así oportunidades de formación y empleo para todos.

En esta ocasión la mano la ha tendido el sector de la carnicería y charcutería y Educarne ha sido el centro elegido para impartir la formación a nueve alumnos que ya cuentan con el título que les acredita como Ayudantes de Charcutería y Carnicería, para incorporarse al mercado laboral.

Porque fomentar la empleabilidad de las personas en #riesgodeexclusión es tarea de todos.



## 200 jóvenes nos visitaron en la I Feria de Empleo y Alimentación

El equipo de RRHH de Carnimad y de Educarne, estuvieron en la I Feria de Empleo y Alimentación, organizada por la Agencia para el Empleo de Madrid, con tres salidas y propuestas profesionales adaptadas a los perfiles de los visitantes.

En total recibimos un centenar de currícula, de distintos perfiles, entre los que destacaron un amplio porcentaje de profesionales de seguridad alimentaria, un dato que evidencia el reconocimiento a una larga trayectoria de evolución e innovación en el sector.



## Los pequeños de la casa han aprendido a conocer la importancia del consumo de carne de ovino, caprino y vacuno, dentro de una dieta equilibrada

"Detectives de la Carne", es un proyecto lúdico festivo impulsado por Interovic y Provacuno, para dar a conocer a los más jóvenes la importancia de consumir carne de ovino, caprino y vacuno en el menú familiar dentro de una dieta equilibrada.

La acción enmarcada en la Semana de la Carne acogió a 50 escolares en el mes de septiembre, en Educarne y en su visita por el Mercado de Barceló, un maestro carnicero, enseñó a los pequeños a reconocer los distintos cortes de carne. Tras una mañana de juegos y aprendizaje, los jóvenes "detectives" degustaron sabrosas minihamburguesas de ternera y bocadillos de pierna de cordero.





### Hemos renovado la Certificación en ISO 9001/2015.

En nuestro compromiso con la implantación y desarrollo de un Sistema de Gestión y Mejora de la Calidad basado en la norma UNE-EN ISO 9001 para las actividades relacionadas con el diseño, desarrollo, gestión y ejecución de proyectos y planes formativos: formación para el empleo (programada, subvencionada y contratos de formación y aprendizaje) y formación privada, establece como fundamental definir una Política de Calidad que sea adecuada a sus intenciones, horizontes y estructuras.

Por ello, un año más y cumpliendo con los más altos estándares de calidad, hemos vuelto a renovar el Certificado UNE-EN ISO 9001 a la formación.

Actividades formativas de la Escuela de innovación para el comercio del Ayuntamiento de Madrid en el sector de la carnicería-charcutería.

Como prórroga al contrato firmado en el 2018, para los años 2019 y 2020, se han desarrollado actividades de gestión, coordinación e impartición de actividades formativas de la Escuela de innovación para el comercio del Ayuntamiento de Madrid en las siguientes materias:

- Métodos para la conservación de la carne.
- Uso de aditivos en derivados cárnicos.
- Innovación en las elaboraciones cárnicas artesanales.
- Aplicaciones higiénico-sanitarias en carnicería y charcutería y gestión de alérgenos.
- Controles en el punto de venta: auditoría internainspección en la carnicería-charcutería.

## Meat Att

### Más de 200 profesionales en el día del carnicero y charcutero

Meat Attraction, en colaboración con EDUCARNE celebró el 17 de septiembre en el marco de la tercera edición de la feria, el Día del Carnicero y Charcutero.

La exitosa jornada, inaugurada por el Director de Certámenes Agroalimentarios de IFEMA Raúl Calleja contó con más de 200 asistentes en las gradas, atraídos por un atractivo cartel encabezado por Anthony Puharich y Darren O'Rourke, CEO y Maestro carnicero respectivamente de la carnicería australiana Víctor Churchill Butcher –considerada la mejor del mundo-.

Compartieron escenario con otros invitados de excepción, entre los que destacaron el influencer de la carne Pepe Chuletón, con una ponencia sobre carnes maduradas y la carnicera artesana Ana París, que impartió una masterclass de elaborados innovadores.



# raction













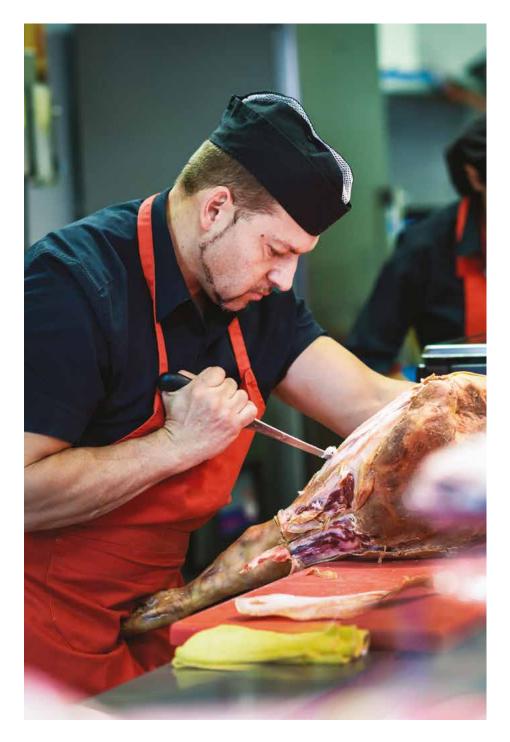
La formación como llave para el presente y futuro del sector completó la tarde y cerró la jornada dedicada íntegramente a nuestro colectivo.

"Charcutería y Platos Preparados. Empresas especializadas por descubrir y explorar. Su gestión, sus productos, categorías y futuro", fue el título del primero de los encuentros de la tarde, en una mesa moderada por Lola Barragán, Directora de Comunicación de Carnimad.

En ella participaron Eugeni Moreno, Director Comercial de Mitjans, una de las personas que mejor conoce a los profesionales del sector en España, pues visita más de 500 puntos de venta al año; Juanjo Gil, encargado de la Charcutería de Octavio en el Mercado de San Antón, con más de 30 años de experiencia en el oficio y especialista en quesos; y Trinidad Gómez, Directora de SERTINA, que aportaron el conocimiento especializado en platos preparados, acercándonos al catering, como una oportunidad de futuro para la carnicería, charcutería y pollerías especializadas.

La mesa redonda que llevaba el nombre "Revolucionarios del sector dibujan juntos el futuro de la carnicería y charcutería", y que ha sido moderada por María Sánchez, Directora General de Carnimad y Directora del Centro de Formación, Innovación y Desarrollo, Educarne; puso fin a la intensa agenda del día.

Entre sus participantes, como no podía ser de otra manera, Victor Churchill Butcher; acompañado de dos grandes promesas del panorama nacional, los jóvenes carniceros Carlos Catalá, Gerente de Carnicería Catalá; y Álex Castany, Gerente de Carnicería Sanmarti 1850.





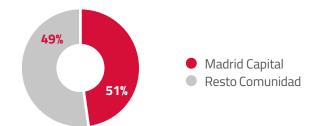
# del sector

en la Comunidad de Madrid

#### El sector especializado de la carne en cifras

De los 2 590 establecimientos existentes en la Comunidad de Madrid. el 51% están ubicados en el municipio de Madrid y el 49% en el resto de municipios de la Comunidad.

<sub>2</sub> /\(\)		
A Section of the sect	Número de establecimientos	%
Madrid Capital	1 324	51
Resto Comunidad	1 266	49
TOTAL	2 590	100

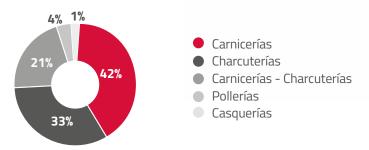


#### Distribución de los establecimientos según licencias

El 42% tienen licencia de carnicería, el 21% de charcutería , el 33% de carnicería-charcutería, el 4% de polleriía y el 1 % de casqueria.



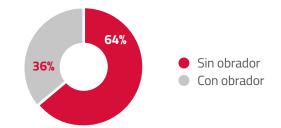
Tipo de establecimiento	Número	%
Carnicerías	1 075	42
Carnicerías - Charcuterías	849	33
Charcuterías	541	21
Pollerías	98	4
Casquerías	27	1
TOTAL	2 590	100



#### Distribución de los establecimientos según dotación

El 36% de los establecimientos tienen licencia de obrador, un dato estable desde el pasado año.

Establecimiento	Titulares	%
Sin obrador	1 668	64
Con obrador	922	36
TOTAL	2 590	100

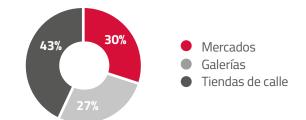


Datos del sector

#### **Ubicación de los establecimientos** (datos a febrero de 2020)

En el año 2018, un 66% de los establecimientos estaban en mercados y galerías y un 34 % en tiendas de calle. Este año sin embargo los datos han cambiado notablemente y aunque aún los establecimientos ubicados en mercados y galerías ocupan la primera posición por ubicación en el Municipio de Madrid, con un 57%, la cuota de las tiendas de calle ha subido a un 43%.

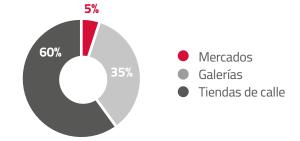
<b></b> Madrid Capital	Número de establecimientos	%
Mercados	400	30
Galerías	352	27
Tiendas de calle	572	43
TOTAL	1 324	100





 $\langle \rangle$ 

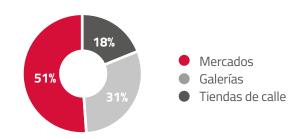
Resto Comunidad	Número de establecimientos	%
Mercados	62	5
Galerías	447	35
Tiendas de calle	757	60
TOTAL	1 266	100



#### Distribución de los establecimientos según ubicación



Total Comunidad de Madrid	Número de establecimientos	%
Mercados	462	18
Galerías	799	31
Tiendas de calle	1 329	51
TOTAL	2 584	100







El 9% de los titulares tiene más de un establecimiento y supone el 23% del total de establecimientos

	O 		Establec	imientos
	N°	%	N°	%
1 establecimiento	871	91	871	77
Más de 1 establecimiento	84	9	263	23
TOTAL	955	100	1 134	100

#### Distribución de los establecimientos de los asociados según la edad del titular

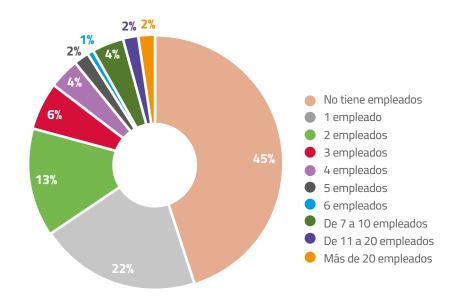
0-0		
Edad	N°	%
Menos de 35 años	42	4
De 36 a 45 años	170	15
De 46 a 50 años	189	17
De 51 a 55 años	220	19
De 56 a 60 años	215	19
De 61 a 65 años	145	13
Más de 65 años	113	10
No conocida	40	4
TOTAL	1 134	100

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

El 45% de los establecimientos no tiene empleados.

	0	0	C	)
9	Í	١	P	P

1 111 1		
Empleados	N°	%
No tiene empleados	506	45
1 empleado	250	22
2 empleados	148	13
3 empleados	68	6
4 empleados	46	4
5 empleados	25	2
6 empleados	6	1
De 7 a 10 empleados	43	4
De 11 a 20 empleados	22	2
Más de 20 empleados	20	2
TOTAL	1 134	100



#### Titulares asociados con herramientas TIC

El 63% de los titulares tienen e-mail.

El 17% de los titulares tienen página web.

El 88% de los titulares tienen teléfono móvil

El 6% de los titulares tienen comercio electrónico.

	E-n	nail		om eb	Teléfon	_	E-com	merce
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Sí	720	63	197	17	996	88	69	6
No	414	37	937	83	138	12	1.065	94
TOTAL	1 134	100	1 134	100	1 134	100	1 134	100



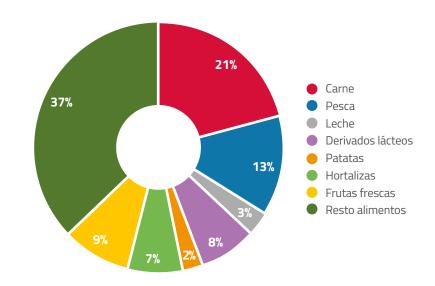
#### Consumo y gasto en carne

#### La distribución del gasto alimentario

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

El gasto en alimentación en los hogares españoles fue, en 2018, de 68.538,086 millones de euros, lo que representa un ligero aumento del 1,55% con respecto a 2017.

La distribución del gasto en las familias no ha experimentado variaciones en los últimos años, siendo la carne el producto que más se consume, representando el 21%.



#### Comparativa de consumo y gasto 2018

A nivel nacional, la carne de pollo y las transformadas son las más consumidas, seguida del vacuno. Aunque en la Comunidad de Madrid, los porcentajes de consumo en kilogramos son parecidos, en el caso del porcino este es menos y mayor en el de vacuno.

		880
España	CONSUMO (%Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	10,61	15,19
Ovino/Caprino	2,95	4,83
Porcino	21,62	19,18
Pollo	27,20	17,55
Otras	12,49	10,64
Transformadas	25,13	32,61
TOTAL	100%	100%



Información elaborada por: Subdirección General de Estructura de la Cadena Alimentaria Dirección General de la Industria Alimentaria MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.

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

	6		C		50				En		ziest	
	Tota	al carne Vacuno		Ovino/Caprino		Porcino		Pollo		Carnes transformadas		
AÑO	KG/ Persona	€/ Persona	KG/ PERSONA	€/ Persona	KG/ Persona	€/ Persona	KG/ PERSONA	€/ Persona	KG/ PERSONA	€/ Persona	KG/ PERSONA	€/ PERSONA
2013	55,52	366,65	8,66	78,20	2,26	22,24	9,66	56,16	15,36	64,60	13,04	111,36
2014	52,47	349,13	7,95	73,19	2,08	21,55	9,37	55,52	14,69	60,27	12,51	107,06
2015	49,93	343,39	7,27	66,66	1,85	20,39	9,27	56,87	13,77	58,21	12,33	110,86
2016	44,92	304,64	6,37	58,35	1,63	17,35	8,27	48,30	12,41	50,59	11,13	102,37
2017	46,31	319,87	6,44	60,16	1,53	17,08	8,60	51,53	12,75	53,40	11,77	108,56
2018	45,51	323,29	6,28	60,68	1,47	16,66	8,42	51,05	12,40	54,26	11,97	112,24
VARIACIÓN <b>2017/2018</b>	-1,74%	1,07%	-2,47%	0,87%	-3,85%	-2,48%	-2,09%	-0,93%	-2,74%	1,62%	1,70%	3,39%

#### ● Evolución de la cuota de venta según el tipo de establecimiento (% en valor). España

		Ğ		Edeg
A NIVEL NACIONAL (€)	TOTAL CARNE	CARNE FRESCA	CARNE CONGELADA	CARNE TRANSFORMADA
Carnicería-Charcutería	25,36%	30,80%	23,73%	14,49%
Supermercado	56,27%	52,42%	60,99%	63,80%
Hipermercado	11,12%	9,22%	6,36%	15,18%
Internet	0,82%	0,74%	1,01%	0,97%
Otros	6,43%	6,82%	7,91%	5,56%
TOTAL	100%	100%	100%	100%

La carnicería-charcutería sigue siendo el establecimiento preferido del consumidor para la compra de carne de ovino y caprino. Sin embargo en el resto especies, el supermercado ocupa una posición preferente, seguida por el establecimiento especializado.

Si bien el crecimiento de las ventas on line es aún anecdótico y lento en el caso de la carne, en el 2018 las ventas de carne de pollo, porcino y transformadas han aumentado a través del canal digital.



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

C. Vacuno	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	44,70	46,31	43,76	42,20	41,10	40,68
Supermercado	37,38	34,32	36,76	38,21	40,62	42,85
Hipermercado	10,36	11,29	11,58	11,64	11,74	11,07
Internet				0,46	0,54	0,50
Otros	7,56	8,08	7,90	7,48	6,00	4,90
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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

C. Ovino / caprino	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	43,40	45,92	45,53	42,66	41,49	40,25
Supermercado	34,17	28,70	31,27	32,81	35,85	39,35
Hipermercado	8,81	9,19	8,92	8,91	10,21	8,28
Internet				0,56	0,44	0,32
Otros	13,62	16,19	14,28	15,06	12,01	11,80
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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

C. Porcino	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	35,60	34,43	32,28	32,83	31,42	30,22
Supermercado	44,63	44,06	45,55	46,59	50,13	52,16
Hipermercado	10,50	10,99	10,98	10,77	10,22	9,29
Internet				0,52	0,60	1,01
Otros	9,27	10,52	11,19	9,29	7,63	7,32
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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

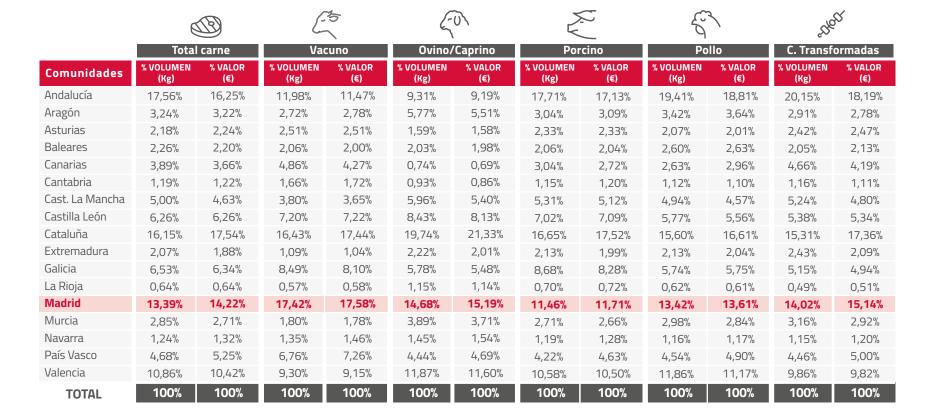
C. Pollo	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	31,33	29,71	28,12	27,54	26,14	24,16
Supermercado	51,04	51,54	53,33	53,55	57,65	60,31
Hipermercado	9,83	10,53	10,16	9,75	9,56	8,38
Internet				0,54	0,63	0,76
Otros	7,80	8,22	8,38	8,61	6,02	6,39
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%





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

C. Transformada	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	17,14	17,44	17,15	16,47	15,96	14,49
Supermercado	57,93	57,53	58,41	59,36	62,15	63,80
Hipermercado	16,13	16,38	16,13	15,44	15,39	15,18
Internet				0,43	0,93	0,97
Otros	8,80	8,65	8,31	9,86	5,57	5,56
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%





			2	ক \	6	0/	2	<u>)</u>	8	1	, Che	Š.
	Tota	l carne	Va	cuno	Ovino	/Caprino	Por	cino	Po	llo	C. Transf	ormadas
Comunidades	KG/ Persona	€/ Persona										
MEDIA NACIONAL	46,34	309,98	4,92	47,09	1,37	14,96	10,02	59,46	12,61	54,39	11,65	101,10
Andalucía	42,74	264,55	3,09	28,37	0,67	7,22	9,32	53,48	12,85	53,73	12,33	96,57
Aragón	52,13	346,48	4,64	45,52	2,74	28,62	10,59	63,79	14,99	68,89	11,79	97,56
Asturias	42,59	292,18	5,20	49,68	0,92	9,95	9,83	58,36	10,98	45,91	11,85	105,30
Baleares	46,38	302,61	4,48	41,72	1,23	13,09	9,13	53,65	14,54	63,47	10,59	95,32
Canarias	37,65	236,63	4,98	41,96	0,21	2,14	6,36	33,74	6,92	33,61	11,33	88,41
Cantabria	45,38	310,06	6,68	66,53	1,04	10,53	9,48	58,41	11,54	49,15	11,05	92,36
Cast. La Mancha	50,40	312,37	4,06	37,39	1,77	17,57	11,58	66,24	13,54	54,09	13,29	105,51
Castilla León	54,16	362,10	6,60	63,39	2,15	22,70	13,13	78,58	13,57	56,37	11,69	100,74
Cataluña	49,37	358,48	5,33	54,15	1,78	21,04	11,00	68,70	12,97	59,59	11,76	115,73
Extremadura	37,12	226,07	2,08	18,95	1,17	11,64	8,25	45,87	10,39	42,98	10,94	81,75
Galicia	49,86	323,49	6,87	62,81	1,30	13,50	14,33	81,05	11,91	51,54	9,88	82,32
La Rioja	42,45	286,64	4,01	39,32	2,26	24,60	10,08	61,91	11,26	48,23	8,28	74,51
Madrid	45,51	323,29	6,28	60,68	1,47	16,66	8,42	51,05	12,40	54,26	11,97	112,24
Murcia	42,32	268,79	2,84	26,85	1,70	17,79	8,69	50,61	12,02	49,44	11,79	94,72
Navarra	44,34	316,02	5,12	52,83	1,53	17,71	9,21	58,84	11,28	49,21	10,32	93,68
País Vasco	47,81	358,52	7,32	75,41	1,34	15,45	9,32	60,66	12,62	58,73	11,46	111,47
Valencia	48,51	311,47	4,41	41,53	1,56	16,73	10,22	60,23	14,42	58,58	11,07	95,69



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









# Si eres un profesional de la alimentación Tu sitio es mercamadrid

Alimentamos a 12.000.000 de consumidores

800 empresas instaladas

70 empresas cárnicas diariamente: 20.000

personas

15.000

vehículos

2.215.060 m<sup>2</sup> superficie total

www.mercamadrid.es

comercial@mercamadrid.es • mercamadrid@mercamadrid.es

Tel: +34 917 850 000