

••• Memoria**2020**

Como siempre, y más que nunca, **en el día a día del comercio especializado**



Carniceros • Charcuteros • Polleros • Casqueros

CARNI
MAD



DESCÁRGATE LA APP DE CARNIMAD

Y DISFRUTA DE SUS FUNCIONALIDADES EXCLUSIVAS

Un regalo para socios de Carnimad y para sus empleados, que simplifica y facilita el día a día de los profesionales del comercio especializado de la carne

Entre sus muchas funcionalidades destacan:

- La Agenda de Autocontrol digital: mantén al día tus registros con un solo click.
- Herramienta de control horario para el fichaje de tus empleados.
- Acceso directo al portal de empleo.
- Canal de contacto directo con Carnimad.
- **Acceso al Club Proveedores: podrás contactar directamente con las más de 30 empresas que ofrecen descuentos y ventajas a socios de Carnimad.**



Entra en app.carnimad.es para descargártela y si tienes dudas... ¡te las resolvemos en una visita!

En www.carnimad.es encontrarás un tutorial que te ayudará a conocer mejor la aplicación y a optimizar su uso; pero, si lo prefieres, podemos visitarte en tu establecimiento para ayudarte a descargar la APP y mostrarte todas sus funcionalidades. Solicítalo llamando al 91 547 13 24.

APP de uso restringido para los asociados de Carnimad y para sus empleados, no disponible en el Play Store o Apple Store.

Indice

01
Junta
directiva -pág 5-

02
Equipo
Carnimad -pág 6-

03
Orgullosos
de los nuestros -pág 8-

04
Orgullosos
de nuestros resultados -pág 12-

05
No nos hemos
detenido...
más allá de la covid -pág 14-

06
Eventos -pág 28-

07
Institucional
-pág 30-

08
Datos
del sector -pág 32-





●●● Carta del Presidente

Querido/a socio/a:

No es fácil hacer un resumen de lo que ha sido el año 2020, porque supongo que tendréis la misma sensación que yo, y es que esta pandemia nos ha desgastado mucho a todos, nos ha hecho madurar más, y el cansancio se ha ido acumulando hasta el punto que parece que llevamos años en esta situación.

Quiero destacar el esfuerzo de todo nuestro colectivo que de forma general se ha comportado de manera ejemplar, especialmente en los primeros momentos de pandemia, cuando pusimos por delante nuestra profesionalidad, frente al riesgo sanitario que, sin duda, hemos asumido y que desgraciadamente en algunos casos ha supuesto incluso pérdidas personales.

Pese a todo este panorama, también es cierto que debemos estar satisfechos del deber cumplido y, por otro lado, de la relevancia que hemos adquirido ante la opinión pública por un lado y, sobre todo, ante nuestros clientes, muchos de ellos nuevos, que han visto que somos una solución perfecta para lo que están buscando.

Tenemos ante nosotros una situación, que ha supuesto en muchos casos una subida de los ingresos y que es justo reconocer que tampoco hubiéramos imaginado años atrás, y que en muchos casos puede ser la última oportunidad para replantearnos nuestro modelo de negocio. Y es que la base de nuestra actividad, esto es, la proximidad, la profesionalidad, la confianza y el servicio, han sido puntales claves para hacer volver a nuestro cliente.

Basándonos en estos puntos, podemos diseñar nuestra estrategia de negocio para prever por dónde irá el futuro en nuestro sector. Si a estas fortalezas les sumamos otros enfoques, como la alianza con nuevas fórmulas de venta, una progresiva digitalización, una mejora de nuestra oferta más cercana a lo que necesitan nuestros clientes, etc., estaremos en mejor posición de afrontar no solo el 2021, sino los años venideros.

Desde Carnimad, somos conscientes de ello y, por esa razón, la especialización es una de las claves que queremos destacar, donde los oficios tradicionales de carnicero, charcutero, pollero o casquero van a seguir teniendo su relevancia en la sociedad. También el relevo generacional y el cambio del perfil tradicional de carnicero, donde vemos cambios que hemos intentado plasmar en la composición de la nueva Junta Directiva, con la incorporación de Trinidad Gómez, Directora de la empresa de volatería SERTINA; un profesional que representa en cierta medida a la nueva hornada de carniceros como Alberto Salto; y la profesionalidad de Juan Carlos San Cayo, que aporta la experiencia de una trayectoria consolidada.

Por otro lado, durante este año hemos aprovechado para fortalecer la relación con las instituciones, donde María Sánchez ha liderado un sinnúmero de reuniones con las distintas Administraciones, no solo para temas relacionados con la pandemia, sino sobre todo para seguir defendiendo nuestro sector en un ejercicio en el que cumplimos ya 90 años.

No quiero despedirme sin recordar a quien fuera Presidente de esta Asociación durante muchos años, y a quien precisamente dediqué unas frases coincidiendo con mi entrada en la Presidencia en el año 2016. D. José Folgado fue una persona comprometida con esta casa y merece el reconocimiento de todos. Descanse en paz.

CARLOS RODRÍGUEZ MARCOS
Presidente



CARLOS
Rodríguez Marcos
Presidente



MARÍA
Sánchez Ruiz
Directora general



JUAN JOSÉ
García Sanz
Vicepresidente



JAVIER
Morán López
Vicepresidente



ELENA
Almena Almenara
Secretaria

01 Junta directiva



JAVIER
Arias Iglesias
Vocal



JUAN JOSÉ
Fernández López
Vocal



DANIEL
Herrero González
Vocal



ANTONIO
Peña Barrio
Vocal



TRINIDAD
Gómez García
Vocal



ALBERTO
Salto Lorenzo
Vocal



JUAN CARLOS
San Cayo Patiño
Vocal

02 Equipo 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



Mar Martín
marmg@carnimad.es



Jéssica Lobato
jessicalc@carnimad.es



CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTE



Elena Pino
elenapr@carnimad.es



María Manso
mariama@carnimad.es



María Santervás
mariasm@carnimad.es



Alberto Rodado
albertora@carnimad.es



ASESORÍA LABORAL, EMPLEO Y SELECCIÓN DE PERSONAL



Román Díaz-Tovar
romandt@carnimad.es



Mª Carmen Villalba
carmenvc@carnimad.es



Laura Ladrón de Guevara
lauralg@carnimad.es



FORMACIÓN EDUCARNE



Sonia Higuera
soniahr@carnimad.es



Laura Méndez
laurama@educarne.es



ASESORÍA EN ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS



Alberto Guillén
albertogl@carnimad.es



Maite López
maitelm@carnimad.es



Mar Molinero
marmh@carnimad.es



ASESORÍA JURÍDICA



Fernando Niharra
fernandonn@carnimad.es

Servicios centrales



Soledad Alonso
soledad@carnimad.es



Isabel Miranda
isabelmh@carnimad.es



COMUNICACIÓN



Laura Alegre
lauraam@carnimad.es



03 Orgullosos de los nuestros

Aunque queremos mirar hacia delante con fuerza y optimismo, no podemos pasar por alto que hemos vivido un año que marcará un antes y un después en la historia de todos; el año en el que una pandemia mundial azotó a la sociedad a todos los niveles; el año en el que nuestros carniceros, charcuteros, polleros y casqueros, una vez más, tuvieron que demostrar, como siempre y más que nunca, su sentido del deber y del servicio. Por todo ello: ¡GRACIAS!



Damos las gracias a todos y cada uno de nuestros socios, distribuidos actualmente en 1300 puntos de venta por toda la Comunidad de Madrid, y también a sus equipos, por la implicación asumida en los momentos difíciles vividos durante el 2020, donde la incertidumbre se arraigó como única verdad y sin embargo no hizo sucumbir, ni desfallecer al sector, actuando este como un ejemplo de resiliencia y tesón.

Nuestros profesionales del sector también tenían miedo. Por ellos, por sus familias y por sus trabajadores. Sin embargo, en tiempo récord se adaptaron a las medidas de seguridad necesarias para preservar la seguridad de sus clientes y de sus equipos, trabajaron sin descanso y doblando turnos para proveer a la sociedad en un momento de altísima demanda, que les pilló desprevenidos, y sobre todo para llegar a los consumidores más vulnerables, como mayores o personas contagiadas que no podían salir de sus domicilios, potenciando la venta online y el click&collect. ¡Se convirtieron en nuestros héroes de la resistencia! Y, como tal, se lo hicimos saber a la sociedad poniéndoles cara a través de algunos ejemplos en Carnimad.es, que rápidamente se viralizaron en nuestras

redes sociales, llegando a miles de usuarios, a miles de consumidores.

Pero su labor debía de comunicarse más allá, y nos encargamos de pregonarlo a bombo y platillo, consiguiendo llegar también a medios de comunicación generalistas de renombre, como La Vanguardia o Europa Press, entre otros, que se hicieron eco de esta labor encomiable del comercio especializado de la carne y derivados, como sector esencial.

LA VANGUARDIA

ECONOMÍA

Carniceros y Charcuteros de Madrid refuerzan la entrega a domicilio para abastecer a mayores

• Carniceros y Charcuteros de Madrid (Carnimad) han reforzado el servicio 'online' y la entrega a domicilio para garantizar el abastecimiento de las personas mayores y preservar la seguridad de los vecinos durante el estado de alarma por el coronavirus.

REDACCIÓN

26/03/2020 20:57

MADRID, 26 (EUROPA PRESS)

Carniceros y Charcuteros de Madrid (Carnimad) han reforzado el servicio 'online' y la entrega a domicilio para garantizar el abastecimiento de las personas mayores y preservar la seguridad de los vecinos durante el estado de alarma por el coronavirus.

En la Comunidad de Madrid conforman el comercio especializado de la carne y derivados 2.590 empresas, una cifra

DEL 16 AL 24 DE FEBRERO

TU COMPRA MÁS FÁCIL

FINANCIACIÓN

00

EURO

●●● El equipo de carnimad al lado de sus asociados

El 14 de marzo, la Organización también vivió un hito nunca antes visto. Las oficinas centrales de Carnimad y nuestro centro de formación Educarme cerraron, nos quedamos en casa para protegernos y protegeros, pero no paramos de trabajar. Teníamos que estar al nivel del sector que representamos y, por eso, incrementamos y aunamos esfuerzos para que así fuese.

¿Reto? Cubrir las necesidades de nuestros asociados en ese momento atípico y delicado:

- Conseguimos EPI's en la medida de lo posible para nuestros asociados, cuando el material estaba agotado por la fuerte demanda. Y, asimismo, creamos un listado con los contactos de los principales proveedores de mascarillas, guantes, geles desinfectantes y mamparas de protección, que manteníamos actualizado y a su disposición a través de nuestra página web.
- Elaboramos el documento oficial de permiso para desplazarse por motivo laboral, y pusimos su descarga a disposición de nuestros profesionales.
- Diseñamos un cartel para los establecimientos del sector, con el protocolo Covid a seguir dentro de los locales, mercados y galerías.



PROTOCOLO COVID-19 EN ESTE ESTABLECIMIENTO

Como trabajador te pido que sigas estas recomendaciones.
TU SALUD Y MI SALUD ES LA DE TODOS



Te recomendamos que solo venga a comprar una persona por familia.



Te aconsejamos evitar acudir al establecimiento con ancianos y grupos de riesgo (incluidos niños).



Debes respetar la distancia de seguridad: 2 metros entre tú y cualquier persona.



Evita las aglomeraciones en el interior del establecimiento.



Intenta pagar siempre con tarjeta, para evitar contactos.



Si toses, tápate la boca con el codo.

C/ Enrique Larreta, 5, 1ª Planta · 28036 Madrid
T: +34 91 547 13 24 · info@carnimad.es
www.carnimad.es
f t i n



- Desde nuestro centro de formación, Educarne, donamos material sanitario a Protección Civil 112 cuando más lo necesitaban.
- Mantuvimos informado a nuestro colectivo en todo momento, sobre los efectos y repercusión de la Covid-19 en el comercio de proximidad, a través de todos nuestros canales, sobre todo los digitales. Para ello, creamos una sección "Especial Coronavirus" en nuestra página web, así como un newsletter especial, y la actualidad de la pandemia copaba nuestras redes sociales.

- Les ayudamos a gestionar subvenciones para paliar las consecuencias de la Covid-19 en sus negocios.
- Pusimos en marcha, desde Educarne, una serie de webinars formativos e informativos para los profesionales del sector.
- Intensificamos las conversaciones con la administración pública y ministerios para que nos dieran feedback permanente sobre aspectos legales, sanitarios y de abastecimiento del comercio especializado a nivel nacional y local.
- Creamos y lideramos el movimiento #EsMomentoDeLoNuestro, para defender el consumo de carne nacional, y apoyar a nuestros ganaderos y a la hostelería.

¡Y mucho más!



04 Orgullosos de nuestros resultados



Hemos llevado a cabo **150 procesos de selección con éxito**, para comercios especializados de la carne y **gestionado más de 40 subvenciones** por contratación de personal desempleado, lo que ha supuesto **un retorno a las empresas asociadas de 150.000 €**.



Hemos creado una **plataforma de empleo especializada en el sector**, que permite que nuestros asociados publiquen ofertas de forma gratuita. Solo en 2020 alcanzamos la cifra de **1350 ofertas publicadas**.



Hemos celebrado las **tres primeras ediciones del Curso de Auxiliar de Carnicería**, alcanzando un **98% de empleabilidad**.



Hemos puesto en marcha el **Curso de Formador de Formadores** para el sector cárnico con certificación universitaria.

●●● Nuestros logros, **sus beneficios**



Hemos realizado **más de 200 visitas a nuestros asociados** para asesorar gratuitamente sobre la mejora de la gestión y de las condiciones de PRL en el sector.



Hemos realizado un **estudio sobre los riesgos musculoesqueléticos** derivados de la tarea de corte en el sector minorista de la carne, cuyos resultados y consejos están disponibles en www.carnimad.es



Hemos **revisado y redactado más de 80 contratos de arrendamiento y subarrendamiento** de local de negocio, puestos en mercados municipales y traspasos; y **representado a socios en 8 procedimientos judiciales**. Asimismo, hemos **gestionado más de 70 escritos de alegaciones**, requerimientos, recursos y reclamaciones.



Hemos **avanzado firmemente en la regulación de la actividad de degustación** en nuestros establecimientos.



Hemos llevado a cabo la **gestión fiscal de más de 300 empresas y autónomos** en módulos; **elaborado 950 declaraciones de IRPF**, y realizado el cierre contable y fiscal de 90 empresas entre sociedades y personas físicas en estimación directa.



Hemos realizado **120 auditorías a establecimientos** revisando el Sistema de Autocontrol, etiquetado y las medidas COVID implantadas.



Hemos tramitado **31 ayudas a la modernización de los establecimientos comerciales**, y de los mercados y galerías, **consiguiendo 134.557 € para nuestros asociados**.



Hemos desarrollado un **documento para la ampliación de los planes de autocontrol** incluidos en la GPCH de Carnimad que contiene el Plan específico de medidas adicionales contra la Covid-19.



Hemos firmado en 2020 **cuatro nuevos acuerdos de colaboración** que afectan directamente a nuestros asociados: BRAGARD, JORGE ZORRILLA FOTOGRAFÍA, TONON y TÜV.



Hemos experimentando un **crecimiento exponencial de visitas a la web de Carnimad** de un 185% más que el año anterior.



Hemos creado la **primera app exclusivamente enfocada al profesional especializado** de la carne.



Hemos **aumentado seguidores en todas las redes sociales**, pero es destacable el aumento en LinkedIn del 48%, y en Instagram del 97%.

05

No nos hemos detenido... ¡más allá de la Covid!

●●● En Carnimad **estrenamos portal de empleo**

¿Estás buscando un carnicero, charcutero, pollero o casquero para incorporar a tu plantilla?

En 2020 cumplimos uno de nuestros grandes objetivos: creamos un portal de empleo, especializado en el sector, capaz de multiplicar el alcance de las ofertas y llegar a miles de candidatos. Estas son algunas de las ventajas que te ofrece:

- Podrás publicar ofertas ilimitadas, recibir el currículum de los candidatos en tu cuenta personal, y establecer filtros para agilizar la selección.
- Permite realizar vídeoentrevistas y solicitar pruebas de aptitud y habilidades en formato audiovisual.
- Si lo deseas, podrás gestionar las candidaturas sin intermediarios.
- Además, permite personalizar la oferta con el logo e imagen de tu empresa.

Descubre todas sus ventajas a través del servicio de empleo de www.carnimad.es. Solo en los primeros meses, nuestros profesionales publicaron más de 1350 ofertas de empleo especializadas en el sector del comercio especializado de la carne y sus derivados.





●●● La tarea del corte y sus vibraciones

Hemos realizado un estudio sobre la “relación entre el impacto por vibraciones producidas en la tarea de corte y las enfermedades profesionales y enfermedades relacionadas con el trabajo en el sector detallista de la carne”, enmarcado dentro de nuestra participación en el V Plan Director de Riesgos Laborales 2017-2020.

Para poder desarrollar este estudio aportando datos fiables y significativos, se ha realizado una muestra de 80 trabajadores del sector y se ha analizado y observado la realización de tres tareas muy representativas: corte con cuchillo y perfil de golpeo; corte con cuchillo con perfil de fileteo; y utilización de sierra de cinta para hueso.

Las conclusiones del estudio ponen de manifiesto que, pese a que los trabajadores del sector reciben unas vibraciones asumibles en términos de amplitud, las estructuras musculares y tendinosas tienen unas propiedades de elasticidad, viscosidad y tensión que tienden a asumir y absorber las vibraciones e impactos de una manera más optimizada con una temperatura de las estructuras determinada. En este sentido, como ocurre con cualquier máquina, el comienzo de la tarea “en frío” supone un incremento exponencial del riesgo a desarrollar una lesión.

Determinadas medidas preventivas como realizar un breve calentamiento pueden parecer inútiles y una “pérdida de tiempo” pero la ciencia y el estudio en deportistas (donde se usan los mismos protocolos utilizados en el estudio) demuestran la grandísima y vital importancia de comenzar nuestra actividad musculoesquelética con una temperatura de trabajo óptima.

Puedes descargar el estudio completo en www.carnimad.es

●●● **Lo conseguimos: el comercio de proximidad podrá incorporar degustación**

Esto será viable gracias a un proyecto, actualmente en trámite de información pública, impulsado por la Consejería de Economía de la Comunidad de Madrid, que responde a una solicitud que desde hace años venimos haciendo desde las Asociaciones de Comercio de Alimentación y, en concreto desde Carnimad, con el fin de dinamizar a nuestras empresas en un entorno cada vez más competitivo.

La idea no es que los comercios madrileños se conviertan en bares o restaurantes, sino que mantengan su esencia comercial añadiendo un servicio complementario a sus clientes; algo vital para el impulso de los establecimientos de nuestro sector.

El decreto está todavía en una fase inicial, pero sus objetivos serán:

- Incrementar la seguridad jurídica de los actores en el sector comercial minorista y reducir cargas administrativas. Contribuirá a mejorar la seguridad jurídica en este ámbito, así como reducir las cargas administrativas que actualmente deben soportar, al exigirles licencia de actividad de hostelería en lugar de declaración responsable que es aplicable al sector comercial.
- La medida propuesta incidirá en el comercio de alimentación perecedero, con una notable presencia dentro del sector comercial minorista, por lo que tendrá un impacto favorable en la mejora de la competitividad de las pequeñas y medianas empresas del sector comercial, al posibilitarles ofrecer un servicio de valor añadido a su actividad principal.
- Asimismo, contribuirá a incrementar la competencia entre operadores económicos.





●●● Manual zona de degustación

●●● Cartel y hojas de reclamaciones

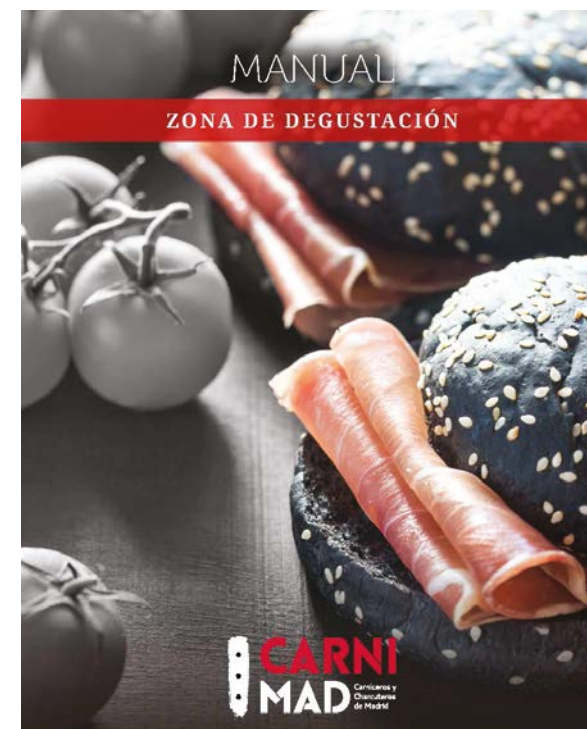


En 2020 también renovamos el Convenio con la Dirección General de Consumo del Ayuntamiento de Madrid para poder distribuir los impresos oficiales de hojas de reclamación, entre los socios cuyas empresas y establecimientos se ubiquen en el Municipio de Madrid donde la corporación local tiene asumida la competencia en su distribución.

La descarga de estos y del cartel anunciador para poner en los establecimientos está disponible en www.carnimad.es

Tras la buena noticia, tocaba prepararse, y más teniendo en cuenta que la pandemia del Coronavirus podía cambiar el panorama en torno a la degustación. Por eso, en Carnimad elaboramos una guía práctica para que los comercios especializados de alimentación de la Comunidad de Madrid puedan aclarar los aspectos principales de cara a implementar la actividad de degustación; añadiendo además un anexo de medidas preventivas frente a la Covid-19.

Si aún no tienes estos documentos, solicítalos enviando un email a elenapr@carnimad.es



●●● Cada día más sostenibles

En nuestro objetivo de contribuir a la reducción de la posible huella medioambiental generada por los establecimientos especializados de la carne, hemos seguido llevando a cabo importantes actuaciones.

¿EL CONSUMIDOR PUEDE UTILIZAR ENVASES PROPIOS PARA HACER LA COMPRA EN TU COMERCIO?

Aunque aún es pronto para hablar de tendencia, cada vez son más los consumidores que acuden a comprar a las carnicerías, charcuterías, pollerías y casquerías con sus propios envases. El comercio especializado de la carne y sus profesionales, alineados con el compromiso de reducir el uso de plásticos, acepta la costumbre; si bien es imprescindible imponer una serie de pautas, a fin de evitar riesgos innecesarios para la salud del consumidor, obligando a este a que el envase se encuentre en perfectas condiciones.

Por ello, en Carnimad hemos diseñado un cartel informativo, que nuestros socios pueden descargar en nuestra web, para que puedan exponer dichas normas en su establecimiento, y que así el consumidor tenga claras las pautas a seguir para el correcto uso de los recipientes.

El establecimiento puede permitir a los consumidores aportar su propio envase, para la adquisición de productos a granel siempre y cuando:

- Sean recipientes reutilizables de terracota, vidrio o plástico apto para uso alimentario o con el símbolo ♻️
- Que el envase no disponga de marcas que evidencien que ha contenido previamente alimentos de otro fabricante o naturaleza o haya contenido o estado en contacto con productos no alimenticios tóxicos o incompatibles con alimentos o bebidas.
- Que el recipiente no esté deteriorado y se encuentre limpio y desinfectado.
- Y nunca envasará alimentos en botes metálicos o envases con tapas metálicas, hojas de "papeles metálicos", papeles, cartulinas, cartones, películas celulósicas y plásticas, tapas y cápsulas metálicas.



EN 2020, NUESTRA AGENDA DE AUTOCONTROL HA SIDO MÁS SOSTENIBLE, Y EN 2021... ¡TODAVÍA MÁS!

La Agenda de Autocontrol que editamos todos los años como valor diferencial para nuestros asociados, en 2020, se apuntó al reto #Somos2030, que nació hace 6 años cuando 193 países, entre los que se encontraba España, se comprometieron con el cumplimiento, en el año 2030, de 17 objetivos de desarrollo sostenible.

La Agenda de Autocontrol 2020 estaba hecha con papel reciclado y contaba a lo largo de los diferentes meses del año con información y consejos sobre qué podemos hacer como Carnimad y desde el sector para cambiar el mundo y qué pueden hacer los profesionales del sector. Si todos aportamos nuestro granito de arena, conseguiremos cumplir con los distintos objetivos.

Pero, paso a paso se hace el camino, y la Agenda 2020 solo fue la transición hacia nuestro verdadero objetivo. A finales de año terminamos de dar forma al proyecto definitivo: la Agenda de Autocontrol 2021 ya es una realidad, ya es digital. Ahora, nuestros asociados pueden llevar sus registros al día de forma más fácil, eficiente y sostenible.



¿DÓNDE PUEDES ENCONTRAR LA AGENDA DIGITAL? EN OTRO DE NUESTROS GRANDES PROYECTOS DE 2020, LA NUEVA Y EXCLUSIVA APP CARNIMAD, QUE CUENTA CON ESTA Y OTRAS MUCHAS FUNCIONALIDADES MUY ÚTILES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR.

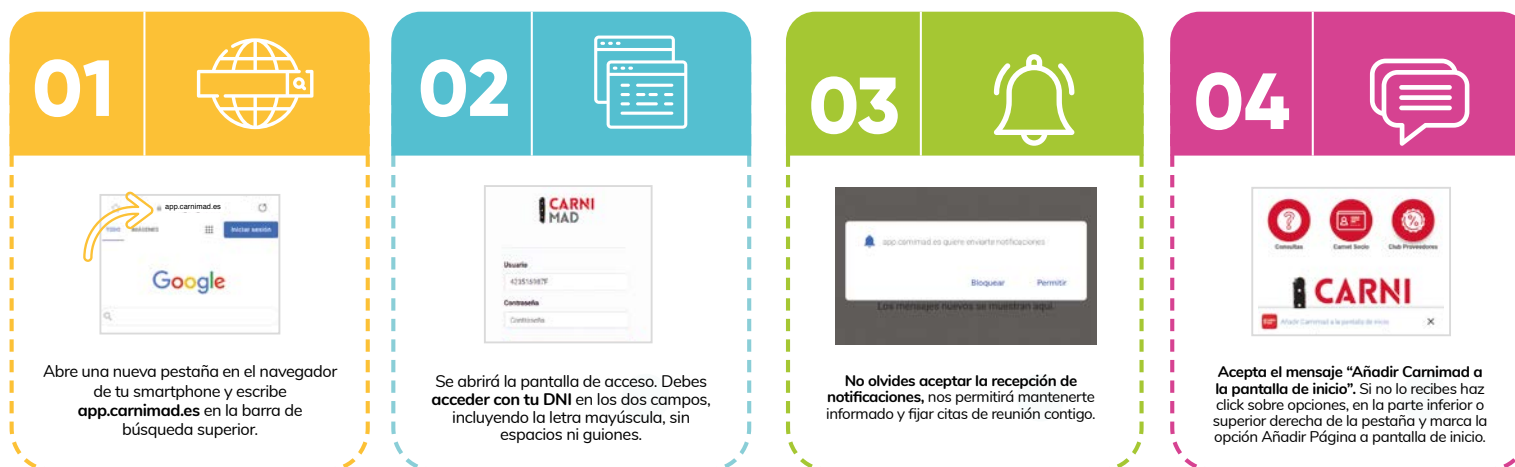




DESCÁRGATE YA LA APP DE CARNIMAD

Para hacer más fácil el trabajo de los profesionales del comercio especializado de la carne y optimizar las gestiones entre Carnimad y sus asociados, hemos lanzado esta App de uso gratuito y exclusivo para los socios de Carnimad y sus empleados; que cuenta con múltiples funcionalidades.

¡EN TU SMARTPHONE EN SÓLO 4 PASOS!



●●● El club de proveedores **sigue creciendo contigo**

La mayor comunidad de empresas especializadas del sector cárnico suma en 2020 cuatro nuevos acuerdos de colaboración (BRAGARD, JORGE ZORRILLA FOTOGRAFÍA, TONON y TÜV), a través de los cuales los asociados de Carnimad pueden seguir beneficiándose de ventajas y descuentos en empresas.

BRAGARD

TONON
ESPAÑA

Entra en www.carnimad.es/club-proveedores/
y descubre un mundo de ventajas

Aqualife
sistema de nebulización

-MARQUES-

Sabadell

DRY AGER
SUPERIOR BEER

europreven



RATIONAL

gusto
garantizadocashlogy
by AZKOYEN

LUZCO



maesop

PREVILABOR
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Rotegal

San Marcial





●●■ Nueva imagen: **más diversos,**
más inclusivos

Carnimad, en su objetivo de que todos los asociados se sientan representados por la Organización, cambió a finales de 2020 parte de su imagen gráfica, realizando fotografías a profesionales de las cuatro especialidades comerciales que representamos: carniceros, polleros, charcuteros y casqueros. Acompañados todos ellos por sus productos y herramientas.

Con este cambio de imagen, en Carnimad queremos trasladar que estamos en el día a día del comercio especializado de la carne y sus derivados, en sus diferentes formatos, pero también queremos mostrar la diversidad del sector, siendo más inclusivos. Por ello, los profesionales elegidos para las fotografías son de edades diversas y de distinto género.

Estrenamos esta nueva imagen, que ya copa todos nuestros soportes, a través de nuestra revista especial de Navidad, en la que ya ELLOS fueron los protagonistas. En esta ocasión, con un toque navideño en el atrezzo, pero que ha sido adaptado para tener continuidad a lo largo del año, como podéis ver en la portada de esta misma memoria o en nuestra página web y redes sociales.



JUAN CARLOS

UN DETALLISTA DE AVES, CAZA Y HUEVOS
CON OBRADOR EN CARABANCHEL

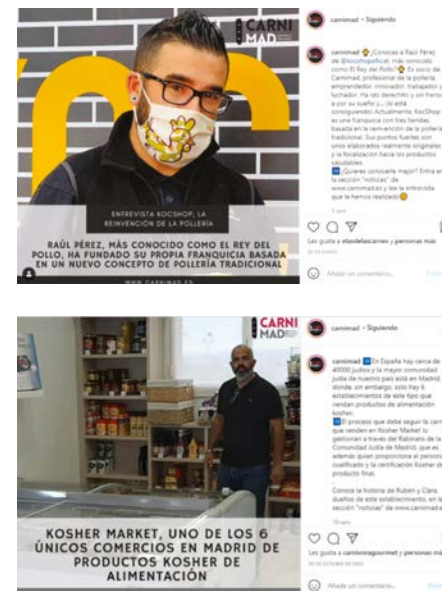
LA CASQUERÍA ESTÁ DE MODA

Ya a principio de año empezamos a recoger las solicitudes que nos pedían que incluyésemos más contenido de pollería y casquería en la revista, equiparándolo en cantidad a las secciones de carnicería y charcutería.

¿Y qué hicimos? Crear dos nuevas secciones propias y exclusivas de esta temática: “Corre que vuela” y “Achuras, asaduras y entresijos”; la primera sobre aves, huevos y caza, y la segunda sobre casquería.

A través de estas secciones hemos dado a conocer a grandes profesionales, y puesto en valor su forma de trabajar y sus productos. Pero también lo hacemos en otras páginas de la revista, como las relativas a la sección “Amor al primer mordisco”, donde recomendamos productos originales y diferentes que se pueden vender en establecimientos del sector.

Una diversidad que también hemos potenciado a través de nuestros canales digitales, no solo en oficio, sino también en temática.



Hemos creado un **nuevo club para nuestros seniors**, profesionales carniceros, charcuteros, polleros y casqueros jubilados

Porque queremos seguir siendo importantes para ellos



Club ORO
Cuota exenta de IVA

11'95€/mes

- Salidas y reuniones de Grupo
- IRPF para socio y cónyuge
- Jornadas Gratuitas
- Descuentos en ocio
- Club de Proveedores
- APP Carnimad + APP Educarme
- Boletín de noticias mensual
- Revista LA CARNE (4 N°/año)

OPCIONAL
Gestión de IVA + Arrendamientos

18€ + IVA/mes adicionales

Todo lo incluido en Club ORO

+

Arrendamiento local | vivienda

+

IVA Trimestral
Resumen Anual

+

Asesoramiento Jurídico:
contratos, reclamaciones
y asuntos particuiars

¡Contamos contigo
Infórmate en el 673 944 740



TE AYUDAMOS A PONER EN MARCHA TUS IDEAS

CON EL NUEVO PUNTO DE INFORMACIÓN EMPRESARIAL PARA EL PROFESIONAL ESPECIALIZADO DE LA CARNE

Tanto si vas a constituirte como Empresario Individual, Comunidad de Bienes o Sociedad Mercantil, en Carnimad hemos previsto todo lo necesario para adaptarnos a la forma jurídica de tu empresa y ponemos a tu disposición nuestra dilatada experiencia en el sector especializado de la carne, para asesorarte y orientarte en tus consultas y trámites relacionados con la apertura de nuevos puntos de venta en la Comunidad de Madrid.

Puedes ampliar información entrando en el Área Servicios de carnimad.es

Además hemos incluido un apartado de Subvenciones para que puedas acogerte a las ayudas específicas de emprendimiento.

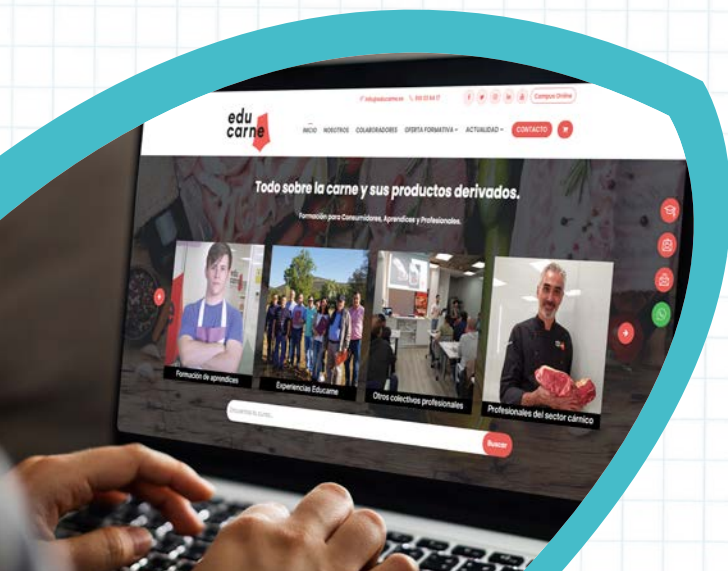
Llámanos para ampliar información: 91 547 13 24, o envía un e-mail a marmg@carnimad.es

●●● Educarne

Estrenamos página web: más intuitiva, navegable y con pasarela de pago

Nuestro centro de formación, innovación y desarrollo del sector cárnico, Educarne, sigue avanzando y popularizando la #culturadelacarne, y en 2020 hemos estrenado nueva página web con pasarela de pago, que permite la contratación directa de los más de 100 cursos disponibles, en formato online y presencial de los que disponemos hasta la fecha.

www.educarne.es es ahora mucho más intuitiva, navegable y cuenta con un diseño más acorde a nuestra marca, pero además cuenta con mucha más información y mejor organizada. Desde nuestra web, puedes encontrar actualidad y noticias, información sobre el centro y nuestros colaboradores, así como una oferta formativa dividida en diferentes públicos: formación de oficio; profesionales del sector cárnico; consumidores, empresas y otros colectivos profesionales.



Los profesionales y amantes de la carne ya tienen su propio podcast

Para seguir trabajando por nuestro objetivo de formar a los profesionales del comercio especializado de la carne, así como a otros colectivos; y mejorar de manera didáctica, a través de experiencias lúdicas el conocimiento del consumidor, acerca de las bondades de la carne y derivados, hemos creado el podcast “Cultura de la Carne”, cuyas primeras entregas se emitieron todos los jueves en radioofftherecord.com, durante los últimos tres meses del año pasado.

Si te los perdiste, puedes escucharlos a través de la sección “noticias” de educarne.es. Estos fueron los podcast emitidos:

- Hablar de jamón ibérico es hablar de gastronomía española.
- Innovación en la charcutería: redes, formación, oficio.
- Carne y derivados en los fogones y en la gastronomía.
- ¿Sabes qué es el sello de compromiso de bienestar animal?
- Los quesos, una tendencia en alza en la charcutería.
- ¿Quién se atreve a discutir sobre aves con el rey del pollo?
- Una hamburguesa y un cachopo para cada persona y ocasión. Hablamos con Alberto Saltó, más conocido como El AS de las Carnes.
- Nos sumergimos en la #culturadelacarne con María Sánchez, Directora de Carnimad y Educarne, y Luis Jiménez, Director Adjunto de Carnimad.



El Curso de Auxiliar de Carnicería consigue un 100% de empleabilidad en sus tres primeras ediciones

Tras un año atípico, que impidió la actividad presencial en Educarne, durante varios meses. En septiembre pudimos recuperar la “normalidad” e inauguramos nuestro Curso de Auxiliar de Carnicería con bolsa de empleo.

El 100% de los alumnos que buscaron trabajo al finalizar el curso, a través de la bolsa de empleo de Carnimad, encontraron una oportunidad laboral en el sector, en establecimientos asociados.

Una noticia buenísima, en un año de destrucción de empleo en muchos sectores, y que, además de potenciar el relevo generacional en el sector, contribuye a su diversidad, ya que los alumnos tenían perfiles formativos, laborales, de edad y sexo muy diferentes, y esto hace que nuestros establecimientos cuenten con equipos más multidisciplinares.

50 socios de Carnimad se forman gratuitamente en Educarne gracias al Ayuntamiento de Madrid

Las jornadas formativas, que tenían un aforo reducido a 10 personas cada una, debido a las limitaciones derivadas de la Covid-19, profundizaban en importantes temas para los profesionales del sector especializado de carne, como “la carne en una dieta equilibrada”; “información al consumidor sobre etiquetado”; “métodos para la conservación de la carne”; “formador de formadores en la carnicería”; y “redes sociales en el sector cárnico”.

En esta última jornada, en nuestro Centro de Formación Educarne tuvimos el honor de contar con la visita de la Vicealcaldesa de Madrid, Dña. Begoña Villacís; acompañada por el Delegado del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Empleo, D. Miguel Ángel Redondo; y la Directora General de Comercio y Hostelería, Dña. Concepción Díaz de Villegas; quienes accedieron al aula para saludar y charlar un rato con los alumnos, y posteriormente visitaron el resto de las instalaciones.





06 Eventos

●●● I Encuentro de mujeres en el sector cárnico

El Primer Encuentro de Mujeres en el sector especializado cárnico que organizamos el 2 de marzo de 2020 fue un acto para conmemorar, a escasos días del Día Internacional de la Mujer Trabajadora, el papel de nuestras carniceras, charcuteras, polleras y casqueras, ya que nuestro sector tiene la suerte de contar con ejemplos femeninos de éxito.

La cita reunió a un amplio número de profesionales del sector especializado cárnico y de otros ámbitos estrechamente relacionados, y todas las asistentes coincidieron en señalar que no quieren ser discriminadas positivamente por el hecho de ser mujeres, sino competir en igualdad de condiciones.

El encuentro, al que se le pretende dar una continuidad anual, contó con la asistencia y participación de Marta Nieto, Directora General de Comercio y Consumo de la Comunidad de Madrid; y Olga Ruiz, Subdirectora General de Comercio y Mercados del Ayuntamiento de Madrid.



● ● ● Los productos frescos unidos para celebrar el Día Mundial de la Alimentación

CARNIMAD, 5 al Día, y FEDEPESCA se unieron el pasado mes de octubre para organizar “CÁRGATE DE ENERGÍA CON LOS MÁS FRESCOS” en el marco del Día Mundial de la Alimentación

En el evento, que se celebró en formato online para preservar la salud y seguridad de todos, especialistas del sector de la carne, el pescado y las frutas y hortalizas hablaron de la importancia que tiene cada uno de estos sectores en nuestra alimentación, ofrecieron consejos, recetas e ideas para cocinar y aprovechar cada producto, tips para evitar el desperdicio y desmontaron muchos de esos mitos y bulos que solemos escuchar.

● ● ● Asamblea 2020

Como todos los años, celebramos dos asambleas, una en marzo y otra en noviembre; ambas citas este año han estado marcadas de alguna manera por la Covid-19

La de marzo se celebró un día antes de que saltasen las alarmas definitivas que nos abrían la puerta al confinamiento, aunque el tema ya estaba sobre la mesa y se trató entre los asistentes, junto a otras tendencias y corrientes a las que seguirles bien de cerca la pista, como el lobby anticarne y la sostenibilidad.

En noviembre, celebramos la primera asamblea de la historia 100% online. Los miembros de junta se desplazaron a las oficinas, siguiendo todas las medidas de seguridad oportunas, y, desde allí, conectamos con el resto de socios que pudieron seguir en directo la cita a través de Zoom.

Fue una asamblea en la, por supuesto, se habló del impacto de la pandemia en el sector; pero además el acto sirvió como confirmación de la nueva junta directiva, que toma posesión después de haberse celebrado en septiembre elecciones generales, tras cuatro años de legislatura.

Carlos Rodríguez mantiene la Presidencia de la Organización, acompañado por sus compañeros de junta desde hace años, Javier Morán, Juan José García, Elena Almena, Javier Arias, Juan José Fernández, Daniel Herrero y Antonio Peña. Además, entran tres nuevos miembros: Trinidad Gómez, Juan Carlos San Cayo y Alberto Salto.





07

Institucional

●●● Adiós a un Presidente de Honor, **José Folgado**

El pasado 18 de octubre, Carnimad vivió momentos tristes a causa del fallecimiento de José Folgado, primero porque ha sido una gran persona y un ejemplo como profesional, y después porque nos ha acompañado en la Junta Directiva desde 1972, siendo nuestro Presidente desde 1998 hasta que se despidió en 2016, pasando a ser nuestro Presidente de Honor y dando, así, relevo a una nueva Junta Directiva con la satisfacción del deber cumplido.

Su paso por esta Organización ha dejado una enorme huella. Son muchos los logros conseguidos durante su Presidencia, mejoras y derechos para los profesionales del comercio especializado de la carne de Madrid, gracias a su compromiso y dedicación. Sin él, lo que es, hoy, el ambicioso proyecto llevado a cabo por Fedecarne, ahora Carnimad, no hubiese sido posible. ¡Gracias, Pepe! Siempre estarás en nuestros corazones.



● ● ● Visita de la Vicealcaldesa, Begoña Villacís, a Educarne

La vicealcaldesa de Madrid, Dña. Begoña Villacís Sánchez, realizó, el pasado mes de noviembre, un recorrido por las instalaciones del centro de formación Educarne, acompañada de D. Miguel Ángel Redondo, delegado del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Empleo, y Doña Concha Díaz de Villegas, directora general de Comercio y Hostelería.

Educarne ha contado desde su constitución con el apoyo del Ayuntamiento de Madrid y con su estrecha y constante colaboración en el desarrollo e impartición de formación específica para el sector, conscientes como son de la importancia de impulsar el relevo generacional y mejorar la competitividad, a través de la innovación y la empleabilidad, en el comercio especializado de la carnicería, charcutería, pollería y casquería.

● ● ● Visita de José Miguel Herrero a Educarne

El Director General de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrero, y Purificación González, Subdirectora General de Promoción de los Alimentos de España, acudieron en diciembre a las aulas, invitados por Educarne, en su interés por conocer el trabajo y la formación desarrollada en el centro, en favor de los profesionales del comercio especializado de la carne y futuro del sector.

Acompañados durante el recorrido por el Presidente de Carnimad, Carlos Rodríguez, y la Directora General de Educarne y Carnimad, María Sánchez, tuvieron la oportunidad de conocer la oferta formativa de Educarne, dirigida tanto a personas sin experiencia cuyo deseo es convertirse en profesionales y trabajar en las empresas del comercio especializado de la carne, como los cursos de oficio y talleres transversales dirigidos a la formación continua y especializada de los carniceros, charcuteros, polleros y casqueros en activo.

El Presidente de Carnimad, Carlos Rodríguez, trasladó a José Miguel Herrero y Purificación González la importancia que tiene para el sector poder desarrollar una formación práctica, algo que Educarne posibilita a los alumnos. Gracias al obrador habilitado en el propio Mercado de Barceló, desarrollar tareas de corte, deshuese y despiece, propias del sector, en un entorno real, es posible en Educarne.



08

Datos del sector

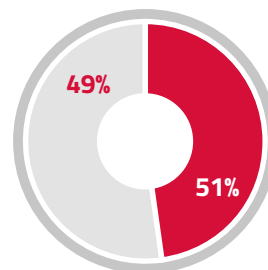
en la Comunidad de Madrid

●●● El sector especializado de la carne en cifras

De los 2584 establecimientos de comercio especializado de carne 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.



	Número de establecimientos	%
Madrid Capital	1 305	51
Resto Comunidad	1 251	49
TOTAL	2 556	100



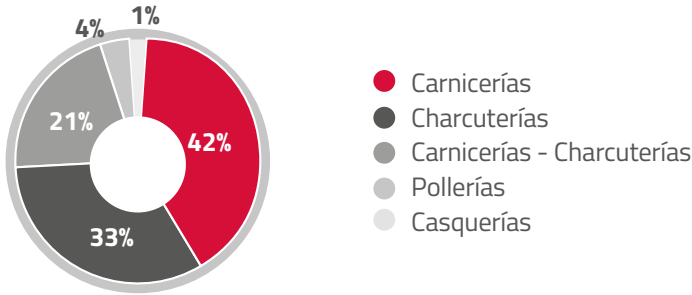
● Madrid Capital
● Resto Comunidad

■ ■ ■ Distribución de los establecimientos según licencias

El 41% tienen licencia de carnicería, el 34% de charcutería, el 21% de carnicería-charcutería, el 4 % de pollerías y el 1% de casquerías.



Tipo de establecimiento	Número	%
Carnicerías	1 043	41
Carnicerías - Charcuterías	857	34
Charcuterías	528	21
Pollerías	98	4
Casquerías	30	1
TOTAL	2 556	100

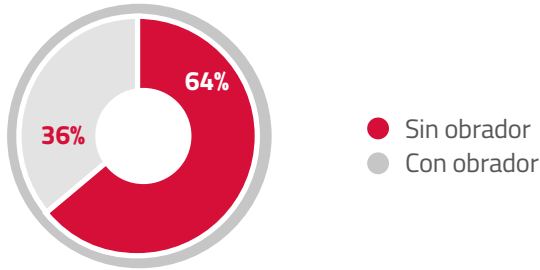


■ ■ ■ Distribución de los establecimientos según dotación

El 36% de los establecimientos tienen licencia de obrador.



Establecimiento	Titulares	%
Sin obrador	1 630	64
Con obrador	926	36
TOTAL	2 556	100

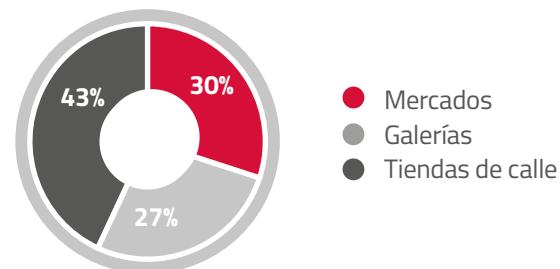


■ ■ ■ Ubicación de los establecimientos

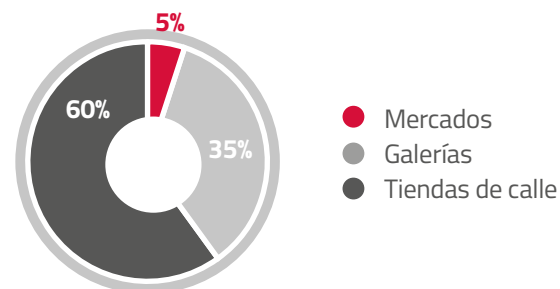
En el municipio de Madrid, el 57% de los establecimientos están ubicados en mercados y/o galerías y el 43% en tiendas de calle. En el resto de municipios, el 40% están en mercados y/o galerías y el 60% en tiendas de calle.



Madrid Capital	Número de establecimientos	%
Mercados	391	30
Galerías	347	27
Tiendas de calle	567	43
TOTAL	1 305	100



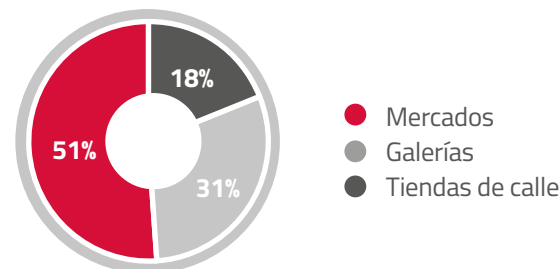
Resto Comunidad	Número de establecimientos	%
Mercados	64	5
Galerías	434	35
Tiendas de calle	753	60
TOTAL	1 251	100



■ ■ ■ Ubicación de los establecimientos



Total Comunidad de Madrid	Número de establecimientos	%
Mercados	455	18
Galerías	781	31
Tiendas de calle	1 320	51
TOTAL	2 556	100





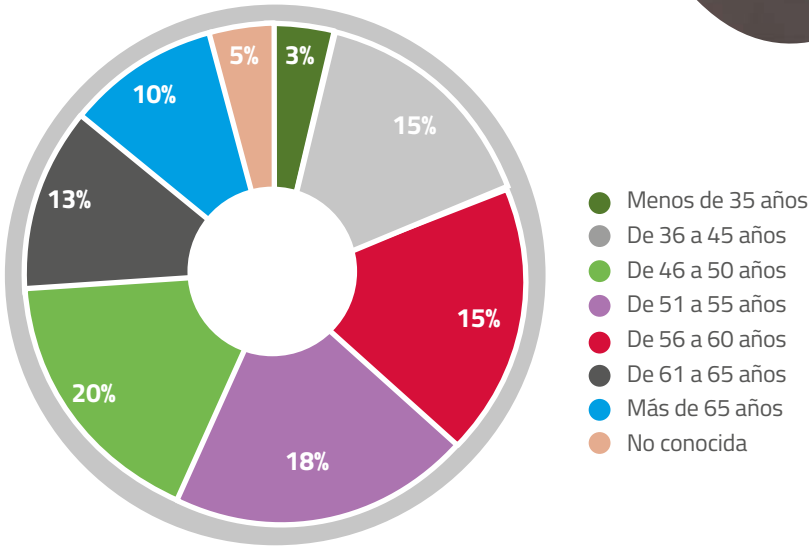
■ ■ ■ Titularidad del establecimiento de los asociados

El 9% de los titulares tiene más de un establecimiento y supone el 24% del total de establecimientos

	Titulares		Establecimientos	
	Nº	%	Nº	%
1 establecimiento	838	91	838	76
Más de 1 establecimiento	83	9	267	24
TOTAL	921	100	1 105	100

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

Edad		
Edad	Nº	%
Menos de 35 años	32	3
De 36 a 45 años	168	15
De 46 a 50 años	168	15
De 51 a 55 años	204	18
De 56 a 60 años	218	20
De 61 a 65 años	148	13
Más de 65 años	115	10
No conocida	50	5
TOTAL	1 134	100

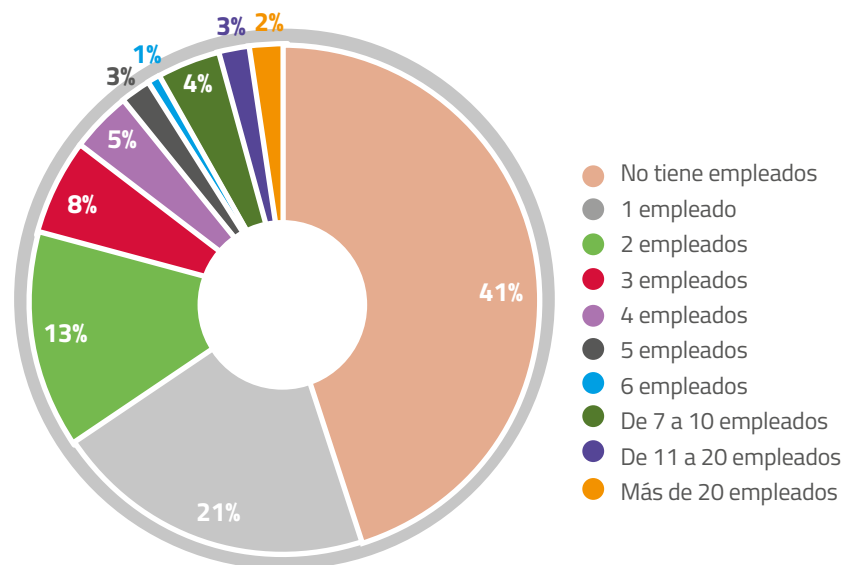


Distribución de los establecimientos según el número de empleados

El 41% de los establecimientos no tiene empleados.



Empleados	N°	%
No tiene empleados	458	41
1 empleado	231	21
2 empleados	143	13
3 empleados	86	8
4 empleados	50	5
5 empleados	30	3
6 empleados	12	1
De 7 a 10 empleados	44	4
De 11 a 20 empleados	28	3
Más de 20 empleados	23	2
TOTAL	1 105	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-mail



Web



Teléfono móvil



E-commerce

	E-mail		Web		Teléfono móvil		E-commerce	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Sí	919	83	187	17	975	88	153	14
No	186	17	918	83	130	12	952	86
TOTAL	1 134	100	1 134	100	1 134	100	1 134	100

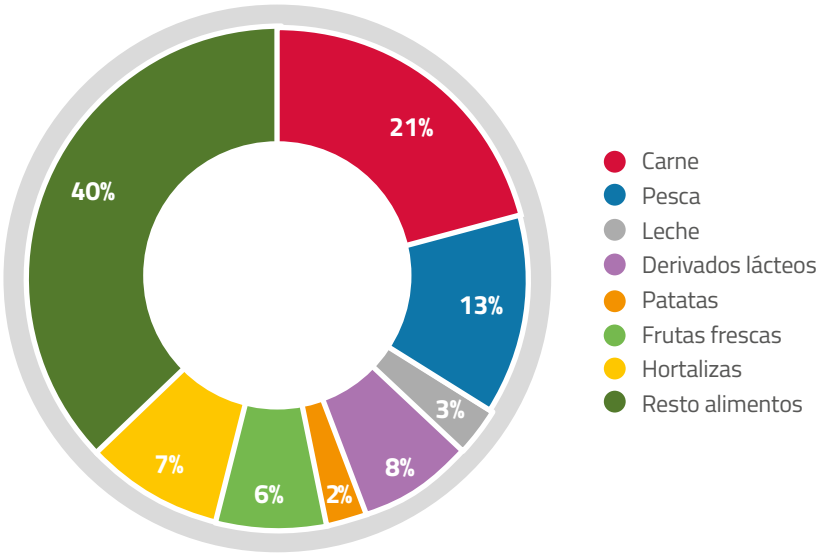
●●● Consumo y gasto

■ ■ ■ 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 2019, de 69.503 millones de euros, lo que representa un ligero aumento del 1,41% con respecto a 2018.

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% del total.



■ ■ ■ Comparativa de consumo y gasto 2019

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

		
España	CONSUMO (%Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	10,73	15,13
Ovino/Caprino	2,95	4,75
Porcino	21,30	18,98
Pollo	27,35	17,26
Otras	12,45	10,59
Transformadas	25,22	33,29
TOTAL	100%	100%

		
Madrid	CONSUMO (%Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	13,98	18,55
Ovino/Caprino	3,29	5,22
Porcino	18,48	16,07
Pollo	27,53	16,59
Otras	10,85	8,93
Transformadas	25,87	34,64
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)

												
	Total 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
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
2019	45,51	323,29	6,27	60,63	1,47	16,24	8,29	50,65	12,35	53,48	11,60	104,98
VARIACIÓN 2018/2019	-1,74%	1,07%	-2,58%	0,78%	-3,92%	-4,92%	-3,60%	-1,71%	-3,14%	0,15%	-1,44%	-3,30%

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

				
A NIVEL NACIONAL (€)	TOTAL CARNE	CARNE FRESCA	CARNE CONGELADA	CARNE TRANSFORMADA
Carnicería-Charcutería	24,19%	29,57%	8,54%	14,41%
Supermercado	57,21%	53,39%	62,32%	64,45%
Hipermercado	11,47%	9,87%	7,08%	14,81%
Internet	0,85%	0,72%	1,07%	1,10%
Otros	6,28%	6,46%	20,99%	5,24%
TOTAL	100%	100%	100%	100%

El comercio especializado de carne y derivados ha perdido la delantera en la venta de carne de ovino y caprino. Los últimos datos indican que ahora es el supermercado el formato preferido de los consumidores para comprar este producto, igual que lo es en el resto de carnes desde hace años.

Si bien el crecimiento de las ventas online es aún anecdótico, pese a la pandemia, y lento en el caso de la carne, en el 2019 las ventas por esta vía han aumentado en todas las carnes, excepto en el porcino.



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

C. Vacuno	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Carnicería-Charcutería	46,31	43,76	42,20	41,10	40,68	36,14
Supermercado	34,32	36,76	38,21	40,62	42,85	46,23
Hipermercado	11,29	11,58	11,64	11,74	11,07	11,99
Internet			0,46	0,54	0,50	0,65
Otros	8,08	7,90	7,48	6,00	4,90	3,36
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)

Ovino/caprino	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Carnicería-Charcutería	45,92	45,53	42,66	41,49	40,25	37,92
Supermercado	28,70	31,27	32,81	35,85	39,35	39,65
Hipermercado	9,19	8,92	8,91	10,21	8,28	9,77
Internet			0,56	0,44	0,32	0,60
Otros	16,19	14,28	15,06	12,01	11,80	12,06
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. Vacuno	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Carnicería-Charcutería	34,43	32,28	32,83	31,42	30,22	25,35
Supermercado	44,06	45,55	46,59	50,13	52,16	56,65
Hipermercado	10,99	10,98	10,77	10,22	9,29	10,12
Internet			0,52	0,60	1,01	0,73
Otros	10,52	11,19	9,29	7,63	7,32	7,15
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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

Ovino/caprino	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Carnicería-Charcutería	29,71	28,12	27,54	26,14	24,16	22,53
Supermercado	51,54	53,33	53,55	57,65	60,31	60,86
Hipermercado	10,53	10,16	9,75	9,56	8,38	9,14
Internet			0,54	0,63	0,76	0,80
Otros	8,22	8,38	8,61	6,02	6,39	6,67
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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

C. Vacuno	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Carnicería-Charcutería	17,44	17,15	16,47	15,96	14,49	10,10
Supermercado	57,53	58,41	59,36	62,15	63,80	69,00
Hipermercado	16,38	16,13	15,44	15,39	15,18	14,10
Internet			0,43	0,93	0,97	1,10
Otros	8,65	8,31	9,86	5,57	5,56	5,70
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Comunidades	Total carne		Vacuno		Ovino/Caprino		Porcino		Pollo		C. Transformadas	
	% VOLUMEN (Kg)	% VALOR (€)	% VOLUMEN (Kg)	% VALOR (€)	% VOLUMEN (Kg)	% VALOR (€)	% VOLUMEN (Kg)	% VALOR (€)	% VOLUMEN (Kg)	% VALOR (€)	% VOLUMEN (Kg)	% VALOR (€)
Andalucía	17,04	15,74	11,46	10,89	9,05	8,89	17,21	16,62	18,59	17,88	19,94	17,93
Aragón	3,10	3,14	2,71	2,83	5,83	5,82	2,89	2,94	3,21	3,45	2,80	2,70
Asturias	2,27	2,36	2,64	2,66	2,26	1,96	2,44	2,51	2,19	2,10	2,39	2,53
Baleares	2,37	2,30	2,17	2,14	1,96	1,86	2,28	2,26	2,51	2,51	2,25	2,24
Canarias	4,04	3,72	4,82	4,17	0,85	0,90	3,05	2,76	2,76	3,07	4,85	4,23
Cantabria	1,21	1,21	1,87	1,87	0,88	0,93	1,14	1,15	1,16	1,14	1,18	1,07
Cast. La Mancha	4,90	4,53	3,65	3,69	6,46	5,84	5,38	5,15	4,94	4,61	4,80	4,34
Castilla León	6,25	6,30	7,30	7,28	9,53	9,27	6,77	6,87	5,76	5,59	5,37	5,27
Cataluña	16,36	17,86	16,51	17,87	19,42	20,69	16,88	17,70	15,65	16,80	15,60	17,86
Extremadura	2,24	2,04	1,22	1,17	1,71	1,62	2,45	2,36	2,41	2,30	2,58	2,27
Galicia	6,39	6,22	8,48	7,95	6,13	5,60	8,10	7,72	5,76	5,70	5,09	4,99
La Rioja	0,69	0,72	0,59	0,63	1,08	1,12	0,70	0,72	0,68	0,70	0,62	0,68
Madrid	13,60	14,39	17,72	17,65	15,16	15,83	11,80	12,18	13,69	13,83	13,94	14,98
Murcia	2,76	2,62	1,77	1,77	2,78	2,75	2,53	2,57	2,99	2,80	3,11	2,88
Navarra	1,31	1,42	1,60	1,72	1,22	1,20	1,38	1,49	1,26	1,27	1,20	1,34
País Vasco	4,73	5,27	6,85	7,28	4,61	4,95	4,16	4,42	4,75	5,18	4,47	5,05
Valencia	10,72	10,15	8,64	8,43	11,08	10,78	10,85	10,57	11,70	11,07	9,82	9,65
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

	 Total carne		 Vacuno		 Ovino/Caprino		 Porcino		 Pollo		 C. Transformadas	
Comunidades	KG/ PERSONA	€/PERSONA	KG/ PERSONA	€/PERSONA	KG/ PERSONA	€/PERSONA	KG/ PERSONA	€/PERSONA	KG/ PERSONA	€/PERSONA	KG/ PERSONA	€/PERSONA
MEDIA NACIONAL	46,34	309,98	4,85	46,90	1,33	14,70	9,64	58,90	12,37	53,56	11,41	103,26
Andalucía	42,74	264,55	2,95	28,53	0,64	7,07	8,81	53,83	12,22	52,91	12,09	109,41
Aragón	52,13	346,48	4,63	44,77	2,74	30,28	9,80	59,88	13,97	60,49	11,26	101,90
Asturias	42,59	292,18	5,51	53,28	1,29	14,25	10,10	61,71	11,61	50,27	11,69	105,79
Baleares	46,38	302,61	4,60	44,48	1,14	12,60	9,59	58,59	13,57	58,76	11,20	101,36
Canarias	37,65	236,63	4,89	47,29	0,24	2,65	6,14	37,52	7,13	30,87	11,56	104,62
Cantabria	45,38	310,06	7,41	71,65	0,96	10,61	8,97	54,81	11,79	51,05	11,03	99,82
Cast. La Mancha	50,40	312,37	3,89	37,62	1,90	21,00	11,41	69,72	13,45	58,24	12,05	109,05
Castilla León	54,16	362,10	6,80	65,76	2,44	26,96	12,52	76,50	13,69	59,28	11,75	106,34
Cataluña	49,37	358,48	5,16	49,90	1,67	18,45	10,48	64,03	12,48	54,04	11,47	103,80
Extremadura	37,12	226,07	2,32	22,43	0,89	9,83	9,25	56,52	11,67	50,53	11,55	104,53
Galicia	49,86	323,49	6,99	67,59	1,39	15,36	13,26	81,02	12,11	52,44	9,86	89,23
La Rioja	42,45	286,64	4,08	39,45	2,05	22,65	9,61	58,72	11,95	51,74	10,11	91,50
Madrid	45,51	323,29	6,27	60,63	1,47	16,24	8,29	50,65	12,35	53,48	11,60	104,98
Murcia	42,32	268,79	2,76	26,69	1,19	13,15	7,81	47,72	11,84	51,27	11,37	102,90
Navarra	44,34	316,02	6,00	58,02	1,25	13,81	10,25	62,63	11,99	51,92	10,55	95,48
País Vasco	47,81	358,52	7,25	70,11	1,34	14,81	8,74	53,40	12,82	55,51	11,13	100,73
Valencia	48,51	311,47	3,98	38,49	1,40	15,47	9,93	60,67	13,74	59,49	10,64	96,29



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

Síguenos en:



PORTAL DE EMPLEO CARNIMAD

Encuentra al carnicero, pollero, charcutero o casquero que necesitas en tu equipo



Carnimad ha firmado un importante acuerdo con el portal de empleo Teamtailor, una herramienta de selección de personal integral, que nos ha permitido gestionar y seleccionar talento para las empresas del sector, de forma especializada, y alcanzando a miles de candidatos.

1. Te permite poner ofertas ilimitadas, recibir los currículums de los candidatos en tu cuenta y establecer filtros para agilizar el proceso de selección.
2. Si lo deseas, podrás gestionar sin intermediarios las candidaturas recibidas.
3. Tienes la opción de personalizar tu oferta, con el logo e imagen de tu empresa.
4. Podrás hacer videoentrevistas.
5. Podrás solicitar vídeos del candidato mostrando sus aptitudes y experiencia.

ENTRA HOY Y CONÓCELO. Accede a través de la sección de empleo habilitada en www.carnimad.es o consulta condiciones y amplía información contactando con Román Díaz-Tovar: 91 547 13 24 - romandt@carnimad.es



Alimentamos a
12.000.000
de consumidores

800
empresas
instaladas

70
empresas
cárnicas

diariamente:
20.000
personas
15.000
vehículos

2.215.060 m²
superficie total

Si eres un profesional de la alimentación
Tu sitio es mercamadrid

