

UN 18% DE LAS PYMES DEL COMERCIO CÁRNICO, EN LA COMUNIDAD DE MADRID, SON REGENTADAS POR JÓVENES

- Carnimad celebra el Día de las Microempresas, y Pequeñas y Medianas Empresas, poniendo en valor a sus emprendedores más jóvenes. Empresarios de la carnicería, charcutería, pollería y casquería que, en un sector un tanto envejecido, aseguran el relevo generacional de uno de los oficios tradicionales más antiguos que existen, al mismo tiempo que lo reinventan para adaptarlo a los nuevos hábitos de consumo.

Madrid. 24.06.2021– Según datos de Carnimad, tan solo un 18% de los comercios especializados de carnicería, charcutería, pollería y casquería, en la Comunidad de Madrid, son regentados por menores de 45 años; una cifra que baja hasta un escaso 3% si hablamos de menores de 35 años. Sin embargo, la Organización que representa a los profesionales del comercio especializado de carne y derivados se siente optimista al respecto, pues, en palabras de su Director de RR.HH, Román Díaz–Tovar: “lo importante es que el número de empleados jóvenes trabajando en empresas del sector va en aumento y se ha incrementado aún más desde el inicio de la pandemia. Este oficio requiere de años de aprendizaje, así que es normal que sus profesionales comiencen a emprender tras al menos una década como empleados, cuando se sienten preparados y han ahorrado para ello”.

Carnimad ha querido aprovechar la celebración, este domingo, del Día de las Microempresas, y Pequeñas y Medianas Empresas, para poner en valor la figura de estos jóvenes emprendedores, de todos los empleados jóvenes del sector y de los más de 60 alumnos que han realizado el Curso de Auxiliar de Carnicería de Educarme, en los últimos ocho meses, y de los cuales casi el 100% se han incorporado ya a trabajar en empresas del sector. Todos ellos aseguran el relevo generacional de un oficio tradicional que, durante unos años, ha estado en peligro de extinción, y que ahora está resurgiendo con fuerza, gracias a profesionales que aprenden lo mejor de los veteranos del oficio y aportan sabía nueva para reinventarlo, adaptándose a las nuevas demandas del consumidor.

A continuación, mostramos a cinco jóvenes empresarios del comercio especializado de la carne y sus derivados, que representan muy bien a todos sus compañeros. Sus perfiles son muy diferentes. Algunos han llegado al oficio a través de la empresa familiar, otros desde fuera de España, buscando una oportunidad laboral en nuestro país; los hay que no querían estudiar y se pusieron a trabajar desde jóvenes, y otros que empezaron a terminar sus estudios universitarios... pero todos tienen características comunes: aman la calidad y el trato con el público, y han visto en la carnicería, charcutería, pollería y casquería no solo un oficio, sino una profesión, la oportunidad de tener su propia empresa.

Laura Alegre Moreno
+34 91 547 13 24
lauraam@carnimad.es
www.carnimad.es



CARNIMAD es la Organización que representa a los profesionales del comercio especializado de la carne y sus derivados en la Comunidad de Madrid, cuya finalidad es la defensa de los intereses de sus afiliados. Fundada en 1931, en la actualidad cuenta con más de 1 300 asociados y con una presencia considerable en aquellos órganos que tienen poder de decisión sobre cuestiones que afectan al sector detallista de la carne. Carnimad lleva trabajando 90 años en todos aquellos asuntos que afectan al comercio especializado de la carne, así como a los profesionales de este sector, procurando que este se perciba como un sector fuerte, unido y competitivo, capaz de adaptarse y afrontar con éxito la realidad social de cada momento.

“No hay edad para empezar en este oficio, lo que hace falta es que la persona tenga ganas de trabajar y aprender”

Carlos Madrid de Carnicería Los Madriles

Carlos (31 años) no era muy amante de los estudios, así que con 18 años empezó a trabajar en la carnicería de su padre, donde – como él cuenta– empezó desde abajo, como cualquier otro aprendiz. Con los años, el mejor de los maestros y sus ganas de aprender, pasó de limpiar a elaborar, de elaborar a deshuesar, y de deshuesar a despachar, como comúnmente se conoce en el sector a la atención al cliente, lo que más le gusta hacer a él –confiesa–.



Actualmente, este joven es un carnicero y empresario en toda regla, que, además de saber hacer de todo, ayuda en la gestión y administración del establecimiento y, muy pronto, con la jubilación de su padre, regentará el negocio familiar. Aunque ya hace un tiempo que Carlos va añadiendo su sello a la empresa. Hace unos años convenció a su padre para montar una carnicería en una tienda de calle, con una imagen moderna y atractiva, en la que se dejó los pocos ahorros que tenía en ese momento, digitalizó el programa de facturación, y se abrió canales en las redes sociales.

Lo más difícil –confiesa– es la gestión del equipo humano, y es que los horarios que el oficio ha tenido históricamente no ayudan. Carlos comenta que “es un trabajo bien pagado porque hacen falta profesionales preparados y dispuestos a trabajar, y no los hay, así que los sueldos son muy dignos”.

“A la persona que quiera ejercer esta profesión no le faltará trabajo”

Raquel y Daniel Pacheco de Gold Gourmet

Gold Gourmet lo conforman actualmente dos tiendas gourmet de vinos, aceites, conservas y productos frescos de carnicería, charcutería y frutería; contando con 16 empleados. Se encuentran en zonas céntricas de Madrid y la palabra “gourmet” se les queda corta... ¡han llegado a surtir a la Casa Real!



Raquel (40 años), que trabaja en la gestión y administración de la empresa familiar, hace hincapié en la necesidad de trasladar la importancia que tienen estos oficios, que –recalca– “son imprescindibles en nuestra vida cotidiana”. Ella lo tiene claro, no piensa abandonar el barco y va a continuar trabajando codo con codo con su hermano, Daniel (34 años), quien le acompaña en el mismo departamento y encargándose también de ventas y distribución.

Ambos estudiaron Administración y Dirección de Empresas, como si estuvieran destinados a darle continuidad al negocio familiar, que emprendieron sus padres cuando Raquel estaba en la Universidad. Aunque ella, por aquel entonces, pensaba acabar trabajando en otro sector, la realidad es que tuvo clara su posterior apuesta – nos explica–. Añade, además, que su mayor satisfacción en este sector ha sido “hacerse un hueco en el mercado y el reconocimiento de la marca, por su calidad”, frente a lo peor, que “ha sido y será crear equipo, hacer que el personal crea en el proyecto y lo sienta suyo”. Para lo cual –asegura– “es imprescindible la formación”.

“En mis inicios como aprendiz de carnicero, me salió otro trabajo ganando el doble, pero lo rechacé porque esta era mi vocación y ahora me alegro”

Gheorghe Craiu de Charcutería-Carnicería Andrés

Gheorghe (36 años) llegó a España en 2004, desde su tierra natal, Rumanía. Allí, su familia tenía una frutería y él ya sabía que el trato con el público era lo suyo, pero de carne no sabía nada. Eso sí, tenía familia con ganado y cuenta lo mucho que le gustaba ayudarles 3 o 4 veces al año. Mezclando ambas experiencias, pareciera que hubiese estado predestinado a acabar trabajando en el sector de la carnicería y charcutería especializada y de proximidad. Sin embargo, el camino hasta el oficio no fue tan fácil.



Primero, comenzó trabajando en la construcción y luego aterrizó en comercio, donde le hicieron encargado. Un buen día, le llegó la oportunidad de empezar como aprendiz en una charcutería-carnicería de Carabanchel. Su jefe, al que asegura que le debe todo lo que sabe, le ayudó desde el principio y le sigue ayudando ahora en su nueva andadura, ya que desde noviembre ha cogido en alquiler su establecimiento y está al frente del negocio, que cuenta con un empleado más.

Dice que jamás pensó ser autónomo, pero está muy agradecido por la oportunidad, que describe como “todo un reto”. Ahora mira al futuro con ilusión y busca un aprendiz para trabajar en su tienda, aunque asegura que “es realmente difícil encontrar a alguien con ganas, a pesar de las grandes oportunidades que este oficio ofrece y lo lejos que se puede llegar en él”.

“Este es un oficio precioso, en el que no hay rutina y en el que no va a faltar trabajo”

José Antonio Pereira de Carnicería José A. Pereira

Luis Ortuño, carnicero y socio de Carnimad, contrató de aprendiz a su sobrino, hace ya 12 años, porque este no quería continuar estudiando. Ahora, aquel joven que se iniciaba en el oficio, José Antonio (28 años), lleva desde 2017 al frente de su propio negocio en Fuenlabrada, junto a sus dos empleados, y es un enamorado de la carnicería desde el día en que la descubrió. Asegura que no cambiaría su trabajo POR NADA.



José Antonio ha montado un establecimiento con una imagen renovada, ha sumado nuevos elaborados cárnicos a su gama de productos, los cuales considera esenciales para diferenciar su negocio, y ha abierto una página web. Cuenta, además, que utiliza mucho las redes sociales para ver qué hacen otros compañeros del oficio, porque “en la carnicería nunca dejas de aprender, siempre hay que estar innovando, aprendiendo nuevos cortes... vamos, ¡que no te aburres! Y para estar al día, desde luego, es imprescindible la formación especializada y continua”.

Desde que empezó, dice que lo más difícil que le ha tocado vivir ha sido la pandemia y el año 2020 en general, “con unas subidas y bajadas de ventas muy acusadas”. Sin embargo, a José Antonio le encanta que esta profesión le mantenga alejado de la rutina y anima a todos los jóvenes a apostar por el sector.