

MEMORIA



UN AÑO LLENO DE DESAFÍOS

**CARNI
MAD**

POR **CARLOS RODRÍGUEZ**
PRESIDENTE DE CARNIMAD



46

“SIEMPRE APARECEN NUEVOS ESCENARIOS DE OPORTUNIDAD QUE LA NECESIDAD NOS OBLIGA A DETECTAR”

Un año más, hacemos balance de lo acontecido en el ejercicio anterior, mirando al pasado con orgullo y al futuro con ilusión, pese a las muchas dificultades a las que el sector se ha tenido que enfrentar en los últimos meses. Dificultades que aún sufrimos y que debemos convertir en retos por los que luchar.

3 hitos que han marcado el 2022 en nuestro sector

1. Sin duda el hito más importante ha sido la guerra de Ucrania y sus consecuencias en el coste de las materias primas, no solo en la energía, sino en las utilizadas en la cría del ganado, que ha llevado consigo una escalada en la inflación, que ha derivado en una disminución del consumo en general, y especialmente en la compra de alimentos frescos y en la carne fresca en particular.
2. Otro factor importante es el desequilibrio entre oferta y demanda en las diferentes lonjas, hecho que ha generado escasez de producto en momentos concretos, por un lado, y un ajuste de animales, tanto de leche como de carne en el caso del vacuno, cuyos efectos aún se notarán en el año 2023.
3. La pérdida de márgenes, tanto brutos, esto es, el margen con el que trabajan las carnicerías los diferentes productos (venta-compra), como netos, es decir, el resultado o última línea de la cuenta de explotación, como consecuencia por un lado del incremento de costes energéticos, de materias primas auxiliares e incluso de los costes laborales.

Y mirando hacia el horizonte, ahora, qué debemos hacer...

- **Revisión de nuestros márgenes**, apoyándonos en una contabilidad más exacta que nos dé una imagen lo más clara posible de cuál es la situación real.
- **Establecimiento de precios**, teniendo en cuenta la elasticidad de los mismos: cuánto podemos subir un producto, dependiendo de la estrategia de nuestro local, ubicación, competencia, para mantener los márgenes en un nivel suficiente y que nuestros clientes

no se vean excesivamente afectados en el volumen y frecuencia de compra.

- **Revisión de nuestros gastos estructurales**, donde el coste energético es crucial y se hace necesario hacer un estudio individualizado, para ver dónde es posible mejorar la eficiencia de nuestra instalación y/o cambio de contrato.
- **Mejora de nuestra gestión de mostrador**. Poner énfasis en los productos que nos generen un mayor margen y al mismo tengan un mayor valor añadido. En este sentido, la gama de elaborados cárnicos es muy importante. Si no se tiene esta posibilidad, hay que valorar otras opciones, pero es importante iniciar por fin este camino en aquellos locales que hasta ahora no lo hayan hecho, ya que además de dar un mejor servicio a nuestros clientes, estaremos mejorando la rentabilidad y la fidelización.
- **Revisión 360 grados de nuestro negocio**: imagen de nuestro establecimiento, portfolio de productos, política de ofertas y promociones, formación de nuestros empleados o de nosotros mismos si somos el único trabajador, para ver oportunidades de mejora donde ahora no vemos más que noticias negativas y pesimismo. En las situaciones límites, siempre aparecen nuevos escenarios de oportunidad que la necesidad nos obliga a detectar.

"LA GAMA DE ELABORADOS CÁRNICOS ES MUY IMPORTANTE. SI NO SE TIENE ESTA POSIBILIDAD, HAY QUE VALORAR OTRAS OPCIONES"



CARNIMAD

JUNTA DIRECTIVA



**CARLOS
RODRÍGUEZ**
Presidente



**JUAN JOSÉ
GARCÍA**
Vicepresidente



**JAVIER
MORÁN**
Vicepresidente



**ELENA
ALMENA**
Secretaria



**JAVIER
ARIAS**
Vocal



**JUAN JOSÉ
FERNÁNDEZ**
Vocal



**DANIEL
HERRERO**
Vocal



**ANTONIO
PEÑA**
Vocal



**TRINIDAD
GÓMEZ**
Vocal



**JUAN CARLOS
SAN CAYO**
Vocal

EQUIPO CARNIMAD



DIRECCIÓN GENERAL



**MARÍA
SÁNCHEZ**
Directora General
mariasr@carnimad.es



**LUIS
JIMÉNEZ**
Subdirector
luisjg@carnimad.es



ATENCIÓN AL SOCIO



**JÉSSICA
LOBATO**
jessicalc@carnimad.es



JURÍDICO



**FERNANDO
NIHARRRA**
fernandonn@carnimad.es



CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



ELENA PINO
elenapr@carnimad.es



MARÍA MANSO
mariama@carnimad.es



ITZIAR TARÍN
itziarts@carnimad.es



ASESORÍA LABORAL, EMPLEO Y SELECCIÓN DE PERSONAL



MAR SÁNCHEZ
marsm@carnimad.es



JAVIER GALINDO
javiergr@carnimad.es



**LAURA LADRÓN
DE GUEVARA**
lauralg@carnimad.es



ROMÁN DÍAZ-TOVAR
romandt@carnimad.es



ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS



ALBERTO GUILLÉN
albertogl@carnimad.es



MAITE LÓPEZ
maitelm@carnimad.es



MARÍA RIERA
mariarm@carnimad.es



SERVICIOS CENTRALES
CARMEN QUINTANA
carmenqr@carnimad.es



COMUNICACIÓN Y MARKETING



LAURA ALEGRE
lauraam@carnimad.es



MARÍA SÁNCHEZ-BRUNETE
mariasb@carnimad.es



PABLO TRIGO
pablots@carnimad.es



FORMACIÓN EDUCARNE



MANUEL ARGUDÍN
manuelag@educarne.es



SONIA HIGUERA
soniahr@educarne.es



MARTA RUBIO
martard@educarne.es

EN DEFENSA DEL SECTOR

PETICIÓN DE FLEXIBILIDAD EN LA IMPLANTACIÓN DE MEDIDAS PARA EL USO RACIONAL DE LA ENERGÍA

Con motivo de la aprobación del Real Decreto-ley 14/2022 de 1 de agosto de medidas de sostenibilidad económica, Carnimad mostró su apoyo a la postura mantenida por la Confederación Española de Comercio (CEC) que solicitaba la adecuación de la aplicación del Real Decreto-ley de manera que conjugara medidas que procuraran la eficiencia energética y el ahorro con el menor impacto posible sobre la actividad comercial, garantizando las mejores condiciones tanto para los trabajadores como para los clientes.

Carnimad, al igual que la Confederación, consideró que el Gobierno debería haber tenido en cuenta las aportaciones del pequeño comercio, antes que imponer unas medidas de difícil aplicación y alto coste, y que generaban inseguridad jurídica al contradecir otras normativas existentes en materia de seguridad y salud en los lugares de trabajo.



LA DESIGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA EL COMERCIO ESPECIALIZADO DE LA CARNE

Con motivo del fuerte incremento del precio de la cesta de la compra, en el mes de septiembre surgieron desde el gobierno central posicionamientos que defendían el establecimiento de un precio máximo para los productos de primera necesidad como solución a la pérdida de poder adquisitivo de los consumidores. Carnimad defendió, en este sentido, que la medida más efectiva era aplicar un IVA superreducido del 4% a la carne fresca, como ya tienen otros alimentos de primera necesidad, tales como la leche, los huevos, las frutas, las verduras y el pan. Cabe recordar que la carne fresca tributa en imposición indirecta al 10%.

Además del ahorro que supondría para los consumidores la aplicación de este IVA superreducido (en torno a 43 euros para una familia media de cuatro miembros), esta medida conlleva la mejora en sus hábitos nutricionales, ya que la carne fresca constituye una importante fuente de proteínas de alto valor biológico incorporada a una dieta equilibrada.

Carnimad alegó igualmente que regular el precio máximo de venta supondría perjudicar gravemente al comercio minorista de la carne, ya que este no tiene capacidad de negociar con los proveedores



mayoristas al no comprar a volumen, como sí pueden hacerlo otros formatos de la distribución.

NUEVO REAL DECRETO SOBRE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

El 21 de diciembre se publicó en el BOE el nuevo Real Decreto 1021/2022 por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Quedaba derogada así la anterior legislación que aplicaba a los establecimientos de carnicería, charcutería, pollería y casquería en todo el territorio nacional.

Esta nueva regulación responde a horas de trabajo y perseverancia en reuniones de la Administración

defendiendo desde Carnimad los intereses de nuestro sector, reivindicando y poniendo de manifiesto el esfuerzo que han realizado las pequeñas empresas artesanales en la implantación de toda la normativa europea y nacional de seguridad alimentaria, sistemas de autocontrol, inversiones en la modernización de instalaciones, maquinaria, digitalización y sostenibilidad.

De esta forma se vió recompensado el esfuerzo realizado por los profesionales de Carnimad, que han hecho posible una nueva regulación que pueda seguir manteniendo la viabilidad empresarial de nuestro comercio especializado de la carne y abra las puertas a mejoras en innovación, diversificación y ampliación en el desarrollo de la actividad artesanal, como es el caso de las zonas de degustación o la posibilidad de, por fin, congelar producto.



CAMPAÑAS Y ACTUACIONES



#somos2030

AVANZANDO EN SOSTENIBILIDAD

- Sección especial #Somos2030 en la revista para dar a conocer la labor de nuestros profesionales en la consecución de los objetivos de la Agenda 2030.
- Facilitamos a nuestras pymes la tramitación de las ayudas a la modernización del tejido comercial convocadas por la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Madrid, asesorándolas además sobre las mejores opciones en cuanto a eficiencia energética.
- Participamos en el grupo de trabajo para la elaboración de la próxima Estrategia Alimentaria del Ayuntamiento de Madrid, y en el grupo de trabajo establecido por los Ministerios de Consumo y de Transición Ecológica para establecer el Plan de Contingencia que mejore la seguridad energética.
- Participación legislativa en alegaciones, presentando durante 2022 observaciones en el anteproyecto de Ley de Economía Circular de la Comunidad de Madrid, el anteproyecto de Ley de Desperdicio Alimentario y el proyecto de Real Decreto por el que se regula el programa de ayudas para la rehabilitación energética en edificios existentes del sector terciario.

LA DIGITALIZACIÓN, FACTOR CLAVE PARA EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

El 5 de junio celebramos el Día Mundial del Medio Ambiente, resaltando la labor que realizan los profesionales del comercio especializado de la carne y sus derivados como establecimientos sostenibles. De esta manera, uno de los puntos más reseñables en esta labor por implantar iniciativas más respetuosas con el medio ambiente es la importante reducción en el consumo de papel que se viene produciendo en los últimos años en los establecimientos de carnicería, charcutería, pollería y casquería.

La digitalización se convierte en una herramienta clave para que los procesos de las empresas sean más respetuosos con el medio ambiente. Esto es posible gracias a soluciones tecnológicas que incrementan la eficiencia energética, ahorran costes y mejoran la productividad. En Carnimad intentamos reducir el impacto negativo que pueden causar las actividades en el medio ambiente digitalizando procesos, publicaciones y documentos, como la revista La Carne. De hecho, en 2022 se han evitado 583 kg de papel al apostar por la transición hacia la versión digital de la Agenda de Autocontrol higiénico-sanitario.

CONCIENCIACIÓN SOBRE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Como todos los años, hemos participado en la Semana Contra el Desperdicio, iniciativa que promueve AECOC



(Asociación de Fabricantes y Distribuidores). Además, hemos firmado distintos acuerdos de colaboración para facilitar a nuestros asociados evitar la pérdida de alimentos, como el suscrito con la empresa Too Good To Go, que a través de la App móvil permite a los profesionales del comercio especializado de la carne poner diariamente a disposición del consumidor packs compuestos por el producto fresco que no hayan vendido en el día a un precio más económico; y con la empresa Nicolis Project, que permite a nuestros asociados contar con etiquetas electrónicas para, no solo cumplir con los estrictos estándares de higiene en el sector alimentario, sino también monitorear la caducidad de manera oportuna, aplicando precios dinámicos y descuentos automáticos próximos a la fecha límite de consumo.

I CAMPAÑA SOLIDARIA DE DONACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Entre los días 13 y 16 de diciembre tuvo lugar la primera campaña solidaria de donación de productos cárnicos, impulsada por Carnimad, destinada a que los establecimientos detallistas del sector pudieran donar productos cárnicos y sus derivados con motivo de las fiestas navideñas. La recogida se realizó en las naves de la Fundación Banco de Alimentos de Madrid en Mercamadrid, bajo el lema “Esta Navidad, que todas las familias



puedan disfrutar de la carne”. Gracias a esta campaña, las entidades beneficiarias que reciben gratuitamente los alimentos que recoge la FBAM, pudieron entregar a las familias con escasos recursos económicos un producto de calidad y alto valor nutricional para su menú de Navidad.

Se trata de la primera vez que el sector especialista de la carne impulsa una campaña de donación de estas características, solidarizándose así con aquellas personas en situación de vulnerabilidad social que ven limitado su acceso diario a una dieta variada y equilibrada.

INAUGURAMOS LAS JORNADAS INFORMATIVAS SOBRE NOVEDADES LEGISLATIVAS

En 2022 se han inaugurado las Jornadas Informativas, en modalidad presencial y online, realizadas por el Área Legal, que pretenden poner al día a los socios sobre novedades legislativas y resolver las dudas que puedan surgir al respecto. La primera de las jornadas abordó el nuevo sistema de cotización en el Régimen Especial Trabajadores

Autónomos, cuya entrada en vigor estaba prevista para enero de 2023; mientras que la segunda se centró en los cinco aspectos legales fundamentales que hay que tener en cuenta para la puesta en marcha de un negocio. A lo largo de 2023 están previstas nuevas charlas informativas de especial interés para el sector del comercio especializado de la carne y sus derivados.

VI PLAN DIRECTOR DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Firmamos, un año más, el Convenio específico con la Comunidad de Madrid (Instituto Regional de Seguridad y Salud en el Trabajo), para la realización durante 2022 de acciones incluidas en el VI Plan Director de Prevención de Riesgos Laborales de la Comunidad de Madrid 2021-2024. En este contexto, presentamos los resultados del “Estudio sobre fatiga laboral en el sector minorista especializado de la carne, análisis de la relación de factores de carga física y mental”, a través de un vídeo informativo y una jornada webinar, en colaboración con la Comunidad de Madrid.

En el año 2022, además, visitamos más de 120 establecimientos, asesorando en materia de prevención de riesgos laborales y ampliamos los acuerdos de colaboración con las empresas más prestigiosas del área de Servicios de Prevención, logrando que más de 20 empresas contrataran los servicios de Prevención a precios más competitivos.

ÉXITO DE NUESTRO PORTAL DE EMPLEO

A través de nuestra plataforma de empleo especializada en el sector del comercio de la carne, <https://empleocarniceroscharcuteros.carnimad.es/>, que permite a nuestros socios publicar de manera gratuita ofertas de empleo. Solo en 2022, alcanzamos las 200 ofertas publicadas, de las cuales, aproximadamente el 60%, lograron el objetivo de encontrar un candidato para contratar. Además, superamos los 11.000 usuarios registrados.

LA REVISTA LA CARNE ESTRENA VERSIÓN DIGITAL

La Revista La Carne en 2022 cumplió 77 años, llegando a los 803 números, y lo celebramos estrenando un nuevo formato que rompe fronteras con los amantes de la carne de todo el mundo. Ahora, profesionales y consumidores pueden leerla también, estén donde estén, desde un visor de lectura digital, lo que responde a una demanda creciente de suscriptores procedentes de fuera de España y al rejuvenecimiento de su público actual, que busca más opciones de formato y mayor accesibilidad.



la carne.

¿Cuál es su futuro?





PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE LA CARNE DE LABORATORIO... Pág. 18

ENTREVISTA MS. CARNIVORE. UNA DIETA 100% CARNIVORA... Pág. 22

INSECTOS Y BACTERIAS: NUEVOS ALIMENTOS Y... ¿TAMBIÉN INGREDIENTES? Pág. 26

#Slowshopping, la moda de comprar con calma; Impacto de la subida de precios de recursos y materias primas... ¡y mucho más en el interior!



- # HITOS 2022
- Con respecto al año anterior, se han llevado a cabo un 17% más de visitas de auditoría a establecimientos, revisando los requisitos higiénico-sanitarios de los mismos.
 - Hemos conseguido más de 200.000 euros en ayudas directas para nuestros asociados a través de las tramitaciones realizadas para la obtención de ayudas en diferentes líneas promovidas por el Ayuntamiento de Madrid y la Comunidad de Madrid.
 - Por quinto año consecutivo, hemos renovado el Convenio de Asistencia técnica de la Comunidad de Madrid para profesionalizar el sector.
 - Realizamos más de 700 consultas telefónicas y presenciales en materia jurídica, así como más de 150 escritos presentados de alegaciones, requerimientos, recursos y reclamaciones en el ámbito fiscal, laboral y calidad y seguridad alimentaria.
 - Hemos conseguido la estimación de alegaciones en más del 70% de los requerimientos atendidos en el área fiscal-contable.
 - Firmamos el Convenio específico con la Comunidad de Madrid (Instituto Regional de Seguridad y Salud en el Trabajo), para la realización durante 2022 de acciones incluidas en el VI Plan Director de Prevención de Riesgos Laborales de la Comunidad de Madrid 2021-2024.
 - Hemos logrado superar los 11.000 usuarios registrados en nuestro portal de empleo especializado en el sector del comercio de la carne, donde hemos publicado más de 200 nuevas ofertas de empleo.
 - Resolvimos más de 800 consultas de política retributiva, régimen sancionador, relaciones laborales, tiempo de trabajo, extinciones laborales e incidencias con las administraciones.
 - Hemos superado las 40 entidades que forman parte del Club Proveedores..
 - La web de Educarné ha registrado más de 43.000 páginas visitadas y 17.000 nuevos usuarios, lo que supone un 39% y un 110%, respectivamente, más que en el año anterior.
 - ... ¡y mucho más!

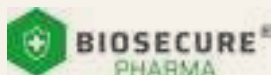
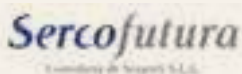
FORMAMOS PARTE DE :



LA MAYOR COMUNIDAD DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS EN EL COMERCIO CÁRNICO



En 2022 hemos sumado 10 nuevos acuerdos de colaboración con empresas que apuestan día a día por nuestro sector para ofrecernos los mejores descuentos y ayudar a que el comercio especializado de la carne y sus derivados sea competitivo y siga creciendo y evolucionando. Con estas incorporaciones nuestro Club Proveedores suma ya 47 entidades que ofrecen importantes descuentos y prestaciones especiales de servicios a los asociados de Carnimad.



Puedes acceder a través de:



Web



APP*

*Accede con tu DNI como usuario y tu contraseña

EVENTOS



57

I ENCUENTRO ANUAL DE CARNICEROS, CHARCUTEROS, POLLEROS Y CASQUEROS

El 23 de mayo, más de 150 profesionales del comercio cárnico de proximidad madrileño se dieron cita en el primer encuentro del sector que organizamos desde Carnimad. La celebración tuvo lugar en el edificio de la Real Casa de Correos de la Puerta del Sol, donde todos los asistentes pudieron disfrutar de una interesante mesa redonda, la asamblea general de Carnimad, una emotiva entrega de reconocimientos, y hasta una parte más lúdica, amenizada con monólogo y cóctel. El consejero de Hacienda de la Comunidad de Madrid, Javier Fernández-Lasquetty, además de clausurar el acto, entregó un reconocimiento de honor a todos los carniceros, charcuteros, polleros y casqueros, por su encomiable labor como sector esencial desde que empezó la pandemia.

Dicho mensaje también fue reforzado por la Directora General de Comercio y Consumo de la Comunidad de Madrid, Marta Nieto, y la Directora General de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento



de Madrid, Concepción Díaz de Villegas, quienes se encargaron de inaugurar el acto, ensalzando un sector al que siempre apoyan y valoran desde sus administraciones.

Con el fin de llamar la atención a nuestros socios sobre la situación que en la que está inmerso el sector, tuvo lugar la mesa redonda "El sector en coma... ¿qué hacen los que se diferencian?" con el fin de debatir sobre la realidad que viven desde hace

tiempo, con el cierre de más de 1.000 puntos de venta en toda la Comunidad de Madrid en los últimos 15 años, y superando el 30% de sus profesionales los 56 años, sin un claro relevo generacional en el horizonte.

Desde Carnimad, deseamos que este encuentro pueda seguir celebrándose con carácter anual y que, además de punto de encuentro del sector, sirva como motor del cambio para seguir mirando hacia el futuro.

En el marco de este encuentro se celebró además la Asamblea General de Socios, donde la Directora General de Carnimad, María Sánchez Ruiz, hizo un llamamiento a la evolución para la adaptación de nuestros comercios al futuro más próximo y destacó la labor que todo el equipo de especialistas que conforman la plantilla de la organización, así como la Junta Directiva, estaban haciendo para poner en valor el trabajo y la imagen de los profesionales del comercio especializado de la carne y sus derivados, y velar por sus intereses y necesidades específicas.

LA EFICIENCIA ENERGÉTICA EN EL COMERCIO ESPECIALIZADO, A DEBATE

Carnimad y Madrid Foro Empresarial celebraron en la Fundación Pons la jornada “Eficiencia Energética en el comercio, ante la subida del precio de la luz”, en la que representantes de distintos sectores comerciales expusieron las problemáticas a las que se enfrentan. Carlos Rodríguez, Presidente de Carnimad y CEO de Raza Nostra; Francisco José Zorrilla, Gestor de Grandes Cuentas de Electry Consulting; Ana Montojó, Directora General de la

Asociación de Comerciantes de Calzado de Madrid; y Guillermo del Campo, Director del Mercado de la Paz, debatieron en torno a una mesa redonda la necesidad de comenzar a utilizar energías renovables como alternativa a la energía convencional, potenciando la responsabilidad medioambiental y apoyándose en las ayudas económicas que desde las instituciones se ofrecen para ello.

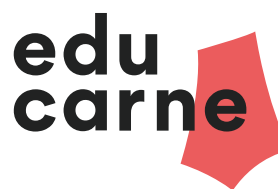
LA CARNICERÍA, UNA SALIDA LABORAL ESTABLE Y SEGURA, TAMBIÉN PARA LAS MUJERES

La sede de Carnimad acogió el 7 de julio la jornada orientada a dar a conocer el alza en la contratación femenina en el sector de la carnicería, organizada por el centro de formación, innovación y desarrollo del sector cárnico Educarme y en colaboración con Fundación Cepaim.

El acto consistió en una mesa redonda que contó con la participación de distintas profesionales que compartieron sus respectivos puntos de vista sobre la incorporación de la mujer a un sector donde no se visibiliza su presencia, como es el cárnico, y la importancia de contar con la formación adecuada para acceder a oportunidades laborales en este sector, que ofrece altísimas cifras de empleabilidad, resultando una alternativa laboral para las mujeres en búsqueda de un empleo que les ofrezca buenas perspectivas de futuro y desarrollo profesional. De esta forma, nuestro sector se alinea en doble sentido: por un lado, con el ODS 8, que promueve el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos, y por otro con el ODS 5, que insta a proporcionar a las mujeres igualdad de derechos a los recursos económicos.



EDUCARNE



En Educarne, el primer Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del Sector Cárnico, ofrecemos un amplio catálogo formativo adaptado a las necesidades del profesional del sector cárnico y a los diferentes colectivos profesionales que guardan relación con la carne.

En 2022 se han realizado más de 70 cursos, en modalidad tanto presencial como online, que suponen cerca de 2.200 horas de formación, y más de 460 alumnos que han confiado en nuestro centro para mejorar sus competencias profesionales. Cabe destacar además que en 2022 hemos llevado a cabo seis ediciones de la formación de Auxiliar de Carnicería en formato presencial, formando a cerca de 40 nuevos aprendices, hemos lanzado dos nuevas ediciones del curso de corte de jamón con profesores destacados en esta especialidad, y se ha ampliado la oferta formativa con cursos de auxiliar de despiece y merchandising.

Además de estos cursos, el catálogo de Educarne se ha completado con la primera edición del Programa de Desarrollo Directivo para profesionales del Sector Cárnico (DCAE), dirigido a cargos de responsabilidad dentro del sector cárnico que quieran obtener una visión multidisciplinar del mercado y optimizar la toma de decisiones empresariales.

Por quinto año consecutivo, en 2022 hemos renovado el Convenio de Asistencia técnica de la Comunidad de Madrid para profesionalizar el sector. Para cumplir los objetivos de dicho convenio, Educarne ha llevado a cabo una serie de actividades enfocadas a que las empresas puedan detectar sus puntos de mejora e implementar un marco de soluciones que transforme su negocio de cara a las nuevas demandas del mercado, como el diseño de una herramienta de diagnóstico de empresas basada en un previo análisis de mercado, gestión empresarial y merchandising.

Posteriormente, realizamos un diagnóstico gratuito a 100 empresas a partir del cual se elaboró un informe de situación del negocio para detectar posibles problemas y puntos de mejora en la rentabilidad de sus comercios especializados.



Emilio Ábalos, economista y consultor especializado en el asesoramiento a comercios, dio a conocer las conclusiones en una masterclass en el mes de junio. La formación impartida se entregó recopilada en la Guía Básica de Asistencia Técnica-Gestión económica y punto de venta, con recomendaciones y pautas para que los participantes en el estudio puedan implantar en su negocio a modo de plan de acción.

IV EDICIÓN DE MEAT ATTRACTION

La IV Edición de Meat Attraction, la feria internacional del sector cárnico, fue posiblemente la más esperada de su trayectoria, tras una pandemia que obligó a posponer este evento que se ha convertido ya en un

encuentro de referencia y cita obligada para todos los operadores del sector.

Para esta ocasión Educarne inauguró junto a Ifema The Butcher's Shop, un espacio exclusivo para el comercio especializado de la carne y sus derivados, donde nuestro centro de formación, Educarne, congregó a más de 1.500 visitantes en su stand, atraídos por el atractivo programa de actividades.

Concursos para elegir al mejor carnicero joven y la mejor hamburguesa artesana de España, los premios a la digitalización del sector, la exhibición del mejor carnicero de Latinoamérica y el reconocido chef español Íñigo Urrechu, así como el III Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico, todas ellas actividades que pusieron



en valor a los profesionales especializados de la carnicería, charcutería, pollería y casquería, ante todos los visitantes de la feria y los medios de comunicación.

NUEVAS COLABORACIONES

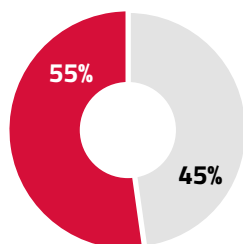
En Educarne se potencian las alianzas con empresas y organizaciones que aportan su experiencia y complementan la formación y actividades que se desarrollan. En 2022 cabe destacar la colaboración con la DOP Jamón de Teruel para el curso de estrategias de venta de jamón y paleta de Teruel y con Avinsa para impartir un taller de ingredientes principales en los elaborados cárnicos del comercio minorista. Asimismo, la sede de Educarne acogió la jornada sobre GO CAVALE con el fin de presentar los primeros resultados de este proyecto, coordinado por ASINCAR, que persigue poner en valor la carne de potro y sus bondades.

También se han realizado formaciones a medida para empresas y asociaciones que valoran la capacidad de Educarne para diseñar y ofrecer cursos específicos y atractivos para sus necesidades. En 2022, cabe destacar la formación en deshuese y despiece de jamón curado en industria cárnica para Campofrío, la formación en sistema de aprovechamiento y rendimiento de piezas cárnicas para la Confederación Empresarial del Comercio de Bizkaia, en colaboración con la Asociación de Carniceros y Carniceras de Vizcaya (Okelbiz); y el curso de charcutería para la Asociación In Género de Madrid.

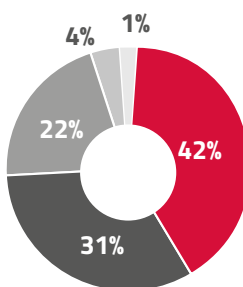
Nos complace además la colaboración iniciada en 2022 con la ONG Manos de Ayuda Social para la donación de los excedentes de carne y charcutería que se produzcan al finalizar la realización de los cursos de formación teórico-práctica que impartimos. Esta iniciativa se enmarca en el compromiso que mantiene Carnimad para impulsar distintas iniciativas que contribuyan a la sostenibilidad del sector y a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.



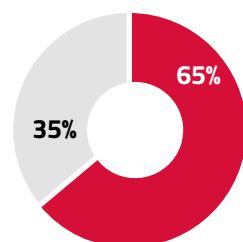
DATOS DEL SECTOR



- Madrid Capital
- Resto Comunidad



- Carnicerías
- Charcuterías
- Carnicerías - Charcuterías
- Pollerías
- Casquerías



- Sin obrador
- Con obrador

TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

- De los 2793 establecimientos de comercio cárnico especializado existentes en la Comunidad de Madrid, el 55% está ubicado en el municipio de Madrid y el 45% en el resto de municipios de la Comunidad.



	Número de establecimientos	%
Madrid Capital	1.548	55
Resto Comunidad	1.245	45
TOTAL	2.793	100

DISTRIBUCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS SEGÚN LICENCIAS

- El 42% tiene licencia de carnicería, el 22% de charcutería, el 31% de carnicería-charcutería, el 4 % de pollerías y el 1% de casquerías.



Tipo de establecimiento	Número	%
Carnicerías	1.176	42
Carnicerías - Charcuterías	855	31
Charcuterías	619	22
Pollerías	114	4
Casquerías	29	1
TOTAL	2.793	100

DISTRIBUCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS SEGÚN DOTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

- El 35% de los establecimientos tiene licencia de obrador.

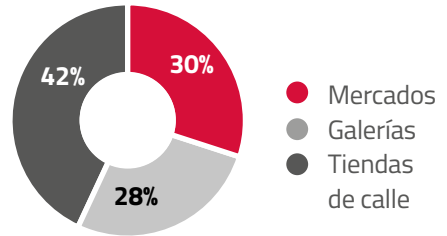


Establecimiento	Titulares	%
Sin obrador	1.806	65
Con obrador	937	35
TOTAL	2.793	100

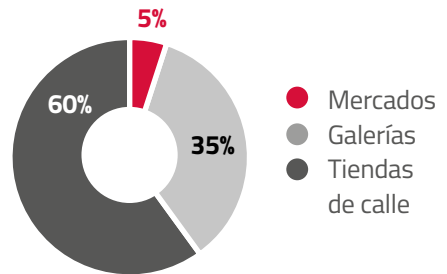
UBICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN LA COMUNIDAD DE MADRID

- En el municipio de Madrid, el 58% de los establecimientos está ubicado en mercados y/o galerías y el 42% en tiendas de calle. En el resto de municipios, el 40% está en mercados y/o galerías y el 60% en tiendas de calle

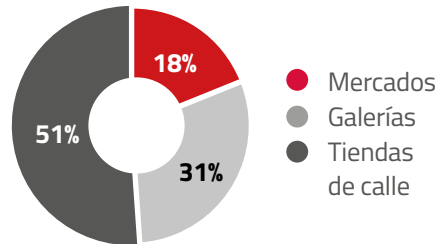
Madrid Capital	Número de establecimientos	%
Mercados	410	30
Galerías	381	28
Tiendas de calle	584	42
TOTAL	1.375	100



Resto Comunidad	Número de establecimientos	%
Mercados	63	5
Galerías	433	35
Tiendas de calle	757	60
TOTAL	1.253	100



Total Comunidad de Madrid	Nº de establecimientos	%
Mercados	473	18
Galerías	814	31
Tiendas de calle	1.342	51
TOTAL	2.628	100



TITULARIDAD DEL ESTABLECIMIENTO DE LOS ASOCIADOS

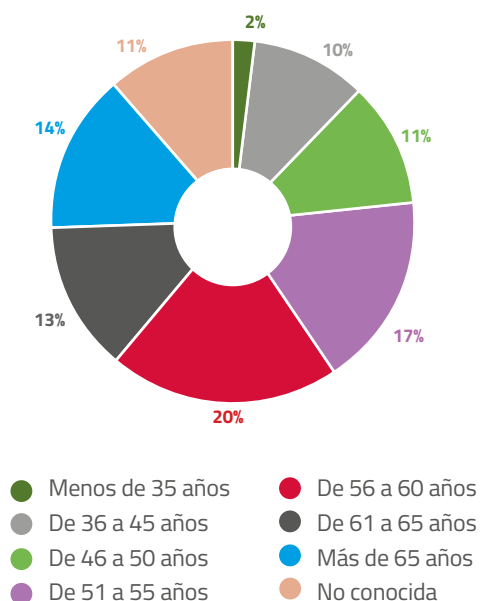
- El 10% de los titulares tiene más de un establecimiento y supone el 25% del total de establecimientos.

	 Titulares		 Establecimientos	
	Nº	%	Nº	%
1 establecimiento	859	90	859	75
Más de 1 establecimiento	99	10	288	25
TOTAL	958	100	1.147	100

DISTRIBUCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS ASOCIADOS EN LA COMUNIDAD DE MADRID SEGÚN LA EDAD DEL TITULAR



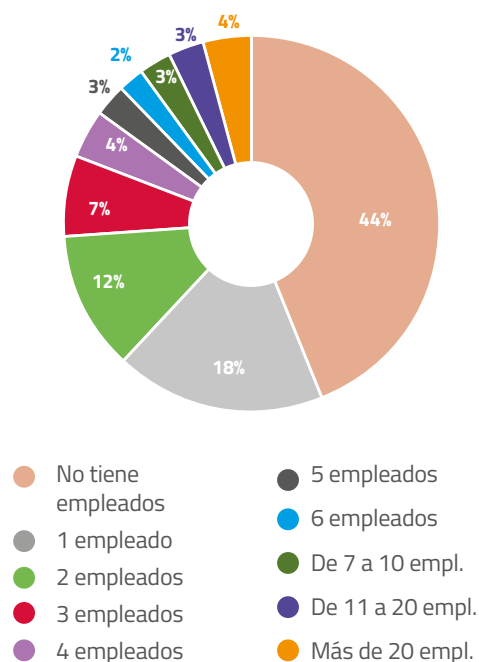
Edad	Nº	%
Menos de 35 años	25	2
De 36 a 45 años	120	10
De 46 a 50 años	128	11
De 51 a 55 años	197	17
De 56 a 60 años	229	20
De 61 a 65 años	152	13
Más de 65 años	165	14
No conocida	131	11
TOTAL	1.147	100



DISTRIBUCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS SEGÚN NÚMERO DE EMPLEADOS



Empleados	Nº	%
No tiene empleados	506	44
1 empleado	209	18
2 empleados	133	12
3 empleados	77	7
4 empleados	49	4
5 empleados	30	3
6 empleados	27	2
De 7 a 10 empleados	40	3
De 11 a 20 empleados	32	3
Más de 20 empleados	44	4
TOTAL	1.147	100





TITULARES ASOCIADOS CON HERRAMIENTAS TIC



E-mail



Web



Teléfono móvil



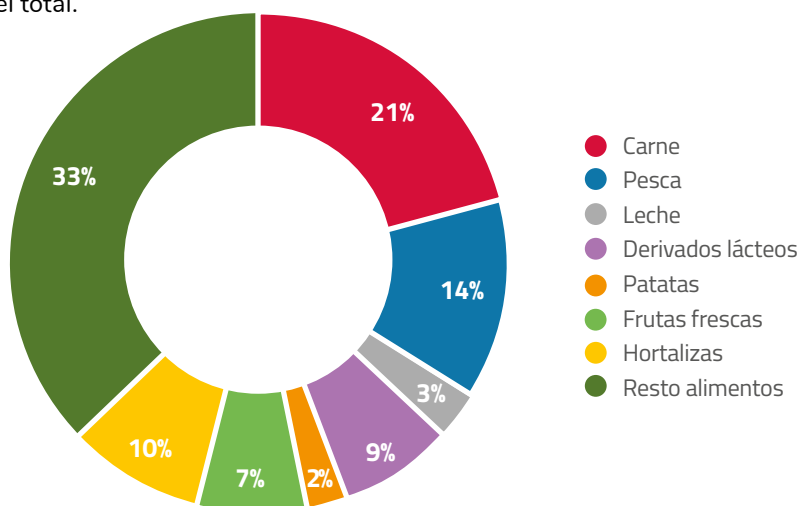
E-commerce

	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Sí	895	78	229	20	1.231	89	122	11
No	252	22	918	80	145	11	1.025	89
TOTAL	1.147	100	1.147	100	1.376	100	1.147	100

CONSUMO Y GASTO

DISTRIBUCIÓN DEL GASTO ALIMENTARIO

- Todas las cifras recogidas a continuación corresponden a datos de consumo y gasto en el hogar.
- El gasto total en alimentación en los hogares españoles en 2021 fue de 69.503.000,13 millones de euros, lo que supone una disminución de casi el 10% con respecto al gasto de 2020, que fue diferente por la pandemia.
- La distribución del gasto en los últimos años sigue manteniéndose constante, siendo la carne el producto en el que el gasto es mayor, representando el 21% del total.



COMPARATIVA ENTRE CONSUMO Y GASTO

España			Madrid		
	CONSUMO (%Kg)	GASTO (% €)		CONSUMO (%Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	10,62	14,77	Vacuno	13,47	18,04
Ovino/Caprino	2,50	4,27	Ovino/Caprino	2,61	4,58
Porcino	21,55	18,81	Porcino	18,88	16,03
Pollo	26,96	17,21	Pollo	27,07	16,60
Otras	12,52	10,52	Otras	10,83	8,75
Transformadas	25,86	34,42	Transformadas	27,14	36,00
TOTAL	100%	100%	TOTAL	100%	100%

Información elaborada por:

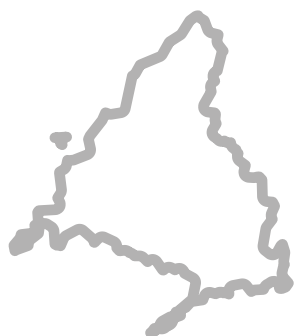
Subdirección General de Estructura de la Cadena Alimentaria Dirección General de la Industria Alimentaria MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

EL CONSUMO DE CARNE EN ESPAÑA EN EL AÑO 2021 Y SU COMPARATIVA CON LA COMUNIDAD DE MADRID:

Estructura del consumo en Kg.

Estructura Consumo	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Vacuno	11,20	10,90	10,61	10,73	10,74	10,62
Ovino/Caprino	3,28	3,14	2,95	2,95	2,87	2,50
Porcino	21,30	21,49	21,62	21,30	21,92	21,55
Pollo	27,66	27,29	27,20	27,35	27,37	26,96
Otras	13,09	13,16	12,49	10,11	12,26	12,52
Transformadas	23,47	24,03	25,13	27,56	24,84	25,86
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Comunidad de Madrid



2017	2018	2019	2020	2021
13,90	13,79	13,98	13,98	13,47
3,30	3,23	3,29	3,29	2,61
18,17	18,50	18,48	18,48	18,88
27,52	27,25	27,53	27,53	27,07
11,70	10,93	10,85	10,85	10,83
25,41	26,30	25,87	25,87	27,14
100%	100%	100%	100%	100%

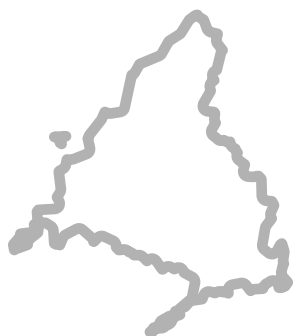


EL GASTO DE CARNE EN ESPAÑA EN EL AÑO 2021 Y SU COMPARATIVO CON LA COMUNIDAD DE MADRID:

Estructura del gasto en Kg.

Estructura del gasto	2017	2018	2019	2020	2021
Vacuno	15,67	15,19	15,13	15,08	14,77
Ovino/Caprino	5,23	4,83	4,75	4,64	4,27
Porcino	19,24	19,18	18,98	19,72	18,81
Pollo	17,16	17,55	17,26	17,12	17,21
Otras	10,99	10,64	9,04	10,26	10,52
Transformadas	31,72	32,61	34,84	33,18	34,42
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%

Comunidad de Madrid



	2017	2018	2019	2020	2021
	19,02	19,15	19,41	18,55	18,04
	5,48	5,70	5,94	5,21	4,58
	15,89	15,85	16,56	16,07	16,03
	16,54	16,61	16,95	16,58	16,60
	9,00	9,09	8,85	9,95	8,75
	34,04	33,60	32,29	34,64	36,00
	100%	100%	100%	100%	100%

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/Pers.	€/Pers.	KG/Pers.	€/Pers.	KG/Pers.	€/Pers.	KG/Pers.	€/Pers.	KG/Pers.	€/Pers.	KG/Pers.	€/Pers.
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
2020	49,59	365,89	6,95	68,42	1,54	16,24	9,33	60,70	13,73	60,47	12,65	125,56
2021	43,20	323,83	5,82	58,43	1,13	14,82	8,16	51,91	11,70	53,76	11,73	116,56
VARIACIÓN 2020/2021	-14,04%	-13,01%	-18,02%	-16,48%	-27,89%	-8,74%	-14,11%	-17,35%	-16,44%	-12,55%	-7,93%	-8,57%

EVOLUCIÓN DE LA CUOTA DE VENTA SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO (% EN VALOR) 2021. ESPAÑA

Durante el 2020 se han producido cambios con respecto a años anteriores. La cuota de venta en la carnicería-charcutería aumenta ligeramanete tras varios años de caídas. Se hace patente la evolución de la cuota de la venta online que va creciendo año tras año.

A NIVEL NACIONAL (€)	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	28,07	26,97	25,36	21,70	21,90	20,51
Supermercado	50,50	53,91	56,27	60,00	59,40	56,91
Hipermercado	11,93	11,76	11,12	10,80	10,40	11,38
Internet	0,64	0,69	0,82	0,90	1,40	1,61
Otros	8,87	6,67	6,43	6,60	6,90	9,60
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

EVOLUCIÓN DE LA CUOTA DE VENTA DE CARNE DE VACUNO SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO (% EN VALOR)



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

C. Vacuno	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	42,20	41,10	40,68	36,14	36,40	33,11
Supermercado	38,21	40,62	42,85	46,23	44,40	43,35
Hipermercado	11,64	11,74	11,07	11,99	11,10	11,47
Internet	0,46	0,54	0,50	0,65	1,40	1,38
Otros	7,48	6,00	4,90	3,36	6,70	10,68
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)



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

C. Ovino/caprino	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	42,66	41,49	40,25	37,92	39,60	33,86
Supermercado	32,81	35,85	39,35	39,65	37,50	38,27
Hipermercado	8,91	10,21	8,28	9,77	9,50	10,02
Internet	0,56	0,44	0,32	0,60	1,00	1,10
Otros	15,06	12,01	11,80	12,06	12,40	16,75
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

EVOLUCIÓN DE LA CUOTA DE VENTA DE CARNE DE PORCINO SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO (% EN VALOR)



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

C. Cerdo	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	32,83	31,42	30,22	25,35	25,70	26,06
Supermercado	46,59	50,13	52,16	56,65	55,50	53,65
Hipermercado	10,77	10,22	9,29	10,12	10,00	9,83
Internet	0,52	0,60	1,01	0,73	1,20	1,34
Otros	9,29	7,63	7,32	7,15	7,60	9,12
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



EVOLUCIÓN DE LA CUOTA DE VENTA DE CARNE DE POLLO SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO (% EN VALOR)



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

C. Pollo	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	27,54	26,14	24,16	22,53	22,20	19,86
Supermercado	53,55	57,65	60,31	60,86	60,70	60,95
Hipermercado	9,75	9,56	8,38	9,14	9,00	8,83
Internet	0,54	0,63	0,76	0,80	1,40	1,62
Otros	8,61	6,02	6,39	6,67	6,70	8,74
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

EVOLUCIÓN DE LA CUOTA DE VENTA DE CARNE TRANSFORMADA SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO (% EN VALOR)



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

C. Transformada	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	16,47	15,96	14,49	10,10	10,90	12,33
Supermercado	59,36	62,15	63,80	69,00	67,50	63,05
Hipermercado	15,44	15,39	15,18	14,10	13,60	14,56
Internet	0,43	0,93	0,97	1,10	1,60	1,86
Otros	9,86	5,57	5,56	5,70	6,40	8,20
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



EL GASTO Y EL CONSUMO DE CARNE EN ESPAÑA EN EL AÑO 2021 POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS



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	16,84	15,55	11,45	10,72	8,33	7,95	17,11	16,30	18,05	17,42	19,59	17,68
Aragón	3,16	3,19	2,71	2,77	5,84	5,67	3,07	3,10	3,24	3,36	2,88	2,89
Asturias	2,31	2,36	2,73	2,68	2,00	1,78	2,35	2,26	2,24	2,19	2,42	2,56
Baleares	2,44	2,42	2,18	2,18	2,53	2,32	2,46	2,44	2,57	2,63	2,27	2,34
Canarias	4,55	4,31	5,26	4,90	0,93	0,80	3,74	3,47	3,09	3,51	5,01	4,63
Cantabria	1,08	1,12	1,62	1,74	1,15	1,12	1,04	1,10	0,96	0,95	1,07	0,99
C. La Mancha	4,93	4,56	3,66	3,59	5,98	5,54	5,38	5,18	5,14	4,80	4,95	4,49
Castilla León	6,11	6,13	7,51	7,39	8,55	8,26	6,98	7,04	5,64	5,46	5,30	5,24
Cataluña	15,95	17,33	15,99	17,01	20,16	21,01	16,25	17,33	15,45	16,24	15,26	17,36
Extremadura	2,13	1,97	1,28	1,21	2,11	2,09	2,25	2,20	2,26	2,12	2,48	2,19
Galicia	5,88	5,72	7,99	7,49	4,62	4,43	7,14	6,77	5,37	5,35	5,03	4,88
La Rioja	0,72	0,73	0,57	0,60	1,44	1,32	0,75	0,76	0,69	0,69	0,61	0,63
Madrid	13,39	14,00	17,00	17,11	14,02	15,01	11,73	11,93	13,45	13,51	14,05	14,65
Murcia	2,90	2,81	1,91	1,95	3,17	2,99	2,77	2,82	3,18	3,10	3,16	3,03
Navarra	1,40	1,52	1,48	1,64	2,19	2,05	1,46	1,61	1,35	1,42	1,18	1,30
País Vasco	5,20	5,80	7,65	8,39	4,86	5,32	4,61	4,94	5,14	5,67	4,79	5,33
Valencia	11,01	10,49	9,02	8,63	12,12	12,33	10,91	10,74	12,19	11,60	9,93	9,82
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%



EL GASTO Y EL CONSUMO DE CARNE EN ESPAÑA EN EL AÑO 2021 POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (EN HOGARES)



Comunidades	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)
Andalucía	16,84	15,55	11,45	10,72	8,33	7,95	17,11	16,30	18,05	17,42	19,59	17,68
Aragón	3,16	3,19	2,71	2,77	5,84	5,67	3,07	3,10	3,24	3,36	2,88	2,89
Asturias	2,31	2,36	2,73	2,68	2,00	1,78	2,35	2,26	2,24	2,19	2,42	2,56
Baleares	2,44	2,42	2,18	2,18	2,53	2,32	2,46	2,44	2,57	2,63	2,27	2,34
Canarias	4,55	4,31	5,26	4,90	0,93	0,80	3,74	3,47	3,09	3,51	5,01	4,63
Cantabria	1,08	1,12	1,62	1,74	1,15	1,12	1,04	1,10	0,96	0,95	1,07	0,99
C. La Mancha	4,93	4,56	3,66	3,59	5,98	5,54	5,38	5,18	5,14	4,80	4,95	4,49
Castilla León	6,11	6,13	7,51	7,39	8,55	8,26	6,98	7,04	5,64	5,46	5,30	5,24
Cataluña	15,95	17,33	15,99	17,01	20,16	21,01	16,25	17,33	15,45	16,24	15,26	17,36
Extremadura	2,13	1,97	1,28	1,21	2,11	2,09	2,25	2,20	2,26	2,12	2,48	2,19
Galicia	5,88	5,72	7,99	7,49	4,62	4,43	7,14	6,77	5,37	5,35	5,03	4,88
La Rioja	0,72	0,73	0,57	0,60	1,44	1,32	0,75	0,76	0,69	0,69	0,61	0,63
Madrid	13,39	14,00	17,00	17,11	14,02	15,01	11,73	11,93	13,45	13,51	14,05	14,65
Murcia	2,90	2,81	1,91	1,95	3,17	2,99	2,77	2,82	3,18	3,10	3,16	3,03
Navarra	1,40	1,52	1,48	1,64	2,19	2,05	1,46	1,61	1,35	1,42	1,18	1,30
País Vasco	5,20	5,80	7,65	8,39	4,86	5,32	4,61	4,94	5,14	5,67	4,79	5,33
Valencia	11,01	10,49	9,02	8,63	12,12	12,33	10,91	10,74	12,19	11,60	9,93	9,82





mercamadrid



aniversario

Una forma de vivir

**Mercado de
Carnes**
referente de Europa

Alimentamos a
12 MILLONES
de consumidores

Superficie
Mercamadrid
2.215.060 m²

+70
empresas
especializadas

800
empresas
instaladas

Diariamente
20.000 personas
15.000 vehículos

