

MEMORIA

2023

COMERCIO CÁRNICO

El de siempre, como nunca

CARNIMAD

ENTREVISTA

a Carlos Rodríguez,

Presidente de Carnimad

8 AÑOS AL FRENTE DE LA CASA

¿Carlos, cuando empezaste en el sector, alguna vez creíste que presidirías la organización que representa a todo el comercio cárnico de la Comunidad de Madrid?

No. Creía que la Organización debería estar dirigida por personas con más experiencia y visión del negocio. Como otras cosas en la vida, a veces actuamos por prejuicios o miedos, pero realmente me di cuenta de que una asociación suele tener una misma problemática por muy diferentes que podamos ser los que formamos parte de ese colectivo y que merece la pena aportar tiempo e ideas para ayudar a prosperar a los que formamos parte de este oficio. Resulta muy satisfactorio el poder contribuir y sentir que, lo que también has recibido del sector, lo devuelves de alguna manera, haciendo sentirte más partícipe. También me ha dado la oportunidad de conocer a personas muy valiosas entre las que destaco a la actual Directora General, María Sánchez, una persona con verdadera vocación por su trabajo, inconformista y que ha hecho mucho y -estoy seguro- seguirá haciendo lo mejor por nuestro sector.



En este año 2024, finaliza su segunda legislatura como Presidente de Carnimad. Es hora de hacer repaso por todo lo que ha pasado en estos ocho años, desde aquel ya lejano 2016.

¿Cómo era -o como veías tú al sector- en 2016 y cómo es -o lo ves- ahora?

El sector está definitivamente yendo a un nuevo escenario, donde se aceleran las concentraciones de empresas, la especialización, y donde el relevo generacional está llegando a poner en peligro el futuro de muchas carnicerías. Y las redes sociales también están siendo protagonistas y están ayudando a ofrecer conocimiento no solo de otros compañeros del sector a nivel nacional, sino de otros países, y esto acelera cualquier proceso de cambio.

Creo que todos tenemos claro qué tipo de carnicerías no seguirá en 5-10 años y que, por otro lado, habrá carnicerías con un futuro exitoso. Hace 30 años éramos más pesimistas sobre cómo estaríamos a día de hoy. Hay futuro para el sector, siempre y cuando aceptemos e integremos el cambio en nuestra forma de pensar y de actuar.

¿Haciendo balance de todos estos años, qué cambios dirías que han sido los más importantes que han acontecido?

Dentro del sector, el cliente tiene cada vez una mayor exigencia por una mejor información de los productos, y una mejor relación calidad precio para las ocasiones de consumo de conveniencia, y una búsqueda de productos y/o presentaciones diferenciales para aquellos momentos de indulgencia. La competencia de la gran distribución sigue creciendo e incrementando la superficie de venta total en España, y captando ventas del comercio especializado, algo que parece imparable.

“

DESGRACIADAMENTE HE VISTO MUCHOS “EXCELENTES CARNICEROS” CERRAR SUS NEGOCIOS POR ERRORES DE BASE, por fallos en la toma de decisiones y de gestión, y también he visto muchos negocios prósperos, donde no se cortan los mejores filetes o se aprovecha mejor la carne.

”

Dentro de Carnimad, se ha ido pasando progresivamente de ofrecer servicios básicos o comodities que tradicionalmente se encuadraban en departamentos como el laboral, fiscal o de calidad, a constituirse como una organización que ofreciera un valor añadido donde la consultoría, el desarrollo de herramientas tecnológicas, o la formación de calidad sean los pilares de la estrategia a seguir.

¿Qué diferencias percibes entre los profesionales de Madrid y los de otras partes de España?

Hay muchos factores diferentes, no solo teniendo en cuenta la ubicación geográfica, sino el entorno en el que se desenvuelve el carnicero. Poco tiene que ver una carnicería ubicada en una localidad rural que una situada en una gran ciudad. Son diferentes las necesidades y gustos de los clientes, los horarios, los ritmos de vida e incluso las expectativas. Habiendo por tanto diferencias, creo que nos unen muchos más aspectos comunes a los profesionales de España, y que es en ellos en los que debemos invertir nuestros esfuerzos.

¿Por qué formar parte de una asociación?

Las asociaciones deben de cumplir una serie de requisitos para ser verdaderamente útiles a sus socios. Los socios deben exigir a su asociación que les ayuden a mejorar en su negocio, pero también el socio debe dejarse aconsejar o al menos reflexionar sobre las propuestas ofrecidas. Quizás se minusvalore el efecto tan positivo que puede tener una simple decisión, como hablar con compañeros de oficio de otras zonas o países, talleres de trabajo donde se conozcan nuevos productos y otras tantas iniciativas que se han realizado y se seguirán realizando. En definitiva, debemos ser todos más autocríticos para ayudarnos a ser mejores profesionales y defender unidos ante las administraciones nuestros intereses, entre otras cosas.

Hay gente que ha valorado mucho tu trabajo al frente de Carnimad y otros que lo han criticado. De estos últimos, el comentario que más se repite es que no eres carnicero, si bien tú nunca has dicho que lo seas. ¿Quieres decir algo al respecto?

No tengo ningún problema en hablar de este tema, más que la desolación de tener que explicar estas cuestiones, ya que es un indicio de no saber mucho cómo se mueven las empresas, a no ser que nos veamos como carniceros y no como lo que realmente somos: EMPRESARIOS. Empresarios que, a través de un maravilloso oficio como es el de carnicero, podemos tener la oportunidad de gestionar una empresa.

La mayor parte de las empresas tienen cargos de alta responsabilidad de personas que vienen de otros sectores e incluso de otras áreas o departamentos. Se buscan personas con visión, con capacidad de análisis y de ejecución de proyectos y no tanto con el dominio de una habilidad concreta. A estas alturas deberíamos ya saber que la parte empresarial y todo lo que ello conlleva es muy importante y no solo la técnica o el oficio. Desgraciadamente he visto muchos “excelentes carniceros” cerrar sus negocios por errores de base, por fallos en la toma de decisiones y de gestión, y también he visto muchos negocios prósperos, donde no se cortan los mejores filetes o se aprovecha mejor la carne.

Mientras tenga la responsabilidad de representar al comercio cárnico, seguiré dando lo mejor, junto con el equipo directivo de Carnimad y por supuesto con la excelente Junta Directiva que tengo la suerte de presidir, dedicaré mi tiempo a ayudar a este sector que tanto se merece.

JUNTA Directiva

CARLOS RODRÍGUEZ Presidente	JUAN JOSÉ GARCÍA Vicepresidente	JAVIER MORÁN Vicepresidente	ELENA ALMENA Secretaria	JAVIER ARIAS Vocal
JUAN JOSÉ FERNÁNDEZ Vocal	TRINIDAD GÓMEZ Vocal	DANIEL HERRERO Vocal	ANTONIO PEÑA Vocal	JUAN CARLOS SAN CAYO Vocal

EQUIPO Carnimad

DIRECCIÓN GENERAL	ATENCIÓN AL SOCIO
MARÍA SÁNCHEZ Directora General mariasr@carnimad.es	JÉSSICA LOBATO jessicalc@carnimad.es
LUIS JIMÉNEZ Subdirector luisjg@carnimad.es	
ELENA OVEJAS elenaoz@carnimad.es	

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ELENA PINO elenapr@carnimad.es	MARÍA MANSO mariama@carnimad.es	ITZIAR TARÍN itziarts@carnimad.es	ELIANA GONZAGA elianagp@carnimad.es

ASESORÍA LABORAL

MAR SÁNCHEZ marsm@carnimad.es	ROMÁN DÍAZ-TOVAR romandt@carnimad.es	LAURA LADRÓN DE GUEVARA lauralg@carnimad.es	JAVIER GALINDO javiergr@carnimad.es

ASESORÍA FISCAL Y CONTABLE

ALBERTO GUILLÉN albertogl@carnimad.es	MAITE LÓPEZ maitelm@carnimad.es	MARÍA RIERA mariarm@carnimad.es	VERÓNICA GUEVARA veronicagm@carnimad.es

ASESORÍA LEGAL

FERNANDO NIHARRA fernandonn@carnimad.es	SERVICIOS CENTRALES	CARMEN QUINTANA carmenqr@carnimad.es	FORMACIÓN EDUCARNE	MARÍA MATEOS mariamq@carnimad.es

COMUNICACIÓN Y MARKETING

LAURA ALEGRE lauraam@carnimad.es	MARÍA SÁNCHEZ-BRUNETE mariasb@carnimad.es	PABLO TRIGO pablots@carnimad.es

SEGUIMOS TRABAJANDO PARA EL COMERCIO CÁRNICO ESPECIALIZADO

- En 2023, presentamos 96 expedientes de subvenciones por contratación de personal para nuestros asociados, consiguiendo orden de concesión por un total de 385.000 €.
- Nuestro Área de Empleo publicó, a lo largo del año, 175 anuncios gratuitos para nuestros asociados en nuestro portal de empleo especializado. En más de la mitad de ellos, se cumplió el objetivo de encontrar al candidato adecuado.
- Desde nuestro área legal, en estos 365 días, han resuelto más de 700 consultas telefónicas y presenciales en materia legal, a socios y clientes de Carnimad.
- Además, hemos realizado la redacción, revisión y asesoramiento de más de 100 contratos de arrendamiento y subarrendamiento de local de negocio, puestos en mercados municipales y traspasos.
- Y hemos presentado más de 120 escritos de alegaciones, requerimientos, recursos y reclamaciones en ámbito fiscal, laboral, y de calidad y seguridad alimentaria.
- Durante el último año, 64 empresas más se han sumado a nuestros servicios de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente.
- Desde dicho área, hemos realizado la resolución de un 25% más de consultas telefónicas, y hemos gestionado la solicitud de cuatro líneas de ayudas a la modernización de la Comunidad de Madrid, para 31 establecimientos.
- 250 empresas confían en nosotros para evaluar sus establecimientos y realizar auditorías de autocontrol que garanticen su tranquilidad ante posibles inspecciones, evitando sanciones económicas y mejorando su imagen ante el consumidor.
- Hemos participado en la elaboración y difusión del Código de Buenas Prácticas Medio Ambientales para el comercio minorista de carne de vacuno.
- Hemos publicado y difundido la guía para la comercialización de alimentos por Internet para las pymes artesanas de comercio minorista de la carne, a través del convenio de asistencia técnica con la Comunidad de Madrid.
- Durante 2023, presentamos más de 3.500 impuestos, entre los que se encuentran 1100 declaraciones de la renta y más de 80 Impuestos sobre Sociedades.

LOGROS 2023

- Realizamos cierres contables y fiscales a más de 150 empresas y autónomos en estimación directa.
- Hemos conseguido la estimación de alegaciones por parte de la Agencia Tributaria en más del 80% de los requerimientos atendidos.
- Los Tribunales han estimado el 100% de las reclamaciones y recursos en materia fiscal.
- Hemos realizado una consulta vinculante a la Dirección General de Tributos para la unificación de criterio en materia de imposición indirecta.
- Hemos mejorado la digitalización de nuestra revista La Carne, permitiendo que este formato incluya imágenes, vídeos, enlaces y un sinfín de posibilidades.
- ... ¡y mucho más!

EL COMERCIO CÁRNICO EN LOS MEDIOS JUNTO A CARNIMAD

Hemos gestionado 232 apariciones de nuestros profesionales y empresas en medios de comunicación. Es decir, un 22% más que en 2022. Con este trabajo no solo velamos y cuidamos la imagen del sector, y potenciamos su atractivo de cara a fomentar el relevo generacional, sino que además ponemos en valor ante el consumidor todo el trabajo que realizan diariamente nuestros profesionales.



Socios de Carnimad en los informativos de Antena 3, hablando de la innovación en el sector.

Club
PROVEEDORES



Y siguen a nuestro lado...

**BIENVENIDOS AL CLUB
PROVEEDORES DE CARNIMAD**

LA MAYOR COMUNIDAD DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS
EN EL COMERCIO CÁRNICO

En Carnimad colaboramos con empresas que apuestan día a día por nuestro sector, para ofrecer los mejores descuentos y ayudar a que el comercio especializado de la carne siga creciendo y evolucionando. Este año se han unido a nuestro Club de Proveedores diez entidades más:



Puedes acceder a través de:



Web



APP*

*Accede con tu DNI como usuario y tu contraseña



EN DEFENSA del Sector

LOGRAMOS QUE EL COMERCIO CÁRNICO DEJE DE PAGAR LA TASA SANDACH

Como miembros de Cedecarne llevamos más de 20 años trabajando por lograr eliminar los índices de repercusión de los costes de destrucción de subproductos (SANDACH) en los comercios cárnicos especializados de nuestro país, que desde 2002 se habían visto obligados a pagar este índice de repercusión a los proveedores de la cadena, lo que suponía un gasto extra anual de 2400 € de media por establecimiento.

Nuestro objetivo ha sido siempre lograrlo por el bien de los profesionales del sector cárnico, ya que nuestra finalidad es luchar por sus intereses, así como el consecuente desarrollo y crecimiento empresariales. Desde el pasado 14 de abril de 2023, cualquier importe cobrado por destrucción de SANDACH y cuyo concepto se refiera a esta norma derogada, que se incluya en las facturas emitidas y recibidas entre operadores de la cadena alimentaria cárnica es, por tanto, IMPROCEDENTE, pues la norma ha sido publicada, siendo así de OBLIGADO Y GENERAL CUMPLIMIENTO.



DEFENDEMOS LA IMAGEN DE NUESTROS PROFESIONALES: ACLARAMOS LA REALIDAD DE LAS HAMBURGUESAS DE BUEY QUE SE CRITICÓ EN EL PROGRAMA DE TELEVISIÓN LA SEXTA XPLICA

En el mes de julio, durante la emisión de la sección "Que no te la den con queso" del programa de televisión La Sexta Xplica, de la cadena La Sexta, un experto en nutrición valoró posibles fraudes al consumo en cuanto al tipo de producto, etiquetado y precios. Entre los productos a estudiar, en el programa se presentaron dos tipos de hamburguesa, una de ternera y otra de buey. Tras degustar ambos productos, el especialista afirmó que la carne de una de las hamburguesas, en contra de lo que decía su etiquetado, no era de buey. En este punto, se dudó de la profesionalidad del carnicero que había surtido al programa, dando a entender que había llevado a cabo una venta fraudulenta.

Como organización que representa a carniceros, charcuteros, polleros y casqueros, nos vemos siempre en la obligación de defender la imagen de nuestros profesionales, cuyos productos siempre son sinónimo de garantía y calidad. Por ello, remitimos un escrito a la cadena solicitando la corrección inmediata de la información y publicamos un argumentario exponiendo las razones por las que las dudas vertidas sobre la autenticidad de la hamburguesa de vacuno eran completamente falsas.

JORNADAS informativas para socios de Carnimad

CONSEGUIMOS NUEVAS OPORTUNIDADES DE NEGOCIO Y DESARROLLO PARA LOS PROFESIONALES DEL COMERCIO CÁRNICO GRACIAS A NUESTRAS DEMANDAS, REFLEJADAS EN LA NUEVA NORMATIVA SANITARIA.

Los profesionales que forman parte de entidades como Carnimad vienen trabajando para que salgan adelante normativas como el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, ya que el sector venía reclamando numerosas demandas en materia de seguridad alimentaria, innovación, digitalización y sostenibilidad. De esta forma, con la publicación de esta normativa, sobre el comercio minorista se vieron satisfechas para seguir manteniendo la viabilidad empresarial del comercio artesanal de carne.



PRESENTAMOS LOS CAMBIOS QUE AFECTAN A LOS ESTABLECIMIENTOS DEL COMERCIO CÁRNICO CON LA NUEVA NORMATIVA DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ESTABLECIMIENTOS AL POR MENOR

En diciembre de 2022 se publicó el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se establecían las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.

Una actualización de la normativa que resulta especialmente interesante para carniceros, charcuteros, polleros y casqueros, puesto que permite abrir nuevas vías de innovación, diversificación y ampliación en el desarrollo de la actividad artesanal. Por ello, el pasado 28 de febrero de 2023 Elena Pino Robles, Directora del Área de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medioambiente de Carnimad impartió la Jornada "La nueva regulación de higiene y comercialización para los establecimientos de comercio al por menor de carne", en la que desarrolló los retos y oportunidades que ofrecía esta actualización, y despejando posibles dudas que al respecto.

TRABAJAMOS por la unidad del sector y de todos sus profesionales



CELEBRAMOS LA JORNADA “CÓMO NEGOCIAR, O RENEGOCIAR, UN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO: TE EXPLICAMOS LA FORMA DE LOGRAR EL MAYOR BENEFICIO”

Fernando Niharra, Director del Área Legal de Carnimad, trató en este taller práctico las mejores vías para lograr unas condiciones óptimas en un contrato de arrendamiento.

DESARROLLAMOS LOS ASPECTOS LEGALES DEL RELEVO GENERACIONAL EN EL COMERCIO CÁRNICO: RETOS Y OPORTUNIDADES

Resolvimos las dudas que surgían al respecto y explicamos qué deben conocer y considerar los profesionales, tanto si van a cesar en la actividad por jubilación, como si son empresarios que quieren aprovechar las oportunidades que ofrece el sector de ampliar su negocio.

CELEBRAMOS EL II ENCUENTRO DEL COMERCIO CÁRNICO DE MADRID

El 26 de junio de 2023, celebramos el II Encuentro del Comercio Cárnico de Madrid, que organizamos desde Carnimad. Un evento celebrado en el centro cultural Eduardo Úrculo de Madrid, en el que se dieron cita profesionales del sector, organizaciones y medios especializados que pudieron disfrutar de una mesa redonda, la asamblea general de Carnimad, entrega de reconocimientos y charla motivacional, todo ello, amenizado con un cóctel que pudieron compartir al finalizar el acto.



INICIAMOS EL CLUB ORO DE CARNIMAD, QUE REÚNE A CARNICEROS JUBILADOS

El pasado mes de septiembre arrancó el Club Oro de Carnimad, una iniciativa que une a compañeros del sector ya jubilados para vivir experiencias de ocio y turismo, ahora que tienen más tiempo libre y todas las ganas de disfrutar y hacer amistades afines.

La primera de las actividades fue un a visita por las tabernas centenarias de Madrid en el mes de septiembre. En noviembre visitaron el Museo de los Orígenes de Madrid y la Colegiata de San Isidro y en diciembre pudieron disfrutar de una comida navideña, donde compartieron experiencias y su gusto por la carne y los productos de calidad.



CREAMOS NUESTRA PRIMERA COMUNIDAD DE WHATSAPP, PARA QUE TODOS NUESTROS SOCIOS ESTÉN AL DÍA DE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES DEL SECTOR LO ANTES POSIBLE

Una Comunidad totalmente privada, en la que solo pueden recibir mensajes de nuestra Organización relacionados con novedades legislativas, subvenciones, actualizaciones, productos, curiosidades... ¡todo lo relacionado con el sector cárnico que deben conocer!

TRES MADRILEÑOS CONVOCADOS POR LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS PARA COMPETIR EN EL MUNDIAL

Tres socios de Carnimad, Daniel Herrero (Propietario de Carnicería Herrero), Raúl Pérez (Gerente de Koc Shop) y José Luis Rodríguez (Propietario de Carnicería Saboli Taboli), han sido seleccionados entre profesionales del oficio de toda España. El equipo ya ha comenzado los entrenamientos para competir en el próximo World Butcher's Challenge, el mundial de la carnicería, que se celebrará esta vez en París, en marzo de 2025.



EL CRECIMIENTO

y desarrollo del sector, parte de nuestros objetivos principales

LA COMUNIDAD DE MADRID VUELVE A APOSTAR POR CARNIMAD PARA PROMOVER LA DIGITALIZACIÓN DEL SECTOR

En 2023, firmamos, por sexto año consecutivo, el convenio de colaboración con la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid para la asistencia técnica en materia de ordenación, promoción y fomento de la actividad comercial. Este acuerdo incentiva actuaciones de asistencia técnica y profesionalización del comercio de proximidad. De esta manera, reiterábamos nuestra posición como entidad de referencia para el sector del comercio especializado de la carne y sus derivados, que entiende la digitalización como un paso necesario, ya que permite y facilita la evolución y desarrollo hacia los que se debe encaminar el sector.

PRESENTAMOS LA GUÍA PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS POR INTERNET DE CARNIMAD

Ponemos a disposición de los profesionales del sector la Guía para la comercialización de alimentos por Internet para las pymes artesanales del comercio al por menor de carne y derivados desarrollada por Carnimad.

El comercio cárnico debe adaptarse a estos nuevos formatos de compra y facilitar al público adquirir sus productos a través de Internet. Resaltamos, a través de esta guía, los aspectos más relevantes a tener en cuenta a la hora de poner a la venta productos de forma online: legislación aplicable, información al consumidor, requisitos que debe cumplir el establecimiento para iniciar este formato de venta...



LA AGENDA DIGITAL DE AUTOCONTROL DE CARNIMAD DA UN PASO MÁS

En 2023 la Agenda de Autocontrol higiénico-sanitario dio un paso más con un nuevo avance tecnológico, ya que el nuevo formato PDF permitía que los campos pudieran completarse automáticamente, lo que facilita enormemente el proceso diario de rellenar los datos solicitados. Al mismo tiempo, la agenda 2023 consiguió ser más sostenible, dado que se evita de esta manera el gasto en papel asociado a imprimir un PDF tan voluminoso.

agenda 2024

AUTOCONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO



UN AÑO MÁS, ESTUVIMOS PRESENTES EN MEAT ATTRACTION

La feria Meat Attraction celebró su quinta edición los días 6, 7 y 8 de marzo de 2023 y para la ocasión IFEMA volvió a apostar por uno de sus espacios más exclusivos, The Butcher's Shop, desarrollado por Educarne. En él los asistentes pudieron disfrutar de una completa agenda de actividades: Concursos al mejor joven carnicero y la mejor hamburguesa artesana, Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico, y exhibiciones con dos profesionales de reconocido nivel, Mickaël Chabanon, carnicero francés campeón del mundo en la especialidad de buey; y Xesc Reina, el charcutero más innovador de España, conocido -entre otras cosas- por reinventar las sobrasadas.

Celebramos la II Edición del Concurso mejor Carniceros Joven de España

Verónica Escobar de Carnes Viver (Valencia) se alzó con el título de "Mejor carnicero joven 2023", otorgado por Educarne, en la final del concurso que organizamos desde el centro junto con IFEMA. A esta final llegaron tres profesionales junior -menores de 35 años- preseleccionados a nivel nacional. Junto a la ganadora, participaban Omar Jaramillo de Carnes de Hoy Luján (Torrejón de Ardoz), que consiguió el segundo puesto, y Abel Somoza de Cárnicas Eurogal (Lugo) que quedó en tercera posición.

Xesc Reina en el espacio The Butcher's Shop

En el espacio The Butcher's Shop de Meat Attraction desarrollado por Educarne pudimos presenciar la masterclass impartida por el maestro charcutero Xesc Reina, considerado el mejor y más vanguardista en su oficio y padre de la reinención de las sobrasadas.



Mickaël Chabanon, carnicero campeón del mundo, exhibe sus dote en el espacio The Butcher's Shop

El carnicero francés Mickaël Chabanon, premio MOF (mejor trabajador de Francia), campeón de Europa con el equipo francés en 2021 y campeón del mundo en preparado de carne de buey en la última edición del World Butcher's Challenge, celebrado en Sacramento (EEUU), quien realizó una demostración de despieces y elaborados cárnicos con piezas de ternera y cordero en el espacio The Butcher's Shop de Meat Attraction desarrollado por Educarne.

Vuelve el concurso de Mejor Hamburguesa Artesana de España

La hamburguesa "La Más Murciana", creada por Francisco Javier Caballero, de Carnicería-Charcutería Súper Cresta (Los Garres, Murcia), logró el título de Mejor Hamburguesa Artesana de España 2023 (elaborada en el comercio de proximidad cárnico), otorgado por Educarne y Meat Attraction, y cuya final se celebró el pasado 8 de marzo de 2023 en el espacio The Butcher's Shop.

Organizamos el IV Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico

Coincidiendo con la celebración del Día Internacional de la Mujer, dentro de la V edición de la feria Meat Attraction, el IV Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico en nuestro espacio The Butcher's Shop. Tres mujeres del sector cárnico que representan ejemplos de liderazgo, como son Raquel Vañó, propietaria y gerente de Carnicería El Gourmet, en la localidad alicantina de Banyeres de Mariola; Lucía Velasco, presidenta de la Asociación Ganaderas Asturianas; y Elma Fernández, Directora de Ventas y Marketing de la empresa Rubiato Paredes, protagonizaron la mesa redonda "Liderazgo femenino en el sector cárnico", moderada por la Directora de Comunicación de Carnimad, Laura Alegre.





Recibimos el premio “Amigos de la carne”

Nuestro centro de formación recibió el premio “Amigos de la Carne”, otorgado por ANICE (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España) durante la VII edición de los Premios de la Industria Cárnica, celebrada en el marco de la feria Meat Attraction. Un reconocimiento al compromiso de Educarne con el sector cárnico, destacando con ello la contribución que nuestro centro realiza a la difusión de la “cultura de la carne”.



Tenera Asturiana y Educarne suscriben un acuerdo de colaboración para la formación de profesionales carniceros de España

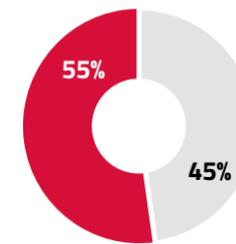
Tenera Asturiana y Educarne suscribieron el pasado 31 de octubre de 2023 en Gijón un convenio de colaboración. El acuerdo tiene como objetivo establecer un marco de cooperación en el ámbito de la formación, facilitando el desarrollo de actividades concretas a sus respectivos colectivos de asociados.

Ponemos en marcha los Programas de Experto en Dirección del Comercio Especializado (DCE) y Gestión del Comercio Especializado (GCE)

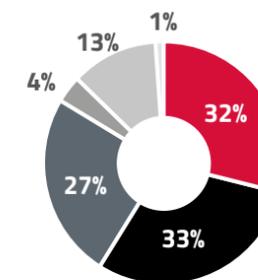
Dos programas desarrollados para lograr que los profesionales planifiquen la estrategia, organicen tareas, deleguen y motiven al equipo a la vez que verifican si están cumpliendo con los objetivos y procedimientos en sus establecimientos. Les ayudamos a aprender a gestionar su empresa y sus equipos para sacar el máximo rendimiento a su negocio.

Plan Renova: una formación personalizada a cada negocio

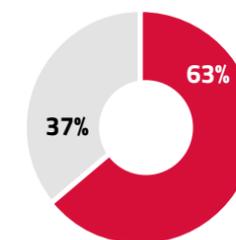
Inauguramos un programa de acompañamiento individualizado y único para cada empresa, para que los gerentes y propietarios conozcan los puntos de mejoras y aprendan a sacar el máximo partido a su empresa, logrando un negocio rentable y próspero.



- Madrid Capital
- Resto Comunidad



- Sólo Carnicerías
- Carnicerías-Charcuterías
- Sólo Charcuterías
- Sólo Pollerías
- Varios Productos
- Sólo Casquerías



- Sin obrador
- Con obrador

DATOS DEL SECTOR

TOTAL EMPRESAS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

De las 1946 empresas minoristas de la carne existentes en la Comunidad de Madrid, el 45% están ubicadas en el municipio de Madrid y el 55% en el resto de municipios de la Comunidad. Esto supone un total de 2295 establecimientos en toda la Comunidad de Madrid.

	Número de empresas	%
Madrid Capital	879	45
Resto Comunidad	1.067	55
TOTAL	1.946	100

DISTRIBUCIÓN DE LAS EMPRESAS SEGÚN PRODUCTOS DE VENTA

El 32% tienen venta solo de carnicería, el 17% de charcutería, el 33% de carnicería-charcutería, el 4 % de pollería y el 1% de casquería.



Tipo de establecimiento	Número	%
Sólo Carnicerías	621	32
Carnicerías - Charcuterías	644	33
Sólo Charcuterías	336	17
Sólo Pollerías	70	4
Varios productos	257	13
Sólo Casquerías	18	1
TOTAL	1.946	100

DISTRIBUCIÓN DE LAS EMPRESAS SEGÚN DOTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

El 37% de las empresas tienen licencia de obrador.

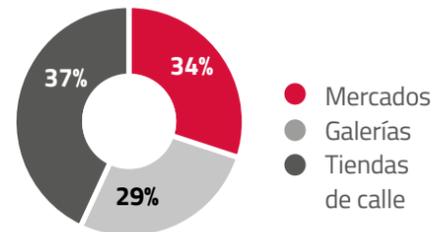


Establecimiento	Titulares	%
Sin obrador	1.219	63
Con obrador	727	37
TOTAL	1.946	100

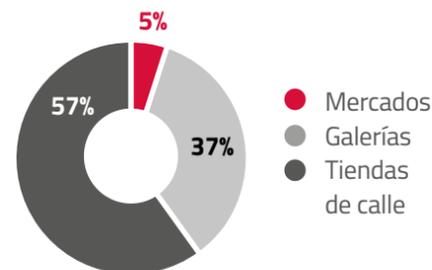
UBICACIÓN DE LAS EMPRESAS EN LA COMUNIDAD DE MADRID

En el municipio de Madrid, el 63% de las empresas están ubicadas en mercados y/o galerías comerciales y el 37% en tiendas de calle. Hacen un total de 1052 establecimientos. En el resto de municipios, el 43% están en mercados y/o galerías comerciales y el 57% en

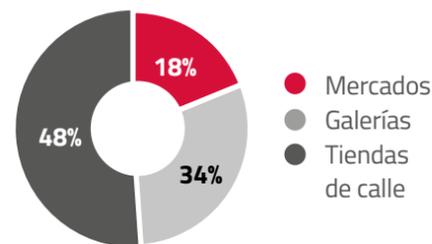
Madrid Capital	Número de empresas	%
Mercados	300	34
Galerías	257	29
Tiendas de calle	322	37
TOTAL	879	100



Resto Comunidad	Número de empresas	%
Mercados	56	5
Galerías	400	37
Tiendas de calle	611	57
TOTAL	1.253	100



Total Comunidad de Madrid	Nº de empresas	%
Mercados	356	18
Galerías	657	34
Tiendas de calle	933	48
TOTAL	2.628	100



TITULARIDAD DE EMPRESAS ASOCIADAS

El 11% de los titulares tiene más de un establecimiento. Estos suponen el 31% del total de establecimientos.

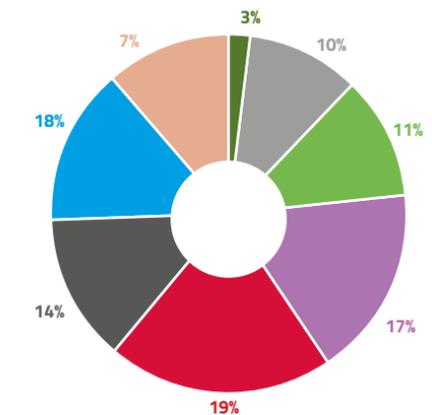
	Titulares		Establecimientos	
	Nº	%	Nº	%
1 establecimiento	808	89	808	69
Más de 1 establecimiento	103	11	365	31
TOTAL	911	100	1.173	100



DISTRIBUCIÓN DE LAS EMPRESAS ASOCIADAS EN LA COMUNIDAD DE MADRID SEGÚN LA EDAD DEL TITULAR



Edad	Nº	%
Menos de 35 años	30	3
De 36 a 45 años	90	10
De 46 a 50 años	99	11
De 51 a 55 años	158	17
De 56 a 60 años	170	19
De 61 a 65 años	132	14
Más de 65 años	165	18
No conocida	67	7
TOTAL	911	100



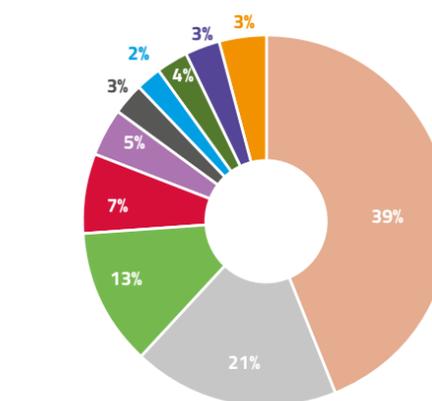
- Menos de 35 años
- De 36 a 45 años
- De 46 a 50 años
- De 51 a 55 años
- De 56 a 60 años
- De 61 a 65 años
- Más de 65 años
- No conocida

DISTRIBUCIÓN DE LAS EMPRESAS SEGÚN NÚMERO DE EMPLEADOS

El 39% de las empresas no tiene empleados.



Empleados	Nº	%
No tiene empleados	357	39
1 empleado	191	21
2 empleados	120	13
3 empleados	63	7
4 empleados	42	5
5 empleados	29	3
6 empleados	20	2
De 7 a 10 empleados	36	4
De 11 a 20 empleados	30	3
Más de 20 empleados	23	3
TOTAL	911	100



- No tiene empleados
- 1 empleado
- 2 empleados
- 3 empleados
- 4 empleados
- 5 empleados
- 6 empleados
- De 7 a 10 empl.
- De 11 a 20 empl.
- Más de 20 empl.

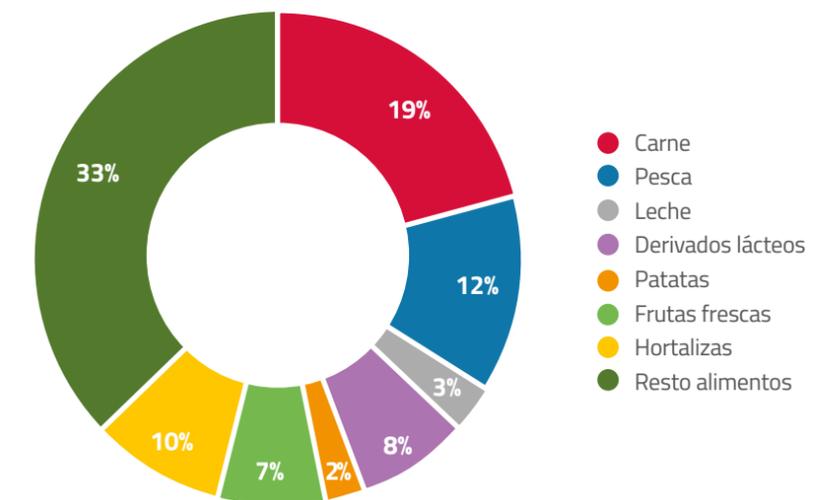


DISTRIBUCIÓN DEL GASTO ALIMENTARIO

Todas las cifras recogidas a continuación corresponden a datos de consumo y gasto en el hogar en el año 2022

El gasto total en alimentación en los hogares españoles en 2022 fue de 73.893.395,50 millones de euros, lo que supone una subida de casi el 10% con respecto al gasto de 2021.

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 19% del total.



COMPARATIVA ENTRE CONSUMO Y GASTO

TITULARES ASOCIADOS CON HERRAMIENTAS TIC



E-mail



Web



Teléfono móvil



E-commerce

	E-mail		Web		Teléfono móvil		E-commerce	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Sí	826	91	129	14	841	92	64	7
No	85	9	782	86	70	8	847	93
TOTAL	911	100	911	100	911	100	911	100



	España		Madrid	
	CONSUMO (%Kg)	GASTO (%€)	CONSUMO (%Kg)	GASTO (%€)
Vacuno	9,81	13,98	12,90	17,54
Ovino/Caprino	2,33	3,97	2,44	4,09
Porcino	22,04	19,09	19,07	16,02
Pollo	26,90	17,97	26,82	17,20
Otras	11,93	10,07	10,34	8,44
Transformadas	26,99	34,93	28,43	36,72
TOTAL	100%	100%	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	2018	2019	2020	2021	2022
Vacuno	10,61	10,73	10,74	10,62	9,81
Ovino/Caprino	2,95	2,95	2,87	2,50	2,33
Porcino	21,62	21,30	21,92	21,55	22,04
Pollo	27,20	27,35	27,37	26,96	26,90
Otras	12,49	10,11	12,26	12,52	11,93
Transformadas	25,13	27,56	24,84	25,86	26,99
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%

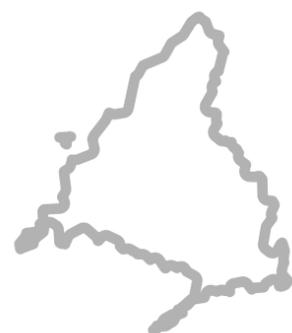


Comunidad de Madrid

2018	2019	2020	2021	2022
19,15	19,41	18,55	18,04	17,54
5,70	5,94	5,21	4,58	4,09
15,85	16,56	16,07	16,03	16,02
16,61	16,95	16,58	16,60	17,20
9,09	8,85	9,95	8,75	8,44
33,60	32,29	34,64	36,00	36,72
100%	100%	100%	100%	100%

Comunidad de Madrid

2018	2019	2020	2021	2022
13,79	13,98	13,98	13,47	12,90
3,23	3,29	3,29	2,61	2,44
18,50	18,48	18,48	18,88	19,07
27,25	27,53	27,53	27,07	26,82
10,93	10,85	10,85	10,83	10,34
26,30	25,87	25,87	27,14	28,43
100%	100%	100%	100%	100%



EVOLUCIÓN DEL CONSUMO (KG/PERSONA) Y GASTO (€/PERSONA) DE CARNE EN LA COMUNIDAD DE MADRID (EN HOGARES)

AÑO	Total carne		Vacuno		Ovino/Caprino		Porcino		Pollo		Carnes transformadas	
	KG/Pers.	€/Pers.	KG/Pers.	€/Pers.	KG/Pers.	€/Pers.	KG/Pers.	€/Pers.	KG/Pers.	€/Pers.	KG/Pers.	€/Pers.
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
2022	38,01	306,85	4,91	53,81	0,93	12,54	7,25	49,14	10,20	52,79	10,81	112,67
VARIACIÓN 2021/2022	-12,01	-5,24%	-17,71%	-7,91%	-18,05%	-15,36%	-11,14%	-5,33%	-12,86%	-1,80%	-7,87%	-3,34%

EL GASTO DE CARNE EN ESPAÑA EN EL AÑO 2022 Y SU COMPARATIVO CON LA COMUNIDAD DE MADRID:

Estructura del gasto en Kg.

Estructura del gasto	2018	2019	2020	2021	2022
Vacuno	15,19	15,13	15,08	14,77	13,98
Ovino/Caprino	4,83	4,75	4,64	4,27	3,97
Porcino	19,18	18,98	19,72	18,81	19,09
Pollo	17,55	17,26	17,12	17,21	17,97
Otras	10,64	9,04	10,26	10,52	10,07
Transformadas	32,61	34,84	33,18	34,42	34,93
TOTAL	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 ovino / caprino según el tipo de establecimiento (% en valor)

C. Ovino/Caprino	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Carnicería-Charcutería	41,10	40,68	36,14	36,40	33,11	34,17
Supermercado	40,62	42,85	46,23	44,40	43,35	44,21
Hipermercado	11,74	11,07	11,99	11,10	11,47	10,09
Internet	0,54	0,50	0,65	1,40	1,38	1,25
Otros	6,00	4,90	3,36	6,70	10,68	10,28
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	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Carnicería-Charcutería	41,49	40,25	37,92	39,60	33,86	34,62
Supermercado	35,85	39,35	39,65	37,50	38,27	38,55
Hipermercado	10,21	8,28	9,77	9,50	10,02	8,99
Internet	0,44	0,32	0,60	1,00	1,10	0,94
Otros	12,01	11,80	12,06	12,40	16,75	16,89
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	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Carnicería-Charcutería	31,42	30,22	25,35	25,70	26,06	26,79
Supermercado	50,13	52,16	56,65	55,50	53,65	53,18
Hipermercado	10,22	9,29	10,12	10,00	9,83	9,25
Internet	0,60	1,01	0,73	1,20	1,34	1,21
Otros	7,63	7,32	7,15	7,60	9,12	9,57
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	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Carnicería-Charcutería	26,14	24,16	22,53	22,20	19,86	20,50
Supermercado	57,65	60,31	60,86	60,70	60,95	61,38
Hipermercado	9,56	8,38	9,14	9,00	8,83	8,37
Internet	0,63	0,76	0,80	1,40	1,62	1,54
Otros	6,02	6,39	6,67	6,70	8,74	8,21
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	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Carnicería-Charcutería	15,96	14,49	10,10	10,90	12,33	11,51
Supermercado	62,15	63,80	69,00	67,50	63,05	65,07
Hipermercado	15,39	15,18	14,10	13,60	14,56	13,37
Internet	0,93	0,97	1,10	1,60	1,86	1,78
Otros	5,57	5,56	5,70	6,40	8,20	8,27
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

EL GASTO Y EL CONSUMO DE CARNE EN ESPAÑA EN EL AÑO 2022 POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Comunidades	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)								
Andalucía	17,01	15,68	10,79	10,29	8,24	7,91	17,66	16,77	18,05	17,60	19,51	17,57
Aragón	2,96	2,99	2,67	2,76	5,97	6,08	3,04	3,06	3,01	3,10	2,62	2,57
Asturias	2,31	2,41	2,96	2,95	2,10	2,04	2,27	2,25	2,25	2,19	2,39	2,57
Baleares	2,25	2,24	2,14	2,14	1,99	2,02	2,36	2,33	2,40	2,47	2,04	2,12
Canarias	3,91	3,77	4,48	4,23	0,66	0,64	3,10	2,92	2,88	0,96	4,17	4,03
Cantabria	1,01	1,02	1,41	1,44	0,76	0,76	0,89	0,90	0,96	3,24	1,06	0,99
C. La Mancha	5,03	4,64	3,77	3,77	7,10	6,26	5,32	5,08	5,12	4,74	5,12	4,61
Castilla León	6,33	6,21	7,07	6,82	9,27	8,48	7,09	7,15	5,93	5,73	5,60	5,42
Cataluña	16,33	17,88	16,92	18,16	18,92	20,33	16,61	17,85	15,98	16,83	15,71	18,00
Extremadura	2,10	1,91	1,25	1,19	1,86	1,54	2,28	2,17	2,03	1,91	2,50	2,15
Galicia	5,88	5,63	7,60	6,95	5,81	5,22	7,13	6,79	5,44	5,24	5,08	4,85
La Rioja	0,70	0,74	0,60	0,65	1,28	1,36	0,68	0,72	0,68	0,72	0,61	0,65
Madrid	13,66	14,19	17,96	17,80	14,29	14,60	11,82	11,90	13,62	13,58	14,39	14,92
Murcia	3,10	2,99	2,07	2,14	3,25	3,34	2,93	2,93	3,32	3,26	3,45	3,22
Navarra	1,43	1,53	1,69	1,85	1,92	2,10	1,44	1,59	1,42	1,45	1,16	1,22
País Vasco	5,04	5,68	7,27	7,93	5,84	6,30	4,45	4,88	4,88	5,52	4,69	5,20
Valencia	10,95	10,47	9,36	8,94	10,76	11,03	10,94	10,71	12,04	11,45	9,89	9,91
TOTAL	100%	100%	100%	100%								



EL GASTO Y EL CONSUMO DE CARNE EN ESPAÑA EN EL AÑO 2022 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 (€)
Media Nacional	39,07	303,60	3,83	42,44	0,91	12,06	8,61	57,95	10,51	54,56	10,54	106,03
Andalucía	35,38	253,41	2,20	23,24	0,40	5,08	8,09	51,72	10,10	51,12	10,95	99,17
Aragón	41,62	326,41	3,68	42,09	1,95	26,33	9,40	63,82	11,38	60,80	9,93	97,84
Asturias	39,38	319,65	4,95	54,61	0,83	10,72	8,54	56,80	10,33	52,21	10,98	119,03
Baleares	38,81	300,69	3,61	40,06	0,80	10,75	8,96	59,66	11,11	59,50	9,48	99,29
Canarias	35,13	263,33	3,95	41,29	0,14	1,78	6,13	38,90	6,95	40,66	10,11	98,22
Cantabria	31,34	247,26	4,29	48,55	0,55	7,30	6,10	41,58	7,99	41,75	8,91	83,45
C. La Mancha	42,54	305,13	3,13	34,59	1,40	16,33	9,91	63,75	11,65	55,94	11,69	105,75
Castilla León	46,25	352,77	5,07	54,16	1,58	19,13	11,42	77,46	11,65	58,46	11,04	107,41
Cataluña	41,79	355,57	4,25	50,50	1,13	16,05	9,37	67,75	11,00	60,17	10,85	125,06
Extremadura	33,02	233,71	1,93	20,35	0,68	7,47	7,91	50,66	8,60	41,97	10,62	91,67
Galicia	38,81	288,65	4,92	49,82	0,89	10,63	10,37	66,44	9,66	48,32	9,06	86,90
La Rioja	40,78	333,14	3,44	40,85	1,74	24,49	8,75	62,24	10,71	58,71	9,65	103,32
Madrid	38,01	306,85	4,91	53,81	0,93	12,54	7,25	49,14	10,20	52,79	10,81	112,67
Murcia	39,10	293,52	2,56	29,31	0,95	13,00	8,14	54,81	11,27	57,46	11,74	110,26
Navarra	45,10	375,71	5,25	63,59	1,41	20,45	9,99	74,62	12,03	63,96	9,90	104,94
País Vasco	42,01	368,07	5,95	71,80	1,13	16,21	8,17	60,27	10,94	64,23	10,55	117,62
Valencia	39,36	292,56	3,30	34,90	0,90	12,23	8,67	57,13	11,65	57,51	9,59	96,72