

CARNIMAD

MEMORIA **2024**

NUEVA

legislatura



01

NUEVA JUNTA
DIRECTIVA



**Carlos
Rodríguez**

PRESIDENTE

**Javier
Morán**

VICEPRESIDENTE



**Elena
Almena**

SECRETARIA



**Antonio
Peña**

VOCAL

**Elena
de Aristizábal**

VOCAL



**Juan José
Fernández**

VOCAL

**Daniel
Herrero**

VOCAL



**Trinidad
Gómez**

VOCAL



**Juan Carlos
San Cayo**

VOCAL

02

EQUIPO CARNIMAD



Dirección General

**María
Sánchez**

DIRECTORA

mariasr@carnimad.es



**Luis
Jiménez**

SUBDIRECTOR

luisjg@carnimad.es



Servicios generales

**Elena
Ovejas**

elenaoz@carnimad.es



Atención al cliente

**Tania
Hombrebueno**

taniahm@carnimad.es



Empleo y Formación

**Román
Díaz-Tovar**

DIRECTOR RRHH

romandt@carnimad.es



**María
Mateos**

EDUCARNE

mariamq@carnimad.es



Calidad, Seguridad Alimentaria, y Medio Ambiente

**Elena
Pino**

DIRECTORA

elenapr@carnimad.es

**María
Manso**

mariama@carnimad.es

**Sara
Garzas**

sarags@carnimad.es

**Andrés
Vallejo**

andresvl@carnimad.es

**Eliana
Gonzaga**

elianagp@carnimad.es



Asesoría Laboral

**Laura
Ladrón de Guevara**

lauralg@carnimad.es



**Javier
Galindo**

javiergl@carnimad.es



Asesoría Legal

**Fernando
Niharra**

DIRECTOR

fernandonn@carnimad.es



**Albert
Justribo**

DIRECTOR

albertjl@carnimad.es



**Maite
López**

maitelm@carnimad.es



**Oscar
de los Reyes**

oscardm@carnimad.es



**Manggie
Carrel**

manggiece@carnimad.es

Asesoría Fiscal y Contable



**Laura
Alegre**

DIRECTORA

lauraam@carnimad.es



**Miguel
Bermejo**

miguelbb@carnimad.es



**Victoria
Velasco**

victoriava@carnimad.es

Comunicación y Marketing

03

ENTREVISTA A **CARLOS RODRÍGUEZ,** PRESIDENTE DE CARNIMAD

Carlos, el año pasado te hicimos esta misma entrevista pensando que iba a ser tu última legislatura, pues tras ocho años en la presidencia tu intención era pasar el testigo. Sin embargo, se han celebrado elecciones y, de nuevo, liderarás esta casa cuatro años más. ¿Qué te ha hecho cambiar de opinión?

Efectivamente también lo pensaba y así lo comuniqué a la Junta Directiva y a la Dirección de Carnimad. Sigo pensando que es un ciclo suficientemente largo para ceder el testigo, pero la falta de candidaturas, por un lado, y la especial coyuntura del sector a la que se enfrenta en estos próximos años, me hizo dar este nuevo paso, pensando no obstante en ir buscando un relevo en el corto plazo, que tenga ganas e ilusión por trabajar de la mano del equipo de Carnimad, y así tener las máximas garantías de poder afrontar de la mejor forma posible los nuevos retos que se nos presentan.

La Junta Directiva de Carnimad se mantiene casi con las mismas personas que ya había antes. Parece que faltan profesionales que se animen a unirse a ella. ¿Hasta aquí se nota el problema del relevo generacional en el sector?

Si es difícil encontrar profesionales del sector, mucho más lo es que a la vez den parte de su valioso tiempo a representar al sector. Efectivamente es un indicador más de la difícil situación que no solo atraviesa nuestro colectivo, sino prácticamente todos los de los oficios.



"Si es difícil encontrar profesionales del sector, mucho más lo es que a la vez den parte de su valioso tiempo a representar al sector".

Tanto es así, que nos consta que muchos proyectos de expansión se paralizan o en el mejor caso se ralentizan debido a este motivo, y sin duda acelerará el cambio de modelo de carnicería tal y como lo entendemos hoy.

Sí que hay una nueva incorporación, Elena de Aristizabal, propietaria de Terra Carnicerías, la empresa del comercio cárnico que obtuvo el año pasado el reconocimiento a mejor empresa del sector en la Comunidad de Madrid. Cuéntanos, cómo ha sido esta incorporación y qué crees que va a aportar Elena a la dirección de Carnimad.

Tenía claro que debíamos apostar por perfiles con una clara vocación de crecimiento, que ya hubieran pasado por la siempre difícil situación de desarrollar el negocio y que nos pueda aportar las experiencias de esta evolución. Por otro lado, la figura femenina debería tomar cada vez más protagonismo en un sector en el que cada vez es más parte la visión estratégica, comercial y financiera del negocio, y en este sentido nos pareció una candidata ideal.

Realmente fue sencillo porque Elena mostró interés por nuestra actividad y por la propuesta que le hicimos y a los pocos días nos dio su visto bueno para integrarse en la Junta Directiva de Carnimad, donde ya son tres mujeres, junto con Mariti (SERTINA) y Elena (El Jamoncito de Arganzuela).

¿Cómo se presentan estos cuatro años que tenemos por delante? ¿Qué te gustaría hacer?

Sin duda, estamos en un punto de inflexión del sector, motivado por la combinación de una situación estructural que ya venimos arrastrando desde hace años, con una coyuntural, como son las nuevas exigencias en materia laboral y fiscal.

El modelo presencial tradicional de carnicería es muy intensivo en personas y en horas, justamente un recurso cada vez más costoso, por lo que uno de los retos es trabajar en un

nuevo modelo de negocio, donde mejoremos la productividad, sabiendo que tenemos un coste fijo que supone la presencialidad en nuestras tiendas, pero en el que sin duda hay margen de mejora.

El otro seguirá siendo la formación continua, para preparar a los carniceros para que sean cada vez mejores empresarios y se puedan adelantar a situaciones difíciles de mercado como las que estamos viviendo (subida de precios de las materias primas, incremento de costes salariales, falta de profesionales...) con mayores garantías.

Y a corto plazo... ¿cuáles son los mayores desafíos de Carnimad y del sector para este 2025?

Realmente me gusta más trabajar desde el medio y largo plazo, pero es indudable que este año tenemos dos frentes importantes como es la reducción de la jornada laboral y la preparación para el sistema Verifactu, que obligará a las empresas, independientemente de su tamaño, a tomar decisiones. Estas sin duda se pueden plantear como amenazas, pero nuestro trabajo desde Carnimad, liderado por María Sánchez, es transformarlas en oportunidades, sabiendo que no habrá una receta mágica para todos los profesionales, ya que las situaciones son diferentes, pero sin duda nuestro trabajo será identificar aquellas acciones que mejoren la rentabilidad de los comercios cárnicos.

Tendremos que tener creatividad, valentía y conocimiento y, para ello, nuestros socios pueden contar con los profesionales de esta “casa”, de Carnimad, para que les acompañen en este camino.

04

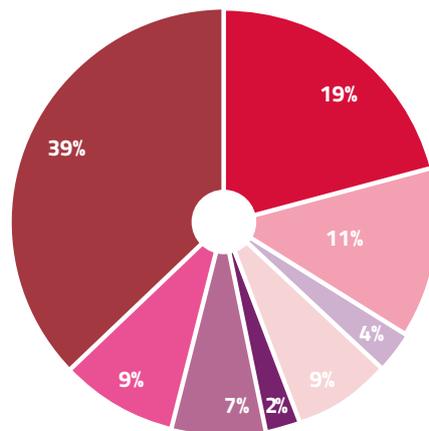
DATOS DEL SECTOR

LA DISTRIBUCIÓN DEL GASTO ALIMENTARIO

Todas las cifras recogidas a continuación corresponden a datos de consumo y gasto en el hogar en el año 2023.

El gasto total en alimentación en los hogares españoles en 2023 fue de 81.671.305,23 (miles) de euros, lo que supone una subida de casi el 12% con respecto al gasto de 2022.

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.



- Carne
- Pesca
- Leche
- Derivados lácteos
- Patatas
- Frutas frescas
- Hortalizas
- Resto alimentos



Comparativa entre consumo y gasto



España	CONSUMO (%Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	6,30	9,36
Ovino/Caprino	1,08	1,95
Porcino	22,32	20,74
Pollo	31,10	21,54
Otras	10,79	9,59
Transformadas	28,42	36,82
TOTAL	100%	100%

Madrid	CONSUMO (%Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	12,09	17,00
Ovino/Caprino	2,09	3,63
Porcino	19,64	17,26
Pollo	29,02	18,51
Otras	10,96	9,15
Transformadas	26,21	34,45
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 gasto y el consumo de carne en España en el año 2023 y su comparativo con la Comunidad de Madrid:

Estructura del consumo en Kg.

Estructura Consumo	2019	2020	2021	2022	2023
Vacuno	10,73	10,74	10,62	9,81	6,30
Ovino/Caprino	2,95	2,87	2,50	2,33	1,08
Porcino	21,30	21,92	21,55	22,04	22,32
Pollo	27,35	27,37	26,96	26,90	31,10
Otras	10,11	12,26	12,52	11,93	10,79
Transformadas	27,56	24,84	25,86	26,99	28,42
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%



Comunidad de Madrid

2019	2020	2021	2022	2023
13,98	13,98	13,47	12,90	12,09
3,29	3,29	2,61	2,44	2,09
18,48	18,48	18,88	19,07	19,64
27,53	27,53	27,07	26,82	29,02
10,85	10,85	10,83	10,34	10,96
25,87	25,87	27,14	28,43	26,21
100%	100%	100%	100%	100%

Estructura del gasto (% en euros) y su comparativo con la Comunidad de Madrid:

Estructura del consumo en Kg.

Estructura Consumo	2019	2020	2021	2022	2023
Vacuno	10,73	15,08	14,77	13,98	9,36
Ovino/Caprino	2,95	4,64	4,27	3,97	1,95
Porcino	21,30	19,72	18,81	19,09	20,74
Pollo	27,35	17,12	17,21	17,97	21,54
Otras	10,11	10,26	10,52	10,07	9,59
Transformadas	27,56	33,18	34,42	34,93	36,82
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%



Comunidad de Madrid

2019	2020	2021	2022	2023
19,41	18,55	18,04	17,54	17,00
5,94	5,21	4,58	4,09	3,63
16,56	16,07	16,03	16,02	17,26
16,95	16,58	16,60	17,20	18,51
8,85	9,95	8,75	8,44	9,15
32,29	34,64	36,00	36,72	34,45
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.
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
2023	39,48	337,97	4,77	57,44	0,82	12,28	7,75	58,33	11,46	62,55	10,34	116,43
VARIACIÓN 2022/2023	3,86%	10,14%	-2,76%	6,75%	-11,45%	-2,10%	6,89%	18,69%	12,41%	18,49%	-4,32%	3,33%





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

Pollo	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Carnicería-Charcutería	24,16	22,53	22,20	19,86	20,50	19,51
Supermercado	60,31	60,86	60,70	60,95	61,38	64,34
Hipermercado	8,38	9,14	9,00	8,83	8,37	4,74
Internet	0,76	0,80	1,40	1,62	1,54	0,84
Otros	6,39	6,67	6,70	8,74	8,21	10,57
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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

Transformadas	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Carnicería-Charcutería	14,49	10,10	10,90	12,33	11,51	12,27
Supermercado	63,80	69,00	67,50	63,05	65,07	68,49
Hipermercado	15,18	14,10	13,60	14,56	13,37	8,01
Internet	0,97	1,10	1,60	1,86	1,78	0,92
Otros	5,56	5,70	6,40	8,20	8,27	10,31
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%





El gasto y el consumo de carne en España en el año 2023 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	41,20	344,06	3,89	47,40	0,84	12,09	9,14	68,64	12,05	65,98	10,31	114,36
Andalucía	37,13	292,01	2,34		0,40	5,71	8,29	60,56	11,55	62,90	10,55	107,50
Aragón	45,34	381,37	4,17	51,13	1,78	26,34	10,03	77,52	13,35	75,51	10,22	107,98
Asturias	40,27	351,14	4,62	56,36	0,69	9,51	9,01	66,22	11,17	59,46	10,81	129,26
Baleares	44,40	371,55	4,36	54,95	0,96	12,55	9,93	75,00	14,44	80,34	9,66	112,51
Canarias	35,36	291,42	3,99	45,27	0,26	2,93	6,61	46,36	7,30	45,62	9,50	105,35
Cantabria	34,59	287,33	4,54	57,21	0,41	5,56	7,00	52,38	9,67	51,76	8,70	89,67
C. La Mancha	44,57	350,00	3,63	42,87	1,31	17,05	10,73	77,98	12,74	65,72	11,18	113,24
Castilla León	49,00	405,41	5,25	62,16	1,70	22,51	12,26	93,70	13,01	68,13	11,14	118,60
Cataluña	43,02	385,58	4,07	52,49	0,90	14,02	9,74	75,76	12,43	71,43	10,49	130,98
Extremadura	33,83	258,42	1,76	20,56	0,49	6,02	7,69	56,41	10,32	53,42	9,97	96,70
Galicia	42,22	338,09	5,16	58,36	0,72	9,85	11,43	82,22	11,52	59,90	9,19	97,10
La Rioja	47,29	410,20	3,79	46,36	1,95	29,32	10,57	84,55	14,03	75,61	10,95	127,60
Madrid	39,48	337,97	4,77	57,44	0,82	12,28	7,75	58,33	11,46	62,55	10,34	116,43
Murcia	42,68	346,64	2,73	34,70	0,95	13,31	9,22	69,78	13,43	71,27	11,55	123,80
Navarra	47,11	418,34	5,63	71,64	1,43	22,02	10,14	84,27	13,33	73,31	9,6	109,95
País Vasco	45,39	421,36	5,91	79,86	1,17	16,74	9,02	74,33	13,29	79,07	10,13	124,70
Valencia	41,80	334,96	3,25	38,73	0,78	11,52	9,11	66,37	13,33	69,96	9,86	109,42

: Club PROVEEDORES



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 ofreceros los mejores descuentos y ayudar a que el comercio especializado de la carne siga creciendo y evolucionando. Algunas de las últimas empresas que se han unido a nuestro Club Proveedores son:



Sercofutura
Comercio de Ingestas S.L.



Puedes acceder a través de:



Web



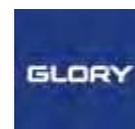
APP*

*Accede con tu DNI como usuario y tu contraseña

Y siguen a nuestro lado...



BRAGARD



LAS MORADAS DE SAN MARTÍN



Rotogal

B Sabadell



05

ACTIVIDADES

DEL AÑO

SEGUIMOS TRABAJANDO EN PRO DEL SECTOR

EN 2024, EN CARNIMAD REALIZAMOS 50 DIAGNÓSTICOS GRATUITOS A PÁGINAS WEBS DE COMERCIOS CÁRNICOS PARA LA PROFESIONALIZACIÓN DEL SECTOR

En 2024, Carnimad quiso un año más, a través del Convenio de Asistencia Técnica para la profesionalización del sector con la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid, realizar auditorías/diagnóstico de evaluación de las plataformas de venta online de 50 empresas del sector para asesorarles y ayudarles a mejorar en la información trasladada en sus páginas web, sobre los productos que comercializan y los requisitos de información en el comercio electrónico.

Cada empresa ha recibido un informe de resultados de la auditoría realizada, en el cual han sido identificados puntos críticos que podrían resultar problemáticos de cara a una reclamación de un consumidor o una inspección de las autoridades de consumo y, así mismo, también se han realizado recomendaciones en áreas de mejora.



¡LO CONSEGUIMOS! EL COMERCIO DE ALIMENTACIÓN PODRÁ SEGUIR REALIZANDO DEGUSTACIÓN

Desde hace unos años, dentro del formato comercial y para adaptarse a las nuevas demandas del consumidor, los comercios especializados de alimentación pueden desarrollar la actividad de degustación en sus locales, cumpliendo la normativa vigente. Sin embargo, la Confederación Empresarial de Hostelería de España interpuso un recurso de casación que pretendía, entre otras cuestiones, anular la regulación de las zonas de degustación en el comercio de alimentación. Un recurso que ha sido íntegramente desestimado por el Tribunal Supremo.

Desde Carnimad, estamos muy contentos con esta sentencia tan relevante, ya que la lucha fue liderada por nuestra asociación, con argumentos de peso sostenidos en el procedimiento ante el Tribunal Supremo. **Más información en la página 4.**





LOS CARNICEROS MADRILEÑOS SE SOLIDARIZAN CON SUS COMPAÑEROS AFECTADOS POR LA DANA

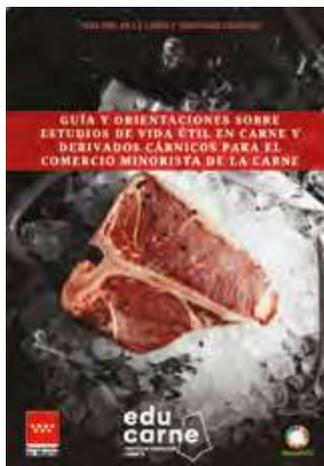
Nada más enterarnos de la tragedia, que estaba afectando a tantos inocentes, nos acordamos de los más de 100 carniceros de oficio que habían visto cómo sus comercios y hogares habían sido afectados. Por eso, nos pusimos manos a la obra para ayudarles.

- Abrimos campaña solidaria, con un número de cuenta en el que se podían hacer aportaciones para ayudarles a reflotar sus negocios.
- Abrimos campaña de donaciones de maquinaria y equipamientos para comercios cárnicos afectados.
- Pusimos en marcha una recogida de carne fresca y derivados cárnicos para los afectados. Aunque la participación de los asociados no fue la esperada, sí hubo ocho socios que participaron con generosas aportaciones de producto, prestándonos sus instalaciones e incluso yéndose a Valencia a llevar la recaudación, gracias a lo cual conseguimos 1400 raciones de comida de calidad, cocinada y caliente para personas que lo estaban pasando realmente mal.

¡Gracias!

NUEVOS MANUALES GRATUITOS PARA SOCIOS DE CARNIMAD

También dentro del Convenio de Asistencia Técnica con la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid para la profesionalización del sector del comercio cárnico especializado en materia de ordenación, promoción y fomento de la actividad comercial, en Carnimad desarrollamos, durante 2024, dos guías prácticas: Guía y Orientaciones sobre Estudios de Vida Útil en Carne y Derivados Cárnicos para el Comercio Minorista de la Carne; y Guía de Maduración de Piezas Cárnicas



Estas guías y orientaciones tienen el objetivo de responder a muchas de las dudas que nuestros socios nos trasladan en materia de vida útil, consumo preferente y caducidad de los productos que comercializan, así como en la maduración de piezas cárnicas.

PARTICIPAMOS EN UN VÍDEO VIRAL EN RESPUESTA AL MIEDO DE LOS JÓVENES A COMPRAR EN CARNICERÍAS

Carniceros de distintas provincias españolas se unieron a través de CEDECARNE, para lanzar un vídeo en redes sociales en respuesta al movimiento que se hizo viral en el que los jóvenes manifestaban su miedo a comprar en comercios tradicionales, por no saber cómo pedir los productos y por su poca costumbre al trato personal a la hora de comprar. Un sentimiento común que afloró con un vídeo de Tik Tok de una joven en una carnicería, y que los profesionales del sector que se han adaptado a los tiempos quieren derribar, desmintiendo mitos y acercándose a las nuevas generaciones.

Desde Madrid, no podíamos perdernos esta oportunidad y participamos con nuestro asociado, Raúl Pérez, que nos grabó un mensaje desde su pollería artesanal.

Escanea este QR para ver el vídeo de los carniceros respondiendo al vídeo viral



MÁS DE 200 APARICIONES EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Y es que los carniceros, charcuteros, polleros y casqueros de la Comunidad de Madrid continúan generando interés a la prensa, en parte, gracias al trabajo que realizamos desde Carnimad, para hacerles llegar informaciones y notas de prensa, en las que les trasladamos su saber hacer, gestionando con ello más de 200 apariciones en medios durante el año 2024.

¡NUESTROS CARNICEROS, LOS MEJORES CON LOS CUCHILLOS Y TAMBIÉN ANTE LA CÁMARA!

Cuatro madrileños en la Selección Española de Carniceros

Los carniceros de Madrid siempre han tenido fama y a las pruebas nos remitimos. Estamos muy orgullosos de que cuatro de nuestros asociados sean parte del primer equipo español que va a participar por primera vez en la historia de nuestro país en el World Butchers' Challenge (WBC), el campeonato internacional del oficio, conocido como "El Mundial de la Carnicería".

José Luis Rodríguez, Raúl Pérez, David Martín y Daniel Herrero -este último, además, es el coordinador técnico del equipo- irán el 31 de marzo rumbo a París 2025 para hacer historia.



EVENTOS

CELEBRAMOS EL III ENCUENTRO DEL COMERCIO CÁRNICO DE MADRID

El 27 de mayo, celebramos en la Real Casa de Correos del Ejecutivo Autonómico nuestro III Encuentro del Comercio Cárnico de Madrid, cita de referencia para los empresarios de la carnicería, charcutería, pollería y casquería.

Contamos con la presencia y participación de Dña. Rocío Albert López-Ibor, Consejera de Economía, Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid; Dña. Marta Nieto Novo, Directora General de Comercio, Consumo y Servicios; y Dña. Mercedes Marín García, Directora General de Formación.

Ante la atenta mirada de más de un centenar de profesionales del comercio cárnico, y de empresas y organizaciones relacionadas con el sector, la Consejera destacó la importancia de estos comercios para el tejido conectivo de Madrid, “comunidad que goza de la mayor densidad comercial de España, con más de 59000 establecimientos minoristas, que emplean a 300000 personas, quienes han incrementado sus ventas un 5% en el último año”, recalcó.

El plato principal de la jornada fue, como en años anteriores, la mesa redonda que llevaba el nombre de “Oportunidades para potenciar el comercio cárnico”, y cuyos participantes fueron Elena de Aristazabal, propietaria de Terra Carnicerías; José Antonio Villergas, propietario de Comercial Villergas; y Lisardo Mendo, especialista en escaparatismo y visual merchandising en el comercio.

Acto seguido, María Sánchez, nuestra Directora General, presentó la Asamblea de la Organización, haciendo un repaso de nuestros últimos proyectos e iniciativas, enfocados -como siempre- en ayudar a los profesionales del sector en su día a día y hacerles las cosas más fáciles. Tras su intervención, llegó el momento más emotivo del acto, la entrega de reconocimientos.

Elena de Aristizabal, participante de la mesa redonda, fue además quien recogió el reconocimiento a la “Mejor empresa del comercio cárnico de Madrid 2024”, por su empresa, Terra Carnicerías, que cuenta con 17 puntos de venta en la Comunidad de Madrid y Toledo, y una plantilla de 80 trabajadores, sin haber perdido con este crecimiento sus valores de calidad y trato personalizado.

Por otra parte, el reconocimiento a la “Trayectoria empresarial en el comercio cárnico” fue otorgado a los hermanos Antonio y Manuel Peña, de Peña Delicatessen, que comenzaron su andadura profesional hace más de 35 años y, gracias a su trabajo y constancia, han sabido mantenerse a la vanguardia del sector, adaptándose a los cambios.

El broche final a la jornada lo puso el economista Emilio Ábalos, especializado en comercio, quien trasladó un mensaje esperanzador: “no sois los pequeños los que tenéis que tener miedo de los grandes, son los grandes los que no pueden hacer lo que hacéis vosotros”.



JORNADAS PROFESIONALES

En Carnimad, nos gusta estar cerca de nuestros socios, escucharles y ayudarles. Por eso, no hemos abandonado esta modalidad de comunicación y encuentro que tanto nos define: las jornadas profesionales.

Cuando hay un tema de actualidad que afecta estrechamente a nuestro sector, nos ponemos en marcha para reunir a las empresas del comercio cárnico en nuestras oficinas, explicárselo y tratarlo con ellos personalmente.

Alta charcutería italiana

Más de 100 charcuteros asociados a Carnimad, asistieron a las dos jornadas que celebramos dentro de la iniciativa del programa europeo "A slice Quality Choose PDO and PGI Deli meats from Europe", el 21 de febrero y el 1 de diciembre de 2024.

El objetivo de estos talleres era dar a conocer embutidos italianos de alta calidad e introducirlos en el mercado español, a través de los profesionales de la charcutería especializada, los mejores prescriptores para el consumidor. Estas campañas ponen en valor nuestros productos europeos y sirven también para compartir conocimiento y experiencia sobre la forma de elaborar en la UE, contribuyen a diversificar la oferta de nuestras charcuterías artesanas y ofrecen al consumidor productos que en muchos casos son unos grandes desconocidos.

Durante las jornadas, además de dar a conocer las DOP y las IGP, se abordarán las técnicas de corte adecuadas para cada producto, y también su aplicación en la cocina, pudiendo incluso degustar el producto en fresco y cocinado.

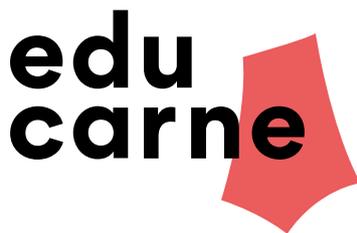
Nueva normativa de facturación

En vista de la nueva normativa de facturación que entrará en vigor en julio de 2025, el 15 de diciembre, tuvo lugar en nuestras oficinas una jornada informativa al respecto.

Durante la mañana, el responsable del Área Fiscal-Contable de Carnimad, Albert Justribo, explicó detalladamente a nuestros socios cómo esta normativa afectará a los negocios y trasladó paso por paso en qué les afectaría y cómo deberían adaptarse a los cambios.

Una jornada necesaria dado que hay dos normativas que tendrán un impacto significativo en la facturación en el corto plazo: la Ley Antifraude y la Ley Crea y Crece.





CELEBRAMOS EL V ENCUENTRO DE MUJERES EN EL SECTOR CÁRNICO



Desde Educarne, por el Día de la Mujer, celebramos el V Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico; una cita anual que en esta edición giró en torno a la mesa redonda “Mujeres que se atreven”, en la que participaron Ana París, propietaria de Xarcutería París y miembro de la Selección Española de Carniceros; Esperanza Díaz, propietaria de la marca y directora comercial de Murgaca, y vicepresidenta de Interovic; y Esther Ferrero, responsable de Ganadería García Ferrero, miembro de la Asociación Ganaderas en Red y de GANADEMAD.

Las tres profesionales que formaron parte de la mesa redonda coincidieron en que nunca se han sentido infravaloradas ni peor tratadas por ser mujeres en un sector mayoritariamente masculino. Pudimos escuchar frases motivadoras y de valor como:

Esperanza: “lo más importante es el respeto. A mí en estos países, acostumbrados a

ver a la mujer de otra manera, siempre me han respetado y evidentemente yo a ellos también. Con respeto siempre llegas al cliente, seas hombre o mujer”.

Esther: “estoy orgullosa de formar parte de una asociación de mujeres ganaderas, en la que todas compartimos y aprendemos las unas de las otras. Son mujeres luchadoras y valientes”.

Ana: “no es verdad que las mujeres seamos mejores elaboradoras y peores deshuesando. En la Selección Española de Carniceros, en la que -por cierto- me siento muy valorada, tenemos hombres y mujeres igual de pioneros y especialistas en elaboración”.

El evento terminó con una ponencia de María Sánchez, Directora de Carnimad, quien exponía diversos casos de éxito de mujeres del sector y reforzaba todos los mensajes transmitidos por el resto de ponentes: unión, visibilidad y formación.

EXITOSAS JORNADAS DE MADURACIÓN DE CARNES EN EDUCARNE

Las jornadas se celebraron los días 29 y 30 de junio, gracias al Convenio de Asistencia Técnica firmado por Carnimad con la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid.

Tuvimos la suerte de que François-Paul Mulette, Director Pedagógico de la Escuela Nacional Superior de Artesanía de la Carnicería Charcutería (ENSMV-París) y Premio MOF año 2000 (Mejor trabajador de Carnicería Charcutería en Francia el año 2000), vino por primera vez a España para trasladarnos sus conocimientos.



El primer día de las jornadas se centró en la parte teórica. El profesor presentó diferentes pautas sobre cómo se debe madurar, con qué temperaturas y qué instalaciones son las necesarias para realizar esta técnica de manera correcta, mostrando los diferentes métodos que se han utilizado a lo largo del tiempo. También facilitó las claves sobre cómo exponer el producto de cara al público y cómo reconocer cuándo el producto se encuentra en mal estado.

El segundo día de jornadas, el profesor explicó las pautas para calcular los márgenes de venta del producto según los días de maduración de la carne, las mermas del producto una vez madurado, así como los indicadores que los vendedores necesitan para poner los precios de venta de acuerdo con los gastos y el precio inicial del producto.

ESTUDIANTES FRANCESES ATERRIZAN EN MADRID PARA HACER SU ERASMUS DE CARNICERÍA

En el mes de noviembre el centro de formación Educarne recibió la visita de diez jóvenes alumnos franceses de entre 17 y 21 años que estudiaban charcutería y catering en el campus de CMA Formation, en la zona del Valle del Loira (Francia). Aterrizaron en Madrid para realizar una formación inmersiva, organizada por nuestro centro, Educarne.

La primera etapa del programa se centró en la formación teórica impartida por María Sánchez, nuestra directora general, quien abordó temas como la actual situación del sector de la carnicería y charcutería en España, un país conocido por su rica tradición en productos cárnicos de alta calidad.



Bajo la guía de Juanjo Fernandez de Carnicería Lopez, se llevó a cabo una masterclass sobre elaborados tradicionales españoles como el chorizo, la salchicha fresca, el adobo de cerdo, la longaniza y el pincho moruno.

La formación continuó con José Antonio Haba, quién proporcionó contenidos teóricos y prácticos esenciales sobre los diferentes tipos de jamones y las técnicas de corte y presentación.

Y la formación culminó con un período de prácticas de ocho días en diversas empresas cárnicas a las cuales agradecemos su participación: Hilario García, Las Viandas de Julian, Gold Gourmet, KOVO, Mercado Chico y Álvarez Selección.

Si eres un profesional de la alimentación tu sitio es

mercamadrid



www.mercamadrid.es



#variedad #calidad #seguridadAlimentaria #origen



Alimentamos a
12.000.000
de consumidores

+800
empresas
instaladas

+70
empresas
cárnicas

diariamente:
20.000
personas
15.000
vehículos

2.215.060 m²
superficie total