

EL IV ENCUENTRO DEL COMERCIO CÁRNICO DE MADRID GIRA EN TORNO A PRÓXIMOS DESAFÍOS: FACTURA ELECTRÓNICA Y REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL

- Carnimad celebró ayer, 2 de junio, su IV Encuentro del Comercio Cárnico de Madrid, contando con la presencia y participación de Dña. Olga Ruiz, Directora General de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Madrid; y Dña. Marta Nieto, Directora General de Comercio, Consumo y Servicios de la Comunidad de Madrid.
- Profesionales del comercio cárnico y amigos del sector se dieron cita en la Nave de Terneras del Centro Cultural Casa del Reloj, para debatir de dos desafíos próximos que les afectan muy directamente, la implantación obligatoria de la factura electrónica y la reducción de la jornada laboral.

Madrid. 03.06.2025– [Carnimad](#) celebró ayer, 2 de junio, en la Nave de Terneras del Centro Cultural Casa del Reloj, su IV Encuentro del Comercio Cárnico de Madrid, punto de encuentro de referencia de los profesionales del sector de la carnicería, charcutería, pollería y casquería de toda la Comunidad de Madrid, contando con la presencia y participación de Dña. Olga Ruiz, Directora General de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Madrid; y Dña. Marta Nieto, Directora General de Comercio, Consumo y Servicios de la Comunidad de Madrid.

Una año más, empresarios del comercio cárnico y amigos del sector se dieron cita para debatir sobre la actualidad que afecta directamente a los comercios de carnicería, charcutería, pollería y casquería. Un sector que, como destacó el Presidente de Carnimad, Carlos Rodríguez, "es fundamental en la dieta diaria del consumidor, aunque no atraviesa momentos fáciles y cada año se enfrenta a más retos que ponen en jaque su supervivencia".

Olga Ruiz, no quiso dejar de recordar el apoyo del Ayuntamiento de Madrid a los comercios madrileños cárnicos: "es un sector fundamental para la producción y la economía de la ciudad, teniendo un papel destacado en la cesta de la compra de todos los madrileños. Además entendemos lo importante que es el consumo de carne, por eso seguiremos apoyando la apertura de nuevas carnicerías y potenciando el relevo generacional en el sector".

Por su parte, Marta Nieto, recordó que la Comunidad de Madrid trabaja para ayudar al sector a adaptarse a la digitalización para mejorar su futuro, y empatizó con la dureza de la reforma laboral hacía las pymes y el sector comercial, una medida que -indicó- "ha sido decidida de manera prácticamente unilateral".

Tras las intervenciones institucionales, llegó el plato fuerte de la jornada, la mesa redonda que siempre se centra en los temas que más preocupan a los profesionales del comercio cárnico en el momento actual, que este año se titulaba

“Cambios en el horizonte: factura electrónica y reducción de la jornada laboral”.

Moderada por la Directora de Comunicación de Carnimad, Laura Alegre, en la mesa redonda, participaron Jesús Odriozola, Presidente de Ederto, central de compras de carniceros de Guipúzcoa, quien vino a explicar cómo había sido la implantación de la factura electrónica en su provincia, donde ya tienen dos años de experiencia en su uso; y Fernando Niharra, Director del Área Legal de Carnimad, quien oteó el posible horizonte si sale adelante la reducción de la jornada laboral de 40 a 37,5 horas semanales, y otros cambios en normativa laboral, como la reforma del registro horario.

Sin lugar a duda, ambos estuvieron de acuerdo en que el sector se encuentra en un momento clave para su supervivencia, en el que “muchas tiendas van a tener que cerrar, y las que se mantengan abiertas será porque el empresario asuma una gran bajada de ingresos”, explicaba Jesús Odriozola. “Todos estos cambios que llegan se suman a la fuerte crisis que ya arrastra el sector desde hace tiempo, por la falta de personal cualificado para trabajar en los oficios de la carnicería, charcutería, pollería y casquería”, añadía Fernando Niharra.

NUEVA NORMATIVA DE FACTURACIÓN

Odriozola no solo vino hablar como gerente de una carnicería que puede dar su punto de vista del cambio en la facturación, sino como Presidente de una central de compras a la que pertenecen muchos comercios del sector que ya han tenido que enfrentarse a la implementación de la factura electrónica y un sistema homologado que garantice que las facturas son adecuadas,

Jesús reconoció que, como muchos profesionales del sector del comercio cárnico y de muchos otros sectores, era escéptico sobre la puesta en marcha de la normativa, y eso le llevó, no solo a tener que adaptarse a ella al límite de la fecha de entrada en vigor, sino a perder las ayudas que las administraciones habían facilitado a los comercios para cubrir buena parte de la inversión en básculas. Por ello, recomendó desde el inicio de la mesa redonda que todos sus compañeros “acepten el cambio y se preparen cuanto antes para la implementación de la nueva normativa de facturación, con al menos 3-6 meses de margen”.

En todo momento, Jesús explicó que “la base es elegir bien al proveedor de sistemas de pesaje, que es quien te va a ayudar y guiar en todo el proceso”, pero también “hay que tener en cuenta que se tiene que invertir tiempo en el uso y actualización de las balanzas, necesitando un mínimo de dominio informático para utilizarlas. El proveedor te ayuda en la implantación, pero no te forma, así que hay que ser autodidacta, formarte tú y formar a tus empleados, y darse cuenta de que estos nuevos sistemas van a ser un básico para el negocio, sin el que la tienda no puede funcionar”.

Pese a las advertencias, Odriozola fue optimista en todo momento, haciendo hincapié en que pasado un tiempo y habiéndose acostumbrado ya al cambio, todos han aprendido a utilizar estos nuevos sistemas y habiéndolos hecho parte de su día a día y “ha sido posible”.



En el resto del país, se sabe ya que la nueva normativa, que iba a entrar en vigor este año, se ha retrasado al 1 de enero de 2026 para las empresas y el 1 de julio del mismo año para profesionales y autónomos. Ante la proximidad de estas fechas, se habló de qué control del cumplimiento se había llevado a cabo en Guipúzcoa, a lo que Jesús respondió: "durante los tres primeros meses fueron más permisivos, dejándonos un margen de tiempo para adaptarnos, pero a partir del cuarto mes han sido duros. Han realizado más de 300 inspecciones, con un centenar de sanciones, que rondan los 2000 € por ticket".

REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL

En cuanto a la reducción de la jornada laboral de 40 a 37,5 horas semanales y otras medidas en materia laboral que previsiblemente pueden entrar en vigor antes de que acabe el año, el Director del Área Legal de Carnimad explicó que "hay que estar preparados de antemano para tomar decisiones en nuestras empresas, pero tengamos en cuenta que lo que hay es un proyecto de ley que no sabemos si saldrá adelante o no, pues aún debe ser aprobado en el Congreso, donde varios partidos políticos se oponen a su aprobación", y recalcó: "en Carnimad nos hemos posicionado en contra de esta medida, que entendemos puede afectar gravemente a las más de 23000 empresas que hay de comercio cárnico. Al final, en un sector en el que la mayoría son pymes y micropymes, con menos de cinco trabajadores, salvo alguna excepción con mayor estructura, si quieres tener unos horarios comerciales competitivos, es el empresario el que va a tener que asumir las pérdidas. En principio el escenario no es muy halagüeño".

Pese al rechazo no solo de Carnimad, sino de muchas otras organizaciones del comercio, Niharra recordaba que "como parte de la UE es difícil salirse del camino, y esta tendencia viene directamente de Europa, donde ya muchos países tienen jornada reducida", dando también un mensaje aliento: "Francia tiene jornada reducida a 35 horas semanales desde el año 2000, y sus empresas del sector del comercio cárnico siguen en pie".

Otro de los cambios importantes que trae consigo el proyecto de ley es la obligación de tener un sistema informatizado de registro horario, que además sea accesible para la inspección de trabajo. "Carnimad tiene desde hace años una herramienta de fichaje dentro de la App Carnimad, accesible gratuitamente para todos sus socios, y trabaja en un proyecto para hacerla accesible a la inspección de trabajo si finalmente se requiere", tranquilizó al respecto Fernando.

Por último, el ponente recomendó a los empresarios cárnicos que "empiecen ya a revisar todos los contratos de trabajo y salarios de sus trabajadores, para tener un plan, una estrategia preparada frente a lo que pueda pasar".

RECONOCIMIENTOS

Como en cada edición, la Organización del comercio cárnico de Madrid, reconoció la labor de sus profesionales entregando dos emocionantes galardones:



- El reconocimiento a la trayectoria profesional en el comercio cárnico de la Comunidad de Madrid 2025 se lo llevó Daniel Herrero, Gerente de Carnicerías Herrero, por su meritorio recorrido en el sector, pese a su juventud, y su lucha por poner en valor el oficio. Recibió el premio de manos de la Directora General de Carnimad, María Sánchez.
- El reconocimiento a mejor empresa del comercio cárnico de la Comunidad de Madrid 2025 fue otorgado a Herrera Premium Food, una charcutería gourmet ubicada en el Mercado de Las Águilas. Recogió el premio su –también– joven gerente, Carlos Herrera, y se lo entregó Elena de Aristizábal, CEO de Terra Carnicerías, quien le pasó el relevó como mejor empresa el año pasado.

El broche final al encuentro lo puso el ya tradicional cóctel entre compañeros y amigos del sector, que sirvió de despedida de este punto de encuentro de los profesionales de la carnicería, charcutería, pollería y casquería de la Comunidad de Madrid.

[Ver nuevo vídeo de Carnimad](#)