

MEMORIA



CARNIMAD



20 25

01 | JUNTA DIRECTIVA



Carlos Rodríguez
PRESIDENTE



Javier Morán
VICEPRESIDENTE



Elena Almena
SECRETARIA



Antonio Peña
VOCAL



Elena de Aristizábal
VOCAL



Juan José Fernández
VOCAL



Trinidad Gómez
VOCAL



Daniel Herrero
VOCAL



Juan Carlos Cayo
VOCAL

02 | EQUIPO CARNIMAD



Daniel Bianchi Director
danielbc@carnimad.es



Luis Jiménez Subdirector
luisjg@carnimad.es



Tania Hombrebueno
Atención al socio
taniahm@carnimad.es



Sandra Torres
Administrativa
sandrattp@carnimad.es



Román Díaz-Tovar
Director RRHH
romandt@carnimad.es



María Mateos
Empleo y Formación
mariamq@educarne.es



Elena Pino
Directora Calidad, Seguridad
Alimentaria y Sostenibilidad
elenapr@carnimad.es



María Manso
Calidad, Seguridad
Alimentaria y
Sostenibilidad
mariama@carnimad.es



Sara Garzas
Calidad, Seguridad
Alimentaria y
Sostenibilidad
sarags@carnimad.es



Andrés Vallejo
Calidad, Seguridad
Alimentaria y
Sostenibilidad
andresvl@carnimad.es



Eva Díaz
Calidad, Seguridad
Alimentaria y
Sostenibilidad
evadg@carnimad.es



**Laura
Ladrón de Guevara**
Asesoría Laboral
lauralg@carnimad.es



Javier Galindo
Asesoría Laboral
javiergl@carnimad.es



Fernando Niharra
Asesoría Legal
fernandonn@carnimad.es



**José Antonio
Romero**
Asesoría Fiscal y
Contable
joseantoniorr@carnimad.es



Maite López
Asesoría Fiscal y
Contable
maitelm@carnimad.es



Manggie Carrel
Asesoría Fiscal y
Contable
manggiece@carnimad.es



Laura Alegre
Directora Comunicación
y Marketing
lauraam@carnimad.es



Miguel Bermejo
Comunicación y
Marketing
miguelbb@carnimad.es



Victoria Velasco
Comunicación y
Marketing
victoriava@carnimad.es

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



A comienzos del año pasado, te hicimos esta misma entrevista porque continuabas liderando esta casa durante 4 años ¿qué balance haces de este 2025?

El año 2025 ha sido un periodo de más actividad que los anteriores. Si hay una palabra que lo define es el cambio, tanto a nivel interno como para nuestros socios. Esta transformación no es negativa, sino que es necesaria para crecer y avanzar. Ha habido situaciones no esperadas como la salida de María Sánchez -que llevaba en Carnimad más de 25 años y a la que agradecemos su esfuerzo y dedicación, y le deseamos todo lo mejor en su nuevos retos profesionales- así como otros cambios que hemos aprovechado para crear una estructura organizativa más eficiente y adecuada a los retos actuales que plantea del sector.

¿Qué ajustes se han producido en la estructura y en el equipo Carnimad?

Ha habido varias novedades importantes entre las que destaca el cambio en la Gerencia, así como la reestructuración en el Área Fiscal - Contable, que sabemos

que es clave para nuestros socios; ya que es un servicio muy importante que les debe generar confianza. Afortunadamente, estamos tomando las decisiones adecuadas y se ha incorporado como responsable de este departamento José Antonio Romero, un profesional con una dilatada experiencia, que está liderando una metodología de trabajo que aportará la tranquilidad que nuestros asociados merecen y está mejorando la alineación de objetivos con otras áreas de la asociación. Además, se han llevado a cabo cambios en el Área de Atención al Socio, y su nueva estructura interna permitirá una mejor organización del resto de departamentos.

Cuéntanos 4 hitos que han marcado este año en nuestro sector.

El sector del comercio y en concreto el de la carnicería-charcutería, así como el de casquería, no es ajeno a los retos que tiene el sector del retail o comercio especializado. Por tanto, es difícil hablar de 4 logros, sino más bien de situaciones estructurales y otras coyunturales que coexisten y que siguen marcando el futuro de nuestros negocios. Así podemos destacar: la escasísima oferta de profesionales, muy relacionada con el bajo relevo generacional. En segundo lugar, muy elevados costes salariales, lo que hace complicado rentabilizar las aportaciones a la seguridad social y otros gastos. Por otro lado, el absentismo laboral, hecho que en los últimos años se ha elevado exponencialmente. Y, por último, las exigencias regulatorias, como el control horario, la prevención de riesgos laborales, la igualdad o el sistema Verifactu. Por todo ello, esta nueva forma de trabajo puede complicar, si no se toman las medidas oportunas, la viabilidad de muchos negocios.

El desarrollo de nuevas tecnologías cómo la Inteligencia Artificial ¿Cómo se podrá implementar en nuestro sector?

Pese a lo que muchos puedan pensar, la IA se introducirá paulatinamente en nuestros negocios. Ocurrirá lo mismo que cuando

apareció Internet y aunque de momento parece alejado de nuestro día a día, salvo para para tareas accesorias al corazón del negocio, la realidad es otra. Nos permite desde imaginar cómo pueden ser nuestro espacio con diferentes distribuciones o decoraciones, diseñar imágenes, packagings, etc, hasta predicciones en nuestras cuentas, en base a unas hipótesis, información de precios de productos en el mercado, informes, etc. En definitiva, es una parte más del proceso de digitalización de nuestras empresas, y no por ser pequeñas deben renunciar a una herramienta que está llamada a dominar los quehaceres diarios, como hace poco lo hizo el WhatsApp: una aplicación que empezó siendo utilizada para el ocio, y que puede ser un canal interesante de venta.

Por tanto, animo a todos nuestros socios a interesarse y formarse en estas herramientas para ver cómo pueden ayudar a sus negocios, ya que de lo que podemos estar seguros, es de que nuestra competencia lo hará.

Uno de los principales problemas a los que se enfrenta el sector cárnico es el relevo generacional. Por ello ¿Cómo motivarías a los más jóvenes a apostar por este campo?

No podemos pretender que el mercado laboral se adapte totalmente a lo que nos gustaría, a nuestras necesidades actuales, a nuestro modelo de actividad o a lo que siempre hemos hecho. Por ello, ¿no seremos nosotros los que debemos adaptarnos a las nuevas condiciones de trabajo? esto no significa renunciar a nuestra estrategia, objetivos o forma de ver el negocio, sino trabajar sabiendo cuáles son los recursos y las normas que tenemos que cumplir, y ser imaginativos para adaptarlas a nuestra empresa. A continuación, dejo algunos ejemplos: la formación del sector cárnico es baja, por lo que los comerciantes deben dedicarle tiempo al aprendizaje de sus empleados, tengo perfiles polivalentes y talentos que no encuentro, pues selecciono a personas que destaquen en ciertas áreas y lo complemento con otros colaboradores o, en su caso, subcontrato esos servicios. Busco jornadas partidas, pero el mercado laboral huye de ellas; por lo que analizo la venta por franja horaria y me adapto para maximizar mis recursos. Por tanto, no hablo tanto de cómo motivar a nuestros jóvenes, sino primero se trata de adaptar las empresas para hacerlas

más atractivas para los carniceros que están en búsqueda de empleo o para los jóvenes que han realizado una formación y quieren empezar su carrera en este maravilloso oficio.

Y para finalizar ¿cuáles son los mayores desafíos para Carnimad y del sector para el próximo año?

Para Carnimad, el objetivo es consolidar un modelo organizativo ágil, eficiente y capaz de ofrecer soluciones que genere confianza a nuestros socios, y sobre todo ayude a mejorar la viabilidad de sus negocios. La reestructuración de algunos departamentos representa una oportunidad para fortalecer esta estructura adaptándola tanto a los retos históricos como a los nuevos desafíos que surgirán.

Respecto al sector cárnico seguirá habiendo diferentes oportunidades, a pesar de que la carne -especialmente de ternera y cordero - se está convirtiendo en un producto de lujo. En cualquier caso, debemos estar atentos y reaccionar rápido, con nuestra oferta de producto, política de precios y en definitiva en nuestra propuesta de valor, recordando dos máximas: lo que funcionó en el pasado raramente funcionará ahora y no esperes resultados diferentes haciendo lo mismo.

Para finalizar, os deseo todo lo mejor este año y para conseguir todos los éxitos planificados el equipo de Carnimad está a vuestra disposición para ayudaros a manejar y con las mejores herramientas y afrontar los retos que nos depare 2026.

“

La IA se introducirá paulatinamente en nuestros negocios. Ocurrirá lo mismo que cuando apareció Internet

”

04 | LOGROS 2025

SEGUIMOS TRABAJANDO PARA EL COMERCIO CÁRNICO ESPECIALIZADO

- En 2025, presentamos 66 expedientes de subvenciones por contratación de personal para nuestros asociados, consiguiendo orden de concesión por un total de 360.000 €.
- Nuestro Área de Empleo publicó, a lo largo del año, 160 anuncios gratuitos para nuestros asociados en nuestro portal de empleo especializado.
- Desde nuestra Área Legal, han resuelto más de 500 consultas telefónicas y presenciales en materia legal a socios y clientes de Carnimad.
- Además, hemos realizado la redacción, revisión y asesoramiento de más de 50 contratos de arrendamiento y subarrendamiento de local de negocio, puestos en mercados municipales y traspasos.
- Se han presentado más de 60 escritos de alegaciones, requerimientos, recursos y reclamaciones en ámbito fiscal, laboral y calidad y seguridad alimentaria.
- Hemos representado y defendido a socios en más de 5 procedimientos judiciales en el orden laboral, penal y civil.
- Se ha reestructurado el Área Fiscal-Contable para reforzar la calidad del servicio, impulsar la digitalización, profesionalizar los procesos internos y establecer una relación más cerca con los asociados.
- Hemos presentado más de 2.900 impuestos, entre los que se encuentran 900 declaraciones de la renta y más de 120 impuestos sobre Sociedades y Cuentas Anuales.
- Realizamos cierres contables y fiscales a más de 200 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.
- Hemos constituido 15 sociedades y para ello hemos asesorado sobre el tipo de sociedad a construir, capital social, número de socios, sistema de administración idóneo y actividad o actividades a desarrollar. Además de solicitar al Registro Mercantil la certificación de denominación social, recopilar la documentación necesaria, remitir todos los datos a la notaría para el proceso de constitución y realizar el alta censal de la sociedad y la solicitud del NIF definitivo.
- Durante el último año, prestamos servicios de consultoría y asesoramiento a más de 500 empresas en materia de Calidad, Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad, para garantizar su tranquilidad ante posibles inspecciones; evitando sanciones económicas y mejorando la imagen de su establecimiento ante el consumidor.
- Desde dicha área, hemos publicado nueva cartelera para guiar a los establecimientos en la prevención de la Listeria Monocytogenes y realizado un estudio sobre su incidencia en los comercios cárnicos al por menor de la Comunidad de Madrid.

- Desde el Área de Atención al Socio se han atendido más de 4.300 llamadas relacionadas con diversas consultas y se han gestionado distintas solicitudes a través de email, WhatsApp y atención presencial, garantizando el seguimiento de cada caso desde su llegada hasta su resolución.
- Hemos implementado el cobro trimestral de la cuota de socio facilitando la gestión económica tanto para los asociados como para la organización; lo que ha permitido reducir incidencias en la facturación.
- Se ha actualizado la base de datos de socios y clientes permitiendo una facturación más ágil, entrega de documentación más rápida y una reducción significativa de errores administrativos.
- Hemos participado, a través de nuestra organización nacional Cedecarne, en la información pública de distintas normativas con la finalidad de trasladar las peticiones de nuestros asociados y defender sus intereses para obtener resultados positivos en las nuevas normativas de aplicación sectorial.
- Hemos impartido jornadas sobre temáticas de interés para el sector: 2 seminarios sobre temas legales, 1 sobre la Agenda de Autocontrol Digital a través de la APP de Carnimad y 1 sobre el Nuevo Registro de Empresas Alimentarias de la Comunidad de Madrid.
- Hemos aumentado nuestra presencia en eventos especializados del sector cárnico dando a conocer nuestra laboral. Un ejemplo fue la participación en la VI Edición de la Feria Internacional Meat Attraction.
- ... ¡Y mucho más!

EL COMERCIO CÁRNICO, JUNTO A CARNIMAD, EN MEDIOS

Hemos gestionado 330 apariciones de nuestros profesionales y empresas en medios de comunicación. Con este trabajo no solo cuidamos la imagen del sector cárnico y potenciamos su atractivo para fomentar el relevo general; sino que ponemos en valor ante el consumidor todo el trabajo que realizan diariamente carniceros, polleros, charcuteros y casqueros.



Daniel Herrero hablando de los premios de la Selección Española de Carniceros en Aquí la Tierra de TVE



Daniel Santos en Meat Attraction en el informativo de TVE



Bruno Casal, seleccionador Nacional de Carniceros, en el informativo de Telemadrid

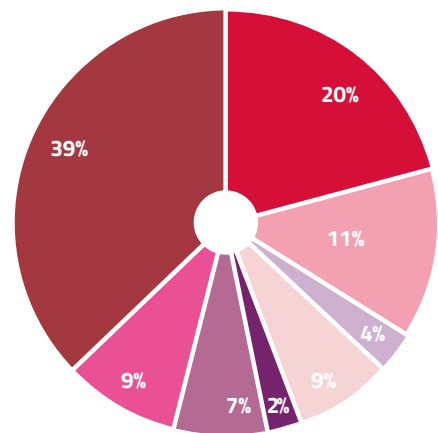
05 DATOS DEL SECTOR

LA DISTRIBUCIÓN DEL GASTO ALIMENTARIO

Todas las cifras recogidas a continuación corresponden a datos de consumo y gasto en el hogar en el año 2024.

El gasto total en alimentación en los hogares españoles en 2024 fue de 83795243,4214 (miles) de euros, lo que supone que la demanda de carne aumentó un 2,4 %, con respecto a 2023.

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 20 % del total.



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



Comparativa entre consumo y gasto



España	CONSUMO (%Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	9,36	13,90
Ovino/Caprino	1,82	3,28
Porcino	22,35	20,08
Pollo	30,09	19,44
Otras	11,67	9,79
Transformadas	24,71	33,51
TOTAL	100%	100%

Madrid	CONSUMO (%Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	11,40	16,36
Ovino/Caprino	2,11	3,79
Porcino	20,07	17,77
Pollo	20,99	19,00
Otras	19,87	8,74
Transformadas	25,56	34,34
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	2020	2021	2022	2023	2024
Vacuno	10,74	10,62	9,81	6,30	9,36
Ovino/Caprino	2,87	2,50	2,33	1,08	1,82
Porcino	21,92	21,55	22,04	22,32	22,35
Pollo	27,37	26,96	26,90	31,10	30,09
Otras	12,26	12,52	11,93	10,79	11,67
Transformadas	24,84	25,86	26,99	28,42	24,71
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%



Comunidad de Madrid

2020	2021	2022	2023	2024
13,98	13,47	12,90	12,09	11,40
3,29	2,61	2,44	2,09	2,11
18,48	18,88	19,07	19,64	20,07
27,53	27,07	26,82	29,02	20,99
10,85	10,83	10,34	10,96	19,87
25,87	27,14	28,43	26,21	25,56
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	2020	2021	2022	2023	2024
Vacuno	15,08	14,77	13,98	9,36	13,90
Ovino/Caprino	4,64	4,27	3,97	1,95	3,28
Porcino	19,72	18,81	19,09	20,74	20,08
Pollo	17,12	17,21	17,97	21,54	19,44
Otras	10,26	10,52	10,07	9,59	9,79
Transformadas	33,18	34,42	34,93	36,82	33,51
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%



Comunidad de Madrid

2020	2021	2022	2023	2024
18,55	18,04	17,54	17,00	16,36
5,21	4,58	4,09	3,63	3,79
16,07	16,03	16,02	17,26	17,77
16,58	16,60	17,20	18,51	19,00
9,95	8,75	8,44	9,15	8,74
34,64	36,00	36,72	34,45	34,34
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.
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
2024	41,64	352,26	3,90	49	0,76	11,57	9,31	70,72	12,53	68,50	10,29	118,07
VARIACIÓN 2023/2024	1,10%	2,30%	0,20%	3,40%	-9,80%	-4,20%	1,80%	3%	4%	3,80%	-0,20%	3,20%





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

Vacuno	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Carnicería-Charcutería	36,14	36,40	33,11	34,17	38,25	38,25
Supermercado	46,23	44,40	43,35	44,21	46,55	46,55
Hipermercado	11,99	11,10	11,47	10,09	6,01	6,01
Internet	0,65	1,40	1,38	1,25	0,82	0,82
Otros	3,36	6,70	10,68	10,28	8,36	8,36
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)

Ovino/Caprino	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Carnicería-Charcutería	37,92	39,60	33,86	34,62	38,31	6,45
Supermercado	39,65	37,50	38,27	38,55	45,13	2,09
Hipermercado	9,77	9,50	10,02	8,99	5,55	3,09
Internet	0,60	1,00	1,10	0,94	0,80	3,20
Otros	12,06	12,40	16,75	16,89	10,20	85,17
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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

Porcino	2010	2020	2021	2022	2023	2024
Carnicería-Charcutería	25,35	25,70	26,06	26,79	27,30	25,82
Supermercado	56,65	55,50	53,65	53,18	57,10	19,11
Hipermercado	10,12	10,00	9,83	9,25	4,89	17,20
Internet	0,73	1,20	1,34	1,21	0,01	16,08
Otros	7,15	7,60	9,12	9,57	10,70	21,79
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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

Pollo	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Carnicería-Charcutería	22,53	22,20	19,86	20,50	19,51	16,86
Supermercado	60,86	60,70	60,95	61,38	64,34	21,24
Hipermercado	9,14	9,00	8,83	8,37	4,74	16,27
Internet	0,80	1,40	1,62	1,54	0,84	19,38
Otros	6,67	6,70	8,74	8,21	10,57	26,25
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	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Carnicería-Charcutería	10,10	10,90	12,33	11,51	12,27	18,18
Supermercado	69,00	67,50	63,05	65,07	68,49	36,65
Hipermercado	14,10	13,60	14,56	13,37	8,01	13,45
Internet	1,10	1,60	1,86	1,78	0,92	25,24
Otros	5,70	6,40	8,20	8,27	10,31	6,48
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



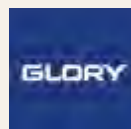
:Club PROVEEDORES



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 ofrecerlos los mejores descuentos y ayudar a que el comercio especializado de la carne siga creciendo y evolucionando.



Puedes acceder a través de:



Web



APP*

*Accede con tu DNI como
usuario y tu contraseña

Y siguen a nuestro lado...



06 ACTIVIDADES DEL AÑO

CARNIMAD AL SERVICIO DEL COMERCIO CÁRNICO

EN 2025, EL IV ENCUENTRO DEL COMERCIO CÁRNICO DE MADRID GIRÓ EN TORNO A PRÓXIMOS DESAFÍOS: FACTURA ELECTRÓNICA Y REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL

Carnimad celebró el 2 de junio su IV Encuentro del Comercio Cárnico de Madrid en la Nave de Ternerías, reuniendo a profesionales de la carnicería, charcutería, pollería y casquería de toda la Comunidad.

Durante la jornada se analizó la situación actual del sector, que, pese a su papel fundamental en la dieta diaria de los consumidores, atraviesa importantes dificultades y afronta retos crecientes que ponen en riesgo su continuidad. Desde el Ayuntamiento de Madrid se reiteró el apoyo al comercio cárnico por su relevancia económica y social, así como el compromiso con el relevo generacional y la apertura de nuevos negocios. Por su parte, la Comunidad de Madrid destacó la importancia de la digitalización para mejorar el futuro del sector y mostró preocupación por el impacto de la reforma laboral en pymes y comercios.

El encuentro culminó con una mesa redonda, donde 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 abordó 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.

Carnimad reconoció la labor del sector con dos galardones: el premio a la trayectoria profesional 2025 para Daniel Herrero, de Carnicerías Herrero, y el de mejor empresa del comercio cárnico 2025 para Herrera Premium Food. 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.





CARNIMAD PARTICIPÓ EN EL EVENTO SOBRE CARNE DE WAGYU CELEBRADO EN LA RESIDENCIA DEL EMBAJADOR DE JAPÓN EN ESPAÑA

El 17 de noviembre se celebró, en la Residencia del Embajador de Japón en España, el evento “Carne Wagyu Japonesa y Gastronomía Española”, organizado por el Japan Livestock Export Promotion Council. La jornada puso en valor la calidad y el carácter único del Wagyu japonés ante profesionales del sector.

El Embajador de Japón, Hiroshi Yamauchi, destacó los lazos gastronómicos que unen a Japón y España. Por su parte, Takashi Himeda, miembro del consejo organizador, agradeció la

asistencia de nuestro presidente, Carlos Rodríguez, y de nuestro director en funciones, Luis Jiménez, quienes asistieron en representación de Carnimad. Durante su intervención, uno de los representantes de la entidad resaltó la creciente presencia del Wagyu en carnicerías y restauración, destacando su trazabilidad y calidad.

El chef Javi Estévez realizó un showcooking con distintos cortes cárnicos, elaborando propuestas como tartares, montaditos y albóndigas, mientras que Mayuko Sasayama (sumiller y embajadora de sake) presentó el sake japonés, destacando su versatilidad y valor cultural. La jornada concluyó con una degustación y un espacio de encuentro entre profesionales del sector.

EN DEFENSA DEL SECTOR

LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS TRAJÓ A CASA DOS GRANDES PREMIOS DIRECTOS DE SU DEBUT EN EL MUNDIAL DE PARÍS

La Selección Española de Carniceros debutó en el World Butchers' Challenge, celebrado en París, logrando un destacado papel. El equipo obtuvo dos importantes premios: el de carnicería más sostenible del mundo y el de mejor elaborado de cerdo, gracias a sus “pinchitos multicolor”. En una competición de alta exigencia técnica y profesional, España demostró el alto nivel del oficio, la innovación en la elaboración artesanal y su compromiso con la sostenibilidad. Durante más de tres horas de competición, equipos de 15 países tuvieron que deshuesar, despiezar y elaborar distintos tipos de carne bajo estrictos criterios de calidad, limpieza, seguridad y desperdicio cero, lo que puso a prueba tanto la destreza técnica como la resistencia física y mental de los participantes. Desde Cedecarne, entidad impulsora del proyecto, se valoró muy positivamente la experiencia, destacando que este debut internacional ha servido para dignificar la labor de los profesionales del sector cárnico, visibilizar el alto nivel de la carnicería española y motivar a las nuevas generaciones a incorporarse a la profesión.



CELEBRAMOS LA MORATORIA DEL SISTEMA VERIFACTU HASTA 2027

Como miembros de Cedecarne, aplaudimos la decisión del Gobierno de aplazar un año la entrada en vigor del sistema de la Agencia Tributaria para la verificación de facturas electrónicas (VeriFactu). Esta medida ha sido posible gracias al manifiesto presentado por CEDECARNE junto a las patronales del comercio del pan (CEOPPAN) y de productos pesqueros (FEDEPESCA), que solicitaron de forma conjunta —y también por separado— una moratoria en la aplicación obligatoria de VeriFactu. El objetivo común fue reclamar un plazo razonable que permita a los establecimientos adaptarse al nuevo sistema sin poner en riesgo su viabilidad económica.

APOYAMOS Y PEDIMOS EXONERACIÓN PARA MICROEMPRESAS CON LA LLEGADA DE VERIFACTU EN 2027

Tanto CEDECARNE, como FEDEPESCA y CEOPPAN reclamaron que la implantación de VeriFactu en 2027 se adapte a la realidad del comercio minorista especializado de alimentación, compuesto mayoritariamente por microempresas y autónomos, para evitar riesgos de viabilidad. Propusieron exenciones para micropymes, mayores de 60 años y ventas bajo el régimen de Recargo de Equivalencia, así como medidas específicas para ventas con báscula, escalonamiento de plazos, deducciones fiscales, subvenciones y financiación. Estas medidas tendrían un impacto mínimo en la Administración y garantizarían la supervivencia de un sector clave para la economía local y la cohesión social.



LUCHAMOS DENTRO DE LA INICIATIVA “CADA COSA POR SU NOMBRE”

El Parlamento Europeo aprobó una enmienda que protege las denominaciones cárnicas, prohibiendo su uso en productos que no contengan carne. La medida, impulsada por CEDECARNE y otras organizaciones dentro de la iniciativa “Cada cosa por su nombre”, buscaba diferenciar claramente los productos cárnicos de sus imitaciones vegetales y evitar la confusión del consumidor. La votación contó con 355 votos a favor, 247 en contra y 30 abstenciones, consolidando un avance histórico para la protección legal del sector ganadero-cárnico.

NOS MANIFESTAMOS ANTE EL ANTEPROYECTO DE LEY PARA LA REDUCCIÓN DE LA DURACIÓN MÁXIMA DE LA JORNADA ORDINARIA DE TRABAJO

CEDECARNE expresó, junto a CEOPPAN y FEDEPESCA, su oposición a la propuesta del Gobierno de reducir la jornada semanal a 37,5 horas, señalando que afectaría gravemente a más de 42.000 micro, pequeñas y medianas

empresas artesanas de panadería, carnicería y pescadería, que emplean a más de 180.000 personas. Estas empresas, mayoritariamente familiares y de proximidad, ya enfrentan fuertes retos económicos, altos costes y competencia con la industria y supermercados. La reducción de la jornada pondría en riesgo su viabilidad, competitividad y patrimonio gastronómico, pese a que los convenios colectivos sectoriales ya regulan sus condiciones laborales de manera adaptada.

JORNADAS PROFESIONALES

ORGANIZAMOS UNA EXITOSA JORNADA INFORMATIVA SOBRE LA NUEVA ADAPTACIÓN DE LOS EQUIPOS DE PESAJE AL SISTEMA VERIFACTU

Es importante que nuestros socios sepan la importancia de la legislación y las consecuencias del incumplimiento del Nuevo Sistema de Facturación, el cual entrará en vigor en 2027. Por ello, en febrero, nuestras instalaciones acogieron una jornada informativa para tratar todos los aspectos más significativos sobre esta medida.

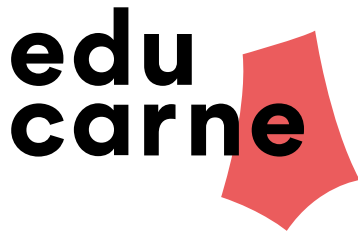
El responsable del Área Fiscal-Contable de Carnimad del momento destacó que, con la implementación del sistema Verifactu, se garantiza la autenticidad, integridad y trazabilidad de todas las facturas y tickets emitidos por los distintos dispositivos comerciales, incluidas balanzas y básculas. De este modo, el sistema refuerza la transparencia en los procesos de facturación y contribuye al cumplimiento de las obligaciones fiscales, ofreciendo una mayor seguridad tanto para los establecimientos como para la Administración.



CARNIMAD ACOGE CON ÉXITO UN SHOWCOOKING DE ALTA CHARCUTERÍA EUROPEA

Durante la jornada, se dieron a conocer cuatro embutidos italianos de referencia: Mortadella Bologna IGP, Zampone Modena IGP, Cotechino Modena IGP y Salamini Italiani alla Cacciatora DOP. Tras la apertura institucional a cargo de Carnimad, se explicó el valor de las certificaciones DOP e IGP y la relevancia de Italia en el sector, para finalizar con un showcooking en el que el chef Luis Ramírez elaboró recetas creativas con los productos, como mini envolturas de Mortadella Bologna IGP con stracciatella, Cotechino Modena IGP con ensalada de escarola, granada y cítricos, y rollitos de calabacín rellenos de Salamini Italiani alla Cacciatora DOP con queso. Se ofrecieron consejos prácticos sobre su uso, presentación y propiedades de los productos. Desde Carnimad, agradecemos a todos los profesionales y asistentes su participación y respaldo a esta campaña impulsada por la Unión Europea, cuyo propósito es fortalecer la competitividad y visibilidad de estos productos de excelencia.





MEAT ATTRACTION CONFIRMÓ UN AÑO MÁS SU ÉXITO CON NUESTRA PRESENCIA

Tras numerosas ediciones dejando huella en la feria internacional del sector cárnico, Meat Attraction volvió a brillar desde nuestro centro de formación, Educarné. Reunimos a los mejores profesionales, desarrollamos actividades sorprendentes y logramos aforos completos en cada presentación. Esta vez, nuestra agenda de actividades para los profesionales del comercio cárnico superó expectativas, demostrando que seguimos evolucionando y transformándonos para llegar más lejos que nunca.

La Selección Española de Carniceros (SEC) brilló en Meat Attraction con su última exhibición antes de competir en el Mundial de París, acaparando la atención de los medios de comunicación y logrando un lleno total de público. Tras año y medio de presentaciones por todo el territorio nacional, la SEC se despidió del público español para poner rumbo a París, donde compitió el pasado 31 de marzo en el World Butchers' Challenge (WBC), el campeonato internacional más importante del oficio, conocido como el Mundial de la Carnicería. Durante la exhibición, los asistentes pudieron ver en directo a los profesionales despiezar y elaborar una pierna de añejo, un chuletero de añejo, media canal de cerdo, cuatro pollos y un cordero.

Además, se desarrolló el VI Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico, reuniendo a cuatro profesionales representantes de la ganadería, la industria, el comercio y la hostelería; Eva Lizama, directora de Lizama Miguel SL.; Elena Martínez, Directora y Consejera Delegada de Martínez Somalo; María Hernández, Gerente de La Carnicería de Salamanca; y Pepa Muñoz, Propietaria de El Qüenco de Pepa. En la mesa redonda se destacó la importancia de la colaboración entre los distintos eslabones del sector, la participación en foros y asociaciones, y la necesidad de mayor apoyo de las administraciones públicas para adaptar la normativa a las realidades y necesidades de cada ámbito.



También se celebró la final del Concurso Mejor Elaborado Cárnico Artesano 2025, uno de los momentos más destacados del evento. El primer premio fue para el elaborado French Rack 2.0, de la carnicería Raza Nostra (Madrid), presentado por el carnicero Daniel Sánchez. Se trata de una cuidada elaboración de lechazo relleno con trompetas de la muerte, cebolla, puré de patata, tartufo, especias y frutos secos, que destacó por su creatividad, técnica y excelencia gastronómica. Este concurso puso de manifiesto el alto nivel artesanal que hay en el sector de la carnicería tradicional en España, que se reinventa día a día sin perder su esencia, y que resulta en muchas ocasiones desconocida para el público.

La clase magistral impartida por Iñaki Álava, director de I+D del Basque Culinary Center, puso el broche final a la agenda de Educarme en el espacio Factoría Chef de Meat Attraction, con un rotundo éxito de asistencia y un alto nivel de interés por parte del público.

Durante su intervención, profundizó en la caracterización organoléptica de la carne madurada y sus aplicaciones culinarias, ofreciendo explicaciones rigurosas y argumentos técnicos que ayudaron a desmontar mitos y esquemas preconcebidos. Su enfoque invitó a la reflexión y al debate, manteniendo la atención de un aforo completo y dejando a los asistentes con nuevas perspectivas sobre el tratamiento y el uso gastronómico de la carne madurada.



APRENDIZAJE Y DIGITALIZACIÓN DE LA APP DE CARNIMAD

Celebramos en nuestra aula de formación EDUCARNE la jornada “La digitalización de los Sistemas de Autocontrol a través de la app de Carnimad”, organizada gracias al acuerdo de colaboración con la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid. Durante la sesión, nuestros asociados pudieron resolver dudas y ponerse al día sobre las últimas novedades de la Agenda de Autocontrol Higiénico-Sanitario.

La formación impartida, por la directora del Área de Calidad, Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad de Carnimad Elena Pino, permitió a los asistentes conocer de primera mano cómo digitalizar y gestionar los registros de manera más sencilla, eficiente y sostenible, desde cualquier dispositivo. De este modo, la App de Carnimad se presenta como una herramienta clave para optimizar el cumplimiento normativo y facilitar el día a día de los establecimientos del comercio cárnico.

EXITOSAS JORNADAS INFORMATIVAS PARA NUESTROS SOCIOS

Gracias al 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, en octubre se celebraron (en nuestra aula de formación EDUCARNE) varias jornadas informativas en materia fiscal, laboral y de legislación alimentaria. En ellas se abordaron temas clave para ayudar a los profesionales de la carnicería, charcutería, pollería y casquería a prepararse ante los próximos cambios del sector. Una excelente oportunidad para adaptarse a tiempo y aprovechar al máximo las nuevas circunstancias.

La primera jornada, impartida por Fernando Niharra, Director Legal de Carnimad, se centró en informar tanto a quienes se acercan a la jubilación y quieren garantizar el futuro de su empresa, como a quienes buscan emprender adquiriendo un negocio consolidado.

Durante su intervención, trató temas clave como las opciones legales al acercarse la edad de retirarse de la actividad profesional, el traspaso del negocio y los aspectos legales, laborales, fiscales y mercantiles a considerar en la adquisición de una empresa en funcionamiento.

La segunda jornada tuvo como objetivo informar a los asociados sobre las novedades laborales y organizativas que les permitirán anticiparse a los cambios y adaptarse sin perder competitividad. Entre los temas más relevantes, Niharra destacó el proyecto de ley aprobado por el Gobierno para reducir la jornada laboral de 40 a 37,5 horas semanales, una medida que aún se encuentra en debate parlamentario. Esta reforma busca mejorar la conciliación y adaptar el marco laboral a las nuevas realidades del trabajo.

Por último, se celebró una jornada informativa online titulada “Nuevo registro de empresas alimentarias de la Comunidad de Madrid”, dirigida a los profesionales del comercio cárnico asociados a Carnimad. La sesión, impartida por Elena Pino, directora del Área de Calidad, Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad de Carnimad, tuvo como objetivo explicar los cambios que deben aplicar los establecimientos cárnicos en su registro oficial. Durante la jornada se abordó la actualización del Registro Autonómico, que amplía la inscripción para incluir actividades complementarias habituales en estos comercios, como la venta de lácteos, bebidas, legumbres u otros productos alimentarios.



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