

SUMARIO

O1. • O5.

Carta del Presidente (p.3)

Actividades 2020 (p.12)

02. 06.

Junta Directiva (p.4)

Interprofesionales (p.22)

O3. • O7.

Un año difícil (p.6)

Actividades gremiales (p.24)

04. • 08.

Unidos en este año con todo el sector (p.10)

Datos del sector (p.32)





Estimados amigos:

Aprovechando estas líneas me gustaría ante todo dar las gracias a todos los profesionales que durante este año 2020, tan complicado que nos ha tocado vivir, han sabido estar a la altura y han mantenido sus persianas abiertas para seguir abasteciendo a sus clientes, a base de sacrificio, esfuerzo y, en muchos casos, improvisación, para transformar la forma de vender, mantener el flujo.

Tampoco está siendo fácil la postpandemia. La incertidumbre unida a la crisis económica, que ha ocasionado el cierre de muchas empresas, entre ellas del sector hostelería, clientes de nuestro colectivo, está haciendo que la recuperación sea lenta. A ello se unen las nuevas olas de la Covid-19 que nos han impedido como ciudadanos hacer una vida normal y que han tenido un fuerte impacto en el turismo interno, afectando a los establecimientos situados en zonas de segunda residencia o áreas de atractivo turístico. Pero no nos queda otra que seguir luchando por mantener con vida nuestras empresas, nuestras carnicerías, charcuterías, pollerías y casquerías, adaptándonos a la nueva realidad y a las nuevas formas de consumir y comprar.

En estos últimos meses hemos sido capaces de innovar y de adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes. Además, se han acercado a nuestros establecimientos muchos consumidores jóvenes que nunca lo habían hecho, según los datos que hemos ido recabando. El reto en los próximos meses será el mantener a esos clientes ofreciéndoles productos de calidad y diferentes, de cercanía, fáciles de cocinar o listos para comer, así como continuar con los servicios gracias a los cuales se han acercado a nuestros establecimientos: la venta online o por teléfono/whatsapp, los pedidos para recoger en tienda o envíos a domicilio. Todo ello unido a lo que desde siempre han sido nuestras señas de identidad: la atención personalizada, la cercanía, la calidad, la tradición y el consejo personalizado.

Este año también nuestra casa, Cedecarne, ha sufrido una inmensa pérdida, ya que en octubre fallecía el que fue nuestro Presidente y uno de los fundadores de nuestra organización, compañero y amigo, José Folgado, más conocido como Pepe para todos nosotros. Fue el gran impulsor de Cedecarne y ayudó a sentar las bases de lo que es hoy día la Organización. Desde aquí mi agradecimiento a Pepe por su legado y el cariño de todo el equipo por su increíble faceta humana.

Cedecarne ha estado durante 2020 manteniendo informados a todos los profesionales y sirviendo de nexo entre estos y la administración, trasladando necesidades y ofreciendo soluciones. Seguimos creciendo e intensificando nuestras relaciones institucionales en las que representamos a todos los profesionales especializados de la carne y sus derivados, y dando voz al sector en aquellos foros en los que es necesario que se conozca su realidad para que el sector se vea fortalecido y la labor realizada por todos ellos sea cada vez más conocida, lográndose un reconocimiento social para mantener la cuota de mercado y para que la profesión sea atractiva, de forma que los jóvenes quieran incorporarse a ella.

Aunque nos quedan aún muchos meses difíciles soy optimista porque hemos demostrado que somos un sector comprometido, profesional, sacrificado y que se adapta a las circunstancias. La adversidad ha logrado fortalecernos y acelerar lo que ya se había iniciado, la modernización de nuestro sector adaptándolo a los nuevos hábitos de compra y consumo. Por tanto, tenemos gran parte del camino por recorrer ya andado y solo hemos de esperar que pronto se pueda volver a la tan deseada normalidad que disfrutábamos en 2019.

Os animo a seguir fortaleciendo al sector y de nuevo os doy las gracias por ser un ejemplo de solidaridad, entrega y profesionalidad.

D. Carlos Rodríguez Marcos Presidente





Presidente

D. Carlos Rodríguez Marcos (Representante de Madrid)

Vicepresidente

D. Pròsper Puig Brinardelli (Representante de Cataluña)

Secretario

D. Julio González Pérez (Representante de Cantabria)

Tesorero

D. Luis Zuazu Erroz (Representante de Navarra)

Secretaria General

D^a. María Sánchez Ruiz

Asistente Ejecutiva

D^a. Elena Ovejas Zapata

Vocal representante de:

Principado Asturias

D. Francisco José Colunga García

Álava

D. Jesús Carnicero Mozo

La Coruña

D. Manuel Becerra Pardo

Castilla y León

D. Juan Antonio Mendo Cascón

Guipúzkoa

D. Mikel Urrestarazu Aramburu

Huesca

D. Miguel Ángel Plana Gil

Valencia

D. José Rodrigo Ferrer

Zaragoza

D. Manuel Remiro Saldaña

Nuestros presidentes

Reflexionan

FEDERACIÓ CATALANA DE CARNISSERS-CANSALADERS-XARCUTERS

Hemos conseguido la unidad de los gremios y ahora somos más fuertes, pero nuestro reto sigue siendo mantener la profesionalidad de los servicios, ayudar a evolucionar a las empresas de nuestros asociados y atraer a los jóvenes.



La aparición de la COVID-19 ha convertido el 2020 en un año de grandes retos y en este sentido pertenecer a Cedecarne ha sido de gran ayuda para afrontar estos desafíos.

FEDERACIÓN DE CARNICEROS DE CASTILLA Y LEÓN

Este año 2020 fue diferente, complicado, seguro que no lo olvidaremos.

Pero tambien creo que nos ha unido y nos ha hecho más fuertes. Por lo que tal vez no haya sido tan malo como parece.

GREMIO DE CARNICEROS DE ÁLAVA

El año de la lucha por la vida y apoyo total entre los profesionales de este nuestro sector.

GREMIO DE CARNICEROS DE CANTABRIA

Lo mejor de este año es el agradecimiento de la clientela por el esfuerzo y estar en primera fila.



GREMIO DE CARNICEROS DE HUESCA

Nos hemos convertido en esenciales, cuando siempre lo hemos sido... este privilegio concedido que ha de hacernos más humanos y potenciar la unión mucho más. Somos expertos en crisis.... y para llegar más lejos, mejor bien acompañadados; una oportunidad que tenemos estando asociados.

GREMIO DE CARNICEROS DE ZARAGOZA

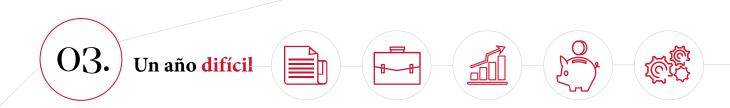
No olvidemos la responsabilidad, el respeto y el sentido común. En este y en cualquier momento de nuestra vida.

GREMIO DE CARNICEROS DE NAVARRA

El comercio de cercanía ha sido uno de los grandes favorecidos tras la crisis sanitaria. Las personas hemos buscado el trato directo y nos hemos preocupado por cuidar la alimentación durante este tiempo. La pandemia también nos ha enseñado que el apoyo y la información que recibimos de nuestros Gremios resultan fundamentales.

GREMIO DE CARNICEROS DE ASTURIAS

Para los carniceros asturianos ha sido un año de bonanza; todos hemos aumentado nuestras ventas y nos sentimos dichosos: todo esto en el plano económico, claro. Pero nuestros competidores son cada vez más fuertes y nos imitan más.
Cedecarne tiene que empezar a mostrarse ante el consumidor y la competencia como un gran grupo, con muhas opciones de futuro.



El año 2020 será difícilmente olvidado por todo lo que nos ha tocado vivir y lo que nos ha cambiado en nuestra forma de trabajar, relacionarnos y consumir.

Nuestros profesionales han tenido que adaptarse en tiempo récord y sin ningún tipo de ayuda y regidos por la incertidumbre, a otra forma de trabajar y de atender al público, demostrando su profesionalidad y compromiso con los consumidores y sin que en ningún momento faltara carne ni elaborados en las neveras de los ciudadanos.

Muchos han sido los datos ofrecidos por la administración y muchas las encuestas realizadas por Cedecarne y otras organizaciones, en las que ha quedado de manifiesto que el comercio tradicional ha sabido estar a la altura de las circunstancias y en el que el consumidor ha encontrado cercanía, seguridad y calidad, habiendo crecido sus ventas en frescos un 30% durante las 13 semanas de confinamiento, según los datos aportados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Muchos

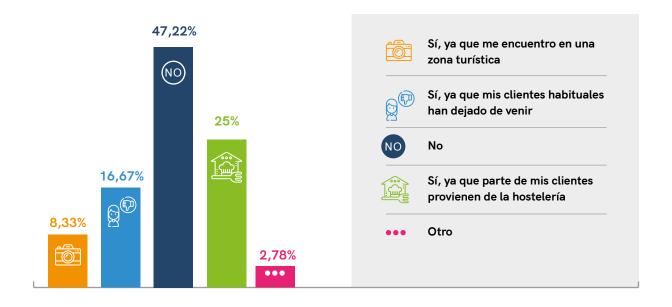
también han comenzado a vender online y a atender pedidos por whatsapp o teléfono; a servir a domicilio o a prepararlos para recoger. El comercio especializado ha sido mencionado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y muchas otras organizaciones por su importancia durante todo este año y la labor desempeñada

Cedecarne ha llevado a cabo 3 encuestas a su base de datos y a los gremios para conocer la situación del sector en diferentes épocas:

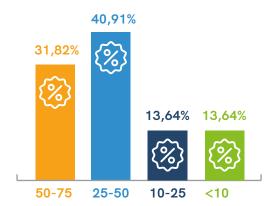
- En abril de 2020 se lanzó una primera encuesta sobre la posible necesidad de equipos de protección
- En abril de 2020 se preguntó sobre la situación del sector
- En mayo se preguntó sobre el consumo de carne, la situación en esos momentos y sobre la previsión de futuro

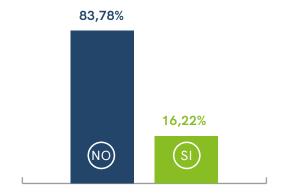
ENCUESTA ABRIL 2020

Si no has cerrado... ¿has visto reducida tu facturación?



- Si tu facturación se ha visto modificada, ¿en qué porcentaje?
- ¿Te has visto obligado a realizar algún ERTE o reducción de plantilla?

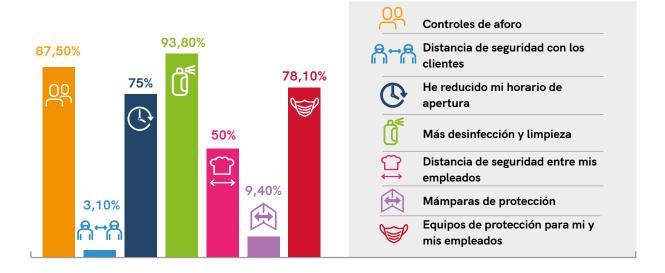


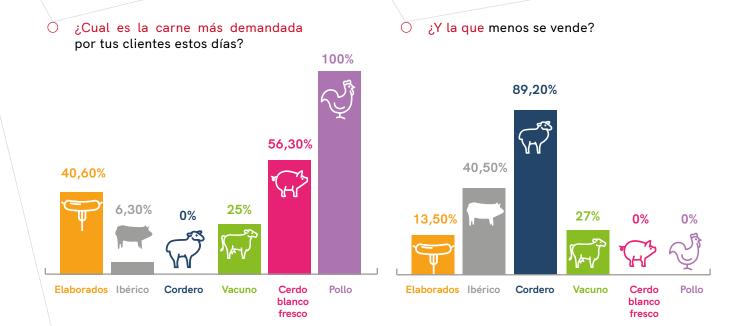


¿Qué medidas comerciales has adoptado estos días?

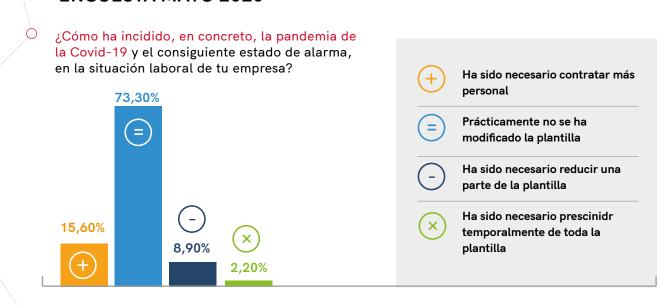


Qué medidas sanitarias has adoptado estos días?

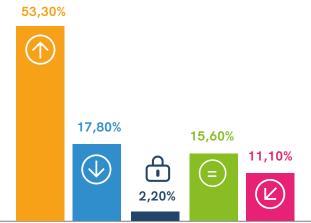


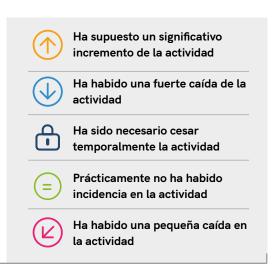


ENCUESTA MAYO 2020

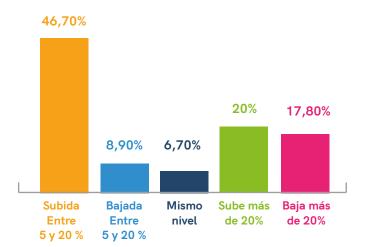


¿Cómo ha incidido, en concreto, la pandemia de la Covid-19 y el consiguiente estado de alarma, en el desarrollo de las actividades operativas y comercializadoras de tu empresa?





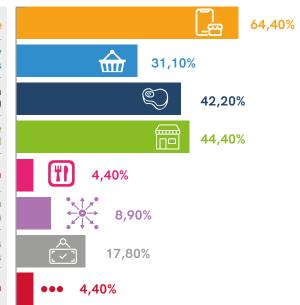
- ¿Cómo valora, en concreto, el impacto que ha tenido hasta ahora la pandemia y el estado de alarma en las ventas de la empresa respecto al año anterior?
- ¿Ha contado con alguna ayuda pública para hacer frente a la crisis derivada de la pandemia y del estado de alarma?



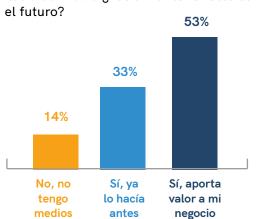


¿Cómo cree que se comportarán los canales de distribución de carne y elaborados después de la crisis de la Covid-19 y su posterior repercusión económica?





La mayoría de comercios minoristas de carnicería y charcutería han aumentado en estos días sus ventas a domicilio ¿Vas a mantener este servicio en el futuro?



¿Tiene página web de venta de productos? ¿Va a crear una en el futuro?





Durante el año 2020, la participación como miembros de las Juntas Directivas de las diferentes organizaciones de comercio y cárnicas españolas y europeas nos ha proporcionado el poder llevar a cabo acciones y estar presentes en decisiones importantes para la mejor competitividad de nuestros profesionales.

Cedecarne forma parte de:

CIBC (Confederación Internacional de Carniceros-Charcuteros)



Es la Asociación de Federaciones Nacionales de pequeñas y medianas empresas de carniceros, charcuteros y abastecedores que representa a 16 asociaciones profesionales de países de la UE y de la AELE que reagrupan a más de 150.000 empresas artesanas de la carnicería-charcutería dando empleo a cerca de 1 millón de personas.

La CIBC, a su vez, forma parte de otras organizaciones a nivel europeo como la CELCAA, Comité de enlace europeo para el comercio agrícola y agroalimentario.

Cedecarne forma parte de su Junta Directiva, siendo la Secretaria General de Cedecarne uno de los vicepresidentes de la entidad.

CEC (Confederación Española de Comercio)





La CEC es la organización empresarial que actúa en defensa de los intereses de los comerciantes, autónomos, de la pequeña y mediana empresa comercial y de servicios y del comercio en general. Está integrada por confederaciones y federaciones de ámbito autonómico y provincial de autónomos y pequeño y mediano comercio, así como organizaciones sectoriales de ámbito nacional. Desde el año 2008 Cedecarne es miembro de pleno derecho de la CEC y actualmente forma parte de su junta directiva.

Interprofesionales del Porcino de Capa Blanca



Cedecarne es miembro de la Junta Directiva de Interporc como la organización que representa al último eslabón de la cadena de la carne de porcino. Desde la interprofesional del porcino de capa blanca se ponen en marcha mecanismos y acciones de colaboración entre todos los participantes de la cadena para, entre otros, mejorar la percepción de la carne y elaborados del cerdo de capa blanca trasladando a consumidores y profesionales de la salud sus propiedades nutritivas, sus ventajas saludables y su alta calidad o poner en común las preocupaciones sectoriales a lo largo de la cadena de valor.



Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino de Carne



Interovic es la entidad que representa los intereses de productores, industria, comercializadores y curtidores del sector cárnico ovino y caprino. Entre sus objetivos están el llevar a cabo actividades de investigación, desarrollo e innovación tecnológica; efectuar acciones promocionales que redunden en beneficio del sector; mejorar la información y el conocimiento sobre las producciones y los mercados de ovino y caprino de carne y realizar acciones de formación necesaria para la mejora de la cualificación profesional y la incorporación de jóvenes cualificados de la rama de la transformación-comercialización.

Cedecarne forma parte de su junta directiva desde su creación, siendo actualmente María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne, secretaria de la Junta.

Interprofesional del Vacuno de Carne



Provacuno se puso en marcha en el año 2014 con Cedecarne como miembro de su Junta Directiva desde sus inicios como respuesta a la unidad estratégica y de actuación demandada por los diferentes operadores del sector en aras de afrontar la situación en que se encuentra el sector siendo la Interprofesional un mecanismo asociativo necesario tanto en el marco global de la UE, como en las especiales circunstancias que hoy tiene la demanda de carne de vacuno en España.

Plataforma Carne y Salud



Promovido por las Interprofesionales cárnicas, Carne y Salud, se trata de un foro de comunicación y divulgación sobre todas las carnes para consumidores, medios de comunicación y el propio sector sobre el papel de la carne en la dieta y en la cultura.

Entre las actividades y acciones de Carne y Salud en este año destacan:

- Realización del informe "Nuestro compromiso en la reconstrucción del país" sobre la importancia del sector en la economía y sociedad
- Jornada online sobre el impacto en el sector ganadero y la salud de la estrategia europea "de la granja a la mesa"
- Participación en el 20º encuentro nacional de Salud y Medicina de la Mujer los días 19 al 21 de febrero
- Campaña en defensa del sector cárnico "¿Te apuntas a defender la verdad?"
- · Apariciones en medios y difusión en redes sociales de material informativo, recetas, estudios para fomentar el consumo de carne.



Actividades 2020



EVENTOS



Jornada Toledo

El 18 de febrero, organizamos una jornada con profesionales en Toledo, donde debatimos con ellos acerca del futuro del oficio y de nuestras empresas.

También les explicamos el trabajo que desarrolla la Organización en pro del sector, como la innovación, la formación y la definición de líneas estratégicas de trabajo a futuro, entre otros temas relevantes.

En el encuentro quedó de manifiesto la importancia que tiene la unidad para poder mantener unas empresas competitivas dentro de un mercado cada vez más disputado.



Jornada Sevilla

El 25 de febrero nos trasladamos a Sevilla para presentar nuestra organización a sus profesionales.

Fue un encuentro que sirvió para que Cedecarne presentara los servicios y actuaciones que lleva a cabo y marco para exponer los proyectos sobre los que la organización está trabajando y dar a conocer la legislación que afecta al sector y las novedades que se esperan en el futuro.

Tanto en este encuentro como en el de Toledo, profesionales que cuentan con empresas en lugares cercanos pudieron conocerse e intercambiar impresiones e inquietudes, teniendo como nexo de unión la Confederación, que es consciente de que, en muchos casos, los especialistas de la carne encuentran dificultades en su día a día, y y es importante que sepan que pueden contar con otros profesionales y con asesoramiento especializado para que esos escollos puedan resolverse.

Webinar Alimentos de España:

El arte de Saber hacer. Carnes



Carlos Rodríguez y María Sánchez, Presidente y Secretaria General de Cedecarne, respectivamente, fueron invitados a participar en el encuentro digital "El arte de saber hacer", celebrado el 15 de julio, dentro del ciclo de webinars organizados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, bajo la campaña #AlimentosDeEspaña, cuyo objetivo es el de poner en valor la riqueza, diversidad y calidad de los alimentos y la gastronomía española.

Moderado por la Subdirectora General de Promoción de los Alimentos de España, Purificación González Camacho, el Presidente de Cedecarne señaló que la pandemia ha devuelto el protagonismo al sector, recuperando sus atributos de cercanía y proximidad. Además, se destacó el carácter artesanal y la especialización, como una de sus grandes señas de identidad y diferenciación de las empresas del sector, abogando asimismo por un marco legal que reconozca la artesanía alimentaria, al igual que ocurre en otros países europeos.

Asimismo se puso de manifiesto la importancia de la formación para la supervivencia del sector, así como el valor de la carne en la dieta y su papel fundamental para el correcto desarrollo de todos los grupos de población, dentro de un estilo de vida saludable.

Premio QdeQueso

Cedecarne ha recibido, en su categoría "ex aequo" y como entidad relevante del mundo del queso, uno de los galardones otorgados por la Asociación QdeQuesos en su 4ª edición, y que reconocen a aquellas empresas, organismos o personas que contribuyen al conocimiento, difusión y que rinden homenaje a la cultura del mundo del queso.

Durante el acto de entrega, María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne, agradeció a Qdequesos este reconocimiento en nombre de todos los profesionales del comercio especializado de la carne y derivados, en un año difícil en el que se han tenido que reinventar para ofrecer al consumidor lo mejor de sí mismos.





REUNIONES INSTITUCIONALES

 \bigcirc

 \bigcirc

Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria de Aesan



El Subdirector General de Promoción de la Seguridad Alimentaria de la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), Victorio Teruel, y su equipo de trabajo, nos recibieron en su sede para tratar los temas que competen a su Subdirección.

Algunos de los temas tratados fueron los aditivos en los elaborados tradicionales; las denominaciones comerciales e información al consumidor en los productos elaborados en nuestros obradores; la defensa de las denominaciones cárnicas en relación con los distintos productos elaborados a partir de materia prima no cárnica que están utilizando distintos fabricantes y las actividades de distribución en el sector minorista de la carne.

En el encuentro, quedó de manifiesto la buena predisposición de ambas organizaciones en colaborar en aras de mejorar la competitividad de las empresas de carnicería y charcutería y la mejora en la seguridad alimentaria del sector.

Subdirección General de Control y laboratorios alimentarios



En enero, nos reunimos con en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con la Subdirectora General de Control y de Laboratorios Alimentarios, Ana Pérez y su equipo de trabajo, a los que trasladamos nuestra preocupación por la aplicación de la norma de calidad del ibérico en carnicerías – charcuterías.

Asimismo, se abordaron cuestiones tales como la creación de un marco de ley de artesanía alimentaria que ampare los productos elaborados por los pequeños productores de nuestro sector; las denominaciones comerciales e información al consumidor en los productos elaborados en los establecimientos de Carnicería y la defensa de las denominaciones cárnicas en relación con los distintos productos elaborados a partir de materia prima no cárnica.

Por su parte, desde el Ministerio se nos informó de las actuaciones que se están llevando a cabo en aras de la protección de las denominaciones cárnicas, así como del cumplimiento de la Norma de Calidad de Derivados Cárnicos.



0-

El 20 de febrero nos reunimos con Leonor Algarra, Subdirectora General de Medio de Producción Ganadera del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la que hablamos sobre la importancia del mantenimiento de las diferentes razas ganaderas españolas de aptitud cárnica, las denominaciones e indicaciones geográficas protegidas existentes y la necesidad de poder tener un catálogo de establecimientos para que el consumidor las conozca y sepa donde adquirirla.

 \bigcirc

Director del Gabinete de la Ministra de Industria, Comercio y Turismo

Dado que se había agendado una reunión el 24 de marzo que no pudo celebrarse por culpa del confinamiento, se pudo aprovechar para realizar una llamada telefónica por parte de la Secretaria general de Cedecarne, María Sánchez, al Director del Gabinete, Juan Ignacio Diz Bidart, en la que se puso de manifiesto las dificultades que estaban atravesando los establecimientos para poder disponer de elementos de protección individuales y de la importancia de poder estar informados constantemente de la evolución de la situación y de la normativa que se iba modificando.



Europarlamentaria Grupo Socialista Clara Aguilera

Comenzando septiembre tuvimos ocasión de reunirnos de manera virtual con la Europarlamentaria del Grupo Socialista, Da Clara Aguilera, que es miembro de la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea.

En el encuentro presentamos Cedecarne a la parlamentaria, dando a conocer los principales datos del sector, tanto en España como en Europa, así como los proyectos en los que trabajamos como son la sostenibilidad, la digitalización o la formación.

Asimismo trasladamos algunas de las preocupaciones que tenemos sobre la mesa y que se debaten en Europa como son la necesidad de considerar a la carne como alimento indispensable en la dieta, las actividades complementarias en los puntos de venta o la artesanía alimentaria.

Secretario General de Consumo y Juego y Presidente de la AESAN

El 1 de julio se mantuvo una reunión online con el recién nombrado Secretario General de Consumo y Juego del Ministerio de Consumo que es además el Presidente de la AESAN, Rafael Escudero, que estuvo acompañado de Eva Sempere, asesora del Ministro de Consumo en temas relacionados con la seguridad alimentaria.

Al tratarse de la primera reunión entre ambas organizaciones, se realizó primero una presentación del sector y de las principales acciones que se llevan a cabo.

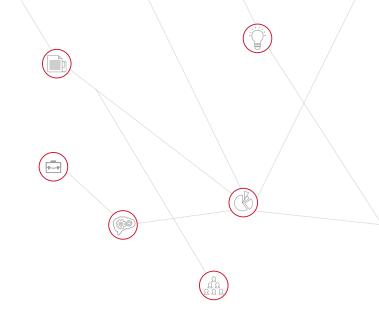
Desde Cedecarne se trasladó al Secretario General de Consumo algunos de los temas sobre los que desde la Organización se está trabajando para impulsar a las empresas especializadas del sector cárnico a adaptarse a los consumidores actuales y a mantenerse competitivas dentro de un entorno cada vez más complejo y en el que participan cada vez más empresas. Se abordaron temas de actualidad como las denominaciones cárnicas, la importancia de los alimentos frescos en la cesta de la compra, el etiquetado nutricional o las actividades complementarias en el punto de venta.

En septiembre nos reunimos de nuevo para avanzar en alguno de los temas que quedaron pendientes y analizar alguna de la normativa que va a aprobarse en los próximos meses.

Dirección General Política Comercial Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

El 17 de septiembre nos reunimos telemáticamente con la Dirección de General Política Comercial Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, concretamente con su Director, Juan Francisco Martinez, y la Subdirectora General Política Comercial. Mª Ángeles González.

Tras la presentación de Cedecarne, se trasladó la necesidad de habilitar herramientas desde la administración central para poder dotar a las pymes de mayor competitividad.



Reuniones Direcciones formación Comunidad de Castilla y León y Comunidad Valenciana

Dada la importancia que tiene la formación en nuestro sector para poder poner en valor a la profesión permitiendo un relevo generacional, Cedecarne se ha reunido con los principales responsables de formación profesional de las Comunidades Autónomas de Castilla y León y Valencia para repasar los itinerarios formativos de ambas regiones y poder aprovechar estas sinergias en un itinerario a nivel nacional dentro de las escuelas de la carne que poseen los diferentes gremios.



Director general de la Industria Alimentaria

 \bigcirc

En el mes de diciembre contamos con la visita del Director de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero, que estuvo acompañado de la Subdirectora General de Promoción de los Alimentos de España, Purificación González y en que desde Cedecarne se introdujeron los proyectos estratégicos que se van a desarrollar en los próximos meses y analizar conjuntamente el papel que deben desempeñar los profesionales del comercio especializado de la carne en la cadena alimentaria, en los próximos años. Un escenario que debe contemplar la elaboración artesanal alimentaria como fórmula de distinción del sector y como camino para mantener una de las tradiciones culturales más ricas de nuestro país, como es nuestra gastronomía.

Por parte del Ministerio se reconoció el admirable esfuerzo y sacrificio realizado por todos aquellos que han estado trabajando con gran profesionalidad, para seguir ofreciendo a los consumidores carne y productos cárnicos.

Desde Cedecarne, se informó al Ministerio sobre la necesidad de que los elaborados tradicionales de los obradores de nuestras carnicerías sean reconocidos y se ponga en valor a los profesionales, que apuestan por ingredientes y materias primas locales, que son garantía de cultura y tradición.



Observatorio de la Cadena Alimentaria

 \bigcirc

 \bigcirc

Somos miembros del Pleno del Observatorio de la Cadena alimentaria, cuyo objetivo es favorecer el diálogo y la intercomunicación entre los representantes del sector productor, la industria, la distribución comercial y los consumidores, entre sí y con las administraciones públicas y en este año hemos participado en la del sector del porcino que se reunió para reflexionar sobre la situación excepcional que se está produciendo a nivel mundial en el sector por circunstancias como la peste porcina africana.



Observatorio del comercio del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

Constituido en el año 2019, Cedecarne participa representando a comercio minorista de alimentación. Se trata de un foro en el que analiza la situación del comercio minorista en España y su adaptación a las nuevas tecnologías.

Durante este año se ha reunido en dos ocasiones para analizar las consecuencias del Covid-19 sobre el comercio y sus establecimientos así como establecer soluciones para su recuperación y funcionamiento.



OTRAS ACTIVIDADES







Visita Profesionales Canadienses

El 17 de enero nos visitaron 18 profesionales canadienses, estudiantes de un máster de gestión de empresas alimentarias, para conocer el modelo empresarial de nuestros establecimientos especializados de carne. Nuestra Secretaria General, María Sánchez, les explicó cómo gestionamos en España nuestras empresas del sector, además de informarles de la importancia que organizaciones como Cedecarne tienen para el buen funcionamiento del sector alimentario. La visita culminó con el recorrido por un mercado para conocer uno de los formatos más tradicionales con los que contamos en la distribución alimentaria en España.

Reunión Avianza (antigua Propollo)

En marzo tuvimos la ocasión de conocer al nuevo Secretario General de Avianza, Jordi Montfort para conocer el trabajo desarrollado por ambas organizaciones y poder así establecer sinergias conjuntas.

Participación en la 20° Edición del Congreso Aecoc de la Industria Cárnica y elaborados

La Secretaria General de Cedecarne, María Sánchez, intervino en la mesa redonda "la carnicería del futuro" en el marco de la 20ª Edición del Congreso de AECOC de Productos Cárnicos y Elaborados, junto a los portavoces de empresas del sector, como Vall Companys, Costa Brava Mediterranean Food y con el Director General de Interporc, Alberto Herranz, en un entorno animado de debate donde se analizó cómo será la carnicería y la charcutería del futuro.

María Sánchez señaló que el gran reto lo tenemos en las nuevas generaciones, que están muy poco fidelizadas y además son los que muestran una mayor preocupación por el medio ambiente y los productos saludables. Un aspecto que también se debatió durante el encuentro y que se ha convertido en otro de los objetivos que tienen las empresas por delante: responder a las demandas de productos saludables y medioambientalmente responsables, por parte del consumidor.

Participación en el seminario online "Agrifood Beats Coronavirus"

Junto a otros representantes de la cadena alimentaria y en pleno confinamiento, María Sánchez participó en un seminario organizado por Smart Agrifood Summit en el que se expusieron las dificultades a las que el sector agroalimentario se ha visto enfrentado durante las primeras semanas de la pandemia y cómo han sabido estar a la altura de las expectativas de la sociedad, gracias a la profesionalidad y saber hacer del sector.

Comité desperdicio



Durante este año hemos seguido participando en el comité de desperdicio de AECOC, con la finalidad de concienciar, tanto a la sociedad como a los profesionales, de la importancia de reducir el desperdicio alimentario que se genera.

Entre las acciones llevadas a cabo por el Comité durante el 2020 están la semana contra el desperdicio que contó con la participación de ayuntamientos que quisieron sumarse a la iniciativa con la iluminación de algunos monumentos; el VIII punto de encuentro en el que se dan a conocer proyectos a cabo llevados por empresas y se sientan bases de mejora para el sector; informes y estadísticas para conocer la realidad de las empresas españolas en materia de desperdicio alimentario.

Además, a través de un video grabado por nuestro Vicepresidente, Pròsper Puig, nos unimos al #retocontraeldesperdicio.

Comité de Partes de Guijuelo

Formamos parte del comité de partes de Guijuelo, participando en la elaboración del manual de calidad, los procedimientos de control y las instrucciones técnicas.

Video-entrevista en Tecnocarne

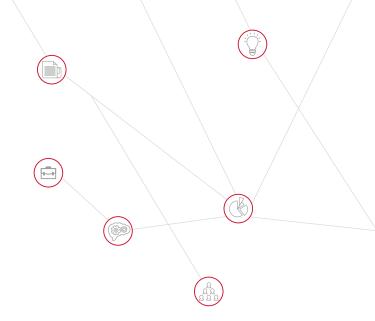


María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne, concedió una video-entrevista a la revista Tecnocarne, en la que puso de manifiesto el compromiso y la responsabilidad de todo el sector cárnico durante la crisis sanitaria, y mostró su orgullo por el trabajo realizado por todos los profesionales de la carnicería.

Participamos en la Comisión C4 de CEOE

Gracias a nuestra pertenencia a la Confederación Española de Comercio, tenemos la oportunidad de formar parte de la Comisión C4 de la CEOE, que es la Comisión de Competitividad, Comercio y Consumo, órgano de análisis, estudio y seguimiento de los asuntos principales de la distribución, el gran consumo y la omnicanalidad comercial, así como su regulación.

Nuestro papel en dicha comisión es el de representar al sector minorista de alimentación y, concretamente al comercio especializado de carnes y derivados cárnicos.



Campaña ASICI - Presentaciones en Madrid y Valencia

La Interprofesional de la Carne de cerdo Ibérico, ASICI, ha contado durante este año con los profesionales de la carnicería y charcutería para llevar a cabo sus diferentes campañas realizadas para impulsar el consumo de una carne que se ha visto muy afectada por los cierres en la hostelería.

En el mes de julio tuvo lugar en Madrid la presentación de la "ruta del Ibérico" cuyo objetivo principal era el reactivar el consumo de productos ibéricos, potenciar la actividad comercial del sector hostelero y facilitar la vuelta a la normalidad de uno de los grandes motores económicos de nuestro país.

La presentación contó con la participación de la Secretaria General de Cedecarne, María Sánchez, que destacó la importante labor de los carniceros y charcuteros para prescribir el valor de la carne de cerdo ibérico. Asimismo asistieron al acto el Presidente de ASICI, Antonio Prieto y el Director General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, José Miguel Herrero.



Cedecarne colaboró asimismo ASICI para para poner en valor el papel prescriptor de los profesionales que conforman el comercio especializado de la carne y derivados y revitalizar, a través de su figura, las ventas de los productos ibéricos en este tradicional formato comercial de proximidad. La campaña comenzó en noviembre y el acto de presentación, en Valencia, contó con la presencia de María Sánchez que, junto con Antonio Prieto, conversaron e intercambiaron opiniones con los carniceros y charcuteros del Mercado Central de Valencia a los que invitaron a unirse a la campaña.



 \bigcirc

Consejo Asesor de la Agencia de Información y Control Alimentarios

Participamos como miembros de este Consejo Asesor del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, representando a la Confederación Española de Comercio. Se trata de un organismo de referencia en materia de control de la Ley de la Cadena en el que participan organizaciones representativas de toda la cadena alimentaria así como comunidades autónomas y administración central.

Paritaria sectorial de formación en el empleo

 \bigcirc

Representando a la CEC hemos participado en este año en la Comisión paritaria sectorial de formación en el comercio, perteneciente a la FUNDAE (Fundación Estatal para la formación en el empleo) y cuyo objetivo es conocer la formación profesional para el empleo que se realiza en cada sector y fijar los criterios y prioridades generales de la oferta formativa, participando, a su vez, en actividades relativas a estudios, investigación sectorial o aportaciones y propuestas relacionadas con el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional y los Centros de Referencia Nacional, realizando anualmente una memoria que recoja estas actividades.

Participación en la Jornada Técnica sobre la estrategia europea de "La Granja a la Mesa" y futura PAC



Organizada por Asoprovac (Asociación de productores de Ganadeo vacuno), la Secretaría General de Cedecarne, María Sánchez fue invitada a participar en una de las mesas redondas de la jornada para hablar sobre el papel del comercio especializado en la sostenibilidad de la cadena ganadera – cárnica.

Participación en la 53ª edición de la feria SEPOR

Celebrada de manera virtual, la feria contó con la participación de María Sánchez en una de las mesas redondas. Concretamente, en la titulada "Qué imagen tiene el consumidor del sector porcino español", junto con Alberto Herranz, Director de Interporc y Ángel Cerón, Director de Comunicación de ElPozo.

Se destacó la importancia de la comunicación con el consumidor y de las buenas prácticas en cuanto a sostenibilidad y bienestar animal para que el consumidor se acerque más al sector y sus productos.

Comisión de seguimiento de la estrategia "más alimento, menos desperdicio" del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación



Cedecarne ha participado también, en la comisión de seguimiento de la estrategia "más alimento, menos desperdicio", que ha finalizado en este año 2020, dándose continuidad en el 2021 a otra estrategia que también tiene como objetivo el de reducir el desperdicio alimentario en la industria y distribución, a través de campañas de concienciación, estudios, recomendaciones y proyectos.



06. Interprofesionales

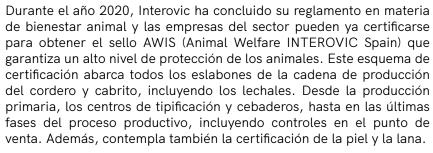


En 2020 Cedecarne ha participado en las comisiones de trabajo de las diferentes Interprofesionales para poner en valor la figura de los profesionales de la carnicería y charcutería, aportando experiencia y contacto directo con los consumidores en un año en el que las acciones previstas por las diferentes organizaciones se han visto modificadas debido a la pandemia.

Muchas han sido las acciones llevadas a cabo para impulsar el consumo de carne y derivados, sobre todo aquellas piezas que normalmente se consumen en hostelería, animando a los ciudadanos a consumirlas en casa.

Interovic







Durante este año Interovic ha concluido la campaña europea de 3 años de duración que ha desarrollado bajo el lema "Carne de lechal y cordero Sostenible y Natural. Elige el origen europeo", ha tenido durante este periodo a los profesionales de la carnicería como grandes protagonistas al contar con ellos como los prescriptores de esta carne, ofreciéndoles la posibilidad de conocer otro tipo de cortes y elaborados para procurar a sus clientes.



En 2020 se han sentado las bases de la nueva campaña europea que se pondrá en marcha desde enero del 2021 a diciembre de 2023 y que continuará con las acciones llevadas a cabo en la anterior, buscando desestacionalizar el consumo de cordero y apostando por un público más joven.

Durante el año 2020 se han seguido desarrollando otras acciones como la ruta del Paquito con los bocadillos de cordero como protagonistas; la implantación de una página web con las carnicerías que venden cordero online y con su geolocalización; la campaña "compartiendo soledad" en la que pastores han llamado a ancianos que viven solos para acompañarles o la campaña de origen en el periodo navideño para concienciar al consumidor sobre la importancia de consumir cordero de origen español.

En diciembre de 2020 se ha publicado la nueva extensión de norma que regirá la normativa interna y funcionamiento de la entidad durante los próximos 5 años y que fue aprobada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Coincidiendo con esta nueva extensión de norma y las nuevas campañas, la interprofesional ha desarrollado un profundo cambio en su imagen corporativa, adaptándolo al objetivo de rejuvenecer su consumo en los próximos años así como el mantener la imagen de carne sostenible y natural.

EST WAS TO SERVICE TO





Provacuno

0

"Fans del vacuno" es el lema de la campaña que impulsó la interprofesional del vacuno de carne en el año 2019 y que ha tenido que buscar acciones diferentes de cara al 2020, en el que muchas de las acciones previstas a nivel internacional se han visto canceladas y la interprofesional ha apostado por fomentar el consumo de carne de vacuno española y, en muchos casos, en el hogar. Gracias a las acciones llevadas a cabo durante los años 2019 y 2020 en el seno de esta campaña, Provacuno ha sido galardonado con la medalla de oro en los 19° Best Awards de Alimentaria 2020.

De cara a revitalizar el consumo de algunas de las principales piezas consumidas en la hostelería, en el mes de julio se realizó una campaña en carnicerías con el sorteo de barbacoas para aquellos clientes que adquirieran carne de vacuno española, apostando además por una intensa campaña en redes sociales con la ayuda de influencers y personajes famosos.

La campaña europea, "Hazte vaquero" ha echado a andar en el 2020 con el objetivo de reivindicar el consumo de carne de vacuno europea y reforzar el conocimiento y competitividad del sector del vacuno de carne. Durante este año se ha apostado por las recetas, compartidas en redes sociales y página web.

También ha sido muy importante la labor solidaria realizada por Provacuno durante estos meses de pandemia. En abril se lanzó "Fans del vacuno, muy fans de ti" que animaba a perseverar para vencer al virus a través de un video en el que se refleja el sacrificio realizado por todo el sector, llevándose a cabo asimismo algunas acciones de donación de carne en hospitales de campaña. Durante la navidad, se ha cocinado junto con grandes chefs recetas de vacuno en comedores sociales.

Interporc

 \bigcirc

Durante el 2020 Interporc ha seguido desarrollando el sello de bienestar animal IAWS firmando un convenio con Cedecarne para que pueda ser una realidad en los establecimientos especializados de carnicería y charcutería y poniendo a disposición de quienes quieran obtenerlo, el procedimiento para poder hacerlo de la mano de Cedecarne.

Además, desde la interprofesional se ha apostado en este año tan complicado para todos por mostrar la realidad del sector y a todos sus profesionales que durante la pandemia han seguido dando lo mejor de sí mismo para poder seguir ofreciendo a los consumidores carne de porcino española. Un ejemplo de esto es la edición de un video de agradecimiento al sector en el que alguno de los protagonistas eran profesionales de la carnicería y charcutería.

Como uno de los objetivos principales de la interprofesional y dado el parón de la actividad de ferias internacionales, muchos recursos se han destinado a la realización de campañas de promoción del consumo de carne de origen español. Una de estas campañas es la de "los colores de lo bueno" en el que se dieron a conocer los beneficios de la carne de cerdo y cuya principal acción es la emisión de un spot e televisivo durante los meses de abril y septiembre.





Asimismo se ha puesto en marcha la campaña europea "let's talk about pork" que pretende desmontar algunos de los falsos mitos existentes sobre la producción porcina y el consumo de carne de cerdo. Se trata de una campaña con mucha presencia en redes sociales y medios digitales y con un lenguaje e imagen cercana al público joven con la intención de atraer a éste a la carne de porcino.



0-

Gremio de Artesanos Carniceros Charcuteros de Cantabria

- Durante el año 2020 el Gremio ha estado en continuo contacto para poder ofrecer la mejor información y servicios a sus socios, sobre todo durante los peores meses de la pandemia.
- También han llevado a cabo formación telemática para 32 personas mediante teleformación, con bonificación en los seguros sociales a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo. El curso realizado ha sido el de "Procesos de higiene y control de calidad alimentaria" y su duración ha sido de 60 horas.



Federación Regional de Carniceros de Castilla y León

- Debido a la pandemia ocasionada por la COVID-19 este año no se ha llevado a cabo el tradicional concurso de la mejor hamburguesa de Castilla y León.
- En mayo, los carniceros de Salamanca colaboraron con Proyecto Hombre donando productos cárnicos y solidarizándose así con diferentes colectivos desfavorecidos.



Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

Campaña "La Ruta dels Sabors Catalans "

Desde la marca Carnissers Xarcuters Catalunya impulsamos la campaña La Ruta dels Sabors Catalans, un paseo por todas las comarcas catalanas para que los ciudadanos descubran cuáles son los productos típicos de cada zona y fidelizar así a los turistas locales.

La campaña estuvo pensada para que cada territorio pudiera promocionar aquellos productos más característicos de su zona.

La presentación en forma de ficha contiene un apartado explicando la historia y elaboración de cada uno de los productos.

Consulta la campaña:

https://carnissersxarcuterscatalunya.cat/#sabors



El Gremi de Carnissers Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques se incorpora a la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters

Con la incorporación de la nueva entidad, la federación da voz a 1.500 empresas del sector cárnico de todos los territorios de Catalunya.

El miércoles 15 de julio se firmó el acuerdo de incorporación del Gremi de Carnissers Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques a la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters con la voluntad de integrar la totalidad de entidades representativas del sector minorista cárnico de Catalunya. El acuerdo se llevó a cabo después de meses de conversaciones y trabajo conjunto entre las dos entidades para llegar a un acercamiento de posiciones y así hacer una Federación más fuerte y que sea el punto de referencia de las empresas que representan y que defienden la profesión.

Durante la reunión de Asamblea General Extraordinaria en la que se hizo efectiva la firma de incorporación, Pròsper Puig, presidente de la Federació, valoró positivamente la nueva unión y aseguró que "con la entrada del Gremio de Carniceros de Barcelona, la Federación se convierte en la entidad que aglutina todas las voces del colectivo del comercio detallista de la carne y eso nos da más fuerza para ayudar a las empresas agremiadas". Por otro lado, Xavier Gallifa, presidente del Gremi, también se mostró satisfecho y remarcó que "nuestros socios nos

lo pedían; estamos seguros de que unidos defenderemos mejor nuestra profesión".

La representatividad de la Federación delante de las diferentes Administraciones públicas y Mesas de Trabajo; el impulso y consolidación de la marca Carnissers Xarcuters Catalunya; el trabajo de comunicación y promoción del oficio artesano; el compromiso con la calidad y excelencia de las carnes y de los productos de elaboración propia, y la implicación en la profesionalidad del servicio al cliente, fueron los argumentos definitivos que hicieron que la decisión de incorporación fuera una realidad.

Campaña Units pel sabor del Nadal

Desde la marca Carnissers Xarcuters Catalunya impulsamos la campaña Units pel sabor de Nadal, un reflejo de nuestra manera de hacer, transmitiendo una imagen actual y auténtica del sector cárnico a través del valor de nuestros productos, reforzando nuestra identidad comprometida con la calidad y el bienestar de nuestros clientes.

La campaña sigue el nexo de años anteriores, promocionando los platos preparados que los carniceros y charcuteros elaboran para éstas fechas, y durante todo el año.

La presentación ha constado de un vídeo promocional, material para las redes sociales y posters. Además del patrocinio del programa Cuines de TV3 durante la semana del 14 de diciembre.

Se puede consultar toda la campaña en el web:

Campanya Nadal 2020 - Carnissers Xarcuters Catalunya - GremiCarn Barcelona (carnissersixarcuters.cat)





 \bigcirc

I Encuentro de Mujeres en el Comercio Especializado de la Carne.

Coincidiendo con la celebración del día internacional de la Mujer, Carnimad celebró el 2 de marzo de 2020 el Primer Encuentro de las Mujeres en el sector especializado cárnico.

El encuentro contó con la asistencia y participación de Marta Nieto, Directora General de Comercio y Consumo de la Comunidad de Madrid; y Olga Ruiz, Subdirectora General de Comercio y Mercados del Ayuntamiento de Madrid. Asimismo, al evento ha acudido Rocío García, Concejala de Desarrollo Económico y Empleo del Ayuntamiento de Tres Cantos.

La cita reunió a un amplio número de profesionales del sector especializado cárnico y de otros ámbitos estrechamente relacionados, y todas las asistentes coincidieron en señalar que no quieren ser discriminadas positivamente por el hecho de ser mujeres, sino competir en igualdad de condiciones.

La jornada contó con dos mesas redondas y con un taller de liderazgo, impartido por la periodista y consultora Mercedes Wüllich, enfocado a las mujeres del sector especializado de la carne. Una charla participativa que ha tenido muy buena acogida por los asistentes al evento y que ha puesto de manifiesto claves para sacar a la gran profesional que todas llevan dentro.

Carnimad ha trasladado su intención de que este encuentro de mujeres del sector especializado cárnico sea el primero de muchos, más aun viendo el éxito de asistencia a la jornada y el sinfín de temas que han quedado en el tintero, pues la puesta en valor de las mujeres del sector es un camino al que aún le queda mucho por recorrer, pese a que, como se ha podido comprobar en la jornada, ya se han conseguido grandes logros y se están desarrollando muchos proyectos en esta dirección.





Educarne, formando durante 2020 a profesionales y a futuros profesionales

Durante el año 2020 se han llevado a cabo dos ediciones del certificado de profesionalidad de carnicería y elaboración de productos cárnicos, titulación reconocida a nivel europeo y tras la cual más el 90% de los alumnos ha encontrado trabajo en algún establecimiento.

Además, se ha establecido el Programa de excelencia cárnica y reactivación comercial. Un programa de consultoría especializada y apoyo activo al crecimiento y mejora de empresas que quieran ser acompañadas y orientadas en decisiones estratégicas.

Durante el confinamiento, Educarne ha realizado multitud de webinars y seminarios online tanto para profesionales del sector como para consumidores. Desde el 29 de abril y hasta el mes de julio, y de la mano de expertos profesionales se han desarrollado 13 sesiones formativas e informáticas, habiendo conseguido una audiencia de más de 450 usuarios.

Además, durante los meses de octubre y noviembre se han llevado a cabo una serie de poscast, bajo el título "Cultura de la carne", que han puesto en valor a la carne y sus profesionales, a través de la perspectiva de profesionales del sector cárnico.





Para facilitar el día a día de los profesionales del comercio especializado de la carne y optimizar sus gestiones con Carnimad, la organización ha creado en 2020 una aplicación exclusiva y de uso gratuito para sus asociados y para los empleados que integran sus empresas, que se puso en marcha a finales de año.

Entre las muchas funcionalidades que ofrece la App destaca la "Agenda de autocontrol higiénicosanitario". Se trata de un documento que viene ocupando desde hace más de una década una posición imprescindible en el desarrollo del oficio y que ayuda no solo a cumplir con los requerimientos legales sanitarios, sino también a desarrollar su actividad profesional de una forma segura y con unos procedimientos de calidad estandarizados y ahora los profesionales lo podrán tener a tan solo un click.

Otro de los recursos importantes que se encuentran dentro de la App es el acceso al portal especializado de empleo, a través del cual los asociados pueden acceder a publicar ofertas gratuitas de empleo. En 2020, el portal registró la cifra de 1350 ofertas publicadas, un dato que pone de manifiesto la importancia del canal para el sector, como vehículo para la potenciación de empleo de calidad y trampolín para el relevo generacional.

Mediante esta APP, ya sea a través de su descarga en móvil o en cualquier otro dispositivo, así como en su versión escritorio, el profesional también podrá gestionar el control horario de su equipo, comunicarse con su equipo y otros profesionales del sector, acceder a descuentos y beneficiarse de ventajas a través del Club de Proveedores, y disponer de un canal de comunicación constante con Carnimad.

Con los profesionales de la carne

Desde el estallido de la pandemia de la COVID-19 y el confinamiento, Carnimad ha estado informando a sus socios y en continúo contacto con la administración regional y local para prestar el mejor servicio a las necesidades de los profesionales.

Son muchos los profesionales de Madrid que se han ido poco a poco digitalizando y adaptando la manera de dirigirse a sus clientes.

Además, Carnimad sigue apostando por la salud y cuidado de sus trabajadores, por eso el tercer trimestre del año se ha llevado a cabo la firma del acuerdo de colaboración en materia de prevención y riesgos laborales 2020 con la comunidad de Madrid, dentro del Marco del V Plan Director en Prevención de riesgos laborales 2017-2020.



DESCÁRGATE YA LA
APP DE CARNIMAD
Una herramienta para ayudarte en tu día a día.





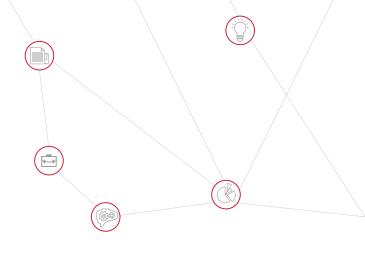
Y si tienes dudas, las resolvemos en un visita.

Llama al 91 547 13 24

App de uso restringido para los asociados de Carnimad y para sus empleados. No disponible en Play Store o Apple Store.







Dentro de este plan se han llevado a cabo las siguientes actuaciones:

- Visitas presenciales hasta el mes de noviembre a 100 establecimientos. Durante las mismas, los profesionales seleccionados se han beneficiado de asesoramiento especializado en materia de prevención de riesgos laborales.
- Visitas específicas presenciales a otros 100 establecimientos distintos de los anteriores, en materia de prevención de riesgos laborales sobre vigilancia en la salud.
- Desarrollo del Estudio Técnico "Impacto de las Vibraciones Producidas en la Tarea de corte" y su relación con las enfermedades profesionales y aquellas concretas, relacionadas con el comercio especializado de la carne.
- Cuatro jornadas informativas sobre coordinación de actividades preventivas







Este año, lógicamente no ha podido celebrarse el concurso de chistorra como en ocasiones anteriores, sino que el concurso pasó a ser un homenaje a sus clientes, pasando a ser un concurso de cocina con chistorra a través de las redes sociales.

En la edición de 2020 el certamen cambió de nombre y se transformó en el "Concurso Cocinando con Txistorra de Navarra" en el que los participantes desarrollaron su creatividad con nuevas recetas basadas en este alimento tradicional. La población fue quien competirá con sus propias recetas y chefs y carniceros quienes unieron fuerzas para difundir nuevas creaciones culinarias.

24 recetas compitieron por ser la más original y más valorada por el jurado compuesto por los chefs Iñaki Andradas (Baserriberri), Javier Diaz Zalduendo (Alhambra), el presidente del Gremio de Carniceros de Navarra (Luis Zuazu) y el ganador de la última edición del Concurso Navarro de Txistorra el carnicero Santiago Moreno, siendo la propuesta ganadora la de "Almuerzo navarro, huevos con todo. ravioli de huevo con patatas, txistorra, tomate y jamón en copa"de Patxi Pérez.

Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia y Provincia

Formación a agremiados y sector

Érase una vez un reino feliz y tranquilo en el que carnicer@s y clientes convivían con cierta normalidad Hasta que a finales del 2019 llegó un bichito, muy muy pequeño, llamado COVID-19 de un país muy muy lejano, tan lejano que pensamos que esto no nos iba a molestar, y sabemos que esto nos va a cambiar muchas cosas... entre ellas la formación....

El Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia y Provincia sabe lo importante que es la formación para sus agremiados y compañeros del sector. Por ello, se han tenido que poner manos a la obra para poder ofrecer formación de calidad como siempre, pero diferente... adaptándose a la nueva era postcovid.

Utilizando plataformas, se han creado Aulas Virtuales, y a través de diversas plataformas se han llevado a cabo las siguientes formaciones:

- Junio 2020 Taller sobre elaboración de Escandallos, en colaboración con EDUCARNE
- Seminarios Gratuitos con proveedores
- Julio 2020 Talleres sobre la aplicación de redes sociales en nuestro negocio
- En octubre se pudo realizar un taller semi-presencial sobre "cocina al vacio", que repetimos exclusivamente on-line la semana siguiente.
- Y cumpliendo un objetivo del Gremio, en noviembre se iniciaron los cafés de carnicer@charcuter@, para tratar temas tan importantes como la próxima campaña de Navidad. Este encuentro ha sido también on-line.
- Se han realizado varios cursos de manipulador de alimentos, tanto presenciales y ya últimamente se realizan a través del Aula virtual.

- Se han llevado a cabo varios cursos de manipulador de alimentos, tanto presenciales y ya ultimamente se realizan a través del Aula virtual.
- Y también a través del Aula Virtual, durante este ejercicio se han realizado los cursos de implantación de la Guía.
 Para el próximo ejercicio también está previsto seguir realizándolos por este medio.

Por su pertenencia a CONFECOMERÇ y a través de convenios de colaboración desde Abril hasta finales del ejercicio, hemos podido participar en más de 90 talleres enfocados a la mejora del comercio frente a la situación producida por la COVID 19, como temas de marketing digital, redes sociales, escaparatismo, etc.

Asimismo y por el convenio firmado con el Banco de Sabadell, se han ido informando de las actualizaciones que se han realizado en esta epoca post-covid, como el bizum para empresas, créditos ICO, etc.













Servicios prestados

El gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia y Provincia forma parte, además de Cedecarne, de CARVAL (Federación de Carniceros-Charcuteros de la Comunidad Valenciana), CONFECOMERÇ (Confederación Empresarial del Comercio Minorista de la Comunidad Valenciana), AINIA (Instituto Tecnológico de la Industria Agroalimentaria) y FEDECOVA) Federación de las Industrias Agroalimentarias de la Comunidad Valenciana).

Dentro de los servicios prestados a los socios durante 2020 están los de temas jurídicos, físcales y de seguridad alimentario así como el asesoramiento general en temas relativos al sector.

Asimismo, se han mantenido reuniones periódicas con la Conselleria de Sanidad, con el Servicio de Gestión del Riesgo, Dirección General de Investigación y Salud Publica, Gestión de Riesgos Alimentarios, para revisar aquellas dudas o cuestiones que se plantean en la aplicación de las guía, por lo que se organizan talleres sobre este tema, y poder trasladar las cuestiones planteadas a los Organismos correspondientes.

Además, desde el Gremio se ha ofrecido a sus socios servicio de alertas en ayudas y subvenciones convocadas por las distintas administraciones públicas. Se trata de localizar y facilitar toda la información necesaria para encontrar y solicitar ayudas correspondientes.

Se ofrece asimismo una bolsa de empleo, creada por el Gremio, única en nuestro Sector en la Comunidad Valenciana que intenta recoger ofertas de empleo e incluye también los curriculum vitae de personas que desean trabajar en el sector y que están disponibles.

Reuniones y actividades mantenidas

Dada la importancia de la formación en el sector, desde CARVAL (Federación de Carniceros-Charcuteros de la Comunidad Valenciana) de la que el Gremio forma parte, y actualmente ostenta la Presidencia, y en colaboración con FEDACOVA, se iniciaron contactos con la Consellería de Educación, Cultura y Deporte - secretaria de la Dirección General de formación Profesional.

A pesar de la situación que este 2020 nos ha dejado, se ha continuado trabajando este tema. Es por ello que, a lo largo de este año, nos hemos vuelto a reunir con D. Manuel Gomicia Giménez, Director de esta área, para lo que se elaboró y presentó un estudio, que nos ha permitido definir una correcta planificación de la formación continua en nuestro sector.

Dada la trascendencia de este proyecto también a nivel nacional, en la última reunión mantenida contamos con la participación de Dña. Maria Sánchez, Secretaria General de Cedecarne, quien traslado la problemática en la que se encuentran en la actualidad a nivel Nacional. Tras la reunión se trazaron las líneas de actuación tanto desde Cedecarne ante el Ministerio de Educación y Organismos competentes, como desde la Conselleria de Educación – Dirección General de Formación Profesional y CARVAL.

Además, se han mantenido otras reuniones y actividades

- En febrero del 2020, nos reunimos con Rosa Ana Segui, Directora de la Dirección General de Comercio de la Consellería de Economía, días antes del confinamiento, para tratar sobre las subvenciones, y tratar de que se amplíen al obrador, dado que es el corazón de nuestro negocio, y no solo al punto de venta.
- Participación en diversos programas radiofónicos.
- Participación en el presentación que la interprofesional ASICI, Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico, realizó en Valencia, en el Mercado Central, y contamos con la participación de diversos agremiados ubicados en este Mercado







SEMINARIO WEB GRATUITO - Especial hamburguesa Clean Label y preparados barbacoa

- 29 de junio 15:30 - 17:00

Impartido por Luis Cercós - Técnico de aplicaciones de Taberner
www.taberner.es
Inscripción GRATUITA en Gremi de Carnissers: 96.315.62.86 / info@grecarval.com



MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA...... En un año diferente

A pesar de las de las circunstancias, este año también pudimos disfrutar de GASTRONOMA los días 8 y 9 de Noviembre, evento en el que el Gremio también participó.

El domingo 8, Carlos Catalá participo en el taller sobre "Técnicas de elaboraciones cárnicas en frío", que también se pudo seguir a través de streamings, dentro del espacio Cooking / Espacio Artesano, del Centro de Artesanía CV, en colaboración con Valencia Club Cocina.

También dentro de las actividades previstas en este evento, nuestro Vice-Presidente Francisco Escobar, participo en una mesa redonda sobre oficios artesanos en alimentos, así como en algunas entrevistas, que se realizaron durante estos días.





Agrupación Comercial de Carniceros Salchicheros Detallistas de Productos Pecuarios de Huesca



Durante este año, los carniceros y charcuteros de Huesca han colaborado con el banco de alimentos, y han reforzado su personal para poder ofrecer un servicio a domicilio extenso en el tiempo para permitir que la pandemia fuese menos gravosa de lo que ya lo es.

Además, la Carnicería Ferrer de Huesca, uno de los socios del gremio fue premiada por su trayectoria empresarial dentro de los Premios Empresa otorgados por el Instituto Aragonés de Fomento, la Confederación Empresarial de la Provincia de Huesca y la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de la Provincia de Huesca.

El premio reconoce la trayectoria personal y social, así como su relevancia en el ámbito económico de esta empresa aragonesa que a lo largo de su larga trayectoria ha sabido conjugar la tradición con la innovación, siendo un ejemplo de que los establecimientos especializados también aúnan estrategias para adaptarse a los nuevos consumidores sin olvidarse de los valores que los caracterizan.





COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS (Encuesta anual de comercio

(CNAE-2009). Año 2018)

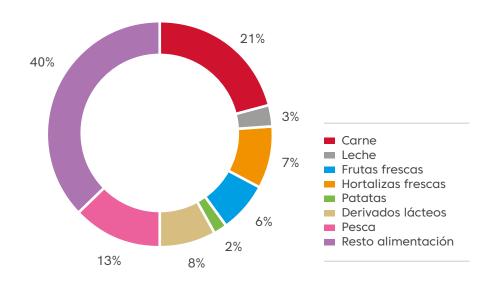


FUENTE: Instituto Nacional de Estadística



El gasto total en alimentación en los hogares españoles en 2019 fue de 69.503.000, 13 millones de euros, lo que supone un aumento del 1,04% con respecto al gasto de 2018.

La distribución del gasto en los últimos años sigue manteniéndose constante, siendo la carne el producto en el que el gasto es mayor, representando el 21% del total.



Evolución del consumo de carne en hogares por especie (kg/persona)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Vacuno	5,88	5,71	5,61	5,19	4,92	4,85
Ovino/Caprino	1,77	1,70	1,64	1,49	1,37	1,33
Porcino	10,67	10,93	10,73	10,23	10,02	9,64
Pollo	14,19	13,79	13,86	12,99	12,61	12,37
Otras	6,56	6,34	6,54	6,62	5,77	5,64
Transformadas	12,02	11,72	11,73	11,44	11,65	11,41
TOTAL	51,10	50,19	50,11	47,96	46,34	45,24

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

Estructura del gasto (% en euros)

Con respecto al año anterior, en el 2019 no se aprecian diferencias significativas en ningúna especie. Las carnes transformadas siguen subiendo.

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Vacuno	16,54	16,01	16,08	15,67	15,19	15,13
Ovino/Caprino	5,47	5,53	5,36	5,23	4,83	4,75
Porcino	19,13	20,06	19,09	19,24	19,18	18,98
Pollo	17,56	17,23	17,22	17,16	17,55	17,26
Otras	10,59	10,57	10,90	10,99	10,64	9,04
Transformadas	30,70	30,60	31,34	31,72	32,61	34,84
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Estructura del consumo (% en Kg.)

La distribución del consumo en los hogares españoles está perfectamente definida y en los últimos años no varían los habitos alimentarios significativamente. La carne de ovino/ caprino logra en este último año frenar la caída en su consumo. Sigue aumentando el consumo de carnes transformadas

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Vacuno	11,54	11,37	11,20	10,90	10,61	10,73
Ovino/Caprino	3,49	3,40	3,28	3,14	2,95	2,95
Porcino	21,05	21,77	21,30	21,49	21,62	21,30
Pollo	27,77	27,48	27,66	27,29	27,20	27,35
Otras	12,77	12,63	13,09	13,16	12,49	10,11
Transformadas	23,38	23,35	23,4	24,03	25,13	27,56
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Comparativa entre gasto y consumo

Como en los últimos años, las carnes más cosumidas son la de porcino y pollo, siendo el gasto mayor el dedicado a las carnes transformadas

ESPAÑA	CONSUMO (% Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	10,73	15,13
Ovino/Caprino	2,95	4,75
Porcino	21,30	18,98
Pollo	27,35	17,26
Otras	12,45	10,59
Transformadas	25,22	33,29
TOTAL	100%	100%

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

El supermercado sigue creciendo en su cuota de venta de carne, frente a la carniceríacharcutería que experimenta una bajada en los últimos años.

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Carnicería-Charcutería	30,13	28,77	28,07	26,97	25,36	21,70
Supermercado	47,94	49,60	50,50	53,91	56,27	60,00
Hipermercado	12,33	12,18	11,93	11,76	11,12	10,80
Internet			0,64	0,69	0,82	0,90
Otros	9,60	9,44	8,87	6,67	6,43	6,60
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



0

0

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

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Carnicería-Charcutería	46,31	43,76	42,20	41,10	40,68	36,14
Supermercado	34,32	36,76	38,21	40,62	42,85	46,23
Hipermercado	11,29	11,58	11,64	11,74	11,07	11,99
Internet			0,46	0,54	0,50	0,65
Otros	8,08	7,90	7,48	6,00	4,90	3,36
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)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Carnicería-Charcutería	45,92	45,53	42,66	41,49	40,25	37,92
Supermercado	28,70	31,27	32,81	35,85	39,35	39,65
Hipermercado	9,19	8,92	8,91	10,21	8,28	9,77
Internet			0,56	0,44	0,32	0,60
Otros	16,19	14,28	15,06	12,01	11,80	12,06
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%





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

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Carnicería-Charcutería	34,43	32,28	32,83	31,42	30,22	25,35
Supermercado	44,06	45,55	46,59	50,13	52,16	56,65
Hipermercado	10,99	10,98	10,77	10,22	9,29	10,12
Internet			0,52	0,60	1,01	0,73
Otros	10,52	11,19	9,29	7,63	7,32	7,15
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Carnicería-Charcutería	29,71	28,12	27,54	26,14	24,16	22,53
Supermercado	51,54	53,33	53,55	57,65	60,31	60,86
Hipermercado	10,53	10,16	9,75	9,56	8,38	9,14
Internet			0,54	0,63	0,76	0,80
Otros	8,22	8,38	8,61	6,02	6,39	6,67
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%





0

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

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Carnicería-Charcutería	17,44	17,15	16,47	15,96	14,49	10,10
Supermercado	57,53	58,41	59,36	62,15	63,80	69,00
Hipermercado	16,38	16,13	15,44	15,39	15,18	14,10
Internet			0,43	0,93	0,97	1,10
Otros	8,65	8,31	9,86	5,57	5,56	5,70
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

El gasto y el consumo de carne en España en el año 2019 por Comunidades Autónomas

	TOTAL	CARNE	VAC	UNO	OVINO/	CAPRINO	PORC	INO	POI	LLO	C. TRANSF	ORMADAS
Comunidades	% Volumen (kg)	% Valor (€)										
Andalucía	17,04	15,74	11,46	10,89	9,05	8,89	17,21	16,62	18,59	17,88	19,94	17,93
Aragón	3,10	3,14	2,71	2,83	5,83	5,82	2,89	2,94	3,21	3,45	2,80	2,70
Asturias	2,27	2,36	2,64	2,66	2,26	1,96	2,44	2,51	2,19	2,10	2,39	2,53
Baleares	2,37	2,30	2,17	2,14	1,96	1,86	2,28	2,26	2,51	2,51	2,25	2,24
Canarias	4,04	3,72	4,82	4,17	0,85	0,90	3,05	2,76	2,76	3,07	4,85	4,23
Cantabria	1,21	1,21	1,87	1,87	0,88	0,93	1,14	1,15	1,16	1,14	1,18	1,07
C. La Mancha	4,90	4,53	3,65	3,69	6,46	5,84	5,38	5,15	4,94	4,61	4,80	4,34
Castilla León	6,25	6,30	7,30	7,28	9,53	9,27	6,77	6,87	5,76	5,59	5,37	5,27
Cataluña	16,36	17,86	16,51	17,87	19,42	20,69	16,88	17,70	15,65	16,80	15,60	17,86
Extremadura	2,24	2,04	1,22	1,17	1,71	1,62	2,45	2,36	2,41	2,30	2,58	2,27
Galicia	6,39	6,22	8,48	7,95	6,13	5,60	8,10	7,72	5,76	5,70	5,09	4,99
La Rioja	0,69	0,72	0,59	0,63	1,08	1,12	0,70	0,72	0,68	0,70	0,62	0,68
Madrid	13,60	14,39	17,72	17,65	15,16	15,83	11,80	12,18	13,69	13,83	13,94	14,98
Murcia	2,76	2,62	1,77	1,77	2,78	2,75	2,53	2,57	2,99	2,80	3,11	2,88
Navarra	1,31	1,42	1,60	1,72	1,22	1,20	1,38	1,49	1,26	1,27	1,20	1,34
País Vasco	4,73	5,27	6,85	7,28	4,61	4,95	4,16	4,42	4,75	5,18	4,47	5,05
Valencia	10,72	10,15	8,64	8,43	11,08	10,78	10,85	10,57	11,70	11,07	9,82	9,65
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

El gasto y el consumo de carne en España en el año 2018 por Comunidades Autónomas (en hogares)

	TOTAL	CARNE	VAC	UNO	OVINO/0	CAPRINO	PORC	CINO	POL	.LO	C. TRANSF	ORMADAS
Comunidades	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)										
Media nal.	45,24	310,37	4,85	46,90	1,33	14,70	9,64	58,90	12,37	53,56	11,41	103,26
Andalucía	40,96	259,54	2,95	28,53	0,64	7,07	8,81	53,83	12,22	52,91	12,09	109,41
Aragón	49,33	342,98	4,63	44,77	2,74	30,28	9,80	59,88	13,97	60,49	11,26	101,90
Asturias	44,17	314,62	5,51	53,28	1,29	14,25	10,10	61,71	11,61	50,27	11,69	105,79
Baleares	46,93	311,82	4,60	44,48	1,14	12,60	9,59	58,59	13,57	58,76	11,20	101,36
Canarias	38,14	241,37	4,89	47,29	0,24	2,65	6,14	37,52	7,13	30,87	11,56	104,62
Cantabria	44,96	307,25	7,41	71,65	0,96	10,61	8,97	54,81	11,79	51,05	11,03	99,82
C. La Mancha	48,82	309,58	3,89	37,62	1,90	21,00	11,41	69,72	13,45	58,24	12,05	109,05
Castilla León	54,30	375,00	6,80	65,76	2,44	26,96	12,52	76,50	13,69	59,28	11,75	106,34
Cataluña	47,71	357,24	5,16	49,90	1,67	18,45	10,48	64,03	12,48	54,04	11,47	103,80
Extremadura	39,71	247,91	2,32	22,43	0,89	9,83	9,25	56,52	11,67	50,53	11,55	104,53
Galicia	49,13	327,81	6,99	67,59	1,39	15,36	13,26	81,02	12,11	52,44	9,86	89,23
La Rioja	44,44	319,78	4,08	39,45	2,05	22,65	9,61	58,72	11,95	51,74	10,11	91,50
Madrid	44,84	325,64	6,27	60,63	1,47	16,24	8,29	50,65	12,35	53,48	11,60	104,98
Murcia	39,96	260,19	2,76	26,69	1,19	13,15	7,81	47,72	11,84	51,27	11,37	102,90
Navarra	45,87	340,73	6,00	58,02	1,25	13,81	10,25	62,63	11,99	51,92	10,55	95,48
País Vasco	46,72	356,72	7,25	70,11	1,34	14,81	8,74	53,40	12,82	55,51	11,13	100,73
Valencia	46,05	299,24	3,98	38,49	1,40	15,47	9,93	60,67	13,74	59,49	10,64	96,29



