El sector de la carnicería: un nicho de empleo para los jóvenes

- **Madrid se ha convertido este fin de semana en la capital de los Artesanos de la Carne con la celebración del Primer Encuentro Anual**

- **Durante la cita se han puesto de manifiesto los retos del sector de cara al futuro del comercio cárnico**

Madrid, 2 de octubre de 2023.- El I Encuentro Anual de Artesanos de la Carne (EAAC) ha puesto punto final a un fin de semana intenso en el que Madrid se ha convertido, del 30 de septiembre al 1 de octubre, en la capital del comercio cárnico especializado.

Una cita en la que **expertos profesionales de la carnicería- charcutería han mostrado las tendencias que están configurando el presente y el futuro del sector,** y que ha resultado ser un **éxito de participación con más de 150 inscritos en su primera edición**.

Por su parte, **Carlos Rodríguez**, presidente de Cedecarne, ha señalado que "el evento ha resultado todo un éxito" y ha servido para poner de manifiesto que "existe una alta tasa de empleabilidad en el sector de las carnicerías, charcuterías, pollerías y casquerías de proximidad; establecimientos que no solo dan la oportunidad de desarrollar una profesión de futuro a los jóvenes, sino que además llevan a cabo oficios tradicionales que se están reinventando".

Por su parte, **Marta Nieto**, directora general de Comercio, Consumo y Servicios de la Comunidad de Madrid, ha felicitado a Cedecarne por esta iniciativa en la que ha conseguido juntar a profesionales de todas las partes de España y ha aprovechado para solicitar de nuevo "la bajada del IVA a la carne, cuestión que podría tener su influencia en la inflación que acusa a los distintos alimentos".

El evento ha sido organizado por **Cedecarne** y **Agrifood Comunicación,** con la **colaboración de la Comunidad de Madrid,** y los **patrocinios** de **ElPozo Alimentación**, la empresa cárnica **Loriente y Cruz S.L; la IGP Cecina de León, IGP Cerdo de Teruel, IGP Ternera Gallega, IGP Ternasco de Aragón y la DOP Jamón de Teruel.**

Así, durante el fin de semana los asistentes han podido disfrutar de interesantes ponencias de la mano de **expertos del mundo de la carnicería- charcutería**, a través de un **programa** dividido en **tres bloques** que abarcaron todos y cada uno de los temas que preocupan y ocupan al sector: **futuro del comercio cárnico, retos tecnológicos y perspectivas económicas.**

Bajo el **lema "Construyendo un futuro juntos"**, durante el **primer día de programa** tuvo lugar la **presentación de la Selección Española de Carniceros**, encargada de representar a los profesionales de España en concursos y exhibiciones nacionales e internacionales.

La **jornada siguiente** comenzó con la **inauguración institucional y estuvo dividida** en **varios bloques**. Durante el **primero**, se contó con una **mesa redonda** titulada **"El futuro del sector cárnico"**, en la que participaron **ponentes** expertos del sector como **Àlex Castany**, de Sanmartí 1850; **Natalia Estellés**, de Palanca Carnissers; **Trinidad Gómez**, de Sertina; y **Juan Carlos Mañú**, de Carnicerías Juan Carlos.

Durante el **segundo bloque** se trataron temas como las **"Nuevas alternativas de valor añadido"**. Para ello, se contó con la presencia de **Rafael Cruz**, de Cruz SL; y **Carlos Catalá**, de Carnicería Catalá.

El **tercer bloque** tuvo un carácter **económico** y comenzó con **una ponencia** titulada **"Gestión económica y rentabilidad del punto de venta"**, de la mano del economista **Emilio Ábalos**.

A continuación, se llevó a cabo una charla sobre **"El relevo generacional en las tiendas"** entre **Alberto Ederra**, de Carnicería Ederra; y **Patxi Goñi**, carnicero jubilado. Y es que para el sector resulta fundamental que se vea que esta profesión también es atractiva para las nuevas generaciones. Durante la charla los participantes expusieron sus experiencias para que aquellos que están llegando a la jubilación conozcan que se pueden mantener o bien traspasar sus negocios a profesionales más jóvenes, además de algunos consejos sobre errores a evitar.

El **programa finalizó** con la **ponencia "Carniceros influencers. Los profesionales de la carne y sus productos en RR.SS."** a cargo de **Raquel Acosta,** cortadora de jamón; y **Elma Fernández,** Digital Meat Manager en Rubiato Paredes, que estuvo enfocada al uso de las redes sociales como nuevas opciones de mercado para el crecimiento del comercio cárnico.

Por último, se llevó a cabo la **entrega de los I Premios Artesanos de la Carne**. El **Premio a la Trayectoria Profesional** fue otorgado a **Eduardo Escofet i Martí** por su larga y destacable trayectoria en el sector de la carnicería y charcutería y por su contribución a la promoción, innovación y conocimiento del comercio especializado. El encargado de recoger el **Premio a la Comunicación** fue **Marcos Férez**, de la carnicería Cruddo instinto Gourmet, por su imagen moderna y original y su capacidad a través de su proyecto comunicativo de llegar al público más joven. A continuación, se entregó el **Premio a la Innovación** a **Raquel Vañó**, propietaria de la Carnicería El Gourmet en Banyares de Mariola, pequeña localidad de Alicante, quien ha roto con algunos estereotipos al haber ampliado a lo largo de su joven trayectoria la gama de productos elaborados. Por último, se hizo entrega del **Premio Joven Artesano**, concedido a **Ismael Boluda** por su capacidad de adaptar un negocio de casi 100 años a la actualidad y seguir al frente de este sin perder la motivación y las ganas de seguir innovando y evolucionando.

Para **más información** del EAAC puede consultarse la **página web** www.artesanoscarne.com y los perfiles en las **redes sociales** Instagram, Twitter, Facebook, LinkedIn y YouTube.

¡Nos vemos en la próxima edición!

Más información: Mari Carmen Martínez- **info@artesanoscarne.com-** 91 721 79 29

Sobre el EAAC:

Agrifood Comunicación y Cedecarne organizan el **I Encuentro Anual de Artesanos de la Carne**, un evento que servirá para poner en valor a los **profesionales de la carnicería, charcutería, pollería y casquería**. Un sector donde la tradición, el oficio y las señas de identidad de estos especialistas de la carne, se unen a la innovación, siendo en la actualidad un sector fuerte, unido y en constante evolución. El evento convocará a todos los operadores a nivel nacional, con el fin de aunar voluntades para seguir trabajando todos de forma conjunta. La **primera edición tendrá lugar del 30 de septiembre al 1 de octubre de 2023**. La ubicación escogida es la ciudad de **Madrid**, pero la localización variará cada año.