

Memoria 2018

GREMIO DE CARNICEROS-CHARCUTEROS DE VALENCIA Y PROVINCIA



17 de diciembre de 2018

Carta del Presidente

GREMIO DE CARNICEROS-CHARCUTEROS DE VALENCIA Y PROVINCIA

Comenzó este ejercicio con la máxima de poner en valor nuestra profesión y prestigiar la labor de nuestros profesionales. Estamos trabajando intensamente en mejorar la imagen y la valoración que la sociedad tienen de este nuestro oficio y de sus profesionales, además de que se reconozca la valía de nuestr@s carnicer@s - charcuter@s, haciendo atractiva esta profesión para futuros profesionales que se erijan como relevo generacional de la carnicería-charcutería, mediante actividades, jornadas, reuniones, etc.

Continuar adelante y tener una perspectiva de futuro ha sido posible gracias a la participación y contribución de nuestros agremiados y agremiadas, así como a colaboradores, ponentes, organismos y entidades.

Nuestro compromiso es continuar esforzándonos, para que nuestro sector ocupe profesionalmente el lugar que se merece, de forma que las nuevas generaciones y la sociedad consideren y vean en este nuestro oficio, una profesión de futuro.

Aún hay que subir el nivel de exigencia, la situación lo demanda, más que nunca es el momento de la profesionalización, de hacer las cosas mejor, de ser eficientes y eficaces, y de atender con más compromiso si cabe a los fines de interés general.

Cuanto más capaces seamos de compartir, más ganaremos, individual y colectivamente. Y también ganaremos en confianza, porque sabemos que la confianza de la sociedad es esencial para el desarrollo de nuestro trabajo.



Jose Rodrigo
Presidente

ÓRGANOS DE GESTIÓN:

Junta Directiva:

Presidenta: Carmen Garrote Calvo - hasta Julio de 2018

Presidente: Jose Rodrigo Ferrer desde Julio de 2018

Vicepresidenta: Samia Tavares - desde Julio de 2018

Vicepresidente: Santiago Peris - desde Julio de 2018

Vicepresidente: Paco Escobar - desde Julio de 2018

Secretario: Enrique Calvo

Tesorero: Salvador Simo

Vocales:

Miguel Varea

Toni Alberola

M^a Jose Sisternes

Juan José Hernando Lucas

Asesores:

Jose Hernandez - Asesor en Fiscal y Laboral

Paqui Moliner- Experta en Seguridad Alimentaria

Amparo Cervantes - Departamento de Comunicación

Equipo de Gestión- Secretaría Técnica:

Lourdes de Manuel

REUNIONES DE LOS ÓRGANOS DE GOBIERNO

Asambleas:

La Asamblea General Ordinaria del Gremio de Carniceros se celebró el 7 de mayo de 2018, en donde se aprobaron las cuentas anuales de 2017.

Posteriormente, y dada la dimisión de la hasta entonces Presidenta, Carmen Garrote, el 23 de Julio se celebró Asamblea General Extraordinaria, en la que se ratificó al Vicepresidente Jose Rodrigo Ferrer, como nuevo Presidente del Gremio hasta las próximas elecciones que se celebrarán en 2019.



JUNTA DIRECTIVA:

La Junta Directiva se ha reunido periódicamente a lo largo de 2018, reuniones en las que se aprobaron la gestión del Gremio durante el presente ejercicio y preparación de 2019.

ACTIVIDADES INSTITUCIONALES

A lo largo de 2018 se han mantenido reuniones con los siguientes Organismos:

- Reuniones en el Comité ejecutivo de COVACO, dada nuestra pertenencia a dicha Asociación de Comercio que tiene ámbito de la Comunidad Valenciana
- Reuniones en CAMARA VALENCIA, dada igualmente nuestra pertenencia a dicha Organización.

A lo largo de 2018 se realizaron las siguientes actividades institucionales:

- ❖ En enero participamos en la Jornada sobre resistencias antimicrobianas organizadas por la Consellería de Sanidad



- ❖ En Febrero asistimos a la presentación de los resultados de la encuesta de hábitos de consumo 2017



PRESENTACIÓN RESULTADOS
ENCUESTA DE HÁBITOS DE CONSUMO 2017

Valencia
19 de febrero de 2018
Sede AVA, Asociación Valenciana de Agricultores
C/ Guillén de Castro, 79.

- ❖ El 25 de Febrero asistimos a la Asamblea de nuestra Federación Nacional CEDECARNE para tratar sobre nuestro sector a nivel nacional y europeo.
- ❖ Abril se firmo un Convenio de Colaboración con la FUNDACIÓN DE SECRETARIADO GITANO



- ❖ En septiembre participamos en el Fórum de Mercats de la Comunitat Valenciana



- ❖ En Octubre formamos parte de la Mesa Redonda celebrada con motivo de la Jornada de Presentación del Convenio entre la Consellería de Sanidad Universal y el Ayuntamiento de Valencia, en materia de Seguridad Alimentaria.



- ❖ Además, durante 2018 hemos participado en las reuniones de la CIBC celebradas en Bruselas dentro del grupo de expertos



- ❖ Hemos asistido a diversas jornadas organizadas por FEDACOVA, AINIA, CAMARA VALENCIA, COVACO etc., dada nuestra pertenencia a estas organizaciones:



SERVICIOS

- ✓ Respuesta a más de 300 consultas planteadas por `agremiad@s`. Consultas jurídicas, fiscales, de Seguridad Alimentaria, etc.
- ✓ Asesoramiento general a `nuestr@s agremiad@s`
- ✓ Celebración de cursos de formación sobre la implantación de la guía, manipulador, nuevos elaborados, etc. Participación en otro tipo de cursos a través de Cámara Valencia, Ainia, Fedacova, Covaco, obteniendo una valoración media de 8,2 puntos sobre 10.
- ✓ Publicaciones en Redes Sociales y Web, así como el inicio de la publicación Semanal del Boletín Informativo del

Otros Servicios:

- Ayudas y subvenciones:

El Gremio ofrece a sus `agremiad@s` un 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.

- Bolsa de Trabajo:

La bolsa de trabajo creada por el Gremio intenta recoger ofertas de empleo e incluye también los curriculum vitae de personas que desean trabajar en el sector y que están disponibles. Queremos mejorar este servicio a lo largo del próximo ejercicio 2019 y seguimos trabajando en ello.

- Comunicación

En el ejercicio 2018 ya creamos con ayuda externa, un comité de comunicación con objeto de informar debidamente tanto a `nuestr@s agremiad@s` como a organismos y público consumidor de todas aquellas acciones que se están llevando a través del Gremio, así como defender los interés de nuestro sector, ante las nuevas tendencias, además de ampliar y modernizar las vías de comunicación para dar mas visibilidad a las actuaciones que se realizan y promocionar el sector en su conjunto.

- Convenio Colectivo:

El actual Convenio Colectivo de comercio minorista de carnicería- charcutería, para Valencia y provincia, se ha venido tramitando desde el Gremio en los últimos tiempos.

De cara al ejercicio de 2020, se entrará en contacto con los organismos correspondientes, en orden a negociar el próximo Convenio Colectivo. Se está intentando ampliar el ámbito de este Convenio, para toda la Comunidad Valenciana y conseguir así mayor impacto.

Se espera poder finalizar dichas negociaciones a lo largo del próximo ejercicio 2019.

- GUIAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION Y COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE Y COMIDAS PARA LLEVAR.

Desde 2016 desde el Gremio continuamos realizando la formación correspondiente para la debida implantación de la Guía en todo el sector minorista de la carne de la Comunidad Valenciana.

Además periódicamente nos reunimos con la Consellería de Sanidad, con el Servicio de Gestión del Riesgo, Dirección General de Investigación y Salud Pública, Gestión de Riesgos Alimentarios, para revisar aquellas dudas o cuestiones que se plantean en la aplicación de esta guía. Conseguimos en 2018 resolver los problemas planteados en el municipio de Torrent además como de tratar sobre las áreas de salud y la venta en las mismas.

Seguimos trabajando y organizando talleres para que nustr@s agremiad@s puedan exponer sus dudas y consultas sobre este tema que son debidamente trasladadas al organismo correspondiente.

- Campaña “- SAL – GRASAS = + SALUD”.

Por nuestra pertenencia a CEDECARNE, estamos adheridos a esta campaña, campaña que volveremos a trabajar durante el ejercicio 2019



Buen Gobierno y Transparencia:

Entre los objetivos de la actual junta directiva se encuentra el fomento de las iniciativas que contribuyan a mejorar el buen gobierno, la gestión y la transparencia del Gremio, así como dar respuesta a las necesidades de formación de sus agremiad@s, con el fin de promover su eficiencia y mejorar el cumplimiento de las normativas vigentes de nuestro Sector.

Para ello se están organizando jornadas, cursos, encuentros, cuya finalidad es crear un punto de encuentro entre nuestr@s agremiad@s, para recoger información, consultas, dudas, y cualquier otra cuestión, con el fin de ofrecer una visión general de nuestro Sector y poder trasladarlo a los organismos competentes.

ACTIVIDADES DEL GREMIO

- El 5 de marzo y de la mano de CEDECARNE, pudimos acudir a una Jornada en Barcelona de con la mejor carnicería del Mundo, Victor Churchill.



- En Abril asistimos a ALIMENTARIA, Feria que se celebra en Barcelona.



- Igualmente en Abril comenzamos con la formación para la implantación de las guías correctas de higiene en el sector minorista de la carne. Asimismo se celebró una jornada en el Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana, para recoger dudas, consultas, problemas, etc., planteados con este tema y que posteriormente llevamos a la Consellería de Sanidad.
- El 24 de Abril celebramos una jornada WORLD CAFE de motivación, a la que asistieron un gran número de agremiad@s, disfrutando de momentos inolvidables.



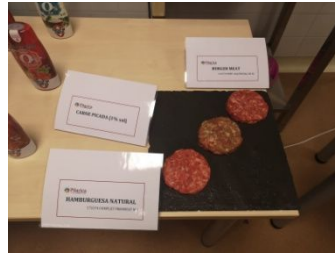
- El 28 de Mayo en las instalaciones de Ricard Camarena en el Mercado de Colon, realizamos un curso de nuevos elaborados con ANA PARIS.



- El 10 de Septiembre patrocinamos y varios agremiados participaron en el II CONCURSO INTERNACIONAL ARROS DE LA VALLDIGNA, en la categoría de figatells, contando con la participación de CARNICERIA ARELLANO, CARNES VIVER, CRISTINA VICENT del Mercado del Cabanyal, siendo el ganador del mismo Carlos Catala de CARNICERIA CATALA. Parte de nuestra Junta Directiva actúo como Jurado en dicho certamen.



- El 17 de septiembre y en colaboración con la empresa LA PILARICA, celebramos un taller en donde pudimos conocer de primera mano, novedades en este sector.



- El 24 de Septiembre asistimos a las instalaciones de Cámara València, en el curso e-mail para torpes, en donde pudimos aprender como manejarnos con distintas aplicaciones

- Del 12 al 14 de Octubre se celebró el MEAT CARNIVAL en la Marina Real, y varios agremiados pudieron disponer de puntos de venta de sus productos.



- El 22 de octubre asistimos al taller organizado por la empresa ROUGIE SARLAT sobre elaborados a partir de productos del pato



- El 29 de Octubre y en colaboración con Cámara Valencia, organizamos un curso sobre la utilización de las herramientas de whatsapp



- El 4 de noviembre y de cara a las fiestas Navideñas organizamos un curso de elaborados "PREPARANDO LA NAVIDAD"



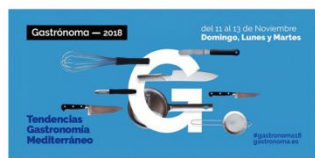
- el 5 de Noviembre realizamos un taller sobre los nuevos cortes de CONEJO, contando con el formador Salvador Simo.



- El 7 de noviembre celebramos una MESA REDONDA SOBRE LA NORMATIVA PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE ECOLÓGICA.



- Del 11 al 13 de noviembre y como es habitual en el Gremio, participamos en GASTRONOMA 2018, contando con gran afluencia tanto de profesionales del Sector como de público en general.





- El 14 de noviembre y en colaboración Cámara Valencia, organizamos un curso sobre redes sociales INSTAGRAM.

Programa de comercio electrónico 2018
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
que ayuda a hacer cosas

Cámara
Valencia

Activaciones: Investigación sobre
Marketing Digital

Instagram creativo
Trucos y tendencias
que te diferencian

14 de noviembre de 2018

- el 19 de Noviembre e igualmente en colaboración con Cámara Valencia, se organizó un taller bajo el título: "Apúntate al reto: ,mejora la experiencia de tu cliente"

GRUPO CÁMARA DE VALNCIA Y PROVINCIA

APÚNTATE AL RETO: Mejora la experiencia de tu cliente

en esta sesión presentaremos retos a la altura de la experiencia del cliente, relacionados con la fidelidad hacia la empresa, en consecuencia necesaria, de responder las últimas tendencias y procesos clave que los comercios deben plantearse para lograr la diferenciación a través de la experiencia de servicios de sus clientes.

Se abordarán cuestiones como las que se plantean a continuación:

- ¿Hacia de la experiencia del cliente, una prioridad?
- ¿Conoces el Mapa de experiencia de tu cliente?
- ¿Cuáles son los retos que se plantean con la voz del cliente?

Programa:
Lunes 19 de noviembre de 2018, de 16:15h a 17:15h en las instalaciones de CÁMARA VALNCIA, Calle Pesta Querol 15 de Valencia.

16:15 h.
Bienvenida.
D. José Rodrigo Ferrer / Presidente / Grupo Provincial Cámaras-Charoleras de Valencia.

16:20 h.
Herramientas de apoyo al comercio minorista.
Dra. Mª Victoria Guillén / Técnico / Cámara Valencia.

16:30 h.
Apertura al reto: Mejora la experiencia de tu cliente.
Dña. Eliba Guadaño / Consultora.

- El 25 de noviembre y el colaboración con la empresa PAGANI, realizamos unos talleres demostrativos de los productos de esta empresa:



GREMI DE CARNISSERS-XARCUTERS
DE VALÈNCIA I PROVÍNCIA

*Alm sabor única en
cada bocado.*



DISTRIBUIDOR OFICIAL DE



- Y para finalizar, el día 3 de diciembre la Junta Directiva celebró su tradicional comida de Navidad.

