



GREMI
CARNISSERS
XARCUTERS
DE VALÈNCIA



Memoria de Actividades 2019



TABLA DE CONTENIDO

1. Organo de Gestión	3
2. Reunion Organos de gobierno.....	4
3. Actividades Institucionales.....	6
4. Actividades del Gremio.....	17
5. Revista LA GRAELLA.....	25
6. Datos del Sector	26
7. Datos del Gremio.....	31

1. ORGANO DE GESTIÓN

JUNTA DIRECTIVA:

Presidente: Jose Rodrigo Ferrer

Vicepresidenta: Samia Tavares (hasta diciembre 2019)

Vicepresidente: Francisco Escobar

Vicepresidente: Miguel Varea

Secretario: Enrique Calvo Chaques

Tesorero: Salvador Simo Royo

Vocal: M^a Jose Sisternes Orts

Vocal: Antonio Alberola Martínez

Vocal: Manolo Calabuig Revert

Vocal: Carlos Catala Llinares

Vocal: Juan José Hernando

Vocal: Juan Carlos Zahonero

Asesores:

José Hernández Carrillo - Asesor en Fiscal y Laboral

Paqui Moliner Veliz- Experta en Seguridad Alimentaria

Equipo de Gestión- Secretaría Técnica:

Lourdes de Manuel LLuch

2. REUNION ORGANOS DE GOBIERNO

ASAMBLEAS:

La Asamblea General Ordinaria del Gremio de Carniceros se celebró el 18 de febrero de 2019 y como es habitual se presentaron las cuentas y la memoria de 2018 que fueron aprobadas.

Posteriormente, se celebró la Asamblea General Extraordinaria del Gremio de Carniceros, donde tras las elecciones se eligió al presidente José Rodrigo Ferrer y a toda la junta directiva actual.

JUNTA DIRECTIVA:

La Junta Directiva se ha reunido en más de 20 ocasiones lo largo del 2019, en las que se aprobaron la gestión del Gremio durante el presente ejercicio y preparación de 2020.

Por nuestra pertenencia a distintas Organizaciones Empresariales, dentro de la gestión de la Junta Directiva, se han mantenido reuniones en los distintos comités a los que pertenecemos:

- COMITÉ EJECUTIVO DE CONFECOMERÇ
- Reuniones de técnicos de CEDECARNE
- Reuniones con la COMISION DE LA CADENA AGROALIMENTARIA – CEV
- FEDACOVA
- AINIA

A nivel institucional, igualmente se han realizado gestiones para llevar a cabo los proyectos del Gremio:

- Reuniones con el Banco de Sabadell, en orden a revisar y mantener el actual Convenio de Colaboración con esta entidad.
- Reuniones con MERCAVALENCIA/FEDACOVA para tratar sobre la creación de la Escuela del Gremio de Carniceros de Valencia
- Reuniones con la Dirección General de Comercio – Natxo Costa, siguiendo la misma línea de la creación de la Escuela
- Reuniones con la nueva Directora General de Comercio y Consumo – Rosa Ana Seguí en torno a los Documentos de Calificación Artesana, Comercio Minorista y por supuesto la Escuela.

En relación con la Escuela, tanto a lo largo de 2019, como en 2020, se han continuado con dichas reuniones, a través de las cuales se presento un proyecto elaborado por el Gremio y que seguimos trabajando. A primeros de 2020 mantuvimos reunión en la Conselleria d'Educació, Cultura i Esport, con el Director General de Formació Professional i Ensenyaments de Règim Especial, reunión en la que se convino continuar tratando este

tema, con objeto de ir pudiendolo formalizar debidamente. Dada la situación de “Estado de Alarma” en la que nos encontramos, las próximas reuniones se han pospuesto para cuando puedan ser posible.

Otros temas tratados en Junta Directiva:

- CARVAL – Reactivación de la federación con ámbito autonómico, formada por los Gremios de Alicante, Castellón y Valencia.
- Convenio Colectivo de nuestro Sector, tramitado por primera vez a nivel autonómico
- DIRECCION GENERAL DE COMERCIO – temas relacionados con el comercio minorista de la carne así como formación en carnicería.
- CENTRO DE ARTESANIA CV – Reuniones enfocadas a agilizar los tramites de los Documentos de Calificación Artesana, así como la revisión para la remodelación de estas calificaciones o en su caso la creación de otra con mayor peso para nuestros artesanos.
- CONSELLERIA DE SANITAT – Dirección General de Salud Pública – reuniones en orden a efectuar la revisión de la guía de prácticas correctas de higiene de nuestro sector, en la que se puedan incluir todas aquellas sugerencias que nos habeis hecho llegar, a través de las encuestas que os hemos ido solicitando. Estamos trabajando en la revisión de la guía.

3. ACTIVIDADES INSTITUCIONALES

- **Enero de 2019:** Asistimos a la Asamblea General de la Federación Nacional – CEDECARNE

En esta reunión además del resumen de Actividades del ejercicio anterior, presentación de cuentas y presentación y aprobación de las cuentas de 2019, también se nos informó de:

- 1.- Reuniones mantenidas con el comité ejecutivo de CEIM
- 2.- La reunión mantenida con la Ministra de Industria y Comercio, a la que se le traslado las inquietudes de nuestro sector y solicitar medidas de apoyo al comercio. hemos podido compartir las inquietudes del sector, y solicitar medidas de apoyo.
- 3.- Participación de CEDECARNE en la feria Meat Attraction
- 4.- Jornada con la Carnicería Victor Churchill cuyo gerente estuvo en una jornada organizada por Cedecarne en Barcelona
- 5.- Desde Cedecarne se propuso llevar a cabo reuniones trimestrales con los técnicos de los diferentes gremios para diseñar estrategias comunes
- 6.- El Sr. Estapé de Barcelona, informó de las elecciones celebradas en el Gremio de Barcelona, siendo elegido Presidente el Sr. Prosper Puig, por lo que éste último pasa automáticamente a ocupar la vicepresidencia de Cedecarne en sustitución del Sr. Estapé.

La Asamblea agradece al Sr. Estapé los servicios prestados y su dedicación todos estos años.



- **Por nuestra pertenencia a CONFECOMERÇ**, formamos parte de la Junta Directiva de esta organización, y durante todo el ejercicio 2019, hemos asistido a reuniones de la Junta Directiva, así como a los diversos comites de los que también formamos parte. Hemos asistido a la presentación de diversas campañas que desde esta organización se han realizado para la promoción del comercio minorista.



- **A finales de Enero de 2019**, asistimos de invitados a una reunión en Requena para tratar sobre el KM.0



- **Febrero de 2019:** Mantuvimos reunión con CODiNuCoVa, Colegio de Nutricionistas de la Comunidad Valenciana, con objeto de conocer el posicionamiento de este organismo con respecto al consumo de carne.

También se trató sobre el nuevo proyecto sobre km 0 que el Gremio está llevando a cabo. Se reitera el posicionamiento del CODiNuCoVa en cuestión de consumo de productos locales, no sólo de carne, si no de pescados, vegetales

- **Febrero de 2019:** Se iniciaron charlas, a través de la empresa que tramita el certificado de km.0, en Colegios de nuestra Provincia, con objeto de transmitir nuestra postura en torno al sector carnico.

Se trataba de dar a conocer a los padres y madres de las AMPA'S, de los productos de proximidad, para que pudieran conocer que sus hijos también podían comer en los comedores comida saludable, variada, de proximidad, superior y de temporada.



- El día **29 de marzo**, asistimos al acto de presentación del 50º Aniversario del MERCADO LOS PINOS en Manises.



- **Abril 2019:** Nuestros agremiados Francisco Alvarez y Manolo Calabuig, participaron en el programa de RTVV – EL MATI APUNT, en un reportaje sobre la LONGANIZA DE PASCUA.



- **Abril 2019:** Participamos en la Jornada Informativa proyecto europeo ERASMUS KA2 APPETITE organizada por FEDACOVA.



- **Mayo de 2019:** Retomamos las reuniones con la Federación CARVAL, que es la que reúne a los Gremios de Castellón, Valencia y Alicante, con objeto de reanudar la andadura de esta Federación, de ámbito de la Comunidad Valenciana, para enfocar temas desde esta perspectiva como por ejemplo la revisión de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para el sector minorista de la carne, formación, Convenio Colectivo.....

Estas reuniones se han mantenido a lo largo del pasado ejercicio.



- **Junio de 2019:** Asistimos al 65º Aniversario de la Empresa EL POZO en Murcia, donde se celebró el Primer Encuentro Nacional de Carniceros y Charcuteros EL POZOALIMENTACIÓN.

Fue una iniciativa que se realizó con la colaboración de la Confederación Española de Detallistas de la Carne (CEDECARNE), realizándose una jornada de trabajo, dedicada a intercambiar experiencias, ideas y propuestas para mejorar el sector.

Contamos en este acto con gran afluencia de agremiad@s.



- **Junio de 2019:** En la línea de las reuniones mantenidas con colegios de educación, el Colegio de Nutricionistas, nos reunimos con la **ASOCIACION VALENCIANA DE PEDIATRIA**
- **18 de Junio de 2019:** Asistimos a la Asamblea General Extraordinaria de **AINIA**, donde se renovaron los cargos de Secretario y Vocales del Consejo Rector.
- **28 de Junio de 2019:** asistimos a una Jornada Formativa **BLOCKCHAIN Y TRAZABILIDAD EN EL SECTOR ALIMENTARIO** organizada por FEDACOVA.
- **Julio de 2019:** Asistimos al Comité Ejecutivo FEDACOVA, en donde se presentó la memoria de actividades y cuentas de 2018.

- **Julio de 2019:** Fuimos invitados al acto de presentación del Conseller de Economía Sostenible D.RAFA CLIMENT



- **A finales de Julio de 2019:** Iniciamos de nuevo reuniones en la Dirección General de Salud Pública, con objeto de efectuar la oportuna revisión de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene.



- **Septiembre de 2019:** Con motivo de la celebración de la Feria MEAT ATTRACTION, nuestro Agremiado Carlos Catala de CARNICERIA CATALA, dentro de la agenda de la SEMANA DE LA CARNE, participo en una mesa redonda sobre “revolucionarios del sector dibujan juntos el futuro de la carnicería y la charcutería”. En esta mesa también participaron Anthony Pharich, CEO de la carnicería de Victor Churchil, Alex Castany, gerente de la carnicería Sanmarti 1850 y Trinidad Gomez, gerente de SERTINA.





- **Septiembre 2019**, mantuvimos una reunión con la COMISION DE LA CADENA AGROALIMENTARIA – CEV
- **Octubre 2019:** Asistimos invitados a la inauguración de la Feria iMEAT en Cornellà Barcelona. Asistieron un gran numero de Agremiad@s a esta Feria, en la que también se realizó un taller por parte de Carnes Viver S.L.



- **Octubre de 2019:** Se presento la campaña **#pequeñocomercio** de CONFECOMERÇ, en la que el Gremio también participa.



- **Participamos también en RETAIL FUTURE** junto con otras organizaciones del tejido empresarial valenciano.
- **A finales de Octubre de 2019:** y en la línea de intentar conseguir la debida formación para nuestro sector, mantuvimos una reunión con NATXO COSTA, en donde le facilitamos los datos correspondientes para tratar este tema.
- **Noviembre 2019:** El día 13 fuimos invitados a la entrega de los Premios FEDACOVA.



- **Y el 18 de noviembre de 2019:** asistimos a la NOCHE DE LA ECONOMIA VALENCIANA



- **El día 20 de noviembre** organizado por el Colegio Oficial de Nutricionistas de la CV, participamos en el **I FORO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE**



- **En diciembre 2019** fuimos entrevistados por el programa de Radio LA GRAELLA, en donde además de tratar temas relativos a nuestro Sector, presentamos el número 2 de nuestra Revista LA GRAELLA.



- **También en diciembre 2019:** Asistimos a la entrega de los Premios ARTESANIA



- **Durante el ejercicio de 2019,** hemos realizado diversos cursos de formación para técnicos, subvencionados por la Generalitat Valenciana y organizados por CONFECOMERÇ

4. ACTIVIDADES DEL GREMIO

- Enero 2019

40º Aniversario del Gremio de Carniceros de Valencia

El 19 de enero de 2019 celebramos un encuentro para conmemorar el 40º aniversario del Gremio al que acudieron más de 200 personas entre carnicer@s y colaboradores. Fue un punto de encuentro en el que se recordó la trayectoria del Gremio en estos 40 años, así como la renovación y adaptación a los nuevos hábitos de consumo.



- Durante el ejercicio 2019, realizamos varios cursos de implantación de la Guía de Prácticas correctas de higiene en el Sector Minorista de la Carne.



- Asimismo, a lo largo de 2019, se han realizado varios cursos de MANIPULADOR DE ALIMENTOS.



- Febrero 2019:

Cursos/Demostraciones con MANUFACTURAS CEYLAN y VICENTE GALLEN



- **Marzo 2019:**

Cursos/Demostraciones con PAGANI



- **Abril 2019:**

Cursos/Demostraciones con RATIONAL



- **Mayo 2019:**

Cursos de motivación con SILVIA VILLARES



Cursos/demo con CHARCUVAL sobre QUESOS



Curso/demo con JAMONES LOS ALTOS – sobre jamón



- **Junio 2019:**

Cursos/Demo “COCINA AL VACIO” – con TABERNER. Este curso se realizó en domingo y tuvimos que realizar dos sesiones (por la mañana y tarde)



Mesa redonda sobre la comercialización de la carne ecológica

MESA REDONDA SOBRE LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNE ECOLÓGICA Y DERIVADOS. CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN
MERCAVALENCIA

FECHA: 17 JUNIO (17 - 20 h)

ORGANIZA: Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural. Servei de Transferència de Tecnologia

LLOCAL: Saló de actes de MERCAVALENCIA, S/N-NOU RIBERAVALL. Carr. l'Arce en Cort, 252.

La mesa redonda tindrà com a objectiu donar a conèixer a les empreses comercials que poden oferir els seus productes ecològics i de proximitat.

Col·laboren:

INSCRIPCIÓ PREVIA: **ACTIVIDAD GRATUITA**

TEL: EEA Cascajares: 963400289 email: eea@eeat.cat, eea@eeat.com

Tel. Gestió Comarques i Territoris de València: 963302026 (Extensió)



El día 18 de junio realizado el primer **CURSO SOBRE ESCANDALLOS**, que fue realizado por Paco Escobar



- **Julio 2019:**

Taller sobre **INNOVACIÓN EN EL PEQUEÑO COMERCIO** en colaboración con **CAMARA VALENCIA**



- **Septiembre 2019:**

Participación en el certamen **ARROS DE LA VALLDIGNA**



Curso “FOTOGRAFIA CON EL MOVIL” – curso realizado en colaboración con CAMARA VALENCIA



EL 16 de septiembre colaboramos con la empresa GRUPO COREN, en la presentación de sus productos en la Comunidad Valenciana. Este acto se realizó en MERCAVALENCIA.



También en este mes de septiembre, realizamos una reunión con la Secretaria General de CONFECOMERÇ sobre la tarjeta I+



Cerrando septiembre realizamos un curso en colaboración con **CAMARA VALENCIA** sobre **INSTAGRAM CREATIVO**

- **Noviembre 2019:**

Realizamos el curso **NUEVAS HERRAMIENTAS DE MARKETING** en colaboración con **CAMARA VALENCIA**



El día 5 de noviembre realizamos un curso con la empresa **SALAT Y DOLÇ**

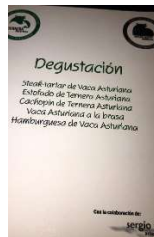


Del 10 al 12 de noviembre, como en años anteriores participamos en la FERIA **GASTRONOMA**. Este año cambiamos de pabello y de instalaciones. Dentro de las actividades realizadas en este evento, el lunes por la tarde realizamos el taller **la tarde del carnicero**, en la que contamos con la presencia de **ALEX CASTANY, EUGENI MORENO Y PEDRO REIG, e ISIDRO ESCRICHE**





El 19 de noviembre y organizado por el Gremio, asistimos a la presentación de la IGP TERNERA ASTURIANA en Ontinent.



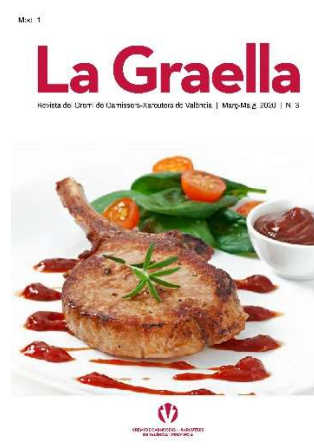
Y para finalizar las actividades del Gremio, en noviembre repetimos el taller/demo con CHARCUVAL

5. LA GRAELLA – REVISTA DEL GREMIO DE CARNICEROS-CHARCUTEROS DE VALENCIA

Uno de los objetivos marcados de la actual Junta Directiva, fue la creación de una revista profesional de nuestro sector, con información de valor para nuestros negocios, y para cubrir la necesidad de compartir información con los profesionales.

Además esta creada por y para nosotr@s, por lo que queremos que tod@s vayais formando parte de la misma. Estamos ampliando apartados para poder llegar a todas vuestras necesidades y ser el canal que necesitamos.

Ya hemos editado tres números y a pesar de las circunstancias en las que nos encontramos en este año 2020, queremos continuar con la misma.



Como sabeis además del formato habitual, se edita en digital para poder tener mayor alcance de la misma. Esta publicación se encuentra subvencionada por la Generalitat Valenciana, a través de la Dirección General de Comercio y Consumo y el Centro de Artesanía de la Comunidad.

6. DATOS DEL SECTOR

COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS -

Encuesta anual de comercio (CNAE-2009). Año 2017
Fuente CEDECARNE

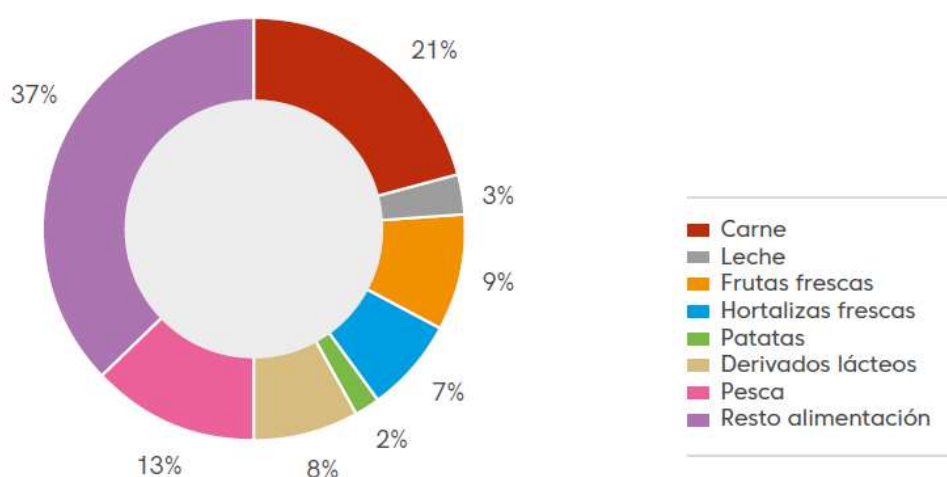
Volumen de negocio nacional 4.338 Millones de Euros



La distribución del **gasto alimentario 2018**:

Todas las cifras que se recogen a continuación, se refieren a consumo y gasto en el hogar. El gasto en alimentación en los hogares españoles fue, en 2018, de 68.538,086 millones de euros, lo que representa un ligero descenso del 1,55% con respecto a 2017.

La distribución del gasto en las familias no ha experimentado variaciones en los últimos años, siendo la carne el producto que más se consume, representando el 21%.



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

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Vacuno	6,23	5,88	5,71	5,61	5,19	4,92
Ovino/Caprino	1,88	1,77	1,70	1,64	1,49	1,37
Porcino	10,98	10,67	10,93	10,73	10,23	10,02
Pollo	14,82	14,19	13,79	13,86	12,99	12,61
Otras	7,03	6,56	6,34	6,54	6,62	5,77
Transformadas	12,78	12,02	11,72	11,73	11,44	11,65
TOTAL	53,72	51,10	50,19	50,11	47,96	46,34

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)

Se aprecia una ligera variación a la baja en el gasto dedicado al ovino, no habiendo variaciones considerables en el resto de especies. Las carnes transformadas aumentan ligeramente en gasto.

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Vacuno	16,55	16,54	16,01	16,08	15,67	15,19
Ovino/Caprino	5,44	5,47	5,53	5,36	5,23	4,83
Porcino	18,65	19,13	20,06	19,09	19,24	19,18
Pollo	17,70	17,56	17,23	17,22	17,16	17,55
Otras	10,82	10,59	10,57	10,90	10,99	10,64
Transformadas	30,84	30,70	30,60	31,34	31,72	32,61
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Estructura del consumo (% en kgs)

La distribución del consumo en los hogares españoles está perfectamente definida y en los últimos años no varían los hábitos alimentarios significativamente. Únicamente destaca el descenso en el consumo de la carne de ovino/caprino, aumentando las transformadas.

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Vacuno	11,55	11,54	11,37	11,20	10,90	10,61
Ovino/Caprino	3,53	3,49	3,40	3,28	3,14	2,95
Porcino	20,38	21,05	21,77	21,30	21,49	21,62
Pollo	27,62	27,77	27,48	27,66	27,29	27,20
Otras	13,13	12,77	12,63	13,09	13,16	12,49
Transformadas	23,79	23,38	23,35	23,47	24,03	25,13
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Comparativa entre gasto y consumo

Como en los últimos años, el pollo y el porcino son las carnes más consumidas y, como viendo siendo habitual, el mayor gasto lo destinamos a las carnes transformadas.

	CONSUMO EN KG	GASTO EN €
Vacuno	10,61	15,19
Ovino/Caprino	2,95	4,83
Porcino	21,62	19,18
Pollo	27,20	17,55
Otras	12,49	10,64
Transformadas	25,13	32,61
TOTAL	100%	100%

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

El supermercado sigue creciendo en su cuota de venta de carne, por encima de la carnicería-charcutería que ha experimentado una ligera bajada con respecto al año 2017. La carnicería sigue siendo el establecimiento donde más se compra la carne de ovino.

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	30,34	30,13	28,77	28,07	26,97	25,36
Supermercado	48,91	47,94	49,60	50,50	53,91	56,27
Hipermercado	11,80	12,33	12,18	11,93	11,76	11,12
Internet				0,64	0,69	0,82
Otros	8,95	9,60	9,44	8,87	6,67	6,43
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

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

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	44,70	46,31	43,76	42,20	41,10	40,68
Supermercado	37,38	34,32	36,76	38,21	40,62	42,85
Hipermercado	10,36	11,29	11,58	11,64	11,74	11,07
Internet				0,46	0,54	0,50
Otros	7,56	8,08	7,90	7,48	6,00	4,90
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)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	43,40	45,92	45,53	42,66	41,49	40,25
Supermercado	34,17	28,70	31,27	32,81	35,85	39,35
Hipermercado	8,81	9,19	8,92	8,91	10,21	8,28
Internet				0,56	0,44	0,32
Otros	13,62	16,19	14,28	15,06	12,01	11,80
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

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

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	35,60	34,43	32,28	32,83	31,42	30,22
Supermercado	44,63	44,06	45,55	46,59	50,13	52,16
Hipermercado	10,50	10,99	10,98	10,77	10,22	9,29
Internet				0,52	0,60	1,01
Otros	9,27	10,52	11,19	9,29	7,63	7,32
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

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

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	31,33	29,71	28,12	27,54	26,14	24,16
Supermercado	51,04	51,54	53,33	53,55	57,65	60,31
Hipermercado	9,83	10,53	10,16	9,75	9,56	8,38
Internet				0,54	0,63	0,76
Otros	7,80	8,22	8,38	8,61	6,02	6,39
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

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

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Carnicería-Charcutería	17,14	17,44	17,15	16,47	15,96	14,49
Supermercado	57,93	57,53	58,41	59,36	62,15	63,80
Hipermercado	16,13	16,38	16,13	15,44	15,39	15,18
Internet				0,43	0,93	0,97
Otros	8,80	8,65	8,31	9,86	5,57	5,56
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

El gasto y el consumo de carne en España en el año 2018 por **Comunidades Autónomas**

Comunidades	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)
Andalucía	17,56	16,25	11,98	11,47	9,31	9,19	17,71	17,13	19,41	18,81	20,15	18,19
Aragón	3,24	3,22	2,72	2,78	5,77	5,51	3,04	3,09	3,42	3,64	2,91	2,78
Asturias	2,18	2,24	2,51	2,51	1,59	1,58	2,33	2,33	2,07	2,01	2,42	2,47
Baleares	2,26	2,20	2,06	2,00	2,03	1,98	2,06	2,04	2,60	2,63	2,05	2,13
Canarias	3,89	3,66	4,86	4,27	0,74	0,69	3,04	2,72	2,63	2,96	4,66	4,19
Cantabria	1,19	1,22	1,66	1,72	0,93	0,86	1,15	1,20	1,12	1,10	1,16	1,11
C. La Mancha	5,00	4,63	3,80	3,65	5,96	5,40	5,31	5,12	4,94	4,57	5,24	4,80
Castilla León	6,26	6,26	7,20	7,22	8,43	8,13	7,02	7,09	5,77	5,56	5,38	5,34
Cataluña	16,15	17,54	16,43	17,44	19,74	21,33	16,65	17,52	15,60	16,61	15,31	17,36
Extremadura	2,07	1,88	1,09	1,04	2,22	2,01	2,13	1,99	2,13	2,04	2,43	2,09
Galicia	6,53	6,34	8,49	8,10	5,78	5,48	8,68	8,28	5,74	5,75	5,15	4,94
La Rioja	0,64	0,64	0,57	0,58	1,15	1,14	0,70	0,72	0,62	0,61	0,49	0,51
Madrid	13,39	14,22	17,42	17,58	14,68	15,19	11,46	11,71	13,42	13,61	14,02	15,14
Murcia	2,85	2,71	1,80	1,78	3,89	3,71	2,71	2,66	2,98	2,84	3,16	2,92
Navarra	1,24	1,32	1,35	1,46	1,45	1,54	1,19	1,28	1,16	1,17	1,15	1,20
País Vasco	4,68	5,25	6,76	7,26	4,44	4,69	4,22	4,63	4,54	4,90	4,46	5,00
Valencia	10,86	10,42	9,30	9,15	11,87	11,60	10,58	10,50	11,86	11,17	9,86	9,82
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

10. EVOLUCIÓN DEL GREMIO

Desde que se tiene datos fiables en el Gremio de la evolución de agremiad@s, en cuanto a altas y bajas (por ceses de negocio) es como sigue:

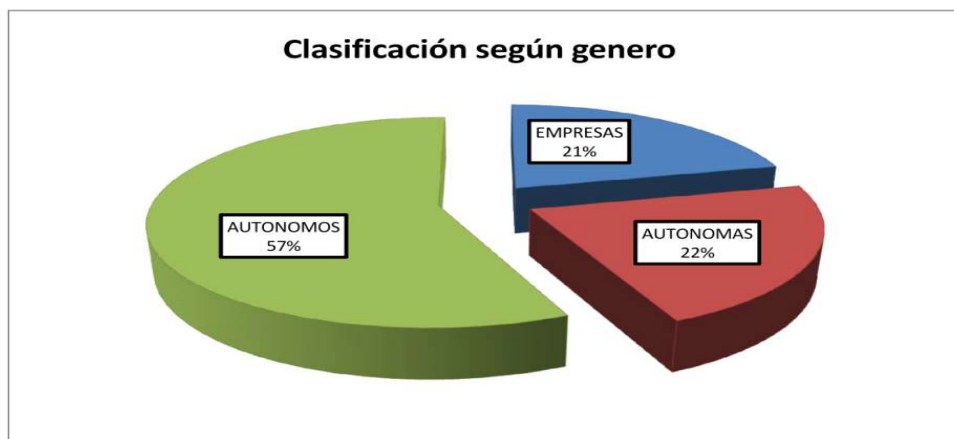
FECHA	ALTAS	BAJAS	TOTAL
año 2012		29	200
año 2013	4	37	167
año 2014	20	11	176
año 2015	25	23	178
año 2016	50	12	216
año 2017	33	13	236
año 2018	21	13	244
año 2019	22	12	254
año 2020	3	6	251

a 31-1-2020

 cierre negocio/jubilación sin traspaso

Por lo tanto, en la actualidad somos un total de 251 agremiad@s, y un 40% dispone de dos o más establecimientos lo que nos lleva a un total aproximado de 530 establecimientos en la Provincia de Valencia

La presencia de la mujer en nuestro sector es muy importante, sector que tradicionalmente ha sido masculino, siendo en la actualidad más de un 22 % mujeres autónomas, y una gran mayoría encabezan las empresas que forman parte de nuestro gremio.



En la actualidad se está dando trabajo a más de 1040 empleados (sin contar autónomos) aunque en lo que llevamos del presente ejercicio 2020 se han producido 6 bajas por cierre de negocio o jubilación (sin traspaso), y dadas las circunstancias que vivimos empieza a ser habitual, lo que nos lleva a la pérdida de comercios en el sector.

Por lo que respecta a los Mercados Municipales, más de un 30% de nuestro@s agremiad@s, tienen establecimientos en los mismos.

Dentro del perfil del/la agremiad@, son artesan@s, contando un gran número de ell@s debidamente acreditado por el Centro de Artesanía, y seguimos potenciando la obtención del DCA correspondiente, lo que nos da un valor añadido a nuestro sector dentro y fuera de la Comunidad Valenciana. Tenemos registrados más de 100 artesan@s y esperamos ir subiendo ese número.

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.