



**GREMI DE CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA I PROVINCIA**

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2020

Con la colaboración de:





TABLA DE CONTENIDO

1. Carta del presidente	3
2. Organos de gobierno.....	5
3. Reunion Organos de Gobierno.....	6
4. Actividades Institucionales	9
5. Actividades del Gremio	12
6. LA GRAELLA – REVISTA DEL GREMIO DE CARNICEROS-CHARCUTEROS DE VALENCIA.....	16
7. Dactos del sector.....	17
8. Evolución del Gremio	23

1. CARTA DEL PRESIDENTE



Estimad@ agremiad@

Aprovecho esta oportunidad para dar las gracias a todos los profesionales que durante el 2020 habéis estado a la altura de las circunstancias manteniendo la ilusión, las ganas de trabajar y la entrega diaria. Siempre con actitud positiva y sin perder la esperanza, incluso en los momentos más duros de este año.

Como prelude a esta memoria 2020, podemos decir que, a nivel económico, y en líneas generales, no ha sido un mal año. Las cifras en consumo de carnes y elaborados cárnicos por habitante, aumentaron, y la confianza del cliente en nuestros establecimientos también.

Actualmente empezamos a vivir la “post-pandemia” y parece que no va a ser nada fácil. Se ha producido el cierre de muchas empresas, entre ellas del sector hostelería, clientes de nuestro colectivo. Esto está haciendo que la recuperación sea lenta. A ello se unen las nuevas olas y las nuevas variantes del COVID-19.

El reto para los próximos meses será aprovechar esa agilidad que proporciona nuestra estructura de empresa, la mayoría de las veces, negocios familiares, para seguir innovando y adaptarnos a las necesidades de los nuevos clientes post-covid. Afianzar a ese público joven que ha empezado a venir a nuestros establecimientos. Consolidar la venta online, el reparto a domicilio, y por supuesto, seguir elaborando productos fáciles de cocinar y saludables. Todo ello, sin olvidar nuestro principal activo; La calidad, la atención personalizada, la confianza y la cercanía.

En este año, desde el Gremio hemos trabajado para mantener bien informados a todos nuestros profesionales, además hemos hecho una importante labor de comunicación con la administración y organismos oficiales para trasladar nuestras inquietudes y necesidades. Hemos participado de forma activa en la búsqueda de soluciones para nuestro sector, lo que nos ha permitido conseguir un importante nivel de visibilidad y representación de nuestro Gremio a nivel institucional.

Nuestro Gremio, está creciendo. Estamos consiguiendo que se conozca nuestra realidad, dando voz a nuestro sector también en medios de comunicación. Hemos obtenido un reconocimiento social y una mejor imagen de nuestra profesión.

Conscientes de que la formación es uno de nuestros pilares básicos, hemos adaptado los cursos del Gremio al formato online y hemos tenido varias reuniones con la Dirección General de Formación Profesional para plantear la necesidad de reconocer nuestro oficio a nivel profesional y crear cursos específicos para nuestra actividad.

Personalmente, creo que somos un colectivo muy vivo y preparado para afrontar esta nueva etapa. Os animo a seguir trabajando e ir especializándonos en todas las novedades que el mercado demande, erigiéndonos, así como el gran sector que somos.

D. José Rodrigo Ferrer – Presidente.

2. ORGANOS DE GOBIERNO

JUNTA DIRECTIVA:

Presidente: Jose Rodrigo Ferrer

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

Vocal (pendiente de aprobación) M^a Dolores Tolsa

Equipo de Gestión- Secretaría Técnica:

Lourdes de Manuel LLuch

Asesores:

José Hernández Carrillo - Asesor en Fiscal y Laboral

Paqui Moliner Veliz- Asesora en Seguridad Alimentaria

3. REUNION ORGANOS DE GOBIERNO

ASAMBLEAS:

La Asamblea General Ordinaria del Gremio de Carniceros se celebró on-line el 15 de junio de 2020 y como es habitual se presentaron las cuentas y la memoria de 2019 que fueron aprobadas.

JUNTA DIRECTIVA:

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

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 CAIXA POPULAR – en orden a obtener un Convenio de colaboración con esta entidad para nuestr@sagremiad@s.
- Reuniones con la Dirección General de Comercio, para tratar sobre el tema de subvenciones.
- Reuniones con la Consellería de Educación/FEDACOVA para tratar sobre la creación de la Escuela del Gremio de Carniceros de Valencia. En relación con la Escuela, tanto a lo largo de 2020, mantuvimos reunión en la Conselleria d'Educació, Cultura i Esport, con el Director General de Formació Professional i Ensenyaments de Règim Especial y se ha presentado un proyecto elaborado por el Gremio.
- Reuniones con el Centro de Artesanía en torno a los Documentos de Calificación Artesana, Comercio Minorista.
- Reuniones con la Consellería de Sanidad, en orden a revisar la actual Guia para el Comercio Minorista de la Carne. Actualmente ya esta presentado el borrador correspondientes, y esta pendiente de la ratificación por este Organismo.

- A lo largo de 2020, y dada esta situación, se han realizado dos Asambleas con la Federación Nacional, CEDECARNE, en la que los Presidentes de los Gremios de España han tratado sobre las actuaciones que se debían seguir en estas circunstancias.
- Igualmente, a lo largo del pasado ejercicio, se han seguido manteniendo reuniones con el personal técnico de los distintos Gremios a nivel nacional, con objeto de aunar esfuerzos e intercambiar actividades entre los mismos. Asimismo, también se han informado de las actividades que se realizan desde las distintas interprofesionales de la carne, acciones que se pueden llevar a cabo por otras instituciones nacionales, etc.

Dada la situación especial que estamos viviendo por la COVID-19, se sigue trabajando on-line con dichos Organismos.

Otros temas tratados:

En este año se han producido circunstancias por todas conocidas que han cambiado nuestra forma de vivir, y sobre todo de trabajar.

Desde que se inició esta situación, el equipo del Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia y Provincia, ha trabajado en modalidad on-line para seguir atendiendo a nuestrosgremiados@agremiados.es.

- En las reuniones de Junta se trataron todos aquellos temas necesarios para intentar adaptarnos a las circunstancias producidas por la COVID19. Se elaboró un primer informe sobre respuestas a las preguntas que nos iban planteando nuestrosgremiados@agremiados.es en torno a la forma de actuar y las medidas de prevención a implantar en nuestros comercios, así como las implicaciones en el ámbito laboral.
- Revisión y preparación del correspondiente resumen sobre GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR COMERCIAL, en donde se informaba de las medidas a adoptar más adecuadas que garantizar la seguridad del personal y del cliente en los establecimientos comerciales.
- Envío de la encuesta de necesidades de protección al Ministerio de Industria
- Recogida de datos y envío posterior a INTEROVIC de los datos de agremiados@agremiados.es para subirlos posteriormente a su página web para venta on-line de cordero.
- Preparación del “Resumen operativo”, elaborado por la Dirección General de la Policía, en el que se detallaba cómo actuar en cada caso concreto de movilidad y de actividades personales y mercantiles/ laborales.

- Organización de seminarios online, en los que se explicaron cómo afrontar la vuelta a la actividad y cómo crecer en el nuevo escenario tras esta crisis sanitaria, y facilitar las herramientas para crear un plan de acción, y cómo crecer en el nuevo escenario.
- Revisión de la guía de prácticas seguras para la reapertura de los comercios, elaborada por la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores productivos, Comercio y Trabajo.
- Revista LA GRAELLA. Planificación y preparación de los números 3 y 4 de la misma.
- Preparación del plan actualizado del procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales, según la versión del “Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al coronavirus (SARS-COV-2)”, adecuándolo a la “Estrategia de diagnóstico, vigilancia y control en la fase de transición de la pandemia de COVID-19 indicadores de seguimiento” de Ministerio de Sanidad.

4. ACTIVIDADES INSTITUCIONALES

- “En busca de la FORMACIÓN REGLADA”

Uno de los principales proyectos del Gremio, ante la necesidad de cambiar la realidad actual de nuestro sector y constituir una herramienta que impulse el cambio y adaptación del mismo, es apostar por la formación. Por ello debemos ser capaces de desarrollar estrategias competitivas, e instrumentar metodologías eficientes que den respuesta a nuestra problemática y necesidades. Esto pasa por configurar la Carnicería con Futuro.

En esta línea, el pasado ejercicio 2019, 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, iniciamos contactos con la CONSELLERIA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE – secretaria de la Dirección General de FORMACIÓN PROFESIONAL.

A pesar de la situación que este 2020 nos ha dejado, hemos continuado trabajando este tema. Es por ello que, a lo largo de este año, nos hemos vuelto a reunir con D. MANUEL GOMICIA GIMENEZ, Director de este 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.



Reunión celebrada el 2 de marzo
2020



Reunión celebrada el 01 de octubre
2020

Dada la trascendencia de este proyecto también a nivel nacional, en la última reunión mantenida contamos con la participación de Dña. Maria Sanchez, Secretaria General de la Federación Nacional 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.



Reunión celebrada el 5 de noviembre de 2020

En la medida que nos ha sido posible, desde el Gremio hemos continuado con nuestra gestión y hemos continuado trabajando en aquellos aspectos que consideramos fundamentales para nuestro Sector.



En febrero del 2020, nos reunimos con Rosa Ana Seguí, 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.

Hemos participado en diversos programas radiofónicos, y en noviembre `nuestr@s` `agremiad@s`, Jordi Manso de MAPLANES ALIMENTARIA, Amparo Aranda, de CARNES FRANCISCO ARANDA, estuvieron en el programa de PLAZA RADIO en representación del Gremio



Por nuestra pertenencia a CEDECARNE, participamos en la presentación que la interprofesional ASICI, Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico, realizó en Valencia, en el Mercado Central, y contamos con la participación de divers@agremiad@s ubicados en este Mercado, y en concreto con Francisco Dasi de Rosa Lloris.



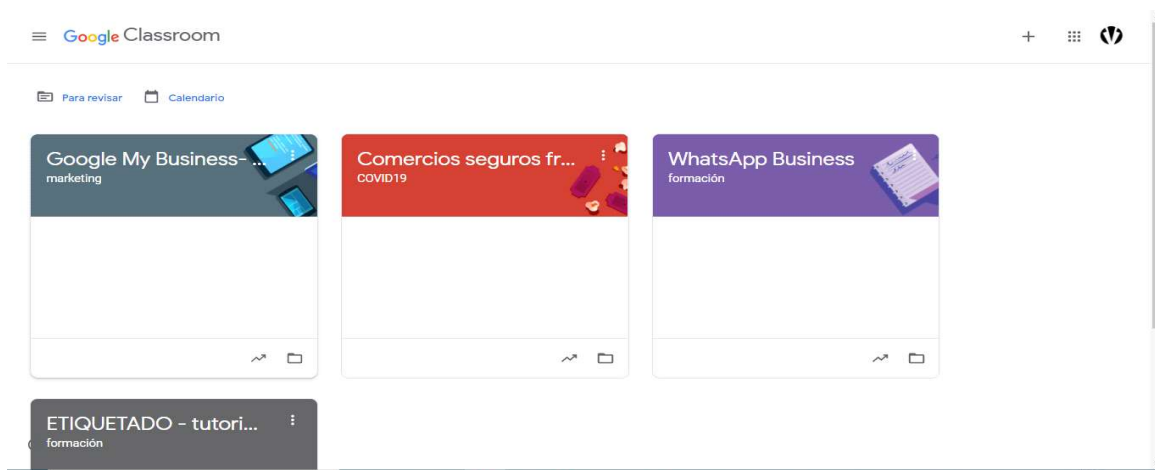
noviembre 2020

5. ACTIVIDADES DEL GREMIO

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 llego 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, hemos tenido que ponernos manos a la obra para poder ofrecer formación de calidad como siempre, pero diferente... adaptándonos a la nueva era postcovid.

Utilizando plataformas, hemos creado Aulas Virtuales, y a través de diversas plataformas hemos realizado las siguientes formaciones.



Elaboración de escandallos.
Calcula el precio de venta de las piezas cárnicas

FORMACIÓN VIRTUAL
3 de junio de 19 a 21 horas

Impartido por:
Francisco Escobar, Director de Carnicería Viver SL y Vicepresidente del Sistema de Carnicerías y Charcuterías de Valencia.

Precio: 25€ IVA 10% de descuento por los socios de ComircaS.

Con la colaboración de:  www.educarne.es



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



Gremi de Carnissers - Xarcutors de València i Província

Taller sobre Escandallos—Balance y cuenta de resultados 15 de julio de 2020

- Márgenes de coste (porcentaje)
- Márgenes de beneficios (porcentajes)
- Margenes fijos
- Balances.

Impartido por FRANCISCO ESCOBAR
Carnissers
Vicedirector del Gremi de Carnissers de València,
inscripciones: info@grecarval.com
Teléfono: 963154286 / 963158289

Cuando: Miércoles 15 de julio de 2020
ONLINE
Horario: de 18 a 19 horas
PLAZAS LIMITADAS.
Código QR para agendas:  09470
agendas@ga

Inscripciones en: 96315 2108 0506 9125 2762 6967

Dado el éxito obtenido, volvimos a repetir en Julio el taller sobre Escandallos-balances y cuenta de resultados



Prepararemos varias elaboraciones de distintos tipos de carnes: pollo, carrillada, cordero... para poder ofrecer a nuestro cliente un producto extra en la carnicería y al final... ¡los probaremos!

¡Volvemos al obrador!
Taller de iniciación a la cocina al vacío (curso-1 día)
Impartido por las hermanas Escobar Vero y Ana de Carnes Viver

Día: 21 de octubre 2020
Lugar: Gremio de Carniceros Charcuteros de Valencia (C/Pomares 8-10 bajos, Valencia)
Importe: 40€ agrumiado
50€ no agrumiado

INSCRIPCIONES POR ORDEN DE ENTRADA
Móvil: 678 60 93 29
Mail: info@greucarval.com

(Aforo limitado por medidas anti Covid-19)

En octubre pudimos realizar un taller semipresencial sobre “cocina al vacío”, que repetimos exclusivamente on-line la semana siguiente



Gremio de Carniceros de Valencia

repetimos

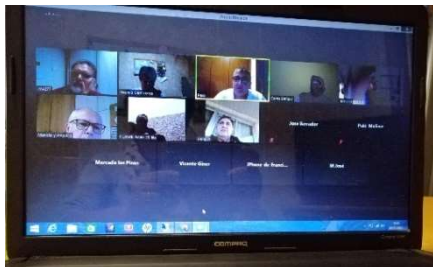
TALLER ON-LINE DE COCINA AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA POR LAS HERMANAS ESCOBAR, ANA Y VERO

Dado el gran éxito de este taller y por las muchas peticiones recibidas, el próximo miércoles 28 de octubre 2020 de 16 a 18 horas

Si estás interesada ponte en contacto con el Gremio.
Tlf. 678679329
e-mail: info@greucarval.com

Precio para agrumiados 50€
No agrumiados 40€

Y cumpliendo un objetivo del Gremio, en noviembre iniciamos nuestros cafés de carnicer@-charcuter@, para tratar temas tan importantes como la próxima campaña de Navidad. Este encuentro ha sido también on-line, y tenemos proyectos varios para el próximo ejercicio 2021.



MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Hemos realizado varios cursos de manipulador de alimentos, tanto presenciales (reducidos) y ya últimamente a través del Aula virtual.

Implantación de la Guía de Practicas Correctas de Higiene en el Sector minorista de la carne.



Y también a través del Aula Virtual, durante este ejercicio se han realizado los cursos de implantación de la Guía.

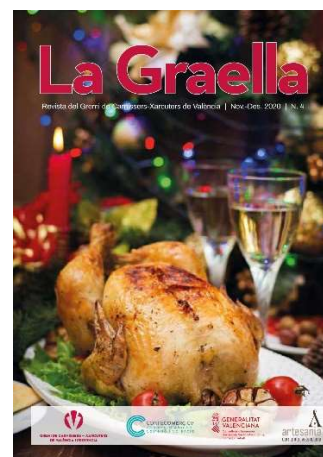
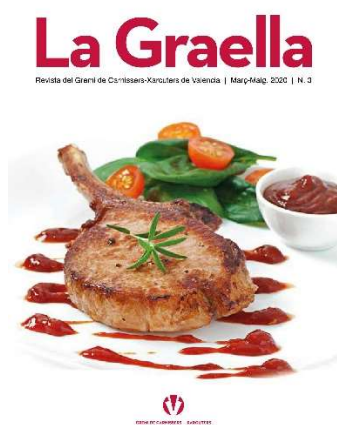
Por nuestra pertenencia a CONFECOMERÇ y a través de convenios de colaboración desde abril hasta finales del ejercicio, hemos podido participar en más de 90 talleres enfocados a la mejora del comercio frente a la situación producida por la COVID-19, como temas de marketing digital, redes sociales, escaparates...

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

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

En el pasado ejercicio, a pesar de las dificultades planeadas por la situación de la pandemia, continuamos con la edición de la revista LA GRAELLA, revista profesional de nuestro sector, con información de valor para nuestros negocios, y para cubrir la necesidad de compartir información con los profesionales.

Durante 2020, conseguimos editar dos números.



Como sabéis 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.

7. DATOS DEL SECTOR

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

(Encuesta anual de comercio(CNAE-2009). Año 2018)

Volumen
de negocio:

4.338

Millones de Euros



24.295
EMPRESAS



29.148
ESTABLECIMIENTOS
(dato 2017)



4.346.220.000€
CIFRA DE NEGOCIO



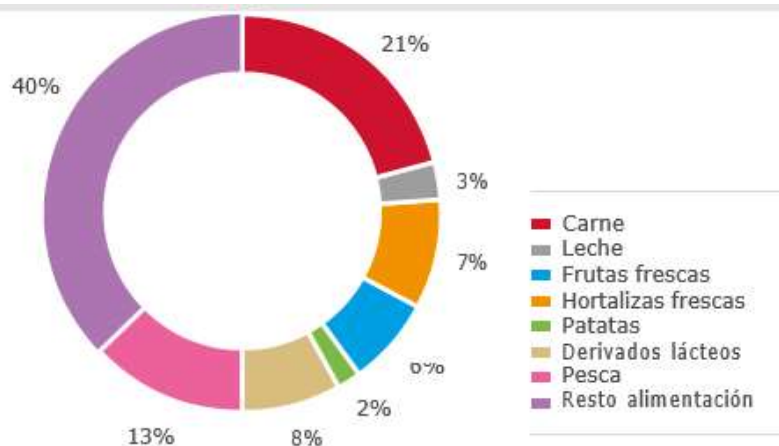
58.119
PERSONAL
OCUPADO



La distribución del **gasto alimentario 2019**

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 ninguna 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 hábitos 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 consumidas 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 carnicería-charcutería 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%



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%



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

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	17,04	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)

Comunidades	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)
Media nacional	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

8. EVOLUCIÓN DEL GREMIO

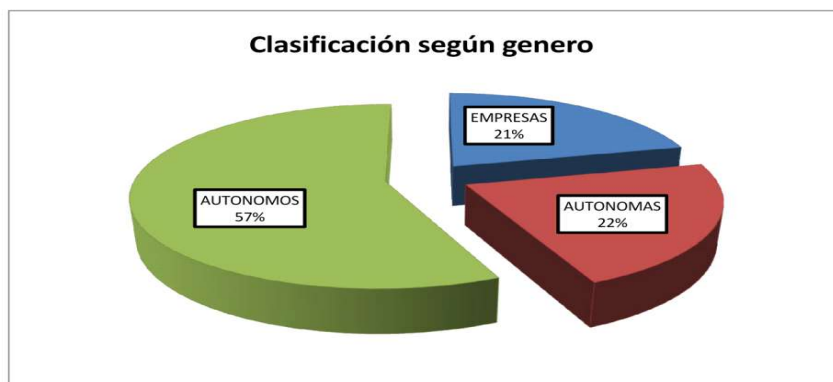
Desde que se tienen datos fiables en el Gremio, la evolución de agremiad@s, en cuanto a altas y bajas (por ceses de negocio) es como sigue:

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	6	7	253
año 2021 1º trimestre	7	3	257

En el pasado ejercicio se han producido bajas por jubilación o cierre de negocio. Por lo tanto, en la actualidad somos un total de 257 agremiad@s.

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, dado 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).

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

Dentro del perfil del/la agremiad@, indicar que son artesan@s, contando con un gran número debidamente acreditados por el Centro de Artesanía. 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.

