



GREMI DE CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA I PROVÍNCIA



MEMORIA DE ACTIVIDADES 2021

Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia y Provincia

Correo electrónico:
info@greacarval.com
Sitio web:
www.greacarval.com

Tel.: 9631596286
C/Pinzón 8 y 10 bajos
46003 VALENCIA



GREMI DE
CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA I PROVÍNCIA



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria de Economia
Sostenible, Sectores Productivos,
Comercio y Trabajo



TABLA DE CONTENIDO

CARTA DEL PRESIDENTE _____	3
ORGANOS DE GOBIERNOS _____	5
REUNIONES ORGANOS DE GOBIERNO _____	6
ACTIVIDADES INSTITUCIONALES _____	8
PRENSA _____	15
Actividades del Gremio _____	17
GASTRONOMA 2021 _____	21
REVISTA "LA GRAELLA" _____	23
NOVEDADES DEL GREMIO _____	24
NUEVA PAGINA WEB DEL GREMIO _____	25
EVOLUCIÓN DEL GREMIO _____	27
EL GREMIO VISTO POR SUS ASOCIAD@S _____	28
DATOS DEL SECTOR _____	30

CARTA DEL PRESIDENTE

Apreciados amigos:



Ha pasado un año y de nuevo, me encuentro escribiendo estas líneas para todos vosotros. En primer lugar, me gustaría agradecer el esfuerzo que hacéis cada día al abrir la puerta de vuestros establecimientos, a pesar de la inflación, las subidas de costes energéticos y de materias primas. Somos uno de los sectores que más soporta estos costes y a su vez uno de los servicios más importantes en la economía de los pueblos y ciudades.

Esa actitud es la que desde GRECARVAL queremos transmitir porque, si el Gremio está donde está es porque se nutre de la energía de todos y cada uno de los profesionales que formáis parte de esta organización. vuestras necesidades, son nuestras obligaciones y vuestras solicitudes son nuestros retos. Esa actitud es la que nos hace crecer y mejorar cada día.

Parecía que 2021 iba a ser el año del regreso a la normalidad. Ahora que tenemos la perspectiva que nos da el tiempo, vemos que esto no ha sido exactamente como teníamos previsto. La situación siempre es cambiante y también los retos. Lo importante es estar preparados para el cambio. Esta situación cambiante ha demostrado la importancia de la modernización de nuestras tiendas, de la digitalización, del servicio a domicilio. Asimismo, se ha visto la necesidad de introducir mejoras y novedades en los productos que ofrecemos a nuestros clientes.

El trabajo que hace el gremio es ciertamente muy importante y en estas páginas se plasma la trepidante actividad de esta organización. Entre las actividades realizadas en este 2021, me gustaría destacar la participación del Gremio en el equipo español que CEDECARNE organizó. Esto nos dio la oportunidad de representar a España en la 1ª Copa de Europa de la Carnicería Artesanal obteniendo un meritorio cuarto puesto. Este evento con gran repercusión demuestra que la carnicería artesana especializada es un arte que hay que preservar y gracias a estas competiciones se pone en valor ante la sociedad.

Soy un firme defensor del asociacionismo y estoy seguro que pertenecer a las asociaciones correctas, nos aportan valores y servicios más necesarios que nunca. En este sentido, el Gremio se posiciona de manera muy clara en diversas organizaciones autonómicas, como la federación CARVAL, institución reconocida por todos los organismos oficiales. Así como la nacional CEDECARNE, perteneciente a su vez, a la confederación internacional de carniceros. Como podéis ver en el interior de esta memoria, el Gremio está presente en las organizaciones más importantes del sector en todos los niveles.

Por otra parte, estoy viendo, de nuevo, juventud, ilusión, trabajo y cambios en las carnicerías y los mercados y justamente esos son algunos de los mejores ingredientes con los que se construye el futuro.

Nuestro futuro pasa por poner en valor nuestro oficio. La tecnología es imprescindible, pero también lo son los conocimientos aprendidos de padres a hijos y de maestros a alumnos. La experiencia, la tradición y la innovación deben ir de la mano.

Desde aquí os animo a seguir participando activamente en todas las actividades del GREMIO y planteando nuevas necesidades e inquietudes que no nos dejen parar, que mantengan viva esa avidez por aprender y por seguir adaptándonos como lo estamos haciendo.

Jose Rodrigo Ferrer – Presidente.

ORGANOS DE GOBIERNOS

JUNTA DIRECTIVA:

Presidente: José Rodrigo Ferrer

Vicepresidente: Francisco Escobar

Vicepresidente: Miguel Varea

Secretario: Enrique Calvo Chaques

Tesorero: Salvador Simó Royo

Vocal: M.^a José Sisternes Orts

Vocal: Antonio Alberola Martínez

Vocal: Manolo Calabuig Revert

Vocal: Carlos Catalá Llinares

Vocal: Juan José Hernando

Vocal: M.^a Dolores Tolosá

Equipo de Gestión- Secretaría Técnica:

Lourdes de Manuel Lluch

Mireia Carpena Rodríguez (desde septiembre 2021)

Asesores:

Paqui Moliner Veliz- Asesora en Seguridad Alimentaria

Samia Tavares – Asesora comercial

José Hernández Carrillo - Asesor en Fiscal y Laboral

REUNIONES ORGANOS DE GOBIERNO

ASAMBLEAS:

La Asamblea General Ordinaria del Gremio de Carniceros se celebró on-line el 30 de marzo de 2021 y como es habitual se presentaron las cuentas y la memoria de 2020 que fueron aprobadas.

JUNTA DIRECTIVA:

La Junta Directiva se ha reunido en más de 20 ocasiones a lo largo del 2021, 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 comités a los que pertenecemos de dichas organizaciones:

- Comisión de Artesanía de la Generalitat Valenciana
- COMITÉ EJECUTIVO DE CONFECOMERÇ
- Asambleas de Presidentes de CEDECARNE
- 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 nuestro@agremiad@s.
- Reuniones con la Dirección General de Comercio, para tratar sobre el tema de subvenciones. Las novedades conseguidas ya se incluyen en las subvenciones previstas para el ejercicio 2022.
- Reuniones con la Consellería de Educación/FEDACOVA para tratar sobre la formación reglada del Sector Minorista de la Carne. Para el ejercicio 2022, a partir de marzo, ya se podrán obtener los CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD de nuestro sector.
- 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 Guía para el Comercio Minorista de la Carne. Actualmente ya está presentado el borrador correspondiente, y está pendiente de la ratificación por este Organismo.
- 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.

Otros temas tratados:

Siguiendo la línea de trabajo iniciada en 2020 por las circunstancias ya conocidas, que han cambiado nuestra forma de vivir, y sobre todo de trabajar, el equipo del Gremio de Carnicer@s-Charcuter@s de Valencia y Provincia, ha trabajado tanto on-line como de forma presencial, para seguir atendiendo a nuestr@s agremiad@s.

- En las reuniones de Junta se trataron todos aquellos temas necesarios para intentar adaptarnos a las circunstancias producidas por la COVID19. Se han continuado elaborando informes y protocolos de actuación en respuesta a las consultas que nos iban planteando nuestr@s agremiad@s 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.
- 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.
- Revista LA GRAELLA. Planificación y preparación de los números 5 y 6 de la misma.
- Asimismo durante el pasado ejercicio se preparó y comenzó una campaña de promoción de nuestros comercios, así como la confección del SELLO DE AGREMIAD@, con objeto de potenciar la labor que están realizando l@s mism@s en nuestro sector.

ACTIVIDADES INSTITUCIONALES

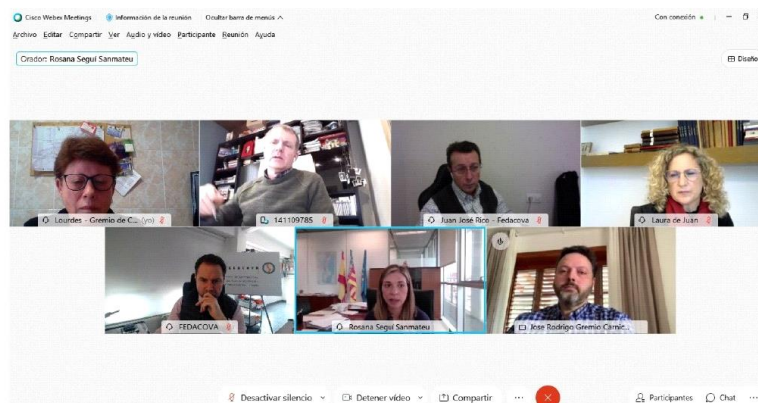
Como sabéis, uno de los principales proyectos del Gremio, ante la necesidad de cambiar la realidad actual de nuestro sector y constituir una herramienta que impulse el cambio y adaptación del mismo, es apostar por la formación y evolución de nuestro sector.

- En este sentido durante el ejercicio pasado se ha continuado trabajando con la **CONSELLERIA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE – secretaria de la Dirección General de FORMACIÓN PROFESIONAL**, reuniéndonos en diversas ocasiones con D. MANUEL GOMICIA GIMENEZ, Director de esta área, así como con el Director del CENTRO DE ARTESANIA DE LA COMUNIDAD Valenciana, a quien hemos trasladado también esta problemática, y estamos uniendo esfuerzos con FEDACOVA así como con el Gremio de PANADEROS.



Hemos acudido a todas aquellas reuniones promovidas por la Generalitat Valenciana, y os hemos pasado la debida información en torno a los portales que se han creado a este efecto, tanto para ayudas en comercio como en digitalización.

- Además, y por lo que respecta a este tema, hemos mantenido reuniones con la DIRECCIÓN GENERAL DE COMERCIO, con su Directora Dña. Rosa Ana Seguí, en orden a revisar las subvenciones que actualmente otorga este organismo, y para que sean incluidas en las mismas el obrador de nuestra carnicería. Se han incluido para el ejercicio 2022 modificaciones en este sentido.



- El 09 de septiembre participamos en la noche de la economía valenciana en representación con nuestro Gremio.



- Asistimos, junto con compañeros de Cedecarne - Confederación Española de Detallistas de la Carne asistimos a la XXXVII edición de la Feria de Jamón de Teruel



- Nuestro Gremio fue invitado al I World Cheese Awards es el concurso internacional de quesos más reconocido del continente. Organizado por The Guild of Fine Food, los World Cheese Awards que reunió a profesionales dedicados al queso y el certamen se celebró en el Palacio de Congresos de Oviedo.



Aprovechamos el certamen para entrevistarnos con Rafael Secades, Cofrade mayor de los amigos de los quesos del principado de Asturias.

- A través de la Confederación Española de Detallistas de la Carne (CEDECARNE) asistimos a la I copa de Europa de Carnicería Artesanal, organizada por la Federación Francesa de Carniceros (CFBCT), que tuvo lugar los días 7 y 8 de noviembre en Clermont-Ferrand (Francia).

El equipo español, estaba conformado por Ana París (Lleida), Manuel Mesón (Salamanca), Eusebio Abascal (Cantabria), **Adrián Leonart (Valencia)** y Joan Alemany (Girona).

Durante la jornada del día 7 se realizaron, por una parte, tres pruebas de velocidad en las que el equipo español salió victorioso: despiece de vaca (con el triunfo de Adrián Leonart), despiece de una pierna de vacuno (con victoria de Eusebio Abascal) y deshuese de cordero (en la que Adrián Leonart consiguió el primer puesto).



- PREMIS ARTESANIA COMUNITAT VALENCIANA

Un año más, el Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana convocó los premios “Artesanía Comunitat Valenciana”, en octava edición, con el objeto de poner en valor el trabajo de nuestras empresas artesanas y reconocer la excelencia en su trabajo.

Con estos premios se pretende incentivar la creación artesanal, la innovación, el compromiso con un desarrollo sostenible y la adaptación a las tendencias del mercado, así como premiar el saber hacer de los artesanos, las artesanas y las empresas artesanas de la Comunitat Valenciana, a través de su reconocimiento social y empresarial.

El premio Innova, categoría destinada específicamente a las empresas agroalimentarias, supone el reconocimiento al desarrollo de productos originales, singulares, e innovadores desde la óptica material, formal o de proceso, propias de su oficio.

En anteriores ediciones han sido varias las empresas artesanas del sector cárnico las que se han presentado a las distintas categorías de estos premios, resultando finalistas algunas de ellas, en base a su trayectoria y a su constante búsqueda y desarrollo de nuevos productos y sabores que se adapten a las tendencias del mercado y a los gustos de los consumidores actuales.

En esta edición contamos con un número importante de agremiad@s que optaron a estos premios y quedaron finalistas:

Cristina Vicent, se presentó a las categorías de Innova y Mujer Artesana

Y dentro de la categoría Innova se presentaron:

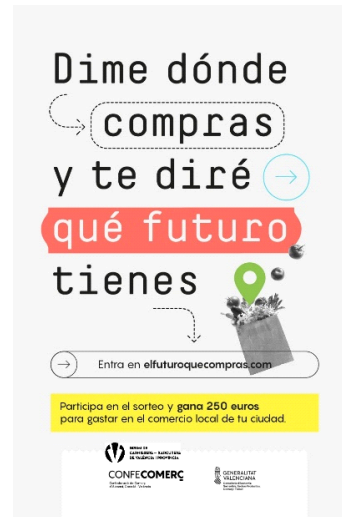
Begoña Perez

Vero Escobar

Jose Rodrigo



Como integrantes de CONFECOMERÇ, también hemos asistido a todas aquellas reuniones en las que se han tratado temas derivados del pequeño comercio y participado en campañas con objeto de dar visibilidad a nuestro sector.



Asimismo, colaboramos con la Dirección General de Comercio en la creación del **DÍA DEL COMERCIO LOCAL**, que a partir de esta fecha se celebrará cada 25 de octubre. Esta campaña nace dada la importancia que tiene el comercio local en nuestra economía y a petición de las confederaciones de comercio CONFECOMERÇ y UNION GREMIAL.

Cabe destacar que, a través del comercio local, se potencian los canales de venta de proximidad, km.0 y venta directa, canales que permiten generar experiencia de compra personalizadas y atender las necesidades de la población.



Por nuestra pertenencia a CEDECARNE, este año hemos podido iniciar una campaña financiada en parte por el Ministerio de Agricultura por Convenio de Colaboración con CEDECARNE. El objetivo de esta ha sido el de desarrollar una campaña que respire actualidad, pero también cercanía, frescura y, sobre todo, que se centre en el cliente, que seamos capaces de implicarle en el acto de compra y de confianza en los comercios involucrados en Greacarval.

En este sentido, la campaña ha supuesto un doble reto a la hora de comunicar y conectar con el cliente. Por un lado, pretendíamos desarrollar una campaña de comunicación dirigida a posicionar la imagen de calidad de la carnicería y estimular la elección del formato carnicería hacia cliente final.

En definitiva, los valores que hemos querido potenciar en la campaña han sido el sentimiento de carnicer@, de pertenencia al Gremio, de orgullo de carnicer@, de servicio al cliente, de entrega, de calidad de producto, de tradición y artesanía. Todo ello con un enfoque emotivo que lograra conectar con la gente y llamar su atención sobre tanto ruido, novedad y velocidad de vértigo en la que vivimos actualmente.





Adicionalmente y para reforzar ese sentimiento de carnicer@ y de soci@ del Gremio, hemos creado un sello que tendrán todos l@s soci@s del Gremio para que las ubiquen en las puertas de las carnicerías, destacando una imagen de calidad a modo de sello diferenciador y acreditativo del buen hacer de nuestr@s agremiad@s.

Esta campaña se inició en enero de 2022 y está subvencionada por la Conselleria de Economía – Dirección General de Comercio.



PRENSA

En nuestro afán de dar visibilidad al Gremio y sus agremiad@s, hemos participado en diversos programas tanto de televisión como radiofónicos.



Miguel, propietario de Carnes Varea /RENE MARBLLA

«No hay nada seguro, sólo el cliente nos salva»

Tres hermanos, tres establecimientos y treinta años de trabajo. Carnes Varea es el ejemplo del negocio familiar de proximidad. Pero esa esencia es lo que primero les arrebató la pandemia. «Se acabó la cercanía y el trato con el cliente, se acabó poder dar ese servicio tan personalizado, eso es lo que más echo de menos y lo que más me cuesta», reconoce Miguel.

El sufrimiento es el que comparte con la hostelería, todo se ha frenado y también los encargos del sector que eran buena parte de sus ventas mensuales antes de la llegada del virus. «Ahora no tienes nada seguro, tienes que trabajar al día, con las previsiones también a diario y lo único que te salva es el cliente», confiesa. Ese es el único antídoto y por el que siguen adelante pese a que siguen asumiendo los mismos costes de levantar las persianas cada día. «Se nos ha puesto en valor durante la pandemia porque se ha demostrado que éramos los que estábamos ahí, que al final somos los que damos vida a las calles pero aún faltan gestos para que se nos reconozca».





FEDACOVA demanda apoyo institucional para el sector cárnico de la Comunitat Valenciana, muy afectado por el cierre de la hostelería y restauración

02/02/2021

FEDACOVA recoge y hace suya la demanda de la federación de Empresarios Carniceros-Charcuteros de la Comunitat Valenciana -CARVAL- para recibir apoyo institucional hacia el sector cárnico de la Comunitat Valenciana.

En este sentido, la Federación de Carniceros-Charcuteros de la Comunidad Valenciana -CARVAL-, junto con el propio Gremio de Carniceros de Valencia demanda un apoyo explícito al sector por parte de la Administración ya que se ha visto seriamente perjudicado por los efectos del cierre de la hostelería y de la restauración en la Comunitat Valenciana.

Esta entidad, miembro de FEDACOVA, y que reúne a más de 400 establecimientos en toda la Comunitat Valenciana, está formada por pequeñas empresas, la mayor parte de ellas familiares, que han visto como se han reducido notablemente sus ventas.

Según datos proporcionados por el propio Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la reducción del consumo de carne, especialmente la de vacuno, se ha reducido un 20%. Otro de los motivos de esta reducción durante los meses de la COVID-19 ha sido la contracción del gasto y la reducción de la carne en la cesta de la compra, según datos de la patronal nacional, Provacuno.

Fuentes de FEDACOVA confirman que toda la cadena de valor del sector cárnico ha visto mermada sus ventas, fruto del cierre de hostelería y restauración. "El consumo de los hogares no ha suplido esta reducción de ventas, y desde los ganaderos, hasta las carnicerías están sufriendo las consecuencias negativas del cierre hostelero".

Ante esta situación, desde la Federación de Empresarios de Carniceros-Charcuteros de la Comunitat Valenciana, además de pedir un apoyo institucional, demandan que no se apoye iniciativas que demonicen el consumo de carne.

Por su parte, José Rodrigo, como presidente de la Federación CARVAL y Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia, ha denunciado "iniciativas que se promocionan desde

ACTIVIDADES DEL GREMIO

El Gremio de Carnicer@s-Charcuter@s de Valencia y Provincia sabe lo importante que es la formación para sus agremiad@s y compañer@s 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.

Desde el año pasado hemos venido trabajando con CONFECOMERÇ, para realizar una aplicación para el móvil INFORMA'T, con la que nuestr@s agremiad@s tendrán siempre a mano de forma ordenada y actualizada todos los contenidos que necesita conocer. Información sobre ayudas, normativa, campañas, reuniones, jornadas formativas, convenios de colaboración, servicios gratuitos....



Además, también se ha trabajado con CONFECOMERÇ para la creación de La Acadèmia dels Comerços que es una escuela online donde nuestr@s agremiad@s pueden encontrar las herramientas imprescindibles para digitalizar su negocio y gestionar la comunicación online. Aprende a utilizar WhatsApp business, a diseñar contenidos increíbles o a poner en marcha sus propias campañas de publicidad.



En el presente ejercicio, y utilizando diversas plataformas, hemos continuado con las Aulas Virtuales, y hemos realizado las siguientes formaciones.

Junio 2021

Talleres en colaboración con proveedores de nuestro@s Agremiados



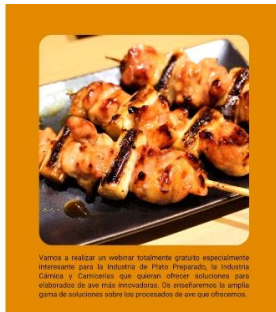
WEBINAR PLATOS PREPARADOS CÁRNICOS DE QUINTA GAMA COCINADOS AL VACÍO: APLICACIONES PRODUCTOS TABERFOOD

24 DE MARZO A LAS 16:00 HORAS



3 DE JUNIO A LAS 16:00 HORAS

Webinar: Elaborados de aves



Vamos a realizar un webinar totalmente gratuito especialmente interesante para la Industria de Plato Preparado, la Industria Cárnica y Cárnica que quieran obtener soluciones para elaborados de ave más innovadoras. Os enseñaremos la amplia gama de soluciones sobre las posibilidades de ave que ofrecemos.

INSCRIPCIÓN EN: <https://www.vajp.com/2021/06/03/060675411127pwh-MU7E3D3046M707qj00PHj18h8u70>

TALLERES DE FORMACIÓN PARA CARNICER@S

Webinar: 28 de junio a las 15,30 horas

Moderador: Jose Fuster de Carris Fuster

FIGATELL: MANDONQUILLA DE EARN DE BOAMA APIANADA, ELABORACIONES YAGRE I JEMIN PORK, ADRAI'S AMBES I TRESIQUES MENSA TURPANA (ACADEMIA VALENCIANA DE LA LENGUA)

FIGATELL LA MANDONQUILLA VALENCIANA COMPOSICION ELABORACION DE FIGATELLS MOTIVOS POR LOS QUE CERTIFICAR UN PRODUCTO COMO NUESTRO

WEBINAR GRATUITO: CROQUETAS Y REBOZADOS

¿Estás innovando en tus Croquetas y Rebozados? ¿No ofreces esta clase de soluciones todavía y te gustaría incorporarlas a tu surtido? Esto te interesa. El próximo día 28 de abril a las 16 horas.

CON LA COLABORACIÓN DE:

¿TE ESTÁS PREPARANDO PARA LA CAMPAÑA DE NAVIDAD?

Si la respuesta es no, no te preocupes, tenemos una plaza reservada para ti en nuestro webinar Especial Preparados de Navidad que tendrá lugar el 29 de septiembre a las 16h.

WEBINAR GRATUITO ESPECIAL PREPARADOS DE NAVIDAD 29 DE SEPTIEMBRE

En esta sesión haré una web de preparación de platos preparados con productos cárnicos, desde platos sencillos y sencillos, incorporando los platos que ya y preparar un plato preparado y cocinar en los platos y platos.

No te quedes sin tu plaza!

Orloff de pavo

TALLER PREPARADOS DIFERENTES PARA UNAS NAVIDADES DISTINTAS 23 DE NOVIEMBRE DE 16 A 19 HORAS

Presencial y online vía zoom. Para agremiados y simpatizantes 35€ presenciales y 30€ online. Para no agremiados consultar.

¿QUIERES SABER MÁS? CONTACTA CON NOSOTROS EN: TIKIA NARRIS (061) 41 46 46 2011 | EMAIL: info@vajp.com | CARNICERÍA CHARCUTERÍA | 06101 | LAURENTINO Y CÍA | LAURENTINO Y CÍA

Willian Lorenzo

En colaboración con Educarne, realizamos el webinar FOMENTANDO EL CONCEPTO DE ESTABLECIMIENTO ARTESANO, en donde tratamos temas muy interesantes para el comercio minorista de la carne, contando además con el Director del Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana

edu carne

Impartido por: Gremio de Carniceros y Charcuteros de Valencia

Presentado: Jose Fuster, Gerente de Carris Fuster Ramon Sanfeliu Ceida.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Implantación de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en el Sector minorista de la carne

Guía de Prácticas Correctas de Higiene en los Establecimientos de Elaboración y Comercio Minorista de la Carne

Hemos realizado varios cursos de manipulador de alimentos, tanto a través del Aula Virtual como en formato presencial

Asimismo, hemos continuado con la realización de cursos de implantación de la Guía, a través del Aula Virtual, así como presencialmente.

GASTRONOMA 2021

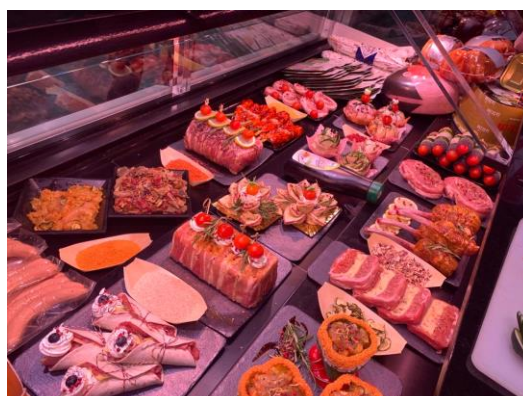
El 07 de noviembre dio comienzo la edición del reencuentro de Mediterránea Gastronomía, una cita muy esperada por todos los profesionales del sector y también por el público gourmet, debido a que este año, volvíamos a reencontrarnos tras un tiempo tan atípico.

El evento dio lugar los días 7, 8 y 9 de noviembre, sin duda, una apertura digna de la edición del reencuentro: un éxito total. El goteo de visitantes fue constante y, de hecho, los escenarios de los 14 espacios de Mediterránea Gastronomía colgaron el cartel de aforo completo y tanto stands como pasillos estaban completamente llenos.

El Gremio de Carnicer@s-Charcuter@s de Valencia y Provincia contó un año más, en la reapertura de este evento, con un Stand en la plaza del Centro de Artesanía CV, con los proveedores de Augusta Vitrinas, La Selva, Valencia Leds y Pagani Chef.



El mostrador que expuso el Gremio en colaboración con los patrocinadores, llamó mucho la atención por lo colorido y las distintas formas que se mostraban, un duro trabajo del cual damos gracias a Fernando de Carnicería el Buen Chentar y a todos los que colaboraron con nosotr@s y tuvieron un momento para visitarnos.



El Gremio pudo participar en ponencias en la feria, así como en la mesa redonda organizada por Artesanía acerca de la importancia de ser Artesanos.

Todo ello supuso un gran impacto a nivel de comunicación, lo que nos sirvió para poder dar más visibilidad al Gremio.



REVISTA “LA GRAELLA”

Durante 2021 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.



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.

NOVEDADES DEL GREMIO

El Gremio sigue buscando expandir horizontes y descubrir todo lo que pueda ser beneficioso para nuestros agremiad@s. Seguimos trabajando para que nuestros carnicer@s-charcuter@s estén al día y puedan seguir innovando. Tenemos firmados acuerdos de colaboración, con las empresas que a continuación se detallan, para que nustr@s asociad@s puedan usar sus servicios y conseguir beneficios y ventajas, para puedan continuar con su labor.



Glovo es la app que te permite conseguir los mejores productos de tu ciudad en pocos minutos. Conectando con usuarios, empresas y mensajeros para que esto sea posible. El proyecto nace con el objetivo de transformar la forma en que los usuarios adquieren lo que necesitan, haciendo que las ciudades sean más accesibles.

En Glovo quieren dar a todo el mundo un fácil acceso a cualquier cosa en su ciudad, teniendo un impacto sostenible en la economía, la sociedad y el medio ambiente: somos una empresa responsable de la tecnología.

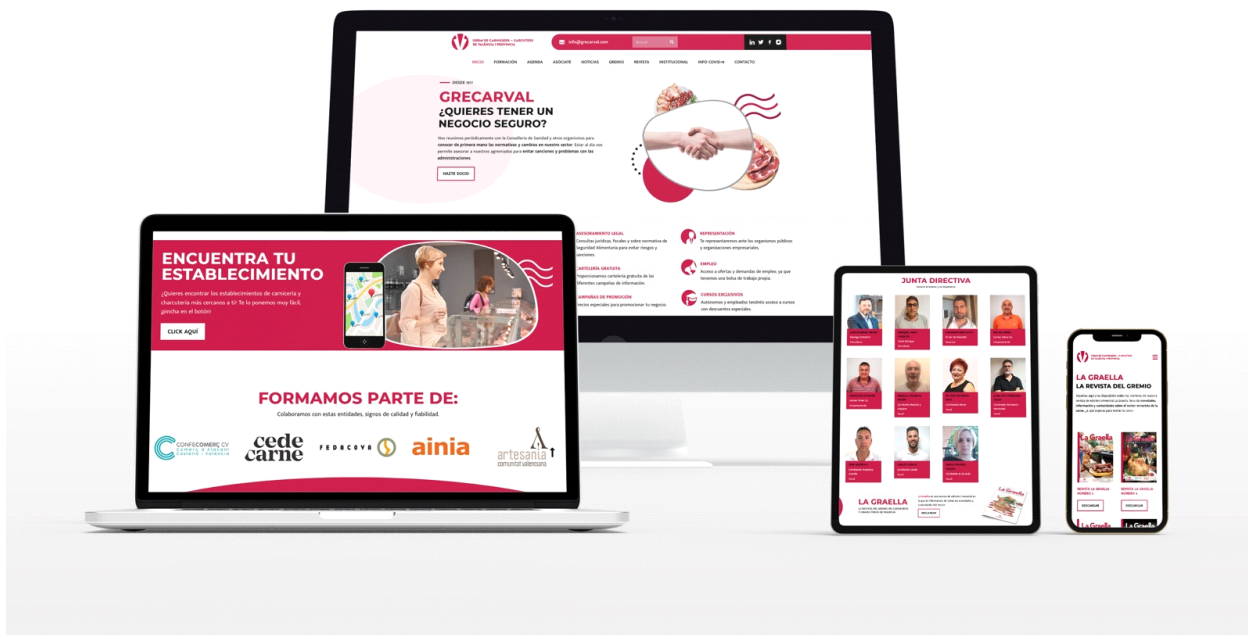


APPRECIEM

Appreciem nace para dar visibilidad al pequeño comerciante, descubre el primer espacio digital que reúne a los mejores comerciantes de tu ciudad, donde podrás comprar, de una manera rápida y segura, una amplia selección de productos frescos y saludables.

Acércate a tu comercio de siempre, elige cercanía, calidad y sostenibilidad.

NUEVA PAGINA WEB DEL GREMIO



Objetivos del proyecto

Con la nueva página web marcamos varios objetivos indispensables que se resumen en:

- **Diseño gráfico:** Nuestra antigua página web había quedado obsoleta gráficamente, resultando poco atractiva para los usuarios, con información muy enrevesada y tediosa navegación. Esto no solo la hacía poco atractiva para los usuarios, sino también para colaboradores y futuros agremiados. Había que dar una vuelta al diseño, con una nueva línea gráfica más limpia, llamativa y funcional.
- **Programación y estructura:** La forma en la que se desarrollan las páginas web es un mundo que cambia rápidamente y nuestra antigua página web no se había actualizado lo suficiente, haciendo difícil su edición e inserción de nueva información. Necesitábamos una página web más rápida, que fuera fácil de editar y que estuviera actualizada.
- **Contenido de valor:** El Gremio gestiona la revista “La Graella”, una gran cantidad de cursos, guías y mucho más. A esta información, de gran valor, teníamos que sacarle más partido, así que ahora los usuarios pueden descargar esta información con una previa suscripción. De esta manera podremos aumentar nuestra base de datos y enviar información interesante a todos aquellos usuarios que estén pensando en formar parte de nuestro gremio.

Como novedad, abriremos el espacio de **LOCALIZADOR DE ESTABLECIMIENTOS**, donde podrás encontrar tu establecimiento agremiad@ más cercano y darás visibilidad a tu negocio.

- **Edición de la plataforma:** Para poder tener libertad a la hora de hacer cambios en la página web y no depender de terceros, debíamos contar con un manual de edición de la nueva plataforma. Ahora nuestra página web la podemos editar gracias a los vídeos de edición que el actual proveedor nos ha facilitado, de esta forma, cualquier

responsable del Gremio que esté autorizado, puede realizar cambios en la página web sin necesidad de tener formación específica en desarrollo web.

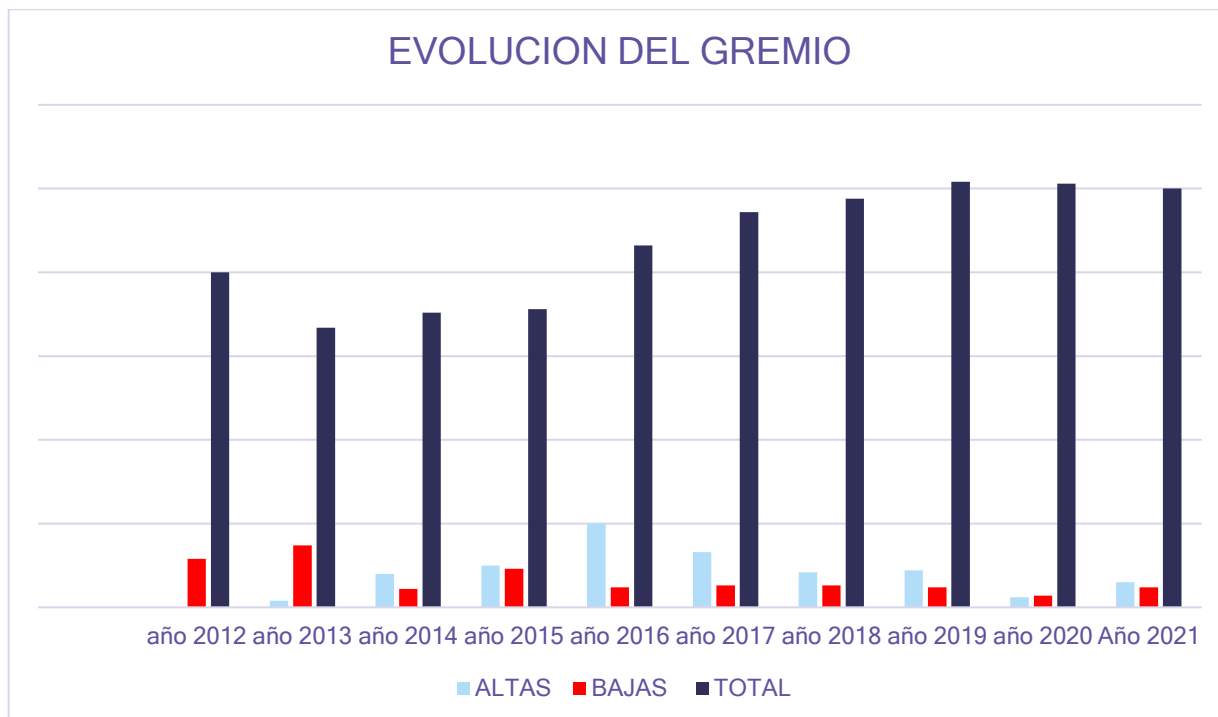
Mejoras del nuevo proyecto

Al marcarnos estos objetivos en el proyecto, hemos conseguido mejorar nuestra imagen en Internet:

- **Diseño:** Ahora nuestra nueva imagen en Internet sí nos representa.
- **Rapidez:** Ahora nuestra página web es más rápida, segura y dinámica.
- **Actualidad:** Con la nueva plataforma podemos actualizar la información para los usuarios y agremiados de forma más clara y rápida, ampliando nuestra base de datos.
- **Independencia:** Contamos con toda la información para tener el contenido de la página web actualizada sin depender de empresas externas.

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:



Las bajas producidas por jubilación han sido 10 y por cese de negocio 5.

Dado que no contamos con datos oficiales sobre nuestro sector en la Comunidad Valenciana, hemos efectuado las consultas oportunas a nuestr@s agremiad@s, y a continuación se facilitan los datos obtenidos:

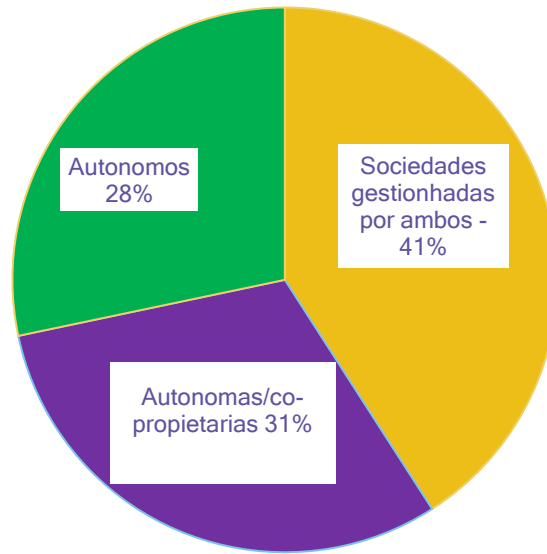
Número de establecimientos agremiados	425
Número de autonom@s	294
Número de emplead@s en establecimientos	919

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

La presencia de la mujer en nuestro sector es muy importante, dado que tradicionalmente ha sido siempre masculino, y con el paso del tiempo se observa una tendencia de cambio en este punto.

En la actualidad más de un 31% dentro de nuestro Gremio, son mujeres autónomas, y una gran mayoría encabezan las empresas que lo forman

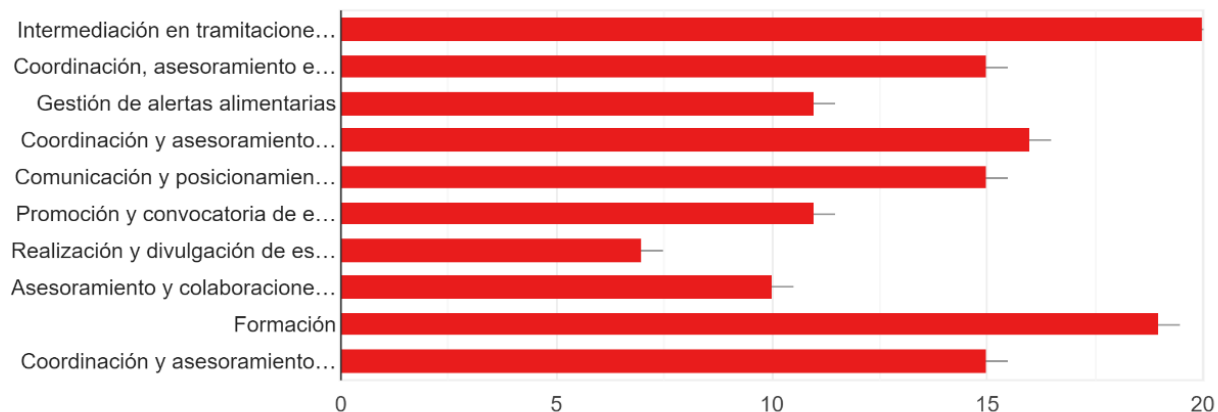
Clasificación según género



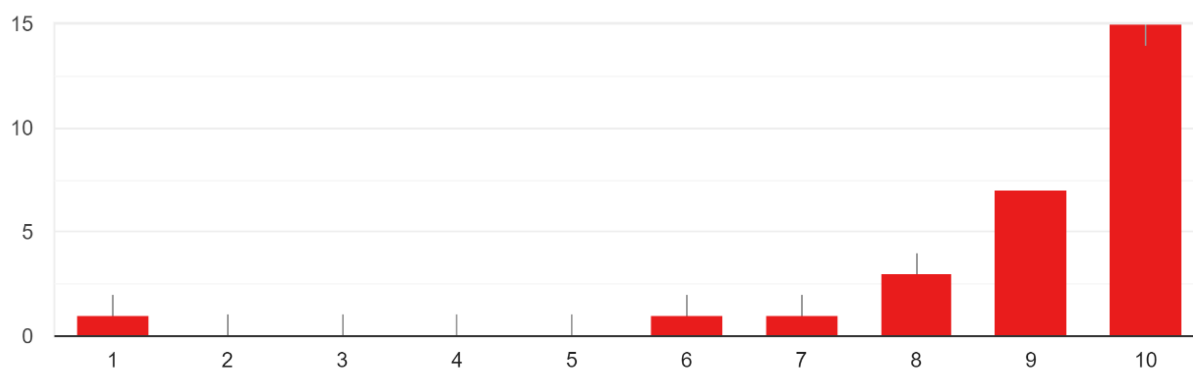
Dentro del perfil del/la agremiad@, indicar que son artesan@s, contando con un gran número debidamente acreditados por el Centro de Artesanía. Seguimos potenciando la obtención del DCA correspondiente, lo que nos da un valor añadido a nuestro sector dentro y fuera de la Comunidad Valenciana. Tenemos registrados más de 100 artesan@s y continuamos trabajando para subir ese número.

EL GREMIO VISTO POR SUS ASOCIAD@S

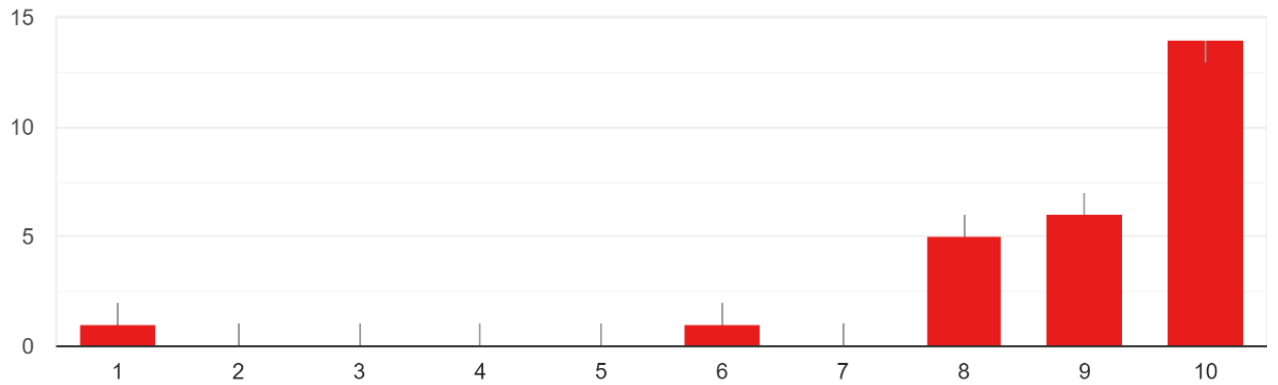
¿Qué servicios considera que le otorgan mayor valor añadido y aportan sinergias?



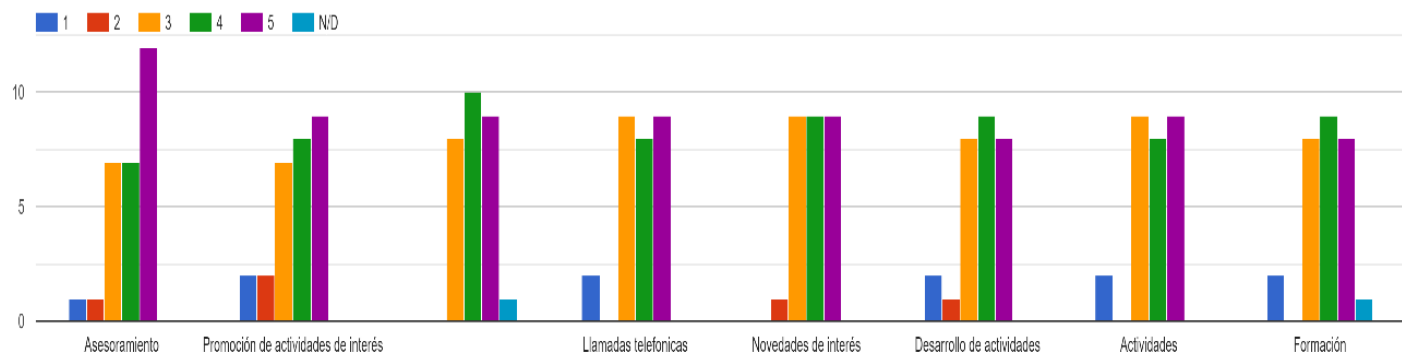
Sobre el papel de Greucarval



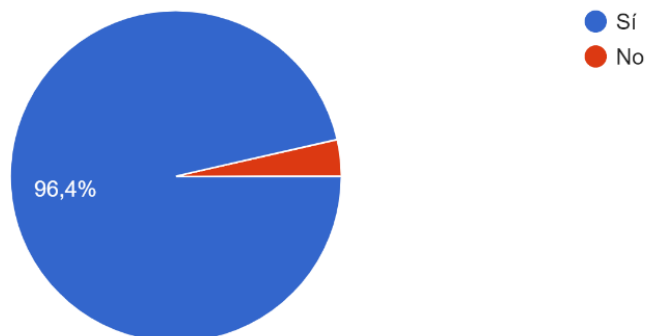
Considero que GRECARVAL cuenta con un modelo asociativo eficaz:



¿Qué te ha parecido la organización?



¿Recomendaría a otra persona formar parte de Grecarval?



DATOS DEL SECTOR

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

Encuesta anual de comercio (CNAE-2009). Año 2019

Volumen de negocio: **4.372** Millones de euros



22.890
EMPRESAS



4.372.599.000
CIFRA DE NEGOCIO



58.108
PERSONAL
OCUPADO



34.531
PERSONAL
REMUNERADO

FUENTE: Instituto Nacional de Estadística/CEDECARNE

RESULTADOS TOTALES DEL CONSUMO EN EL HOGAR

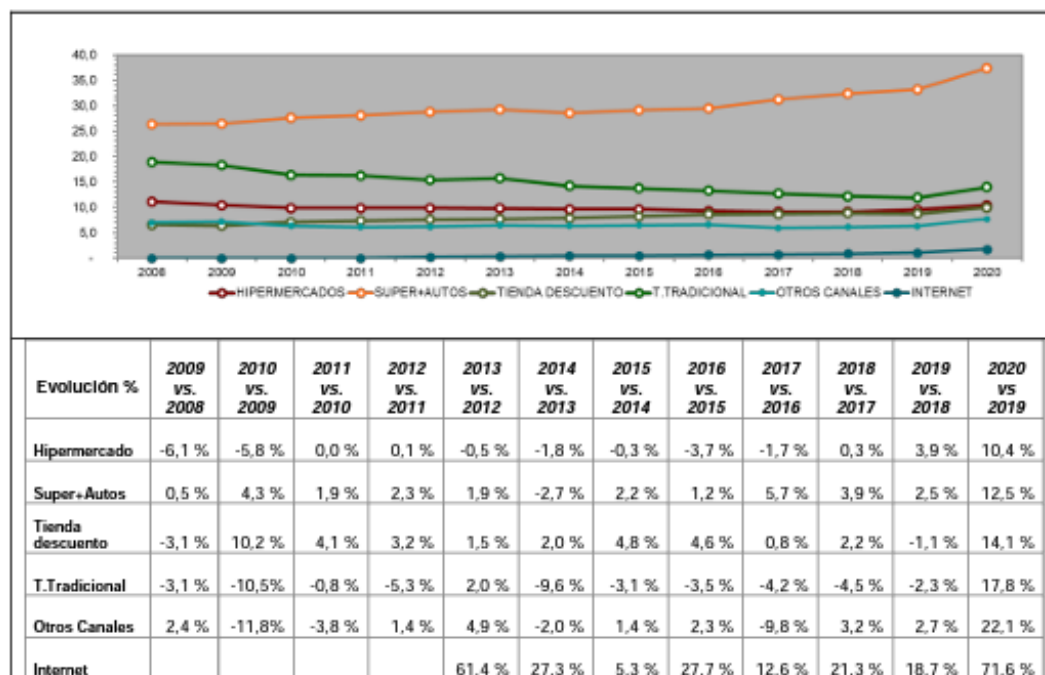
El canal hipermercado, evoluciona de forma positiva durante el año 2020, con una variación del 9,2 % de incremento en su volumen de compra respecto a los doce meses previos, mantiene dos años consecutivos la inercia del crecimiento, tras años de tendencia negativa.

La tienda descuento consigue mejorar con respecto al año 2019, donde decreció en líneas generales un 3,8 %, para situarse en la senda del crecimiento y crecer un 8,9 % durante el año 2020.

La tienda especializada es sin duda el gran ganador de este año, pues su variación con respecto al año anterior es de un 14,7 % y consigue romper la inercia de decrecimiento que arrastraba desde el año 2009.

Por su parte, los otros canales también se posicionan en línea ascendente en este año, su variación con respecto al año 2019 es del 19,4 %.

Total alimentación: Evolución en valor (millones €)

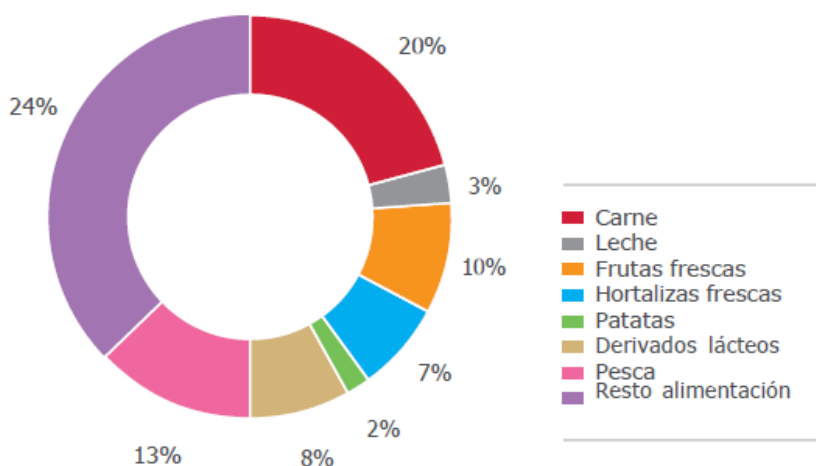


La distribución del **gasto alimentario 2020**

Todas las cifras recogidas a continuación corresponden a datos de consumo y gasto en el hogar

El gasto total en alimentación en los hogares españoles en 2020 fue de 79.348.253,96 millones de euros, lo que supone un aumento del 1,14% con respecto al gasto de 2019. Esta subida se debe principalmente a los meses de confinamiento de 2020

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 20% del total.



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 20%.

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

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Vacuno	5,71	5,61	5,19	4,92	4,85	5,35
Ovino/Caprino	1,70	1,64	1,49	1,37	1,33	1,43
Porcino	10,93	10,73	10,23	10,02	9,64	10,93
Pollo	13,79	13,86	12,99	12,61	12,37	13,65
Otras	6,34	6,54	6,62	5,77	5,64	6,11
Transformadas	11,72	11,73	11,44	11,65	11,41	12,39
TOTAL	50,19	50,11	47,96	46,34		49,86

Información elaborada por:
Subdirección General de

Estructura de la Cadena

Alimentaria Dirección General

de la Industria Alimentaria

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

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	10,74	15,08
Ovino/Caprino	2,87	4,64
Porcino	21,92	19,72
Pollo	27,37	17,12
Otras	12,26	10,26
Transformadas	24,84	33,18
TOTAL	100%	100%

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

Durante el 2020 se han producido cambios con respecto a años anteriores. La cuota de venta en la carnicería-charcutería aumenta ligeramente tras varios años de caídas. Se hace patente la evolución de la cuota de la venta online que va creciendo año tras año.

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Carnicería-Charcutería	28,77	28,07	26,97	25,36	21,70	21,90
Supermercado	49,60	50,50	53,91	56,27	60,00	59,40
Hipermercado	12,18	11,93	11,76	11,12	10,80	10,40
Internet		0,64	0,69	0,82	0,90	1,40
Otras	9,44	8,87	6,67	6,43	6,60	6,90
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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



	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Carnicería-Charcutería	43,76	42,20	41,10	40,68	36,14	36,40
Supermercado	36,76	38,21	40,62	42,85	46,23	44,40
Hipermercado	11,58	11,64	11,74	11,07	11,99	11,10
Internet		0,46	0,54	0,50	0,65	1,40
Otras	7,90	7,48	6,00	4,90	3,36	6,70
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%





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

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Carnicería-Charcutería	17,15	16,47	15,96	14,49	10,10	10,90
Supermercado	58,41	59,36	62,15	63,80	69,00	67,50
Hipermercado	16,13	15,44	15,39	15,18	14,10	13,60
Internet		0,43	0,93	0,97	1,10	1,60
Otros	8,31	9,86	5,57	5,56	5,70	6,40
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

El gasto y el consumo de carne en España en el año 2020 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	17,20	15,89	11,55	10,98	9,26	8,84	17,90	17,37	18,59	17,88	19,76	17,87
Aragón	3,15	3,20	2,82	2,88	6,47	6,37	3,03	3,12	3,21	3,45	2,85	2,76
Asturias	2,25	2,37	2,62	2,65	1,72	1,59	2,42	2,40	2,19	2,10	2,44	2,70
Baleares	2,46	2,41	2,19	2,16	2,31	2,27	2,36	2,29	2,51	2,51	2,33	2,35
Canarias	4,38	4,02	4,82	4,31	0,79	0,73	3,65	3,36	2,76	3,07	4,91	4,27
Cantabria	1,13	1,15	1,60	1,68	0,96	0,92	1,05	1,06	1,16	1,14	1,17	1,10
C. La Mancha	4,89	4,56	3,89	3,89	6,56	5,88	5,30	5,13	4,94	4,61	4,89	4,42
Castilla León	5,97	6,04	7,48	7,40	8,94	8,73	6,61	6,67	5,76	5,59	5,15	5,13
Cataluña	16,01	17,30	15,71	16,69	19,32	20,53	16,23	16,95	15,65	16,80	15,39	17,35
Extremadura	2,10	1,93	1,30	1,23	1,57	1,48	2,28	2,18	2,41	2,30	2,44	2,20
Galicia	6,07	5,94	7,55	7,22	5,29	5,01	7,59	7,28	5,76	5,70	5,19	5,13
La Rioja	0,74	0,74	0,63	0,65	1,12	1,21	0,78	0,74	0,68	0,70	0,67	0,67
Madrid	13,77	14,49	17,95	17,97	14,92	15,91	11,81	12,19	13,69	13,83	14,13	14,99
Murcia	2,76	2,69	1,77	1,84	3,82	3,60	2,61	2,64	2,99	2,80	3,11	2,99
Navarra	1,45	1,55	1,60	1,73	2,03	2,04	1,52	1,58	1,26	1,27	1,24	1,36
País Vasco	4,73	5,49	6,85	8,09	4,42	4,62	4,27	4,55	4,75	5,18	4,61	5,20
Valencia	10,78	10,22	8,64	8,63	10,51	10,29	10,60	10,50	11,70	11,07	9,71	9,53

El gasto y el consumo de carne en España en el año 2020 **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 nal.	49,86	349,54	5,47	50,05	1,43	14,70	10,93	68,94	13,65	59,84	12,39	115,97
Andalucía	45,47	294,56	3,28	30,68	0,70	7,07	10,37	63,49	13,48	56,61	12,98	109,88
Aragón	55,36	394,48	5,34	53,61	3,27	30,28	11,70	75,83	15,39	71,67	12,47	113,12
Asturias	48,11	354,81	6,02	59,91	1,05	14,25	11,31	70,96	12,38	51,75	12,95	134,17
Baleares	53,93	370,91	5,16	50,05	1,45	12,60	11,34	69,65	15,50	69,95	12,73	119,82
Canarias	44,99	289,37	5,33	46,81	0,23	2,65	8,21	47,72	8,43	42,17	12,53	109,90
Cantabria	47,69	339,84	7,23	74,47	1,16	10,61	9,66	61,50	12,20	53,93	12,19	107,36
C. La Mancha	53,26	348,46	4,54	44,80	2,05	21,00	12,64	77,26	14,48	59,55	13,24	111,94
Castilla León	57,49	407,76	7,73	75,25	2,47	26,96	13,94	88,83	14,21	60,82	12,32	114,81
Cataluña	51,90	339,21	5,47	57,19	1,80	18,45	11,53	75,95	13,80	59,84	12,39	130,84
Extremadura	41,74	269,48	2,77	25,92	0,90	9,83	9,95	60,00	11,83	47,78	12,06	101,65
Galicia	51,80	355,49	6,92	65,14	1,30	15,36	14,19	85,93	13,04	55,80	11,00	101,73
La Rioja	52,17	367,33	4,82	48,81	2,29	22,65	12,04	72,49	14,31	64,74	11,87	110,42
Madrid	49,59	365,89	6,95	68,42	1,54	16,24	9,33	60,70	13,73	60,47	12,65	125,56
Murcia	45,20	309,27	3,27	31,90	1,80	13,15	9,38	59,83	12,90	54,68	12,67	113,87
Navarra	56,20	420,34	6,67	58,02	2,26	13,81	12,92	84,47	15,11	69,37	11,98	122,93
País Vasco	53,12	416,36	8,79	70,81	1,37	14,81	10,12	68,02	14,17	67,45	12,39	130,80
Valencia	50,51	335,78	4,46	42,74	1,42	15,47	10,88	68,02	15,56	65,01	11,30	103,90

