

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2023



“UN AÑO PARA ENMARCAR”



GREMI DE CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA



GENERALITAT
VALENCIANA

Conselleria d'Economia
Sostenible, Sectors Productius,
Comerç i Treball

centro de
artesanía
comunitat
valenciana

Índice



1. Carta del Presidente
2. Órganos de Gobierno
3. Reuniones órganos de Gobierno
4. Actividades institucionales
5. Actividades del Gremio
6. Formaciones y cursos
7. Ferias y otros eventos
8. Mediterránea Gastrónoma 2023
9. Reuniones oficiales
10. Campañas Confecomerç
11. Documentos oficiales
12. Certificado de Profesionalidad
13. Novedades del Gremio
14. Novedades web
15. Evolución del Gremio
16. El Gremio visto por sus asociados
17. Datos del sector
18. Estadísticas en Redes Sociales y Google Analytics

CARTA DEL PRESIDENTE



Un año más, tengo el placer de escribir estas líneas como preámbulo a la edición de la memoria que el gremio publica para dar a conocer las actividades llevadas a cabo por nuestro organismo y los datos más importantes del sector en este 2023.

Es muy satisfactorio ver la evolución del gremio en estos últimos años. Cada vez con más presencia a nivel institucional, y con más actividades. Dejamos atrás un año muy intenso. Nuestro gremio, tiene una mayor representatividad y reconocimiento a todos los niveles.

La revista del gremio, La Graella, está consolidada como una publicación profesional de prestigio con presencia en muchas instituciones, y por supuesto en cada una de vuestras casas.

La actividad “el café del carnicero” y los cursos de formación y reciclaje también están dando su fruto, con una valoración muy positiva tanto por parte de los ponentes, como por los participantes.

Por otra parte, este año estamos también de enhorabuena por la gestión del certificado de profesionalidad. Nuestro gremio es la única entidad que gestiona y tramita la obtención de este documento, que acreditará la profesionalidad en nuestro oficio de cada uno de nosotros ante los organismos oficiales.

Gastrónoma, ya se ha convertido en el salón de referencia de la hostelería en el Mediterráneo. En este salón, nosotros tenemos una participación muy importante. Cada año todos vosotros acudís en mayor número a nuestro stand. Tenemos una representación muy significativa. Estamos dando valor a nuestra profesión, a nuestro gremio, y lo más importante, tenéis vuestra casa en el stand del Gremio.

También quiero decir que, a nivel agremiados, vamos incrementando el número de socios, año tras año. Desde aquí doy la bienvenida a todos los nuevos miembros de este gremio y a todos los que vendrán.

No puedo, ni debo terminar sin dar las gracias a todos los agremiados, por su colaboración y participación en las actividades que organizamos, y cómo no, agradecer, también al personal del gremio y los miembros de la junta su implicación en cada uno de los retos que día a día van surgiendo. Sin vosotros, esta evolución no hubiera sido posible.

FEM GREMI, FEM OFICI.

ÓRGANOS DE GOBIERNO

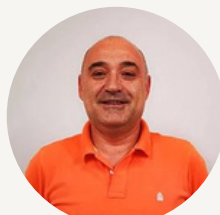
Junta Directiva:



JOSE RODRIGO FERRER
RODRIGO EMBOTITS
PRESIDENTE



FRANCISCO ESCOBAR
CARNES VIVER S.L.
VICEPRESIDENTE



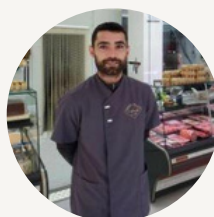
MIGUEL VAREA
CARNES VAREA S.L.
VICEPRESIDENTE



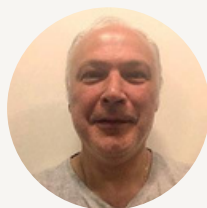
ENRIQUE CALVO CHAQUES
CARNES ENRIQUE
SECRETARIO



SALVADOR SIMO ROYO
EL NET DE RICARDET
TESORERO



ADRIÁN LEONART
CARNICERÍA L'ALAMEDA
VOCAL



MANOLO CALABUG REVERT
CARNICERÍA MANOLO Y AMPARO
VOCAL

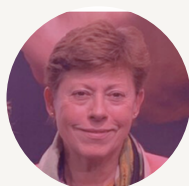


NATALIA ESTELLÉS
PALANCA CARNISSERS
VOCAL



JOSE FUSTER
CARNES FUSTER
VOCAL

EQUIPO DE GESTIÓN-SECRETARÍA TÉCNICA



LOURDES DE MANUEL LLUCH
ADMINISTRACIÓN



IRENE VALDÉS
COMUNICACIÓN

ASESORES:



PAQUI MOLINER VELIZ
ASESORA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



JOSÉ HERNÁNDEZ CARRILLO
ASESOR FISCAL Y LABORAL

REUNIONES ÓRGANOS DE GOBIERNO

Asambleas:

La **Asamblea General Ordinaria** del Gremio de Carniceros se celebró presencial como on-line el 12 de junio de 2023, y como es habitual, se presentaron las cuentas y la memoria de 2022 que fueron aprobadas.

Por otro lado, se realizó **Asamblea General Extraordinaria**, porque hubo elecciones. No obstante, mantenemos a la gran mayoría de los miembros de la Junta directiva con sus respectivos cargos.



Junta Directiva:

La Junta Directiva se ha reunido **periódicamente** a lo largo de 2023, 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, se han realizado gestiones para llevar a cabo los proyectos del Gremio:

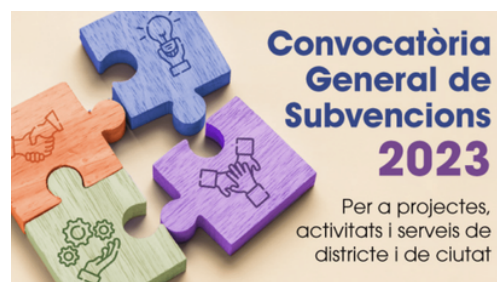
- Reuniones con el **Banco de Sabadell**, en orden a revisar y mantener el actual Convenio de Colaboración con esta entidad.



- Reuniones con **CAIXA POPULAR** – en orden a obtener un Convenio de colaboración con esta entidad para nuestr@s agremiad@s. La firma del convenio de ambas partes tuvo lugar el pasado 16 de octubre.



- Reuniones con la **Dirección General de Comercio**, para tratar sobre el tema de subvenciones. Las novedades conseguidas ya se incluyeron en las subvenciones para el ejercicio 2023 y continúan en el presente 2024.



La Dirección General de Comercio publicó, a principios de enero, la convocatoria anticipada de las AYUDAS EN MATERIA DE COMERCIO, CONSUMO Y ARTESANÍA, correspondientes al ejercicio 2023 que, entre otras, financiarán las actuaciones que lleven a cabo los pequeños y medianos comercios de la Comunitat Valenciana para dinamizar la actividad comercial y dotar al sector de un mayor atractivo y competitividad.

- Reuniones con **la Consellería de Educación/FEDACOVA** para tratar sobre la formación reglada del Sector Minorista de la Carne. Para el ejercicio 2022. En noviembre de 2022 se publicó la resolución correspondiente por lo que para el presente ejercicio 2023, 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 prácticamente todas las carnicerías de la CV la ponen en práctica con las nuevas normas.



- 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:

- **Revista LA GRAELLA.** Planificación y preparación de los siguientes números.



Revista la Graella -
Número 11



Revista la Graella - Número 10



Revista la Graella - Número 9



Revista la Graella - Número 8



Revista la Graella - Número 7

- Asimismo durante el pasado ejercicio se entregaron a nuestr@s agremiad@s el **SELLO DE AGREMIAD@**, con objeto de potenciar la labor que estan realizando l@s mism@s en nuestro sector e intentar darles mayor visibilidad.



- Dentro de las reuniones de la Junta Directiva, se han tratado todos los **temas relativos al Gremio**, tanto de comunicación, económicos, revisión de la guía, Gastronomía 2023, etc.



ACTIVIDADES INSTITUCIONALES

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. Es por ello que durante este ejercicio hemos realizado una gran cantidad de actividades institucionales, formaciones, reuniones...

MEDIOS DE COMUNICACIÓN:

En enero todo el equipo de **Àpunt** se desplazó hasta **Alcàntera de Xúquer**, para realizar una serie de reportajes sobre el pueblo valenciano. Entre ellos, destacamos la visita tan especial que recibió nuestro agremiado **Francisco Álvarez**, de **carnicería Carnselcole**.

“Yo no tenía pensado dedicarme a la carnicería, pero la verdad es que es un oficio muy bonito”, comentaba Francisco, mientras preparaba figatells junto a la reportera.



El pasado 5 de enero nuestro presidente, **José Rodrigo**, tuvo la oportunidad de ser uno de los protagonistas de Gastrocope. Durante la entrevista que le hicieron, estuvo comentando diversos temas, tales como la mesa de navidad, donde destacan los preparados cárnicos o platos de cuchara como el puchero de poltrot y blanquet, o el cocido.

También destacaron las bandejas de navidad y todos los tipos de "carne navideña", como los pollos rellenos, el pavo, la gallina, la ternera o el cordero. Por otro lado, los micros radiofónicos también capturaron información sobre las nuevas tendencias, destacando entre ellas la cocina de 5ª gama, consistente en servir platos ya cocinados en las carnicerías (paletilla o rabo de toro).

Finalmente, trataron el polémico tema de la no bajada del IVA en nuestro sector.

Para cerrar con un broche de oro, se hizo alusión a que somos un sector de carnicer@s artesan@s, de empresas familiares pymes y micropymes, donde siempre reina el comercio de proximidad.



Tele7Valencia le hizo una entrevista a nuestro vicepresidente, Paco Escobar, cuyo tema central fue la demanda de la eliminación del IVA y el aviso de un nuevo cambio en el hábito de consumo que afecta al sector.

Entrevista completa en el siguiente enlace:
<https://n9.cl/hnxel>

EL COMERCIO TRADICIONAL ALZA LA VOZ PARA SOBREVIVIR

«Somos un colectivo artesano y damos un servicio, pero cada vez veo más persianas bajadas» o «No sabemos cuánto podremos aguantar», son dos de algunas declaraciones de nuestro **presidente** y **vicepresidente**, respectivamente, que dejaron patente en la entrevista que les hicieron sobre el comercio tradicional, por el que estamos alzando la voz para que sobreviva.



21 DE FEBRERO – REPORTAJE A QUINI, DE POLLOS LOS MAÑOS

En esas fechas os informábamos de "una merienda tan buena como económica, una merienda típica tradicional hecha a mano, desde Puerto de Sagunto (Valencia)". Hablamos de "La Pataqueta". Donde, **Quini**, de **Pollos Los Maños (Puerto de Sagunto)** con su simpatía, protagonizó este reportaje.



La protagonista del 24 de febrero fue nuestra agremiada de Utiel-Requena, **Isidora Pérez**, de *Carnicería Isidora*, a la que le hicieron una entrevista realmente interesante sobre las tradiciones y variedades locales de embutidos de esa zona.

Os dejamos la entrevista completa en este enlace: <https://n9.cl/thydl>



5 DE MARZO – ENTREVISTA A VERÓNICA ESCOBAR (CARNES VIVER) POR PARTE DE GASTROCOPE

Al igual que empieza la entrevista... Os adelantamos que **Vero Escobar**, agremiada y compañera del Gremio, el lunes anterior a la Feria Meat Attraction cerró la carnicería para acudir a Madrid, al concurso de Mejor Carnicero Joven de España 2023. Además, explica el origen del nombre de su carnicería, *Carnes Viver*, y cuenta un poco sobre dicho concurso.

Además, durante dicha feria le hicieron un reportaje para el programa *Aquí la tierra*, de **RTVE**, a nuestra agremiada **Verónica Escobar**.



El pasado 6 de abril, **Verónica Escobar, de Carnes Viver, y Raquel Vañó, de Carnicería El Gourmet** estuvieron conversando con Àpunt, pues hacía justo un mes de la feria cárnica Meat Attraction.

Durante la entrevista radiofónica valenciana, ambas pudieron explicar todo el proceso del concurso del mejor carnicero joven de España, donde Vero fue la ganadora, y la mesa redonda de mujeres, donde Raquel Vañó también se armó de protagonismo hablándonos del sector cárnico desde su experiencia, junto a sus dos compañeras de mesa, Elma Fernández y Lucía Velasco.



El pasado 21 de abril, nuestro agremiado **Jose Fuster**, de **Carns Fuster** (Gandia) fue uno de @s protagonistas de la campaña de Confecomerc "Comerços de hui i de sempre".

En este vídeo, contó que lleva 44 años trabajando en su negocio familiar, desde 1978. Su padre era ganadero, él carnicero, su hijo mayor cocinero y su hijo pequeño, se encarga del marketing y redes sociales.

Fuster nos cuenta que ha conseguido darle un futuro sin dejar de ser un pequeño comercio de Gandía. Su filosofía es que el cliente atraiga a otro cliente. Que el cliente hable, vuelva y hable a otro cliente.



El pasado 22 de abril, nuestra agremiada **Verónica Escobar, de Carnes Viver**, fue entrevistada por **ONDA CERO**, premiando el talento joven, el valor de las nuevas generaciones del sector, y el carácter artesanal de un comercio especializado, de una actividad comercial de gran arraigo en la Comunitat Valenciana.

Verónica destacó que “nunca había estado en un concurso como este” y que representaba una gran satisfacción, tras haber conseguido este galardón y reconocerse el carácter artesano de un producto elaborado, innovador y de gran creatividad que le ha valido el primer premio a esta carnicera valenciana.



El 22 de mayo pudimos disfrutar de un directo de Instagram, cuya protagonista fue nuestra agremiada **Vero Escobar (Carnes Viver)**, en colaboración con Educarne.

En esta entrevista se abordaron temas como sus orígenes, su formación, la seguridad alimentaria, la ayuda entre compañer@s, sus inspiraciones, además de sus sensaciones tras ser la ganadora del concurso del mejor carnicero joven de España.

Artículo completo aquí: <https://n9.cl/96ujtx>

El equipo de **RTVE**, del programa "Ahora o nunca" se desplazó hasta Alicante capital para visitar a nuestro agremiado **Vicente Giner, de Carnicería Vicente Giner**.

Se trata de una SEXTA GENERACIÓN DE CARNICER@S, ya que se dedican al oficio desde 1864. Su establecimiento tiene, como él mismo expone, ¡160 años de antigüedad!

- ¿Cómo aprendiste el oficio, Vicente?
- Pues de pequeño, en la época en la que me dolían los dientes porque me estaban empezando a salir, mi madre me daba trozos de jamón, o sea, que me salieron los dientes detrás del mostrador, llevo toda mi vida aquí.

De sus embutidos artesanales, destacó una sobrasada de gran tamaño y, sobre todo, la joya de la corona: los lomos curados. "Seleccionamos nuestros propios lomos, los curamos en sal como un jamón, le untamos aceite de oliva y le echamos las finas hierbas".





Nuestro agremiado **Carlos Catalá**, gerente de **Carnicería Catalá**, fue uno de los ponentes del I Encuentro Anual de Artesanos de la Carne, que tuvo lugar en Madrid el pasado 30 de septiembre y 1 de octubre de 2023, por lo que le realizaron una entrevista meses antes de este evento.

🔗 Os dejamos por aquí en enlace a nuestra web con la entrevista que le hicieron: <https://n9.cl/c0n58>

- ARTÍCULO “LAS MEJORES CARNICERÍAS DE VALENCIA”, según Los mejores de Valencia

¡NO CABEMOS EN NOSOTR@S DEL ORGULLO, POR PODER DECIR QUE DOS DE LAS 3 MEJORES SON NUESTR@S AGREMIAD@S!

• Carnicería Martínez Domingo:

Cuidan todo el protocolo que deben seguir para elaborar los diferentes tipos de embutidos de manera artesanal. Su especialidad es la carnicería de cortes especiales y la charcutería selecta. Asimismo, trabajan con elaborados rellenos, jamones y embutidos.

Se encuentran en: Calle Venezuela, 32. 46007 Valencia, España.

• Carnes Viver:

Dentro de la particularidad de su servicio, se encuentra su gran fidelidad e interés por sus clientes. Su experiencia es superior a los 40 años. Disponen de una gran variedad de cortes de carnes. Desde aves, conejos, carne de vacuno, cordero y cerdo, hasta carne para hamburguesas y embutidos artesanales.

Les podéis encontrar en: Avda. 1º de mayo nº22 46017. Valencia, España.

🔗 NOTICIA COMPLETA EN NUESTRA WEB:
<https://n9.cl/5ay294>





El pasado 26 de junio le hicieron una entrevista a nuestro vicepresidente, Paco Escobar, de **Carnes Viver**.



Estuvo comentando con **Àpunt** el aumento de los precios, además de que la carne y el pescado vuelven a quedarse sin la bajada del IVA.



El Ayuntamiento de València devolverá el **IAE** pagado por aquellos comercios, empresas y locales de Valencia Capital que permanecieron obligatoriamente cerrados y sin actividad durante los meses de confinamiento por la crisis derivada de la pandemia de covid.

🔗Noticia completa aquí: <https://n9.cl/ms8sa>



El pasado 13 de julio **Natalia Estellés, de Palanca Carnissers**, fue entrevistada por Las Provincias.

Palanca y todo su equipo son carniceros que ya estaban cuando nació el Mercado Central de València.

La saga empresarial, a cuyo frente se encuentra la cuarta generación, fue una de las primeras en asentarse en el recinto de abastos hace 95 años, pero su actividad es anterior.

🔗Noticia completa aquí: <https://acortar.link/8hFHeZ>

El pasado 6 de octubre **NUESTRO AGREMIADO PREMIADO** el pasado 1 de octubre en el I Encuentro Anual de Artesanos de la Carne, **Ismael Boluda** de **Carnes Boluda**, ¡¡fue entrevistado por el **Levante**!!

"El gremio nacional concede a Ismael Boluda la distinción "Joven Artesano" por haber innovado en un comercio casi centenario".

¡Enhorabuena de nuevo, Ismael!

Noticia completa en nuestra web: <https://acortar.link/MtuL8o>

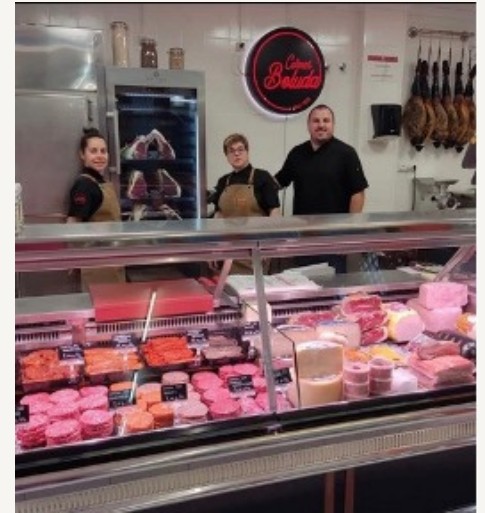
Un carnicero de cuarta generación de Turís, entre los mejores de España

- El gremio nacional concede a Ismael Boluda la distinción "Joven Artesano" por haber innovado en un comercio casi centenario



Pascual Fandos

Alzira | 06-10-23 | 06:00



EL PASADO 27 DE OCTUBRE SE PUBLICÓ UN ARTÍCULO EN EL PERIÓDICO DE AQUÍ CV:

"Confecomerc: La puesta por la fuerza de lo cercano. El comercio ha superado dificultades, y ahora tiene oportunidades desde la fuerza de la unión a través del asociacionismo".

CONFECOMERC
Confecomerc: la apuesta por la fuerza de lo cercano

EL COMERCIO HA SUPERADO DIFICULTADES, PERO TIENE ANTE SÍ GRANDES OPORTUNIDADES DESDE LA FUERZA DE LA UNIÓN A TRAVÉS DEL ASOCIACIONISMO

PRINCIPIOS PARA RECUPERAR LOS PRINCIPIOS

CERCANO • HUMANO FRESCO • SOSTENIBLE

Si lo gastas en comercios de aquí, tu dinero se queda aquí

CONFECOMERC
 Confederación de Comercios de Alzira, Castellón y Valencia

www.confecomerc.es
 963 532 037
 47 Mercaderes, Alzira, Valencia

GENERALITAT VALENCIANA

“ROSA LLORIS APARECE EN EL DEBATE.ES COMO UNA DE LAS MEJORES PARADAS DEL MERCADO CENTRAL”

¡Gran noticia! **Rosa Lloris** aparece en las paradas imprescindibles del **Mercado Central de Valencia** según **Eldebate.es** ¡Gracias por valorar su dedicación a la calidad y variedad! ¿Aún no les has visitado?

Descubre por qué son una parada clave en tu ruta gastronómica.



ACTOS Y ACTIVIDADES INSTITUCIONALES:

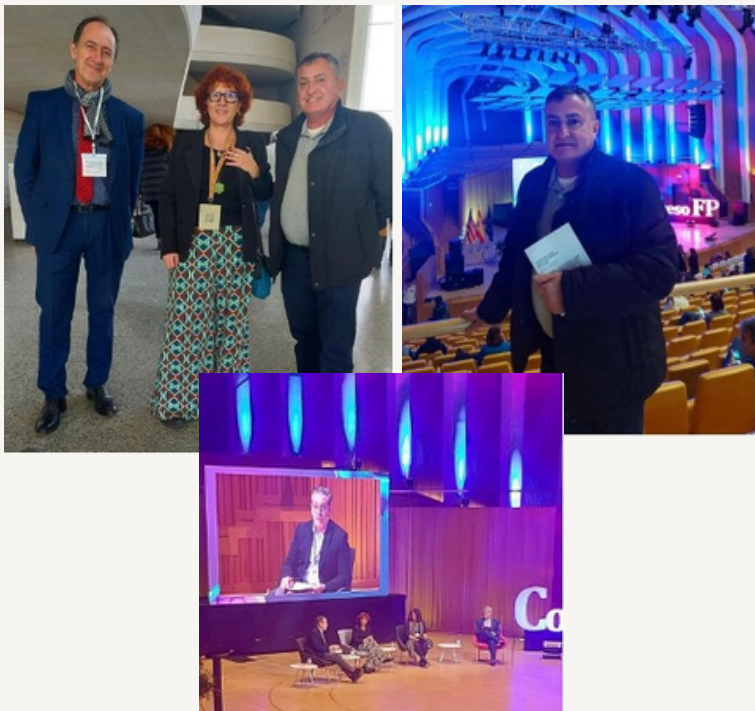
El pasado 9 de febrero nuestro presidente, **Jose Rodrigo**, se reunió con la **Consellería de Hacienda y Modelo Económico**, con el **presidente de Confecomerç, Rafael Torres**, y con las representantes del **Gremio de Panaderos** para tratar temas como el coste energético, o la no bajada del IVA. En Greacarval continuamos a pie del cañón por conseguir todos nuestros objetivos, paso a paso. Estamos muy contentos de haber podido compartir nuestras propuestas y de que la Consellería las haya escuchado con tal profesionalidad.



El pasado 15 de febrero, nuestro **vicepresidente, Paco Escobar**, tuvo la oportunidad de asistir al **II Congreso Nacional de Formación Profesional**: “Del itinerario formativo a la carrera profesional. Hacia un sistema integrado de formación y orientación profesional”, que tuvo lugar en el Palau de Les Arts de Valencia.

Organizado por la **Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial**, con la colaboración del **CEFIRE** específico de **FPEAE** y del **CEFIRE** de Alcoy.

Uno de los objetivos de este congreso era tomar conciencia de la importancia de la orientación profesional a lo largo de la vida en la gestión de la carrera personal, formativa y profesional, y, por otra parte, intercambiar propuestas que ayuden a la definición de la Estrategia General de Orientación Profesional del nuevo sistema de Formación Profesional, que permita a los profesionales adaptarse a las nuevas realidades del mercado laboral.



El 3 de marzo se celebra ¡el **Día de la Empresa de la Comunitat Valenciana**! Una jornada con la que se busca enaltecer la función social de la empresa y visibilizar su importancia para impulsar el desarrollo económico y social.

La iniciativa partió del Consell y de la Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana (**CEV**), de la que Confecomerç forma parte, y se anunció tras el encuentro que mantuvieron el pasado 23 de febrero el president de la Generalitat, **Ximo Puig**, con el presidente de la organización empresarial, Salvador Navarro.

Más info en: <https://n9.cl/anlxb>



El pasado **22 de marzo** asistimos a la presentación del perte de descarbonización industrial en la Comunitat Valenciana, que tuvo lugar en la sede de la **CEV**.

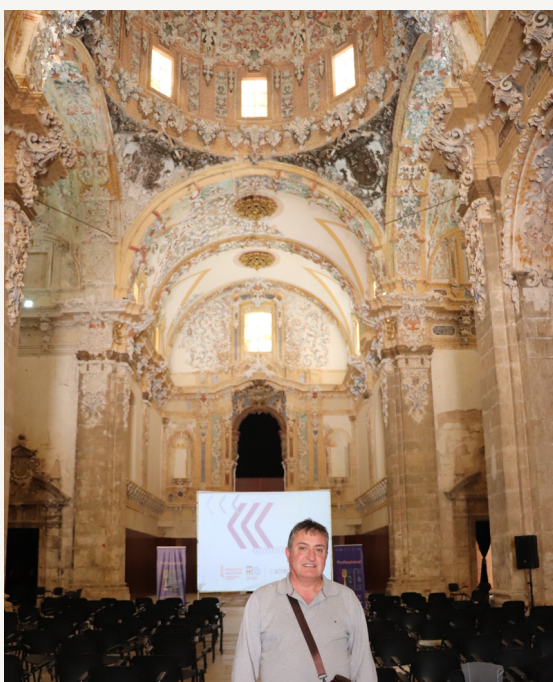


El pasado 30 de marzo tuvo lugar el **Encuentro Acredita - Certificado de profesionalidad**, en Simat de Valldigna.

Paco Escobar, vicepresidente del Gremio, perteneciente a Carnes Viver, y evaluador acreditado, nos representó durante la mesa redonda de dicho día, sobre el programa Acredita.

¿En qué consiste este proyecto? En el conjunto de actuaciones dirigidas a evaluar y reconocer las competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o de vías no formales de formación.

En nuestro caso, Paco representó al Gremio dejando patente la labor profesional y oficio de carnicer@- charcuter@, luchando por conseguir el Certificado de Profesionalidad.



El pasado 8 de mayo realizamos la presentación de la guía en el **Centre d'Artesanía**, con la representación de nuestro presidente y, cómo no, con la gran explicación de nuestra responsable de Seguridad Alimentaria, Paki Moliner.

Recordad que podéis descargar la guía en nuestra web: <https://www.grecarval.com/guia/>



El pasado 11 de mayo asistimos al **I Encuentro de Calidad y Seguridad Alimentaria de AINIA**

Y tuvimos el placer de aprender mucho sobre:

- Prevención y control de nuevos riesgos en la era de la economía circular.
- Herramientas tecnológicas para reforzar la seguridad alimentaria en entornos productivos.
- Nuevos retos sobre tecnología y Seguridad Alimentaria y soluciones para afrontarlos.



El pasado **19 de junio** se celebró el **acto de entrega de distinciones a empresas centenarias de Valencia**, como cada año, en Cámara Valencia.

TENEMOS EL PLACER DE ANUNCIAR QUE DOS DE NUESTROS AGREMIADOS FUERON GALARDONADOS:

Natalia Estellés, de **Palanca Carnissers** y **Salvador Albert Aguado**, de **Carnicería Charcutería Albert**.

Además, nuestro vicepresidente **Paco Escobar**, de **Carnes Viver** acudió al acto acompañando a sus compañer@s de oficio.



La **Consellería de Educación, Cultura y Deporte** reconoció a **FEMEVAL** por su destacado apoyo, implicación y fomento de la Formación Profesional de la Comunitat Valenciana en “La **Nit de l’FP**” celebrada el pasado 23 de junio.

Este galardón otorgado por la Generalitat Valencia representa un reconocimiento al impulso de iniciativas para poner en valor la FP como opción de estudios y el metal como mejor salida laboral.



El pasado 21 de septiembre tuvimos el verdadero placer de asistir a la gala de la **Noche de la Economía Valenciana** donde, **S.M el rey D. Felipe VI** entregó los **Premios Cámara de Valencia 2023**, convocados por la **Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación**, como apoyo a la labor desarrollada por las empresas de la provincia de Valencia, con el fin de reconocer la especial contribución de las empresas al interés general de la economía de Valencia.

Don Felipe fue recibido por el presidente de la Generalitat Valenciana, **Carlos Mazón**; la presidenta de las Cortes Valencianas, **Llanos Massó**; la delegada del Gobierno en la Comunidad Valenciana, **María Pilar Bernabé**; la alcaldesa de Valencia, **María José Catalá**; la secretaria de Estado de Comercio, **Xiana Margarida Méndez**; y el presidente de la Cámara de Comercio de Valencia, **José Vicente Morata**.

Su Majestad el Rey hizo entrega de los galardones: Premio a la Innovación, Premio a la Empresa Socialmente Comprometida, Premio Excelencia del Modelo de Gestión Empresarial, Premio a la Transformación Digital, Premio Impulso a la Internacionalización; y dos reconocimientos: a la trayectoria empresarial, concedido a don Francisco Martínez Rodríguez, y reconocimiento a la empresa extranjera instalada en Valencia, concedido a "PowerCo".

En su intervención, **Su Majestad el Rey** destacó su más sincera enhorabuena a todas las categorías, y agradeció el cariño recibido por todas las instituciones por su calurosa acogida en la ciudad de Valencia.

Asisten: nuestro vicepresidente, Paco Escobar, nuestro secretario, Enrique Chaqués, y nuestra responsable de comunicación, Irene Valdés.



22 DE SEPTIEMBRE - COLABORACIÓN CON EVAP (CAMPAÑA A-PROVECHO)

Este año hemos decidido colaborar con **A_Provecho**, una acción que surge del **Comité ESG de EVAP**, cuyo objetivo es concienciar sobre el desperdicio de alimentos y la sostenibilidad.

¿Sabéis qué...? Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) un 13% de los alimentos que se producen en el mundo, se pierden en las cadenas de producción y suministro.

El pasado viernes 22 de septiembre los organizadores de este proyecto fueron a recoger excedentes de frutas y verduras de la Tira de Comptar de Mercavalencia, además de acudir a la **carnicería Carnes Viver (Valencia)** -cuya familia son agremiad@s nustr@s- a recoger una gran cantidad de pollos deshuesados y pelados.



Estos alimentos fueron cocinados por tres profesionales top de la hostelería: M^a José Martínez, Vanesa Lledó y Susana Salvador.

Elaboraron 200 menús y se repartieron el lunes 25 de septiembre a personas en riesgo de exclusión en el Estadio de Mestalla, gracias a la colaboración de Banco de Alimentos de Valencia.

La acción tuvo más recorrido, ya que las propias asociadas de EVAP participaron en la creación de un e-Book con recetas de aprovechamiento y realizó un showcooking que tuvo lugar el 16 de noviembre.

Además, aprovechamos el **Día contra el Desperdicio de Alimentos**, que se celebró el viernes, 29 de septiembre para que esta colaboración dejase aún más huella.

El pasado 26 de septiembre nos dividimos en dos y estuvimos en dos sitios a la vez.

Por un lado, estuvimos en el **20º Aniversario de la Jornada de Tendencias de Consumo y oportunidades de negocio**, que tuvo lugar en **Cámara Valencia**, donde pudimos aprender sobre los cambios en los consumidores y sus hábitos de consumo, qué demandan los compradores a las empresas y qué están haciendo los comercios para adaptarse a las necesidades de sus consumidores, entre muchos otros temas.



Por otro lado, estuvimos en **la sede de la CEV**, tratando temas sobre el comercio, subvenciones, los nuevos planes de la Generalitat, formación y el nuevo calendario de festivos aperturables.

¡Tenemos superpoderes y estamos en todas partes para manteneros informad@s siempre!



El pasado 30 de octubre tuvo lugar la **gran presentación de GASTRÓNOMA 2023** en el edificio Veles e Vents de la Marina de Valencia. Una **9ª edición de récord** que consolida el evento gastronómico más importante del país.

“Hemos conseguido hacer el mejor certamen en su segmento y ser representantes absolutos del sector gastronómico”. “Esta edición representa como ninguna los valores que nos hacen grandes: profesionalidad, formación, representación y compromiso” - **Carlos Mataix, presidente de GASTRÓNOMA 2023.**

GASTRÓNOMA es un evento que se organiza desde el sector, para el sector. Es la feria de todos, pero sobre todo es la nuestra”. “Este año hemos roto las expectativas: 30.000 metros cuadrados dedicados al mundo de la Gastronomía nos convierten en un evento único” - **Alejandro Roda, director de GASTRÓNOMA 2023.**



La **Consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, Nuria Montes**, inauguró la **sexta edición de Retail Future 2023**.

Asistieron a la jornada el **presidente de Confecomerç, Rafa Torres**, y muchos representantes de asociaciones miembros.

La sexta edición de RETAIL future propone un enfoque audaz para pequeños comerciantes y artesanos: la revitalización de las tiendas físicas, que siguen siendo fundamentales para este sector. Después de años de rápida digitalización impulsada por la pandemia, el evento, como cada año, pretendía redirigir la atención hacia una nueva tendencia centrada en la innovación en el comercio y cuestiones críticas para su crecimiento.



Nuestra agremiada **Natalia Estellés, de Palanca Carnissers** pudo vivir una gran experiencia gastronómica el pasado 17 noviembre junto a **Club Cámara VLC** y, de la mano de **Pacocinillas**, una escuela única en el mundo de la cocina en barbacoa, ubicada en Riba-Roja de Turia.



A través de esta masterclass, los asistentes pudieron conocer los diferentes tipos de carne y corte, además de los diversos tipos de asados. Todo ello acompañado de un maridaje, tal y como expone la propia escuela.



¡Muchas gracias por brindarnos esta oportunidad, Pacocinillas!

El mismo día, el 17 de noviembre, en el **Palacio Ducal de Gandía** tuvo lugar la **Gala Del Comercio Local 2023**, con el objetivo de poner en valor el trabajo de las diferentes empresas del casco antiguo de Gandia.

En cuanto a los reconocimientos, debemos citar a nuestro agremiado **José Fuster**, del negocio familiar **«Ca Fuster»**, ya que obtuvo el **premio** a la **Innovación y Digitalización**.



La Federación Nacional de Asociaciones de Trabajadores Autónomos-ATA ha fallado sus premios **Autónomo del Año**, en su edición número 22, que reconocen las mejores iniciativas, acciones y la labor de personas o instituciones que más se han distinguido en favor de los autónomos y emprendedores.

Rafael Torres, presidente de **Confcomerc** y de la **CEC**, recogió ayer el premio **AUTÓNOMO DEL AÑO**, otorgado a los autónomos del comercio por los citados Autónomos-ATA. Gracias por el reconocimiento a nuestro sector.



El pasado 28 de noviembre estuvimos en la **presentación del libro “Cocina del Mercado Central: Recetas de hoy y siempre”** donde, una gran cantidad de paradas del mercado central han colaborado. Entre ellos, nuestros agremiados: **Natalia Estellés, de Palanca Carnissers , Vicente Bau , de Carns Bau, Quico Dasí, de Rosa Lloris y Nacho Laguarda, de Manglano.**



¡El pasado 29 de noviembre fue un día de Premios!

Por la mañana tuvo lugar la **III Edición de los Premios Fedacova**, galardones que buscan reconocer el esfuerzo y el trabajo de las firmas del sector agroalimentario.

Los premios se convocaron en cuatro categorías: Internacionalización, Innovación, Empresa Sostenible y Calidad y Seguridad Alimentaria.

Rafael Juan, presidente de FEDACOVA, Vicente Barrera, vicepresidente de la Generalitat y conseller de cultura, y la Delegada del Gobierno Pilar Bernabé, dedicaron unas palabras a los premiados y al sector en general, con todo su cariño. Además, entregaron el premio honorífico a **Federico Félix**, por su dedicación al sector.

Asisten nuestra técnico de administración, Lourdes de Manuel, e Irene Valdés, nuestra responsable de Comunicación.



Por la tarde estuvimos en los **Premios Artesanía de la CV**, que tienen la finalidad de destacar la excelencia del trabajo artesano mediante un reconocimiento público a las personas ganadoras y finalistas de cada categoría, así como a todas las empresas que han presentado candidatura.

Las categorías de los premios, los cuales fueron entregados por **Miquel Clemades, director del Centro de Artesanía de la CV** fueron: Premio Artesanía Comunitat Valenciana, Premio Tradición, Premio Vanguardia, Premio Imagen, Premio Nuevos Talentos y Premio Mujer Artesana.

Tuvimos un encuentro muy especial... ¡**Eusebi Vicent García** estaba allí, ya que su hija era una de las finalistas!

¡Enhorabuena a todas! ¡Os lo merecéis!

Además, contamos con la presencia **Nuria Montes, Consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, y Maribel Sáez, directora general de comercio, artesanía y consumo de la CV** en la misma.

Asiste: nuestra responsable de Comunicación, Irene Valdés.



¡No pudimos pasar una jornada más divertida que la del pasado 26 de marzo!

Gracias a nuestro agremiado, compañero y amigo **Manolo Calabuig**, de **Carnicería Manolo y Amparo** (La Font de la Figuera), por organizar un encuentro entre compañeros y amigos del oficio todo con tantísima ilusión, a **Bodegas Arráez** por la atención personalizada y profesionalidad durante la cata y a tod@s aquell@s, compañer@s y amig@s del sector, que hicisteis realidad ese día tan especial.



El pasado 27 de marzo pudimos disfrutar del curso de **Rational Especial carnicerías**, donde, además de aprender, pudimos degustar diversos platos realizados con maquinaria de dicha marca.



Y TÚ, ¿CÓMO CONTRATAS A TU EQUIPO? ¿PLANIFICAS O IMPROVISAS?

El pasado 28 de marzo pudimos disfrutar de la **jornada informativa impartida por Félix Ramiro, de Strat Consultores**, donde explicó cómo contratar a coste cero el primer año en la Comunitat Valenciana.



¿Recordáis el vídeo del día mundial de las croquetas? Todos coincidimos en que es un alimento que gusta a todo el mundo.

Taberner organizó un curso con un invitado especial: **Ade Bueno, Director I+D y Producción de Asterius food**.

Durante el Webinar Ade Bueno y nuestros profesionales mostraron cómo elaborar croquetas de forma sencilla con las mejores soluciones adaptadas a todas las necesidades: clásicas, sin gluten, innovadoras, gourmet, etc..

WEBINAR:
EL GRAN NEGOCIO DE LAS CROQUETAS.
¿TE LO VAS A PERDER?

Con la colaboración de:
Ade Bueno
Dir. de I+D y Producción de Asterius food

Miércoles, 7 de junio | 16 horas

CAFÉ DEL CARNICERO

¿QUIERES AUTOMATIZAR LOS PROCESOS PROPIOS DE GESTIÓN DE TU CARNICERÍA-CHARCUTERÍA?

¿CUÁNDO? **5 DE JUNIO** de 16:00-18:00h → presencial y online

Calle Pinzón, 8

Con **Juan Ángel Molina CEO**, Director técnico de CIJAM.

¿QUIERES AUTOMATIZAR LOS PROCESOS DE GESTIÓN DE TU CARNICERÍA-CHARCUTERÍA?

Juan Ángel Molina, director técnico de **CIJAM** se encargó, el pasado 5 de junio, de detallar todo este proceso que tanto miedo da al principio pero que, explicado de una forma sencilla, fue entendido por tod@s, además de forma gratuita.

El pasado 20 de julio, realizamos una colaboración con **Rational**, de especial arroces.



"Fundamentos para no echar la persiana: Cómo lograr mejorar la rentabilidad de mi negocio".

La actual situación económica que vivimos, con un incremento imparable del precio de la carne y de los costes (mano de obra, energía eléctrica, etc) exige una gestión profesional de nuestros negocios.

Con una duración de 2 horas, se abordó la problemática y fallos que comete el Pequeño Comercio y que le hacen que no sea rentable y tenga que cerrar sus puertas, de la mano del economista **Emilio Ábalos**.



Las **asociaciones de comerciantes de Confecomerç** estamos llenas de ideas... para impulsar el comercio urbano, reactivar el comercio rural, profesionalizar los sectores artesanos, atraer nuevos públicos, digitalizar el sector y ofrecer un servicio excelente.

El pasado 3 de octubre **las asociaciones que pertenecemos a Confecomerç** y que participamos en el Campus para Técnicos de Comercio -que se desarrolla en colaboración con Esic Valencia y la Conselleria de Innovación, Industria, Comercio y Turismo,, presentamos los proyectos que elaboramos en el marco de esta formación superior y especializada. Enhorabuena a tod@s. ¡Gran trabajo!



Agradecimiento especial a Pedro Izquierdo (CENTRE HISTÒRIC COMERCIAL GANDIA), José Luis Beltrán (vicepresidente de Confecomerç y FEMEVAL - Federación Empresarial Metalúrgica Valenciana) y al profesor y mentor Víctor Valencia, que con Amparo Barroso formaron la comisión evaluadora de los proyectos.

Gracias a **Esmovia**, -empresa española situada en Valencia que organiza experiencias de formación en movilidad para estudiantes y profesores provenientes de toda Europa- nuestro agremiado **Salvador Simó**, gerente de la carnicería **El Net de Ricardet y Benjamin Lemineur**, un estudiante en prácticas del sector cárnico, pudieron forjar una gran amistad.



Benjamín es un aprendiz de carnicero belga y Salvador es el dueño del Net de Ricardet, situado en Torrent, carnicería tradicional de 4ª generación. Como era de esperar, ambos son apasionados del mundo de la carnicería y los productos cárnicos. Durante su estancia en Valencia, Benjamín ha aprendido a elaborar embutidos tradicionales valencianos y a perfeccionar el corte de la carne. Por su parte, Salva ha conocido nuevas elaboraciones y diferentes métodos de trabajo habitualmente utilizados en Bélgica.

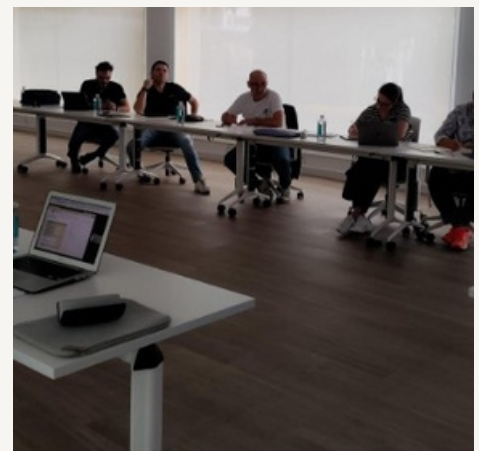
Lo que parecía ser una simple relación entre formador y alumno, se convirtió en un vínculo de confianza e intercambio mutuo.

El pasado 18 de octubre tuvo lugar un webinar en colaboración con **Taberner**, sobre *elaborados de Navidad*, con nuestra agremiada **Verónica Escobar**, de **Carnes Viver**, ganadora del premio de mejor carnicera joven de España 2023.



Los pasados 24, 25, 26 y 30 de octubre tuvo lugar la primera parte de la **formación del Plan Renova**, de la mano de **Emilio Ábalos**, gran profesional y economista.

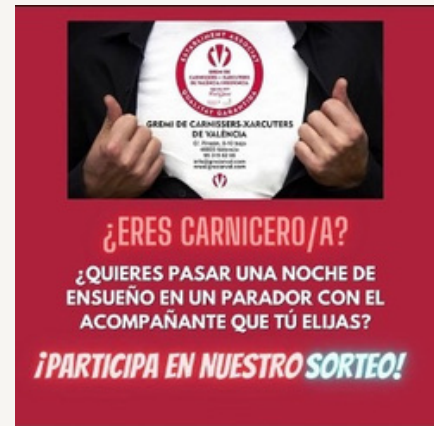
El objetivo de esta formación se basa en conseguir lograr mejorar la rentabilidad de los negocios, abordando la problemática y fallos que se cometen en el pequeño comercio, tratando temas como gestión económica, merchandising, política comercial, gestión de compras y calidad de servicio.



Gracias a Emilio por su paciencia, y en especial a **Caixa Popular** por dejarnos usar sus salas de formación y su apoyo constante.

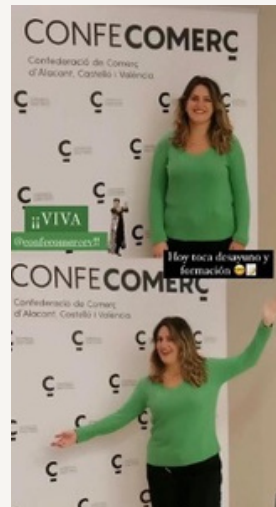


Durante la feria **Mediterránea Gastrónoma**, tod@s aquell@s carnicer@s-charcuter@s podían participar en nuestro **sorteo**, cuyo ganador o ganadora, podría disfrutar de una noche en un parador junto a un/a acompañante.



El pasado jueves 23 de noviembre tuvo lugar una jornada muy especial, de la mano de **Confecomerc** y junto a **tod@s l@s tecnic@s de asociaciones**.

Primero tuvimos **desayuno de técnicos y puesta en común de cambios, lluvia de ideas y propuestas de mejora con otras asociaciones**, nos fuimos a comer, y la tarde trató sobre transformación y transición digital, con Héctor Badal.



El pasado 10 de diciembre, **Olocau** fue protagonista, ya que todo el pueblo hizo una fiesta de despedida debido al cierre de la única carnicería del pueblo, **Carnes Mañez**, cuyo gerente es **José Fernando Mañez**. A esa celebración, asistieron muchos compañer@s y amig@s del sector, además de familiares, para brindar por todos los años de compromiso y dedicación.



FORMACIONES Y CURSOS:

Durante todo el ejercicio 2023 hemos realizado una gran cantidad de cursos de **Manipulador de alimentos**, además de cursos de **formación inicial (desde 0)**, y de **formación en cambios en la nueva versión** de la **Guía de Buenas Prácticas del Sector Minorista de la Carne**, de la mano de **Paqui Moliner**, para **nuestr@s** **agremiad@s**.



Por otro lado, **I@s tecnic@s de asociaciones** hemos asistido a todas y cada una de los diferentes tipos de formación, organizadas por **Confecomerc**, sobre diferentes temáticas: **Marketing Digital**, **Big Data**, sobre **los procesos y los flujos de trabajo aplicados a los comercios**, sobre **desarrollo estratégico de apoyo al comercio**, **procesos de gestión de equipos y técnicas de comunicación**, **redes y medios sociales**, **Inteligencia Artificial**...

Todas ellas, mediante juegos y dinámicas que hicieron la sesión súper amena
¡Este año seguiremos aprendiendo y poniendo en práctica todos estos conocimientos!



FERIAS Y OTROS EVENTOS

6,7,8 DE MARZO - MEAT ATTRACTION

En este caso ALZAMOS LA VOZ PARA DAR LA ENHORABUENA A **VERO ESCOBAR**, de **Carnes Viver**, porque ¡fue la **GANADORA** del concurso del **MEJOR CARNICERO JOVEN DE ESPAÑA 2023!**

Como ella misma confirmaba, ha estado muy reñido, porque sus compañeros realizaron las dos pruebas con mucho éxito y esfuerzo, al igual que ella. La primera prueba consistía en un despiece de cerdo en 20 minutos. La segunda, un elaborado cárnico.

Verónica superó con creces ambas pruebas y se llevó a casa un premio, pero sobre todo se llevó la gran experiencia y el apoyo de agremiad@s, amigos, familia y compañer@s de oficio, que es lo que realmente llena día a día.

Este primer día fue insuperable, pero el Gremio todavía protagonizaba otros actos.



El pasado **8 de marzo, el día mundial de la mujer trabajadora**, tuvo lugar una mesa redonda realmente interesante donde participaron:

- Nuestra agremiada, **Raquel Vañó de Carnicería el Gourmet**, de Bañeres de Mariola (Alicante);
- **Elma Fernández**, digital marketing manager de **Rubiato Paredes** y
- **Lucía Velasco**, presidenta de la asociación **Ganaderas Asturianas**.

Esta vez queremos agradecer, en especial, a las mujeres orgullosas de su oficio, que es el del sector cárnico.

Gracias a tod@s l@s agremiad@s que vinisteis a apoyar a vuestr@s compañer@s de oficio, a los amigos y familiares que nos acompañasteis

Gracias a Cedecarne, a Carnimad y a Educarné, al espacio The Butcher's shop por toda la organización y el apoyo que nos dais siempre.

MEAT CARNIVAL - DEL 11 AL 14 DE MAYO

El festival **Meat Carnival** tuvo lugar del 11-14 de mayo y del 19-22 de mayo en la Zona Puerto - Antigua estación del Grao (Valencia), donde se celebró, como cada año, el mayor festival de carne y brasa de España.

Nuestro agremiado, **Javier Adrián Navarro (Carnes Javi)** estuvo en su stand "Asadores del Sur" durante todo Meat Carnival, a pie de cañón.



30 SEPTIEMBRE Y 1 DE OCTUBRE: I ENCUENTRO ANUAL DE ARTESANOS DE LA CARNE (I EAAC)

En el I Encuentro de artesanos de la carne tuvimos un gran éxito. Aún tenemos resaca emocional de lo que vivimos ese finde.

En primer lugar, anunciar que UNA DE L@S COMPONENTES DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA - **Raquel Vañó**, de **CARNICERÍA EL GOURMET** - ES AGREMIADA NUESTRA, Y, YENDO MÁS ALLÁ, competirá junto a sus compañer@s y grandes profesionales del oficio en la **World Butcher's Challenge** que se celebrará en París en 2025.



En segundo lugar, podemos anunciar que en la **I Edición de Premios Artesanos de la Carne** tenemos dos protagonistas en dos de las cuatro categorías. En la categoría de **INNOVACIÓN**, triunfa de nuevo **Raquel Vañó**, de **Carnicería el Gourmet**, junto a **Ismael Boluda**, de **Carnes Boluda**, que también fue protagonista por ser el ganador del premio **JOVEN ARTESANO!**

También debemos felicitar a nuestro@ agremiad@s, **Natalia Estellés**, de **Palanca Carnissers**, ya que fue una de las ponentes de la mesa redonda **"El futuro del sector cárnico"**, y a **Carlos Catalá**, de **Carnicería Catalá**, que cerró el segundo bloque hablando sobre la tecnología y su aplicación práctica en el punto de venta, junto a **Rafael Cruz**, de **Cruz**.



Por otro lado, gracias a nuestro presidente, **José Rodrigo, de Carnicerías Rodrigo**, y a nuestro vicepresidente, **Paco Escobar, de Carnes Viver**, por confiar siempre en las PERSONAS que conforman este gran Gremio y, por supuesto, a nuestro agremiado **Manolo Calabuig de Carnicería Manolo y Amparo**, por alegrarse de los logros de sus compañer@s de oficio como si fueran suyos.

Finalmente, miles de gracias a **Cedecarne** y a **Agrifood Comunicación**, y a por organizar un evento de tal envergadura donde se da muchísima visibilidad a este oficio tan bonito, además de aprender de grandes profesionales y compartir experiencias personales de **COMPAÑER@s**.



MEDITERRÀNEA GASTRÒNOMA 2023

En primer lugar, queremos anunciar que esta edición ha sido un **EXITAZO**.

- Gracias a tod@s l@s agremiad@s que vinisteis a visitarnos al stand, a ese stand que se convierte en casa para tod@s nosotr@s y vosotr@s. Sobre todo a **Carnicería Catalá y a su proveedor Cárnicas LYO** por esas piezas tan especiales y únicas.

- Gracias a todos **nuestros proveedores (Pagani Chef, Augusta Vitrinas, CIJAM, La Selva y Lumilight)** por su presencia, dedicación y apoyo durante los tres días de Gastronomía.



- Por otro lado, gracias siempre a **Miquel Clemades, director del Centro de Artesanía de la CV**. Gracias por contar siempre con nosotr@s y por defender el oficio artesano tan bien como lo hacéis y nos lo transmitís a nosotr@s.

- Finalmente, gracias a la **Consellería de Innovación y a la Consellería de Agricultura, Ganadería y Pesca**.

- No podemos olvidarnos del apoyo incondicional de **Confecomerç, Fedacova** y **Cedecarne** en todo momento.

Los tres días estuvimos con el stand lleno en todo momento, con una **gran cantidad de compañer@s del oficio**.



Durante esta edición de Gastronomía 2023, tuvo lugar una mesa redonda de oficios artesanos donde, nuestra agremiada, Verónica Escobar (Carnes Viver) participó como ponente, junto a los diferentes gremios de panaderos, confiteros, etc. y, por supuesto, con Miquel Clemades, director del Centro de Artesanía CV.

Por otro lado, nuestras agremiadas **Cristina Vicent y Vero Escobar** fueron entrevistadas por 12tv en nuestro stand.



Además, autoridades como **Nuria Montes - la nueva consellera de Turismo, Industria, Innovación y Comercio del gobierno y Carlos Mazón, Presidente de la Generalitat Valenciana**, también posaron junto a nuestro presidente y nuestros profesionales del sector.



Finalmente, nuestras agremiadas **Vero Escobar y Raquel Vañó** participaron, junto a **María Sánchez, secretaria general de Cedecarne**, y **José Luis Collazos**, (entrenador de la Selección) en una mesa redonda donde se llevó a cabo la presentación de la **Selección Española de carnicer@s**. Posteriormente, explicaron algunos de los elaborados que habían realizado el día anterior en el entrenamiento junto a sus compañeros de equipo en Mediterráneo Culinary Center.

RUNIONES OFICIALES

El pasado 9 de febrero **nuestro presidente, Jose Rodrigo**, se reunió con la **Consellería de Hacienda y Modelo Económico**, con el **presidente de Confcomerç, Rafael Torres**, y con las representantes del **Gremio de Panaderos** para tratar temas como el coste energético, o la no bajada del IVA.

En Grearval continuamos a pie del cañón por conseguir todos nuestros objetivos, paso a paso. Estamos muy contentos de haber podido compartir nuestras propuestas y de que la Consellería las haya escuchado con tal profesionalidad.



FEDACOVA celebró su **Asamblea General** el pasado 29 de junio enmarcada en una jornada con contenido de valor para el sector agroalimentario. Durante la primera parte del encuentro se presentaron los resultados económicos de 2022 y el presupuesto de 2023, así como la memoria de actividades y el informe del presidente.



El pasado 19 de julio asistimos a una reunión con **Jesús Carbonell**, concejal del área de **Movilidad**, y varios miembros de asociaciones de comercio.



El 17 de octubre se celebró el **Comité Ejecutivo de Confecomerc**, donde se programaron nuevas actividades. Un gran grupo formado por representantes de asociaciones locales y sectoriales de la tres provincias, **Castellón, Valencia y Alicante**.



El pasado 27 de noviembre se celebró la **Asamblea General de Confecomerc**, donde se eligió, por unanimidad, a **Rafael Torres García** como **presidente de la organización**, cargo en el que renueva y que ocupará durante cuatro años más.

En la reunión anual de la **Asamblea**, que tuvo lugar en la sede de **Cámara Valencia** y a la que asistieron la **directora general de Comercio, Artesanía y Consumo, Maribel Sáez, el presidente de la CEV, Salvador Navarro, y el presidente de la Cámara de Comercio de Valencia, José Vicente Morata**, también se renovaron los órganos de dirección de la Confederación.

“Torres ha hecho balance, en su intervención, de los últimos cuatro años de la entidad, de los que ha destacado el salto significativo en representación y en reconocimiento al peso estratégico del pequeño comercio en la economía de la Comunitat Valenciana.”

Desde el Gremio queremos felicitar a todos los cargos, tanto los que se me tienden como los nuevos, en especial a Rafael Torres.



El pasado 30 de noviembre tuvo lugar una reunión junto al **Gremio de Panaderos y Pasteleros** de Valencia y con **FEDACOVA**, con la **Directora General de Formación Profesional, Marta Armendía**, donde pudimos trasladarles nuestras necesidades acerca de ambos sectores en materia de formación profesional.



TACSA
Laboratorios
www.laboratoriostacsa.com

El pasado 4 de diciembre la técnico de administración **-Lourdes de Manuel y de comunicación -Irene Valdés -** del gremio, nos reunimos en la sede del Gremio con **Paqui Moliner**, *nuestra asesora y técnico de Seguridad Alimentaria*, y con **César Cerdá**, de **Laboratorios Tacsca**, para hablar sobre la **Marca de Calidad** de la que posteriormente informaremos.

Reuniones con la **Dirección General de Comercio**, para tratar sobre el tema de subvenciones. Las novedades conseguidas ya se incluyeron en las subvenciones para el ejercicio 2023 y continúan en el presente 2024.



**GENERALITAT
VALENCIANA**

**Conselleria d'Economia
Sostenible, Sectors Productius,
Comerç i Treball**

El pasado 15 de marzo tuvimos una **reunión** con **Confecomerc**, para poder poner en práctica la App informat, desde la cual se pueden leer todas las novedades del sector desde tu móvil, además de noticias etc. ¡Ya os contaremos más a lo largo de este año!



CAMPAÑAS CONFECOMERÇ:

El pasado 4 de abril **Confecomerç** lideró la defensa de los intereses del pequeño comercio de toda la Comunitat Valenciana en la negociación con la **Generalitat** para que esta ayuda llegase a nuestros comercios de alimentación asociados de la manera más sencilla y accesible posible.

Facilitamos, así, que se beneficiara el mayor número de ciudadanos afectados por la subida de la inflación.



24 DE MARZO, CONFECOMERÇ PRESENTÓ LA NUEVA CAMPAÑA #LOMEJORESTACERCADETI

Hay historias que merecen ser contadas, y las de las asociaciones y los comercios son algunas de ellas.

En **Confecomerç** quisieron reunir algunas de esas historias, narradas por sus propios protagonistas, bajo la nueva campaña **#LoMejorEstaCercadeTi**, que se estrenó el 24 de marzo de 2023 en redes sociales.

A través de entrevistas, conocemos en primera persona curiosidades e historias de un sector tan arraigado en la Comunitat Valenciana como es el del comercio de proximidad.

La campaña también pone en valor la labor fundamental que realizan las asociaciones de comerciantes y de los mercados municipales, que ha sido crucial en los últimos años.



CONFECOMERÇ
Confederación de Comercios
Alcoicent, Castelló i València

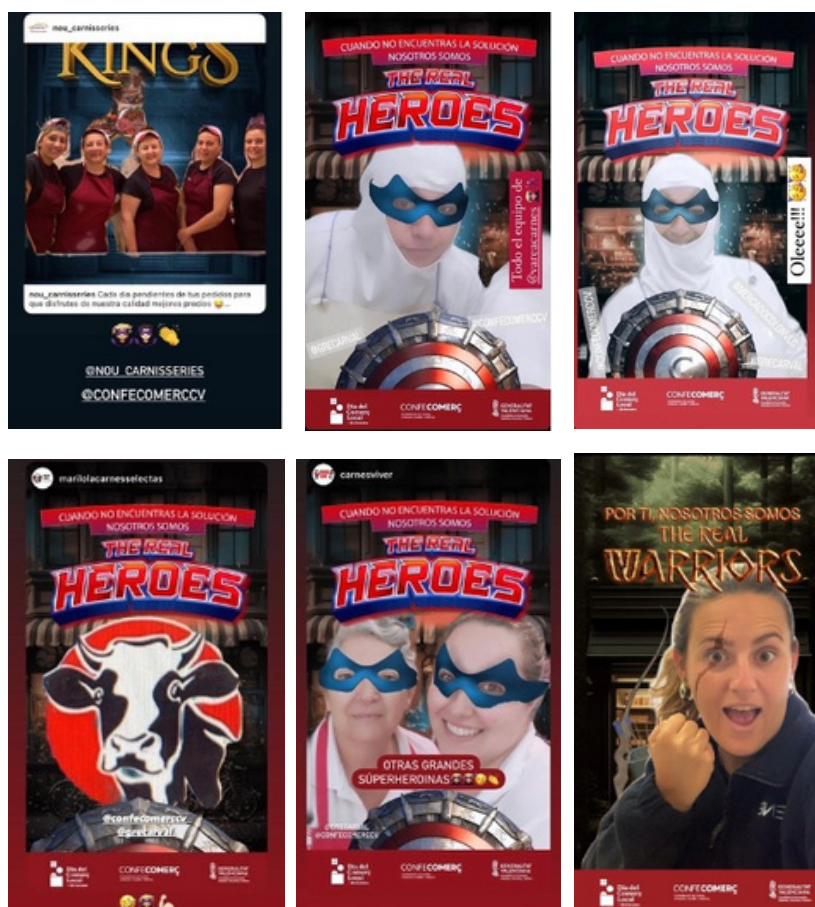
GRUP DE COMERÇERS - XARCUTERS
DE VALÈNCIA

El 25 de octubre se celebra el **Día del Comerç Local** de la **Comunitat Valenciana**, por lo que, en colaboración con **Confecomerc**, fuimos partícipes de la campaña que se realizó. Quisimos ensalzar la figura del comerciante y complementar la propuesta institucional que preparó la **Conselleria de Innovación, Industria, Comercio y Turismo**, que este año llevaba por lema "*On cal comprar*".



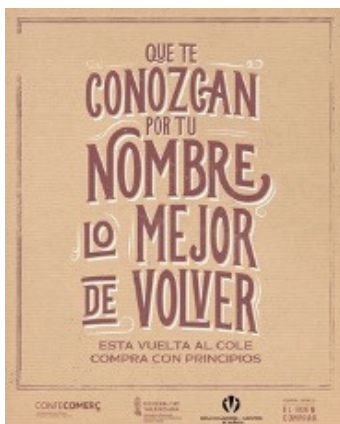
Además, todos los miembros de las asociaciones nos convertimos en **The Real Heroes**, en **The Kings**, en **The Real Warriors**, porque nadie mejor que nosotros sabe qué es aquello de estar al pie del cañón, de ayudar a los demás y defender lo que es justo.

Gracias a **Confecomerc**, nos empoderamos y demostramos la capacidad que tenemos como sector a través de unos filtros basados en IA y realidad aumentada.



Como integrantes de **CONFECOMERÇ**, estamos adheridos a la campaña **PRINCIPIOS PARA RECUPERAR LOS PRINCIPIOS** que se ha mantenido durante todo el año 2023, con objeto de continuar la labor de promocionar al pequeño comercio, comercio de proximidad. Esta campaña ha sido galardonada con diversos premios.

Se dejaron patentes las campañas de *rebajas en julio*, la campaña de *la vuelta al cole* en septiembre, la del *Black Friday en noviembre*, o la de días especiales, como el *día del padre*, el *día de la madre*, el *día del niño*, o la campaña de *Navidad*, del *Regalador*.



DOCUMENTOS OFICIALES

- 25 de enero - PUBLICADO EL NUEVO REAL DECRETO QUE REGULA NUEVAS CONDICIONES SANITARIAS DE PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS CARNES FRESCAS Y SUS DERIVADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

La nueva norma define características para todo tipo de comercios minoristas, incluido el de la carne. Los cambios más relevantes los podéis consultar en nuestra web: <https://acortar.link/rkAc82>



El pasado 25 de abril se publicó una noticia para el [interés del empresari@ del sector de la carnicería-charcutería](#) que respondía a una demanda histórica y realmente positiva para los negocios.

Desde el Gremio de Carnicer@s-Charcuter@s de Valencia, en colaboración con **CEDECARNE** hemos luchado incesantemente por y para el sector cárnico, por nuestro oficio, porque nuestro objetivo es velar por los intereses y el desarrollo de las empresas.

A partir del pasado 14 de abril de 2023, cualquier importe cobrado por destrucción de **SANDACH** y cuyo concepto venga referido a dicha norma derogada, que se incluya en las facturas emitidas y recibidas entre operadores de la cadena alimentaria cárnica es, por tanto, IMPROCEDENTE, pues la norma ha sido publicada, siendo así de OBLIGADO Y GENERAL CUMPLIMIENTO.



NOTICIA COMPLETA EN NUESTRA WEB: <https://n9.cl/tdvafo>

- 7 JUNIO - PUBLICADAS LAS AYUDAS PARA COMERCIO Y ARTESANÍA (VALEM COMERÇ Y VALEM ARTESÀ)

El plazo para solicitarlas fue del **9 de junio al 30 de junio**.

👉 **VALEM COMERÇ (PUNTO DE VENTA DEL ESTABLECIMIENTO):** Los comercios pudieron subvencionar hasta el 75%, con el límite de 40.000 euros en un periodo de 3 años, de las inversiones en mejoras de las instalaciones y equipamiento comercial (sala de ventas), así como los gastos en implantación de comercio online. La inversión mínima debía ser de 3.000 euros (SIN IVA).

👉 **VALEM ARTESÀ (OBRADOR):** La Conselleria convocó también ayudas para pymes artesanas que dispusieran de la calificación DCA vigente en la Comunitat Valenciana. Pudieron subvencionar hasta el 75%, con el límite de 30.000 euros en un periodo de 3 años, del coste de las obras y mejoras en obradores y talleres. La inversión mínima debía superar los 2.000 euros (SIN IVA).

🔗 MÁS INFO AQUÍ: <https://acortar.link/E9tAjn>



CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD



Hace tiempo el Gremio de Carnicer@s Charcuter@s de Valencia ha realizado gestiones en orden a que sean reconocidas las **COMPETENCIAS PROFESIONALES ADQUIRIDAS POR EXPERIENCIA LABORAL Y FORMACIÓN NO FORMAL**, de nuestro sector y poder optar a obtener una acreditación oficial por nuestra trayectoria laboral.

Como consecuencia del trabajo realizado a través del Instituto Valenciano de Cualificaciones Profesionales, **CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTES**, nos han confirmado que ya se ha publicado la resolución del director general de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial! En ella, se actualizan las sedes y las comisiones de evaluación que han de llevar a cabo el procedimiento abierto de manera permanente, para la evaluación y acreditación de la totalidad de las unidades de competencia profesional.



El procedimiento de inicio del Certificado de profesionalidad se remonta a **2021**, pero no fue hasta en enero de este año 2023, donde se inició el proceso para pedirlo, al seguir una serie de pasos.

Se ha creado la COMISIÓN EVALUADORA para llevar a fin este trámite, en la cual está integrada el Gremio.



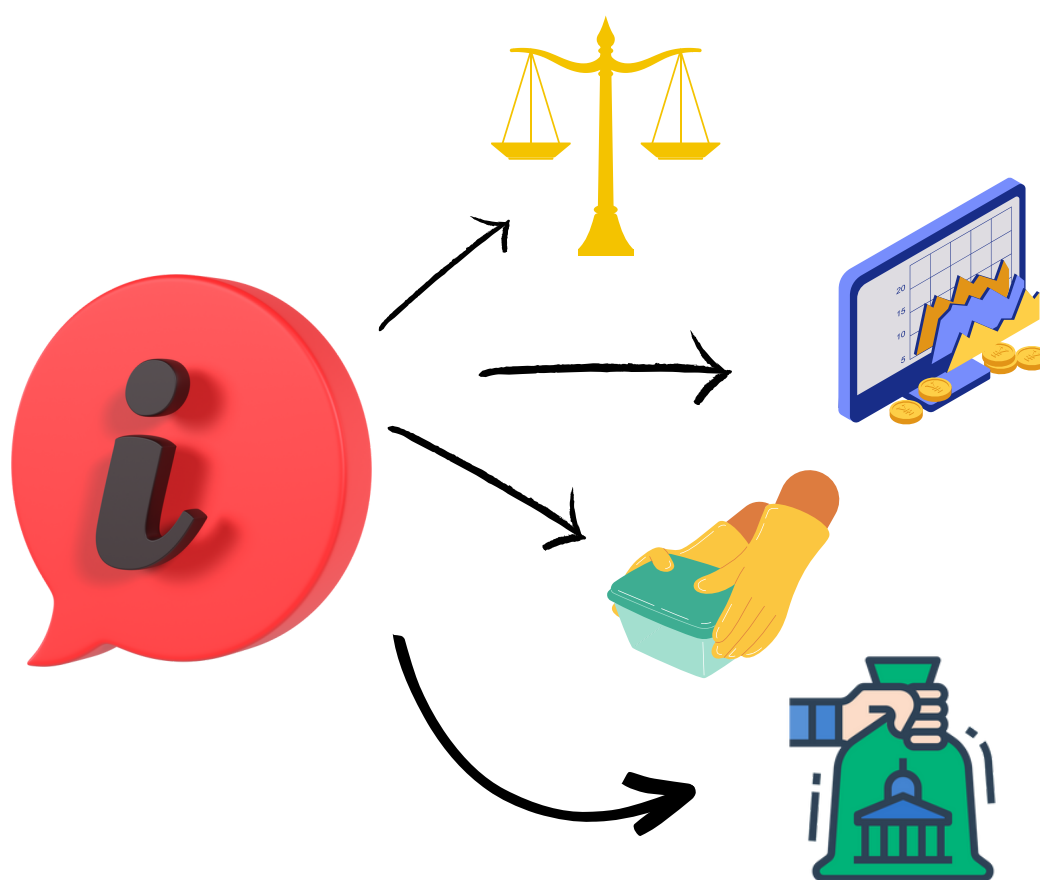
Esto significa que si tienes experiencia laboral, te has esforzado en mejorar tu formación, pero no tienes un título de **FORMACIÓN PROFESIONAL O UN CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD** que lo acredite, ahora **tienes la oportunidad de conseguirlo**, ya que es una tramitación administrativa necesaria y, a la vez, muy sencilla, que hará que todos esos años trabajados sean, por fin, reconocidos.



NOVEDADES DEL GREMIO

Trabajamos para mantener informad@s a nuestr@s agremiad@s en todos aquellos temas relativos a nuestro sector. Un asesoramiento general y específico, para ello respondemos a diversos tipos de consultas:

- Jurídicas
- Fiscales
- Sobre normativa en Seguridad Alimentaria
- Sobre subvenciones



NOVEDADES WEB

ASÓCIATE

LA SEGURIDAD DE TENER UN RESPALDO EN TU NEGOCIO

¿Quieres evitar problemas y/o sanciones en tu negocio? En GRECARVAL protegemos a nuestros agremiados dándoles la información y el apoyo necesarios para que su negocio esté seguro e informado.

El Gremio ofrece a los asociados, de manera gratuita, una amplia variedad de servicios y ventajas. Solicita la información que precises, estaremos encantados de atenderte.

[DAR DE ALTA](#)

Y si lo prefieres, también puedes llamarnos o enviarnos un email.

✉ info@greucarval.com ☎ 96 315 62 86 - 678 679 329

Asóciate fácilmente pinchando en **“Dar de alta”** rellenando nuestro formulario de inscripción al Gremio.

The screenshot shows the website header for GREMI DE CARNISSERS – XARCUTERS DE VALÈNCIA. The navigation menu includes: INICIO, FORMACIÓN, AGENDA, ASÓCIATE, GASTRÓNOMA, NOTICIAS, GREMIO, REVISTA, INSTITUCIONAL (highlighted with a hand cursor), GUÍA, and CONTACTO. Below the menu, the main heading is 'MEMORIA DE ACTIVIDADES'. A list of four memory documents is displayed, each with a 'DESCARGAR' button:

- Memoria 2022. Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia
- Memoria 2021. Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia
- Memoria 2020. Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia
- Memoria 2019. Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia

Pincha en **“institucional”**, y verás una pestaña llamada **“Memorias de actividades”**, para saber todo lo que hemos realizado durante el ejercicio 2023 y durante años anteriores.

GUÍA PUBLICADA EN NUESTRA WEB

¡DESCUBRE LOS PRINCIPALES CAMBIOS EN LA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DEL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE DE LA CV!

Tras ocho años de vigencia de la actual guía de buenas prácticas en el sector minorista de la carne, editada por el Gremio en 2015 y aprobada por las autoridades sanitarias, a la que se han acogido la gran mayoría de empresas del sector, se realizó a principios de este año una revisión y actualización de esta, mediante una colaboración entre el Gremio y la Conselleria de Salud Pública.

¿Quieres saber cuáles son? Pincha en el enlace de nuestra página web:
<https://acortar.link/2AeksJ>



GREMI DE
CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA

✉ info@grecarval.com

Buscar



REGISTRO

ES VAL



INICIO FORMACIÓN AGENDA ASÓCIATE GASTRÓNOMA ▾ NOTICIAS ▾ GREMIO REVISTA INSTITUCIONAL ▾ GUÍA CONTACTO

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DEL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

Tras ocho años de vigencia de la actual guía de buenas prácticas en el sector minorista de la carne, editada por el Gremio en 2015 y aprobada por las autoridades sanitarias, a la que se han acogido la gran mayoría de empresas del sector, se ha realizado una revisión y actualización de esta, mediante una colaboración entre el Gremio y la Conselleria de Salud Pública.

En esta nueva versión, además de añadir indicaciones claras sobre instalaciones, gestión de alérgenos, etiquetado e información al consumidor y otras mejoras detectadas tras comentarios recibidos por parte del sector, **se ha actualizado a los cambios normativos y se ha realizado una flexibilización en los controles para simplificar la gestión y que los comercios minoristas no pasen por subcontratar el control, como ha ocurrido en algunas empresas.**

El cambio más importante es que **desaparece el registro diario de autocontrol** y los inspectores auditarán la correcta aplicación de las medidas de control indicadas en la guía por parte del personal de la empresa, basadas en un conocimiento completo de estas y en formación continua que permita el crecimiento profesional de cada uno de los trabajadores de los obradores y puntos de venta.

Para conocer los cambios en profundidad y que puedas aplicarlo todo correctamente en tu carnicería, organizaremos jornadas informativas y formativas desde el Gremio de Carniceros y Charcuteros de Valencia. Además, en la próxima edición de la revista repasaremos todos los puntos nuevos a tener en cuenta y que no acaben en incumplimientos y sanciones en las auditorías de sanidad.



GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS

Descarga nuestra guía de **Prácticas Correctas de Higiene en los Establecimientos de Elaboración y Comercio Minorista de la Carne.**

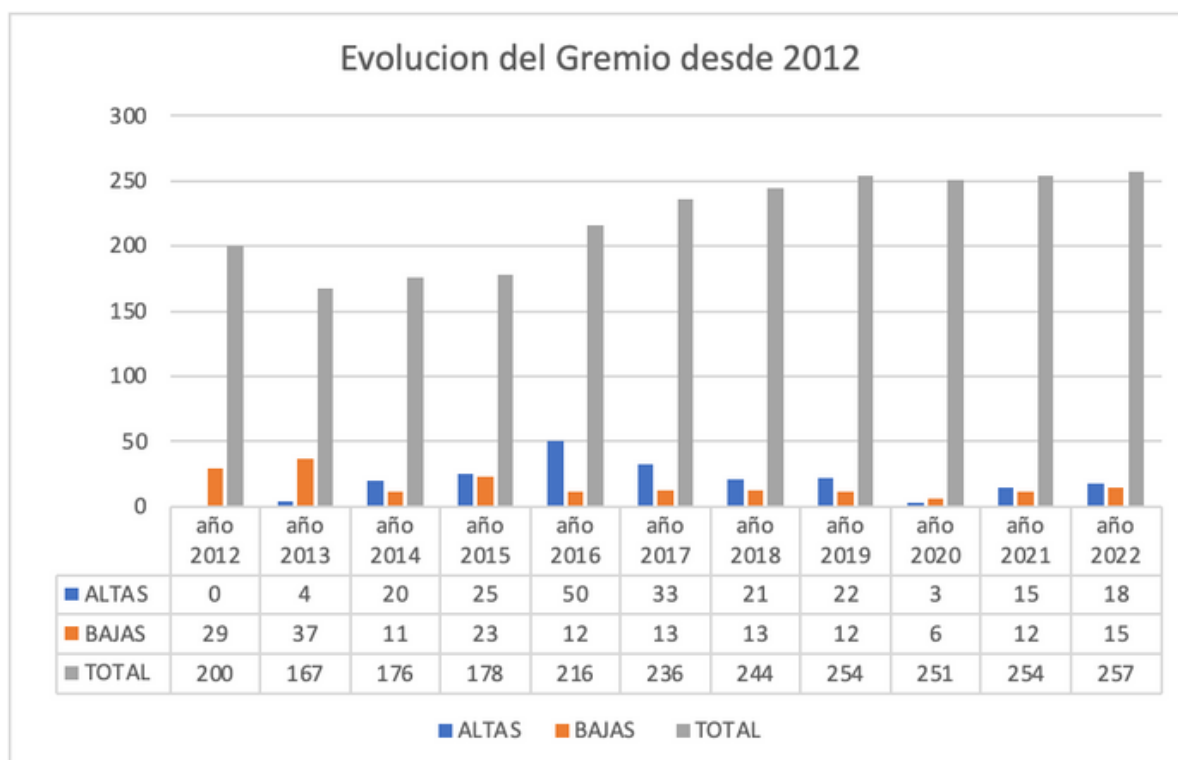


DESCARGAR GUÍA



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 la siguiente:



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: 428

Número de autonom@s: 294

Número de emplead@s en establecimientos: 927

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

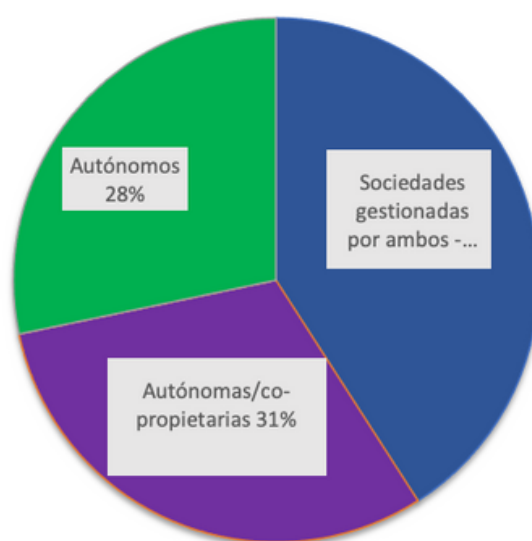


La presencia de la mujer en nuestro sector es muy importante, dado que tradicionalmente ha sido siempre masculino, y con el paso del tiempo se observa una tendencia de cambio en este punto.

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.

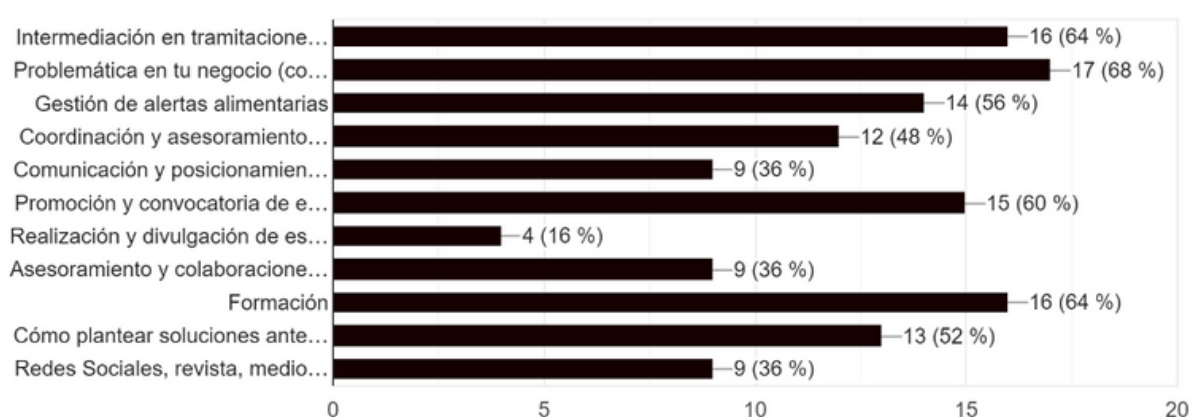
Seguimos potenciando la obtención del DCA correspondiente, lo que nos da un valor añadido a nuestro sector dentro y fuera de la Comunidad Valenciana. Tenemos registrados más de 100 artesan@s y continuamos trabajando para subir ese número.



artesanía
comunitat valenciana

EL GREMIO VISTO POR SUS ASOCIAD@S

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

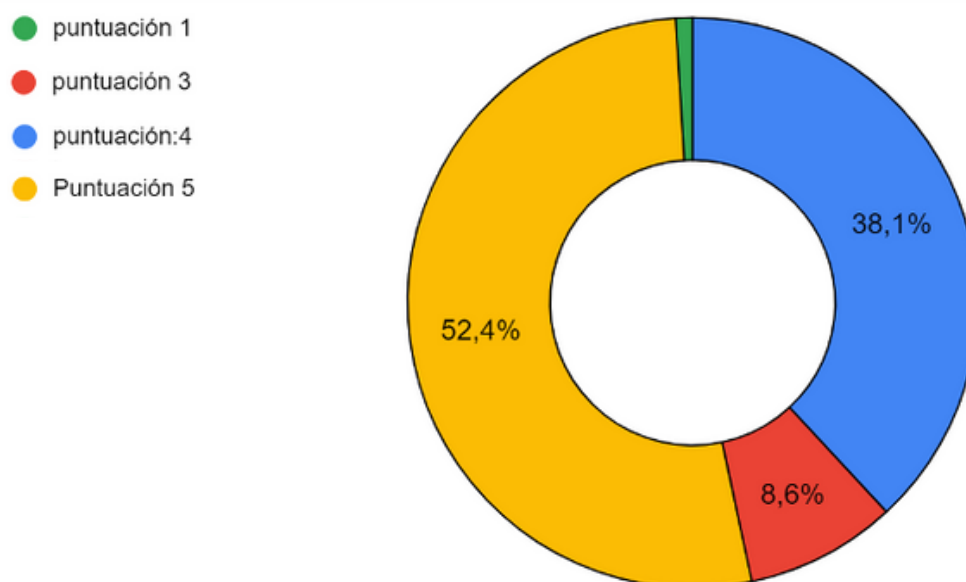


En este ejercicio lo más valorado por nuestro@s soci@s han sido las problemáticas planteadas en su negocio, asesoramiento y sobre todo, impulso en seguridad alimentaria.

Además, la intermediación con la administración pública, tramitaciones en general y formación son los servicios más valorados.

En cuanto a redes sociales, revista y divulgaciones en general, se contrató, -por parte del Gremio- en octubre del pasado año 2022, a una persona específica para estos temas. Las valoraciones sobre este punto en concreto se pueden observar en el gráfico siguiente:

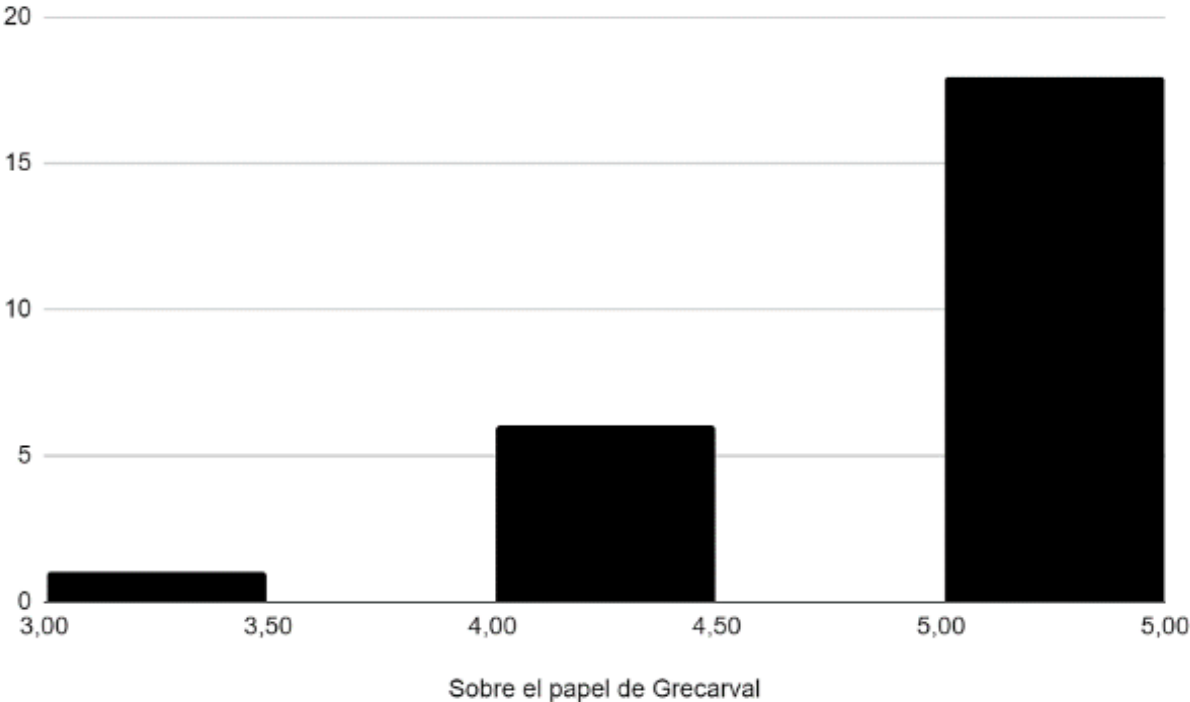
¿QUÉ OPINAS SOBRE LA PÁGINA WEB, REDES SOCIALES, REVISTA...?



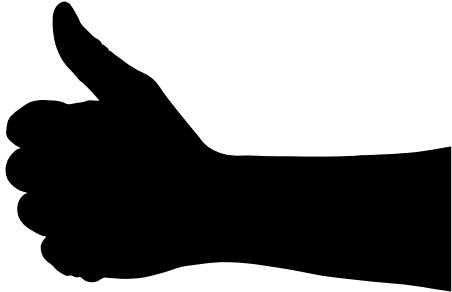
(Mínima puntuación 1, máxima puntuación, 5)

Como se deja patente en el gráfico, se ha recibido muy buena valoración por parte de nuestr@s agremiad@s, ya que la mayoría han votado con un 4/5 o con un 5/5.

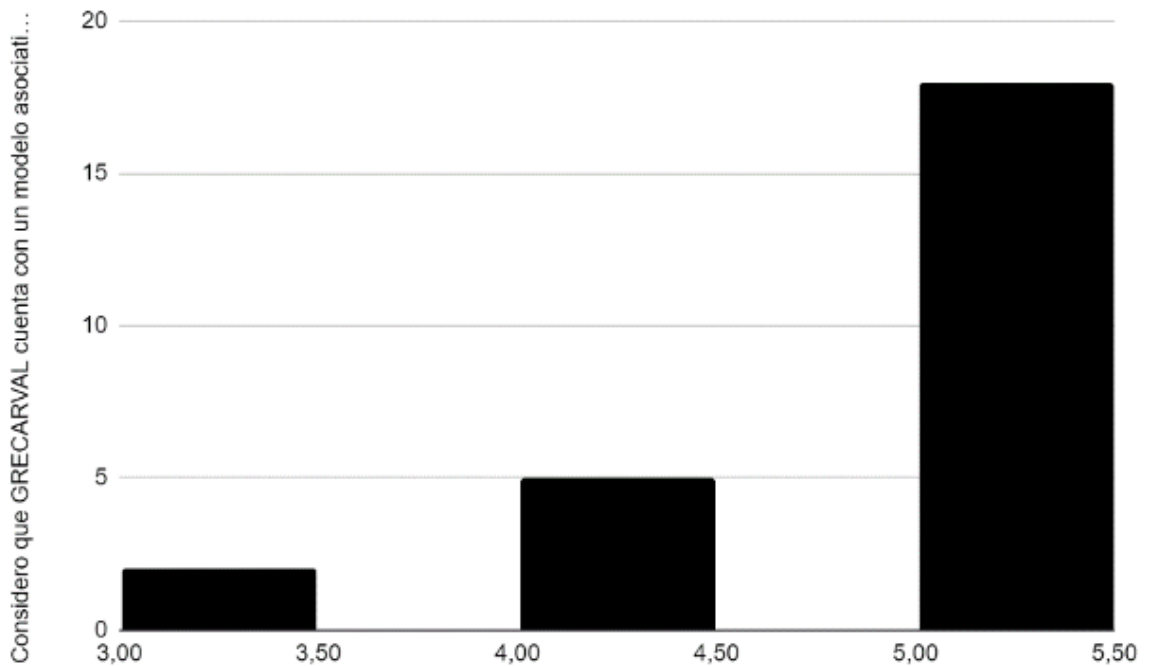
Sobre el papel de Greicarval



De las respuestas recibidas, más del 84% han dado una puntuación muy alta por las acciones que realiza el Gremio.

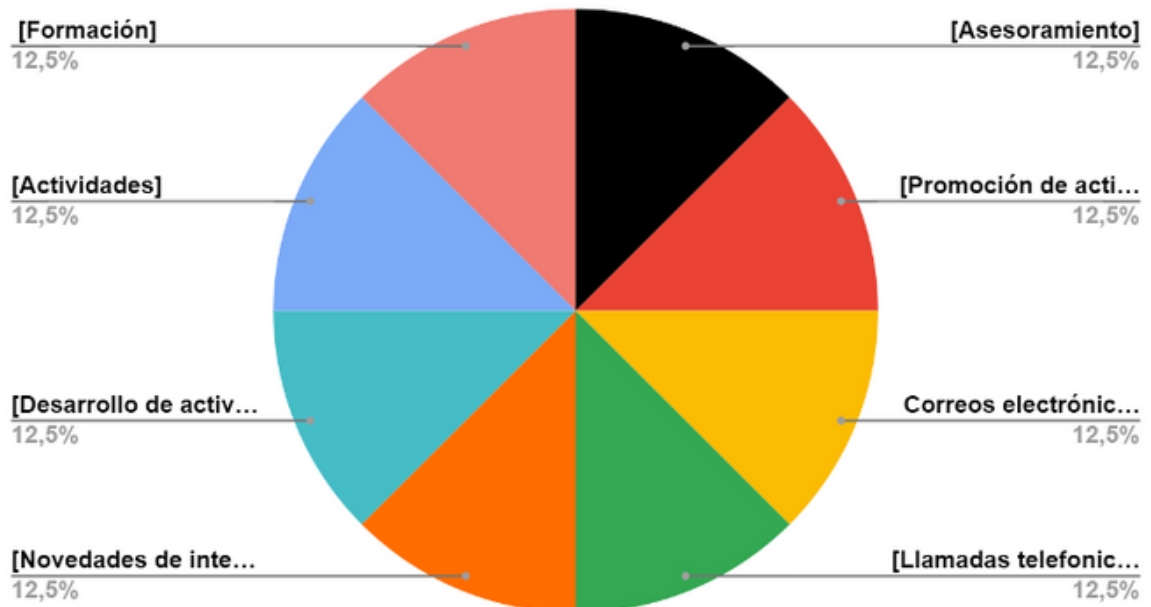


"Considero que GRECARVAL cuenta con un modelo asociativo eficaz"



Las valoraciones han sido muy positivas en cuanto a que se considera al Gremio como un modelo asociativo eficaz, como se indica en el gráfico de arriba.

¿Qué te ha parecido la organización de...?



Las valoraciones recogidas en torno a la organización de las diversas actividades del Gremio (asesoramiento, formación, comunicaciones...) han tenido puntuaciones muy altas entre 4/5 sobre 5.

En cuanto a "¿Qué otras temáticas deben ser abordadas desde GRECARVAL?" – las respuestas han sido:

- FORMACIÓN - más del 75%

- Elaboraciones
- Seguridad Alimentaria
- Despices
- Cursos prácticos de carnicería
- Atención a clientes y ventas
- Sobre CARNE DE CABALLO
- Cursos de Gestión Financiera
- Sobre métodos, cortes, métodos de conservación, tratamiento, prolongación de vida útil de los productos.



- ASESORAMIENTO – más del 60%

- Asesoramiento sobre inversiones
- Laboral



- Coaching – 5%

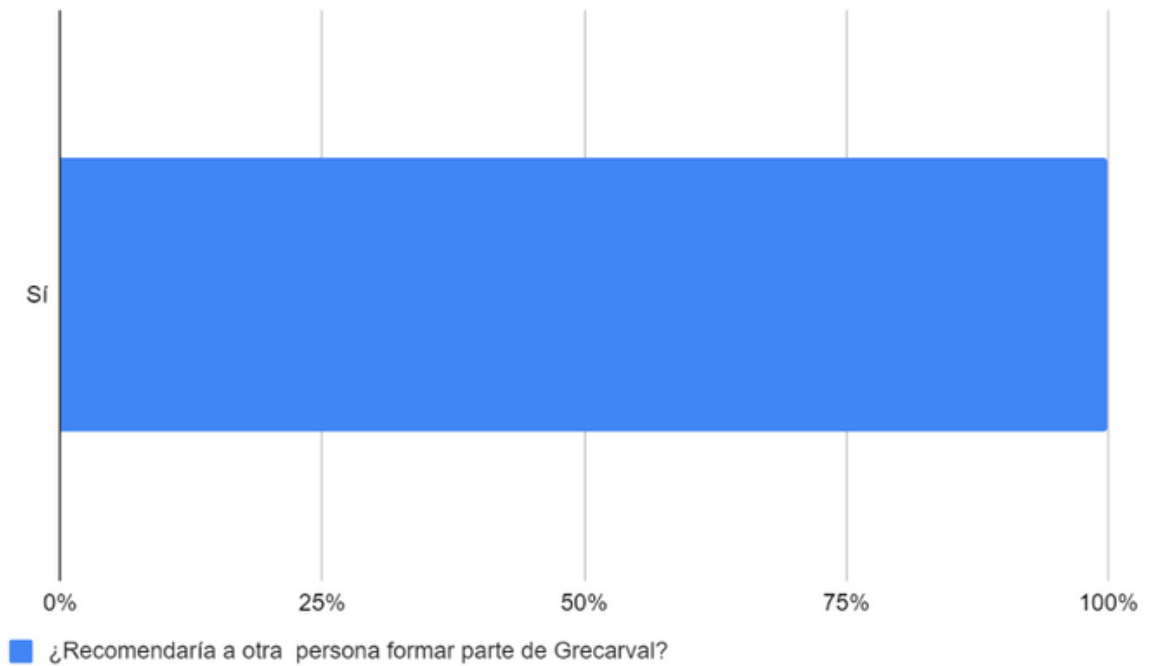
- Potenciar BOLSA DE TRABAJO – 45%

- Potenciar FORMACION PROFESIONAL – 95%

SUGERENCIAS:

- Recetas para animar a los clientes, con distintas partes de los animales, y así crear un recetario. Eso los animaría a comprar más.
- Reunión entre agremiados, para poder colaborar más entre los miembros.
- Ocuparse de los agremiad@s que trabajen en zonas de turismo y trabajar más con sus necesidades cuando baja la temporada, para ayudar a los que empiezan.

**Y, por último, por lo que se refiere a la pregunta
"¿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 2020

Volumen de negocio: **4.296** Millones de euros

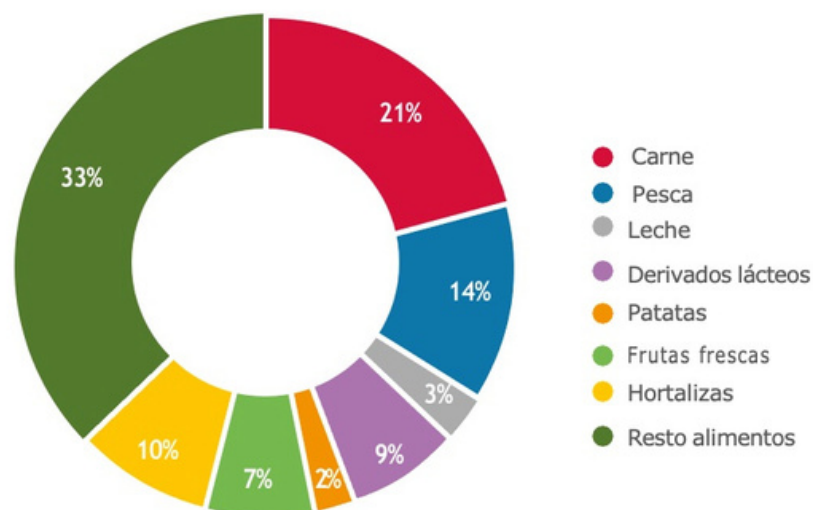


LA DISTRIBUCIÓN DEL GASTO ALIMENTARIO 2021

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 2021 fue de 69.503.000,13 millones de euros, lo que supone una disminución de casi el 10% con respecto al gasto de 2020, que fue diferente por la pandemia.

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)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Vacuno	5,61	5,19	4,92	4,85	5,35	4,75
Ovino/Caprino	1,64	1,49	1,37	1,33	1,43	1,12
Porcino	10,73	10,23	10,02	9,64	10,93	9,64
Pollo	13,86	12,99	12,61	12,37	13,65	12,06
Otras	6,54	6,62	5,77	5,64	6,11	5,60
Transformadas	11,73	11,44	11,65	11,41	12,39	11,57
TOTAL	50,11	47,96	46,34	45,24	49,86	44,74

Información elaborada por:
Subdirección General de Estructura de la Cadena Alimentaria
Dirección General de la Industria Alimentaria
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
CEDECARNE

Estructura del gasto (% en euros)

Con respecto al año anterior, el gasto proporcional en carne de porcino y otras carnes se ha incrementado, sufriendo bajadas las carnes transformadas.

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Vacuno	16,08	15,67	15,19	15,13	15,08	14,77
Ovino/Caprino	5,36	5,23	4,83	4,75	4,64	4,27
Porcino	19,09	19,24	19,18	18,98	19,72	18,81
Pollo	17,22	17,16	17,55	17,26	17,12	17,21
Otras	10,90	10,99	10,64	9,04	10,26	10,52
Transformadas	31,34	31,72	32,61	34,84	33,18	34,42
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. La carne de ovino/caprino logra en este último año frenar la caída en su consumo. Sigue aumentando el consumo de carnes transformadas.

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Vacuno	11,20	10,90	10,61	10,73	10,74	10,62
Ovino/Caprino	3,28	3,14	2,95	2,95	2,87	2,50
Porcino	21,30	21,49	21,62	21,30	21,92	21,55
Pollo	27,66	27,29	27,20	27,35	27,37	26,96
Otras	13,09	13,16	12,49	10,11	12,26	12,52
Transformadas	23,4	24,03	25,13	27,56	24,84	25,86
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	10,62	14,77
Ovino/Caprino	2,50	4,27
Porcino	21,55	18,81
Pollo	26,96	17,21
Otras	12,52	10,52
Transformadas	25,86	34,42
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.

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	28,07	26,97	25,36	21,70	21,90	20,51
Supermercado	50,50	53,91	56,27	60,00	59,40	56,91
Hipermercado	11,93	11,76	11,12	10,80	10,40	11,38
Internet	0,64	0,69	0,82	0,90	1,40	1,61
Otros	8,87	6,67	6,43	6,60	6,90	9,60
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



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

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería - Charcutería	42,20	41,10	40,68	36,14	36,40	33,11
Supermercado	38,21	40,62	42,85	46,23	44,40	43,35
Hipermercado	11,64	11,74	11,07	11,99	11,10	11,47
Internet	0,46	0,54	0,50	0,65	1,40	1,38
Otros	7,48	6,00	4,90	3,36	6,70	10,68
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)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	42,66	41,49	40,25	37,92	39,60	33,86
Supermercado	32,81	35,85	39,35	39,65	37,50	38,27
Hipermercado	8,91	10,21	8,28	9,77	9,50	10,02
Internet	0,56	0,44	0,32	0,60	1,00	1,10
Otros	15,06	12,01	11,80	12,06	12,40	16,75
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de CARNE DE PORCINO según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	32,83	31,42	30,22	25,35	25,70	26,06
Supermercado	46,59	50,13	52,16	56,65	55,50	53,65
Hipermercado	10,77	10,22	9,29	10,12	10,00	9,83
Internet	0,52	0,60	1,01	0,73	1,20	1,34
Otros	9,29	7,63	7,32	7,15	7,60	9,12
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de CARNE DE POLLO según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	27,54	26,14	24,16	22,53	22,20	19,86
Supermercado	53,55	57,65	60,31	60,86	60,70	60,95
Hipermercado	9,75	9,56	8,38	9,14	9,00	8,83
Internet	0,54	0,63	0,76	0,80	1,40	1,62
Otros	8,61	6,02	6,39	6,67	6,70	8,74
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de CARNE DE TRANSFORMADAS según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	16,47	15,96	14,49	10,10	10,90	12,33
Supermercado	59,36	62,15	63,80	69,00	67,50	63,05
Hipermercado	15,44	15,39	15,18	14,10	13,60	14,56
Internet	0,43	0,93	0,97	1,10	1,60	1,86
Otros	9,86	5,57	5,56	5,70	6,40	8,20
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

EL GASTO Y EL CONSUMO DE CARNE EN ESPAÑA EN EL AÑO 2021 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	16,84	15,55	11,45	10,72	8,33	7,95	17,11	16,30	18,05	17,42	19,59	17,68
Aragón	3,16	3,19	2,71	2,77	5,84	5,67	3,07	3,10	3,24	3,36	2,88	2,89
Asturias	2,31	2,36	2,73	2,68	2,00	1,78	2,35	2,26	2,24	2,19	2,42	2,56
Baleares	2,44	2,42	2,18	2,18	2,53	2,32	2,46	2,44	2,57	2,63	2,27	2,34
Canarias	4,55	4,31	5,26	4,90	0,93	0,80	3,74	3,47	3,09	3,51	5,01	4,63
Cantabria	1,08	1,12	1,62	1,74	1,15	1,12	1,04	1,10	0,96	0,95	1,07	0,99
C. La Mancha	4,93	4,56	3,66	3,59	5,98	5,54	5,38	5,18	5,14	4,80	4,95	4,49
Castilla León	6,11	6,13	7,51	7,39	8,55	8,26	6,98	7,04	5,64	5,46	5,30	5,24
Cataluña	15,95	17,33	15,99	17,01	20,16	21,01	16,25	17,33	15,45	16,24	15,26	17,36
Extremadura	2,13	1,97	1,28	1,21	2,11	2,09	2,25	2,20	2,26	2,12	2,48	2,19
Galicia	5,88	5,72	7,99	7,49	4,62	4,43	7,14	6,77	5,37	5,35	5,03	4,88
La Rioja	0,72	0,73	0,57	0,60	1,44	1,32	0,75	0,76	0,69	0,69	0,61	0,63
Madrid	13,39	14,00	17,00	17,11	14,02	15,01	11,73	11,93	13,45	13,51	14,05	14,65
Murcia	2,90	2,81	1,91	1,95	3,17	2,99	2,77	2,82	3,18	3,10	3,16	3,03
Navarra	1,40	1,52	1,48	1,64	2,19	2,05	1,46	1,61	1,35	1,42	1,18	1,30
País Vasco	5,20	5,80	7,65	8,39	4,86	5,32	4,61	4,94	5,14	5,67	4,79	5,33
Valencia	11,01	10,49	9,02	8,63	12,12	12,33	10,91	10,74	12,19	11,60	9,93	9,82
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 2021 POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (EN HOGARES)

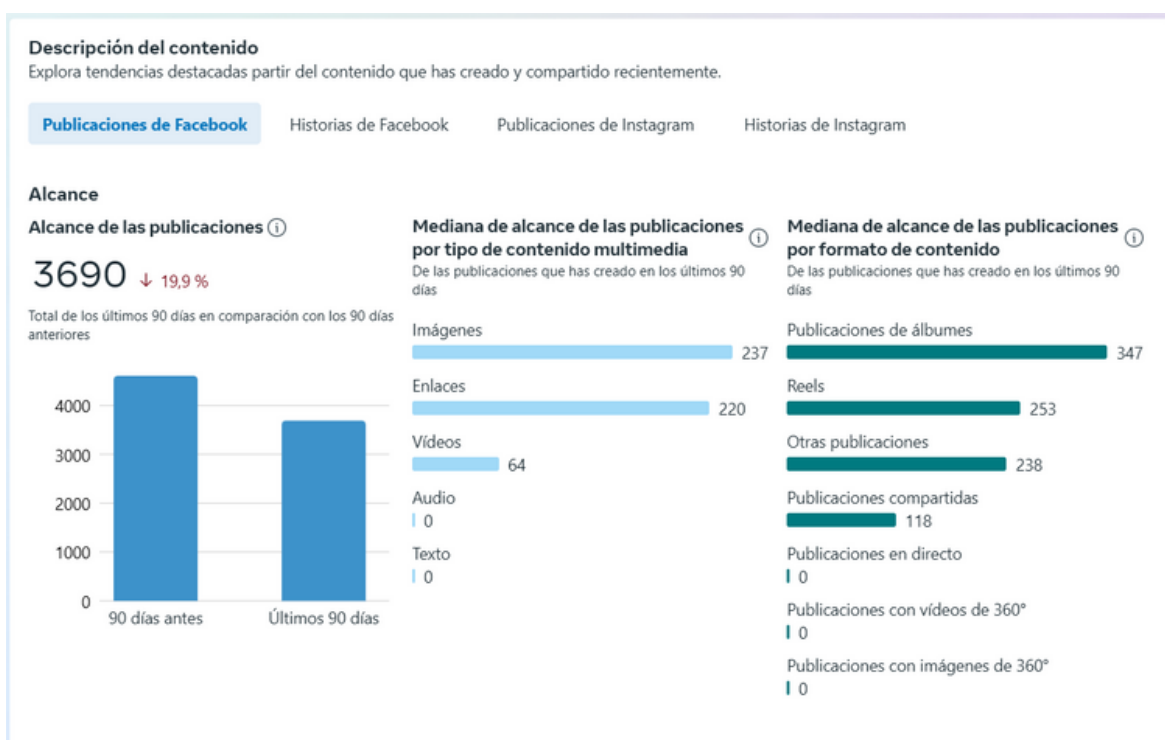
	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)
Media nal.	44,74	320,63	4,75	47,36	1,12	13,69	9,64	60,31	12,06	55,20	11,57	110,35
Andalucía	39,95	264,36	2,88	26,92	0,49	5,77	8,75	52,14	11,54	50,99	12,02	103,45
Aragón	50,51	365,54	4,60	46,89	2,33	27,78	10,59	66,82	13,99	66,35	11,92	113,91
Asturias	44,24	322,89	5,54	54,30	0,95	10,43	9,68	58,34	11,56	51,58	11,98	120,74
Baleares	47,09	334,96	4,46	44,44	1,22	13,68	10,21	63,51	13,34	62,70	11,32	111,23
Canarias	42,28	286,68	5,19	48,19	0,22	2,27	7,48	43,48	7,74	40,20	12,04	106,11
Cantabria	40,67	302,54	6,45	69,19	1,08	12,89	8,44	55,90	9,68	43,94	10,40	91,84
C. La Mancha	48,40	320,64	3,81	37,28	1,47	16,66	11,38	68,57	13,59	59,55	12,57	108,71
Castilla León	52,22	374,93	6,80	66,86	1,82	21,59	12,85	81,05	12,97	57,52	11,71	110,46
Cataluña	46,97	365,80	5,00	53,02	1,48	18,94	10,31	68,80	12,26	58,11	11,62	126,11
Extremadura	38,03	252,10	2,42	22,97	0,94	11,44	8,67	52,88	10,86	46,81	11,45	96,39
Galicia	44,51	310,13	6,42	60,01	0,87	10,27	11,65	69,04	10,96	49,91	9,85	91,04
La Rioja	46,60	337,78	3,95	41,43	2,34	26,12	10,48	66,77	12,04	55,14	10,18	100,89
Madrid	43,20	323,83	5,82	58,43	1,13	14,82	8,16	51,91	11,70	53,76	11,73	116,56
Murcia	43,86	304,98	3,07	31,31	1,20	13,85	9,02	57,57	12,95	57,80	12,39	113,21
Navarra	51,36	400,42	5,75	63,87	2,01	23,06	11,56	79,70	13,40	64,36	11,25	117,79
País Vasco	50,41	403,44	7,87	86,18	1,18	15,81	9,65	64,55	13,45	67,85	12,02	127,57
Valencia	45,22	308,66	3,93	37,51	1,24	15,50	9,65	59,45	13,49	58,75	10,54	99,40



ESTADÍSTICAS EN REDES SOCIALES Y GOOGLE ANALYTICS



FACEBOOK



Descripción del contenido

Explora tendencias destacadas partir del contenido que has creado y compartido recientemente.

Publicaciones de Facebook

Historias de Facebook

Publicaciones de Instagram

Historias de Instagram

Alcance

Alcance de las historias ⓘ

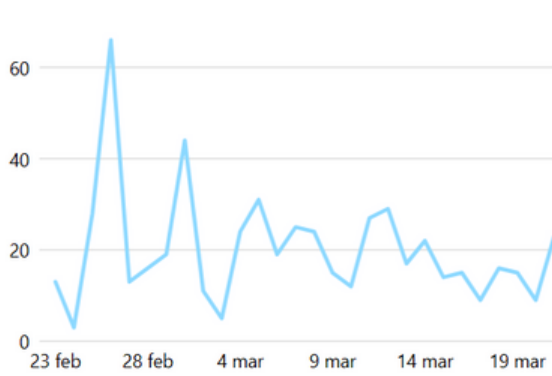
29

Total de los últimos 90 días en comparación con los 90 días anteriores

Visitas

Visitas en Facebook ⓘ

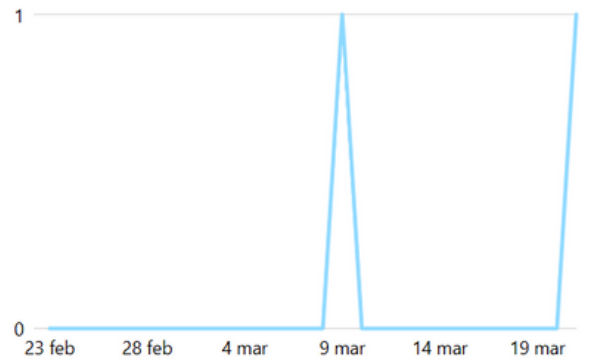
564 ↓ 13,4 %



Seguidores

Seguidores de Facebook ⓘ

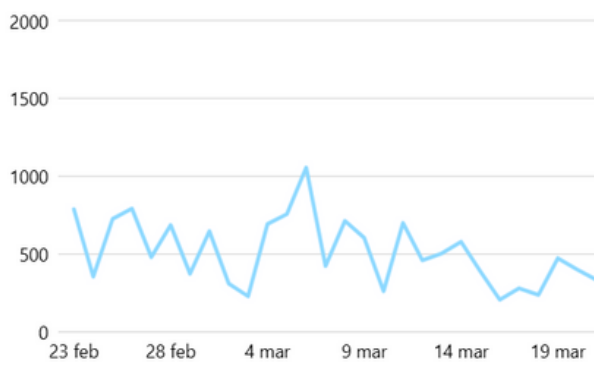
2 ↓ 60 %



Alcance

Alcance de Facebook ⓘ

4694 ↑ 7,3 %



Resumen de la última semana

Dedica un momento a revisar la actividad y las insights de Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia de 9 mar - 15 mar.

Tu actividad

Publicaste un total de 79 contenidos la semana pasada.

11 Publicaciones de Facebook
32 Facebook Stories

4 Publicaciones de Instagram
32 Instagram Stories

0 Anuncios

Tus objetivos

Define tus objetivos empresariales, haz un seguimiento del progreso y obtén sugerencias sobre cómo alcanzarlos. [Empezar](#)

Tus resultados

Conoce tu alcance en Facebook e Instagram durante la semana pasada.

Total de la semana pasada
1709
Alcance de Facebook ⓘ

Total de la semana pasada
483
Alcance de Instagram ⓘ

Tu actividad de mensajes

Consulta cuánto te falta para alcanzar los objetivos de mensajes de tu empresa.

Total de la semana pasada
0
Contactos nuevos ⓘ

[Ver todas las insights](#)

Información general

Facebook

Rendimiento

Diario

Acumulativo



Alcance ⓘ

4694 ↑ 7,3 %

Interacciones con el contenido ⓘ

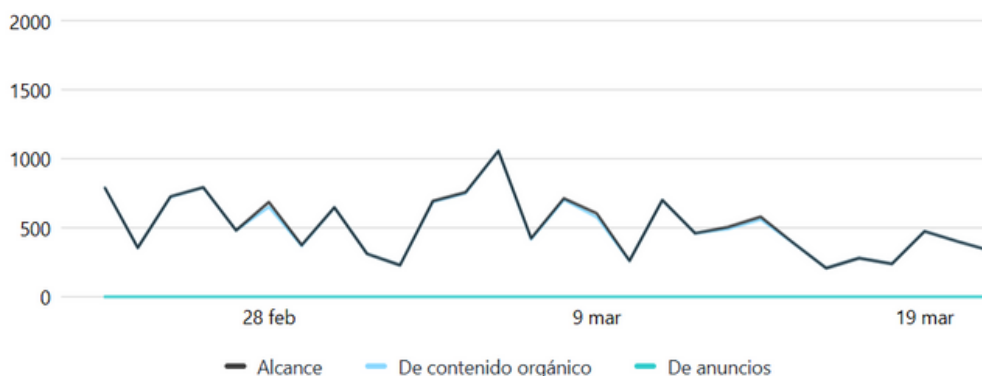
394 ↑ 51 %

Seguidores ⓘ

Total
5345

Clics en enlace ⓘ

118 ↓ 34,1 %



Desglose de alcance

Total

4694 ↑ 7,3 %

De contenido orgánico

4694 ↑ 14,4 %

De anuncios

0 0 %

Resumen de la última semana

Dedica un momento a revisar la actividad y las insights de Gremio de Carnicero

Tu actividad

Publicaste un total de 79 contenidos la semana pasada.

11 Publicaciones de Facebook
32 Facebook Stories

Tus objetivos

Define tus objetivos empresariales, haz un seguimiento del progreso y obtén sugerencias sobre cómo alcanzarlos.
[Empezar](#)

Tus resultados

Conoce tu alcance en Facebook e Instagram durante la semana pasada.

Total de la semana pasada

1709



f Alcance de Facebook **i**

Tu actividad de mensajes

Consulta cuánto te falta para alcanzar los objetivos de mensajes de tu empresa.

Total de la semana pasada

0



f Contactos nuevos **i**

Información general de la página

[Crea una publicación](#) Últimos 28 días

Descubrimiento

Alcance de las publicaciones	4399
Interacción con las publicaciones	891
Nuevos Me gusta de la página	2
Nuevos seguidores de la página	2

Acciones

Reacciones	321
Comentarios	13
Contenido compartido	22
Visualizaciones de fotos	242
Clics en el enlace	118

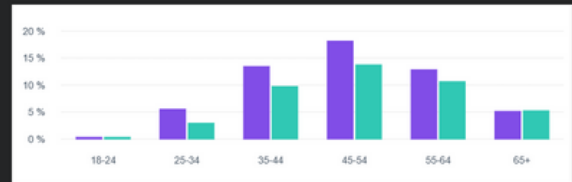
Audiencia

Estos valores se basan en el total de seguidores de tu página o perfil.

[Crea una publicación](#)

Edad y sexo

Hombres 56.30%
Mujeres 43.70%



Ubicación





Ciudades Países

Valencia	718
Madrid	154
Barcelona	138
Manises	71
Alicante	70

	¿Le habéis echado un vistazo a nuestra agenda? Porque la tenemos... ¡a reventar! 📅 📌 Cursos, sesiones informativas, reuniones... 🗣️ Os dejamos con los dos primeros avances: ¡sesión informativa con Juan José Rico, de... mié, 31 ene	Alcance de la publicación 430	Interacción 14	Promocionar una pu...
	👉 Hoy nos hemos reunido con en la Secretaría de la Directora General de Formació Professional - D ^a . Marta Armendia Santos, junto a FEDACOVA y el Gremio de panaderos ¡Seguimos! 🙌 📌 #grecarval #colaboracion #juntos... lun, 29 ene	Alcance de la publicación 324	Interacción 74	Promocionar una pu...
	¿TE APETECE SALIR DE LA RUTINA Y APRENDER DE COMPAÑER@S DEL OFICIO? PUES NO TE PIERDAS EL "RATIONAL LIVE", QUE TENDRÁ LUGAR EL PRÓXIMO 👉 12 DE FEBRERO, PRESENCIAL Y ONLINE, 🗣️ ¡¡DE LA MANO DE NUESTRA... sáb, 27 ene	Alcance de la publicación 576	Interacción 22	Promocionar una pu...
	☕ CAFÉ DEL CARNICERO: ¿Sabías que se han publicado recientemente las Ayudas INNOVACIÓN de IVACE que facilitan la inversión empresarial en I+D+i? 🗣️ Estas subvenciones a fondo perdido apoyan inversiones en transformación... vie, 26 ene	Alcance de la publicación 397	Interacción 12	Promocionar una pu...
	Buenos días 🌞 Ayer Paco Escobar, nuestro vicepresidente acudió al Pleno de Camara Valencia, a la que asistió la directora general de Comercio, Artesanía y Consumo, Maribel Sáez, y Ester Olivas, directora general de Emprendimiento e... mié, 24 ene	Alcance de la publicación 397	Interacción 53	Promocionar una pu...

	Ayer tuvimos curso de la mano de Rational AG con dos agremiad@s nuestro@s como protas: Quini, de Pollos los Maños, y José Serrador, de Carnicería Artesana José Serrador 🍴 Realizaron un montón de platos en las instalaciones de... mar, 13 feb	Alcance de la publicación 1558	Interacción 303	Promocionar una pu...
	⚠️ ÚLTIMA OPORTUNIDAD PARA APUNTARTE! ⚠️ ¿TE APETECE SALIR DE LA RUTINA Y APRENDER DE COMPAÑER@S DEL OFICIO? PUES NO TE PIERDAS EL "RATIONAL LIVE" QUE TENDRÁ LUGAR EL PRÓXIMO 📅 12 DE FEBRERO,... dom, 11 feb	Alcance de la publicación 278	Interacción 4	Promocionar una pu...
	⚠️ ¿QUIERES RECIBIR HASTA 28.000 € POR CONTRATAR A UNA PERSONA? ⚠️ ¡SUBVENCIONES LABORA! 📅 JORNADA INFORMATIVA GRATUITA IMPARTIDA POR FÉLIX RAMIRO, DE STRAT CONSULTORES 📅 CUÁNDO? 20 DE FEBRERO... sáb, 10 feb	Alcance de la publicación 292	Interacción 5	Promocionar una pu...
	El próximo 19 de febrero tendrá lugar una jornada a nivel europeo sobre productos europeos de charcutería 📅 📍 "Debemos educar a los consumidores en su descubrimiento y puesta en valor de una herencia única e... jue, 8 feb	Alcance de la publicación 330	Interacción 7	Promocionar una pu...
	¡VAMOS A EMPEZAR CON LOS TALLERES MONOTEMÁTICOS DE LA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS! Os dejamos la info del próximo curso: 📅 FECHA: 13 DE FEBRERO 📅 HORA: 15:30-17:00H 📍 ONLINE 📄 PRECIO: GRATUITO PARA... mié, 7 feb	Alcance de la publicación 242	Interacción 4	Promocionar una pu...
	⚠️ EL PRÓXIMO VIERNES 9 DE FEBRERO FINALIZA EL PLAZO PARA SOLICITAR LAS AYUDAS PARA ASOCIACIONES Y COMERCIOS ⚠️ ¡Consulta toda la info en nuestra web! En el siguiente enlace: 📄 https://www.grecarval.com/el-proximo... mar, 6 feb	Alcance de la publicación 226	Interacción 2	Promocionar una pu...

	Ayer tuvimos una jornada muy interesante de la mano de Félix Ramiro, de Strat Consultores, donde aprendimos mucho sobre subvenciones Labora 📄 Si os interesa saber más, no dudéis en poneros en contacto con el gremio y os... mié, 21 feb	Alcance de la publicación 535	Interacción 14	Promocionar una pu...
	El pasado jueves tuvimos el placer de reunirnos personalmente con la Directora General de Comercio, Artesanía y Consumo, Maribel Sáez, en la sede de la Consellería de Innovación, Industria, Comercio y Turismo de Valencia. De... mar, 20 feb	Alcance de la publicación 407	Interacción 24	Promocionar una pu...
	Os dejamos por aquí un pequeño resumen de nuestra jornada de esta tarde 📄 Hemos aprendido mucho sobre charcutería italiana y sobre todo hemos estado muy atentos al objetivo de A SLICE of Quality - Choose PDO and PGI D... lun, 19 feb	Alcance de la publicación 264	Interacción 4	Promoción no dispo...
	⚠️ ¿QUIERES RECIBIR HASTA 28.000 € POR CONTRATAR A UNA PERSONA? ⚠️ ¡SUBVENCIONES LABORA! ⚠️ 📅 JORNADA INFORMATIVA GRATUITA IMPARTIDA POR FÉLIX RAMIRO, DE STRAT CONSULTORES 📅 ¿CUÁNDO? 20 D... dom, 18 feb	Alcance de la publicación 408	Interacción 14	Promocionar una pu...
	¿SABÉIS QUE YA PODÉIS DESCARGAROS DE NUESTRA WEB, NUESTRA REVISTA NÚMERO 11? 📄 📄 Va cargada de actividades institucionales cursos, entrevistas y... ¡mucho más! No te la pierdas 📄 📄 DESCÁRGATELA AQUÍ!... sáb, 17 feb	Alcance de la publicación 313	Interacción 9	Promocionar una pu...
	⚠️ Os recordamos que el próximo LUNES tendremos una 📅 JORNADA GRATUITA sobre CHARCUTERÍA ITALIANA con 📄 DEGUSTACIÓN 📄 INCLUIDA. 📄 FECHA: 19 DE FEBRERO 📅 HORA: de 16:00 a 17:30 horas y al finalizar un Coffee... vie, 16 feb	Alcance de la publicación 260	Interacción 1	Promocionar una pu...

	Os dejamos por aquí un pequeño resumen de la Jornada de ayer, con Fernando Buen Chentar de Pagani Chef 📄 📄 aprendimos un montón de trucos de cocinado y elaborados, además de degustar sus salsas que están 📄 📄 #Grecarva... mar, 5 mar	Alcance de la publicación 497	Interacción 41	Promoción no dispo...
	📄 ¡NOS ENCANTA DAR NOTICIAS COMO ESTAS! Y es que el curso que tendremos el lunes de la mano de Fernando Ferrer, de Carnecería El Buen Chentar (Alcorisa, Teruel), y gran profesional de @paganichef está completo! ... sáb, 2 mar	Alcance de la publicación 21	Interacción 0	Promoción no dispo...
	Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia ha añadido una foto nueva. vie, 1 mar	Alcance de la publicación 449	Interacción 3	Promocionar una pu...
	Ayer estuvimos de formación en la sede de Confecomerc, aprendiendo una gran cantidad de técnicas de creatividad mediante juegos y dinámicas, con Francisco Torreblanca (Alcorisa, Teruel), y gran profesional de @paganichef está completo! ... vie, 1 mar	Alcance de la publicación 692	Interacción 25	Promocionar una pu...

	Esta mañana nos hemos reunido con Fedacova junto al Gremio de panaderos y pasteleros de Valencia , @gvaeducacion en la sede de Educación. Asisten a esta reunión nuestro presidente, José Rodrigo, nuestro vicepresidente, Paco Escoba... mié, 28 feb	Alcance de la publicación 596	Interacción 19	Promocionar una pu...
	¡Buenas tardes! 🥰 Suponemos que habréis visto este sello muchas veces... Os explicamos un poco sobre él 🥰 Hablamos del Documento de Calificación Artesana (D.C.A.), que "es un documento de obtención voluntaria que acredita ..." mar, 27 feb	Alcance de la publicación 460	Interacción 13	Promocionar una pu...
	Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia ha añadido una foto nueva. lun, 26 feb	Alcance de la publicación 498	Interacción 9	Promocionar una pu...
	🥰 En colaboración con el Gremio, PAGANI CHEF presenta una jornada de formación en la que se aportan nuevas ideas, combinaciones de sabores diferentes y presentaciones únicas para las carnicerías que afrontan el presente... dom, 25 feb	Alcance de la publicación 776	Interacción 18	Promocionar una pu...
	Buenas tardes 🥰 Desde el Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia queremos mandar todo nuestro apoyo a l@s afectados por el incendio de ayer en el barrio de Nou Campanar ❤️ Nos unimos a su dolor... 🥰 #grecarval... vie, 23 feb	Alcance de la publicación 565	Interacción 14	Promocionar una pu...

	Buenas tardes, hoy hemos continuado el taller de creatividad con Francisco Torreblanca 🥰👍 Ha sido tan guay como siempre. Solo partiendo de una canción hemos desarrollado ideas súper innovadoras 🥰 #grecarval #femgrem... lun, 11 mar	Alcance de la publicación 321	Interacción 19	Promocionar una pu...
	RECUERDA.....🔔 Visualiza este distintivo para que nuestr@s agremiad@s puedan asesorarte en tus compras, y más ahora que YA ESTAMOS EN FALLASSSSS!! 🥰👍👍👍 Apoya al pequeño comercio, junt@s somos más 🥰... sáb, 9 mar	Alcance de la publicación 609	Interacción 42	Promocionar una pu...
	👉 Hoy es un día muy importante para todas las mujeres, pero en especial, queremos darnos visibilidad y voz a las MUJERES CARNICERAS Y CHARCUTERAS 👉 Mediante este vídeo, MUCHAS de NUESTRAS AGREMIADAS han querido... vie, 8 mar	Alcance de la publicación 220	Interacción 36	Promocionar una pu...

	Ayer asistimos a la primera reunión de la Junta Directiva del año, con miembros nuevos, incorporados tras la última asamblea General. Se trataron temas relativos a cuentas, memoria de actividades, además de nuevos proyectos y... jue, 14 mar	Alcance de la publicación 373	Interacción 41	Promocionar una pu...
	¿QUIERES AMPLIAR TUS VENTAS MEDIANTE LA PLATAFORMA DIGITAL DE VENTAS ULTRA RÁPIDAS? 🚀👉 CON LAS FALLAS SE NOS VA LA CABEZA A LOS PETARDOS 🎆 Y LAS BANDAS DE MÚSICA 🎵, POR ELLO TENEMOS MENOS... mié, 13 mar	Alcance de la publicación 206	Interacción 3	Promocionar una pu...

Contenido [Crea una publicación](#) Últimos 90 días Fecha

	Hoy hemos pasado una jornada muy "sostenible" con Isabel Roser y, entre otras conclusiones, sacamos que en un mundo de incertidumbre, todo es posible, tenemos que avanzar y ser creativos, no parar en ningún momento 🥰👍... jue, 21 mar	Alcance de la publicación 164	Interacción 10	Promocionar una pu...
	👍👍👍 jue, 21 mar	Alcance de la publicación 35	Interacción 1	Promocionar una pu...
	¡HOY ES EL DÍA MUNDIAL DE LA FELICIDAD! 🥰 Desde el Gremio hemos querido aprovechar este día para contarte que juntos, somos mucho más, y que la unión, hace la fuerza 🥰 ¿Quieres saber la gran cantidad de cosas que... mié, 20 mar	Alcance de la publicación 230	Interacción 5	Promocionar una pu...
	👉 ¡¡FELIZ DÍA DEL PADRE A TODOS LOS PADRES DEL MUNDO!! 👉 Desde "pregúntaselo a tu madre" hasta "cuando seas padre, comerás huevos", con motivo de este Día del Padre, todo hij@ reconoce estas frases al instante... mar, 19 mar	Alcance de la publicación 515	Interacción 61	Promocionar una pu...
	¡HOY EL GREMIO PERMANECERÁ CERRADO! ¡NO TRABAJAMOS! 🥰 Seguimos estando en modo "Fallas" 🥰👍👍👍 ¡Hablamos el miércoles! #FemGremi #ComercioDeProximidad #femgremiofics #vlc #comercioLocal #Grecarval... lun, 18 mar	Alcance de la publicación 238	Interacción 8	Promocionar una pu...
	👉 Descubre "El Trabajo de Mi Vida", la nueva campaña de Confecomerc, que te invita a conocer desde dentro el pequeño comercio y todas las oportunidades que te ofrece para construir tu futuro 🥰👍 y ser feliz. 👉 Participa nuestro... dom, 17 mar	Alcance de la publicación 253	Interacción --	Promocionar una pu...
	¡JA ESTEM EN FALLESI! Hoy es la plantá!! ¡Seguro que en vuestros barrios habéis visto un montón de fallas!! Estos días toca disfrutar de las mascletás, los castillos, los churros, buñuelos y porras con chocolate, la ofrenda a la Mare de... dom, 17 mar	Alcance de la publicación 191	Interacción 2	Promocionar una pu...

Entiende lo que funciona mejor: consulta insights detalladas de tus cuentas en Facebook e Instagram en Meta Business Suite.

[Ir a Meta Business Suite](#)

Información general [Crea una publicación](#) Últimos 28 días

Seguidores: 5345

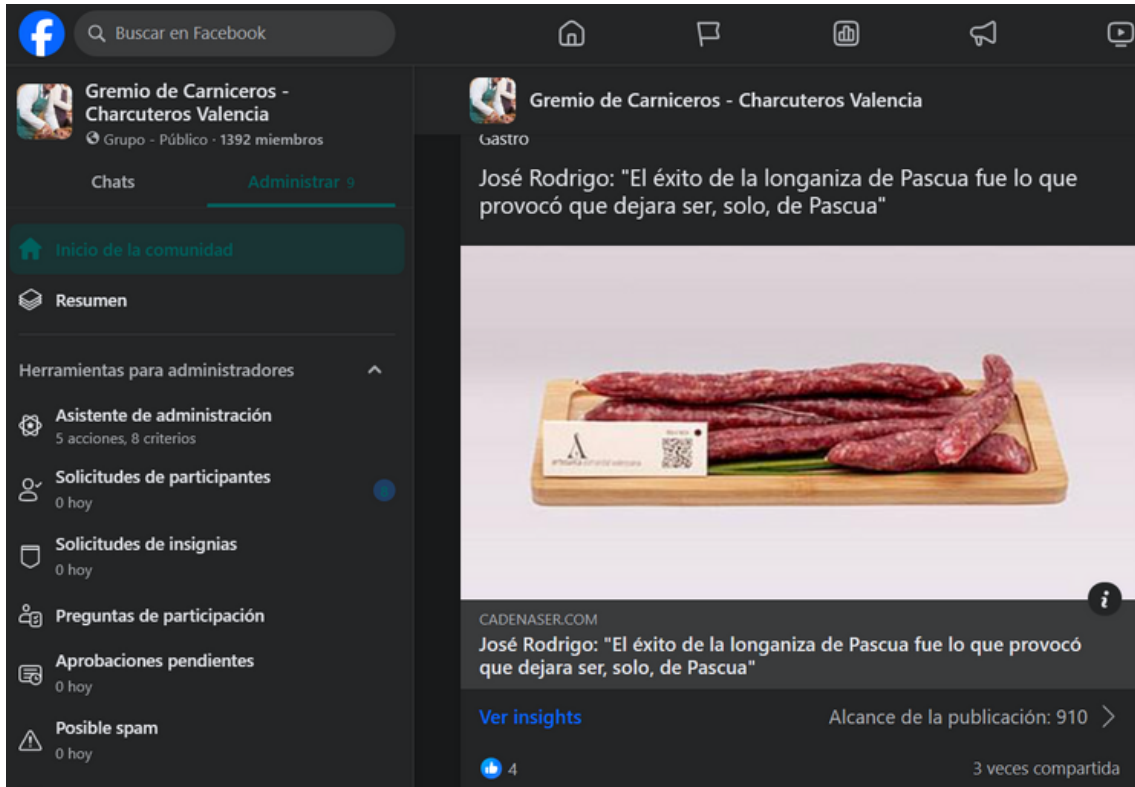
Alcance de la publicación 4399

Interacción con la publicación 891

Nuevos Me gusta de la página 2

Seguidores nuevos 2

[Ver detalles](#)



INSTAGRAM

Descripción del contenido

Explora tendencias destacadas partir del contenido que has creado y compartido recientemente.

Publicaciones de Facebook

Historias de Facebook

Publicaciones de Instagram

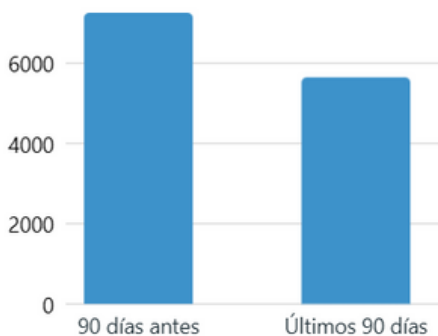
Historias de Instagram

Alcance

Alcance de las publicaciones ⁽ⁱ⁾

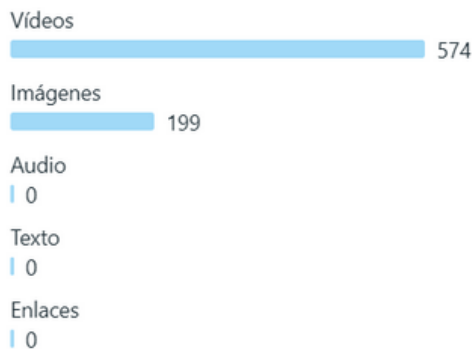
5647 ↓ 22,2 %

Total de los últimos 90 días en comparación con los 90 días anteriores



Mediana de alcance de las publicaciones por tipo de contenido multimedia ⁽ⁱ⁾

De las publicaciones que has creado en los últimos 90 días



Mediana de alcance de las publicaciones por formato de contenido ⁽ⁱ⁾

De las publicaciones que has creado en los últimos 90 días



Interacción

Me gusta, comentarios y veces que se ha compartido las publicaciones

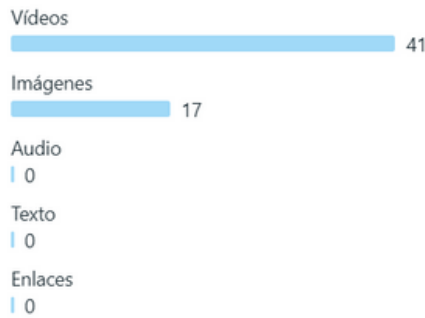
1151 ↓ 14,9 %

Total de los últimos 90 días en comparación con los 90 días anteriores



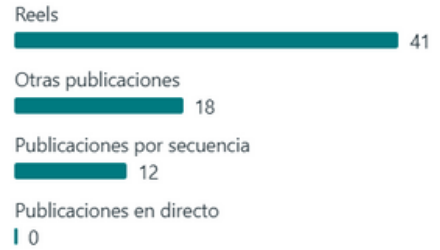
Mediana de Me gusta, comentarios y veces que se han compartido las publicaciones por tipo de contenido multimedia

De las publicaciones que has creado en los últimos 90 días



Mediana de Me gusta, comentarios y veces que se ha compartido las publicaciones por formato de contenido

De las publicaciones que has creado en los últimos 90 días



Publicaciones orgánicas con mejor rendimiento

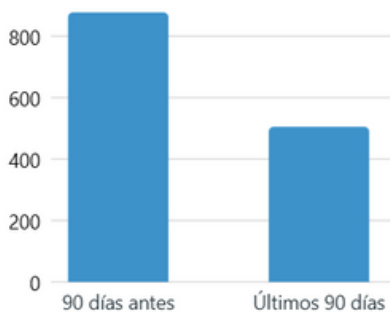
El rendimiento de estas publicaciones ha sido bueno durante los últimos 90 días. Comprender qué es lo que funciona puede ayudarte a decidir qué vas a crear y compartir para mantener los buenos resultados.

Interacción

Reacciones, comentarios y veces que se han compartido las publicaciones

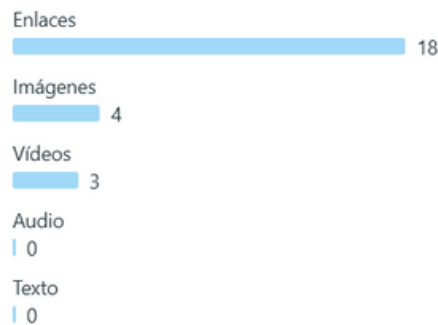
505 ↓ 42,4 %

Total de los últimos 90 días en comparación con los 90 días anteriores



Mediana de reacciones, comentarios y veces que se han compartido las publicaciones por tipo de contenido multimedia

De las publicaciones que has creado en los últimos 90 días



Mediana de reacciones, comentarios y veces que se han compartido las publicaciones por tipo de formato de contenido

De las publicaciones que has creado en los últimos 90 días



Descripción del contenido

Explora tendencias destacadas partir del contenido que has creado y compartido recientemente.

Publicaciones de Facebook

Historias de Facebook

Publicaciones de Instagram

Historias de Instagram

Alcance

Alcance de las historias

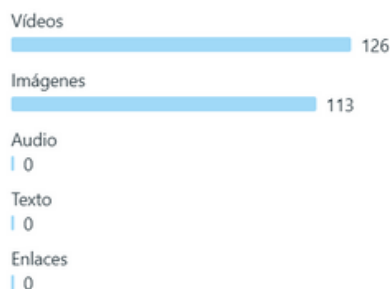
675 ↓ 22,6 %

Total de los últimos 90 días en comparación con los 90 días anteriores



Mediana de alcance de las historias por tipo de contenido multimedia

De las historias que has creado en los últimos 90 días



Historias publicadas

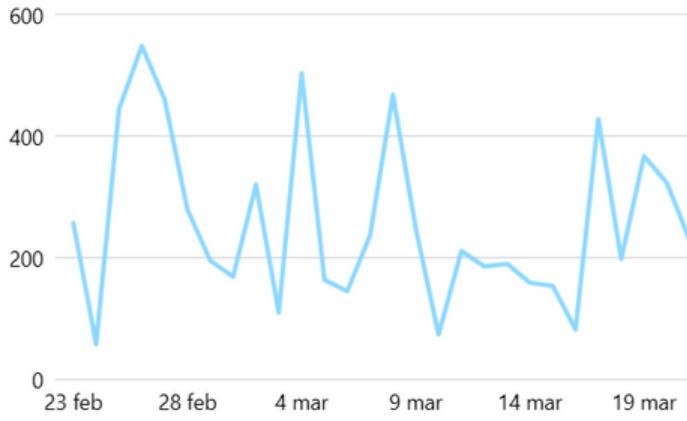


Las insights no están disponibles

Estas insights no pueden mostrarse debido a limitaciones técnicas. Vuelve a intentarlo más tarde.

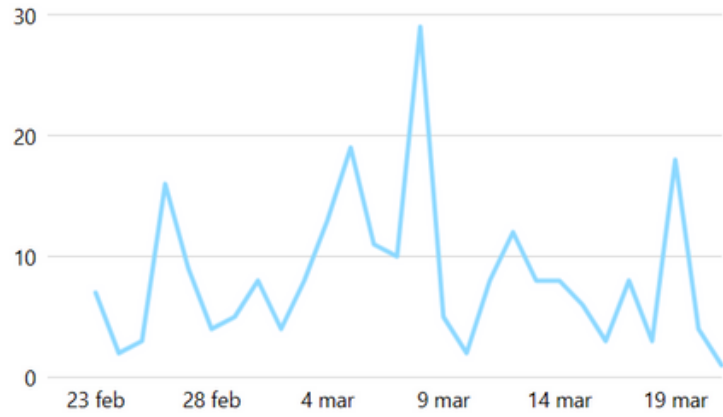
Alcance de Instagram ⓘ

2178 ↓ 24,7 %



Visitas al perfil de Instagram ⓘ

234 ↓ 0,8 %



Interacción

Reacciones, respuestas y veces que se han compartido las historias ⓘ

37

Total de los últimos 90 días en comparación con los 90 días anteriores





TWITTER

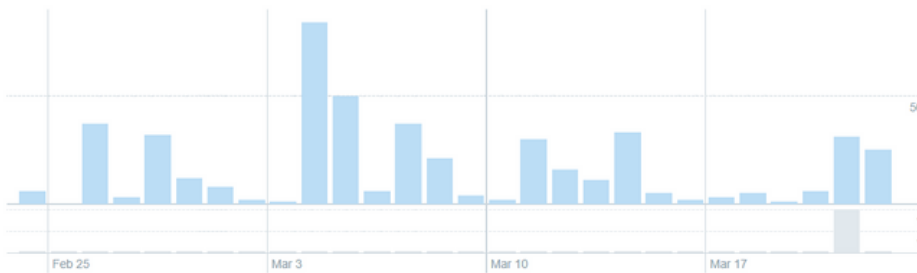


Actividad del Tweet

Últimos 28 días

Exportar datos

Tus posts consiguieron **756 impresiones** en este período de **28 días**



TUS POSTS

Durante este período de 28, consiguió **17 impresiones** por día.

Posts Top posts Posts and replies Promocionado

Impresiones

Interacciones

Tasa de interacción

24

5

20,8 %



Gremio Carniceros y Charcuteros de València @grecarval_ · 16 h

Hoy hemos pasado una jornada muy "sostenible" con Isabel Roser y, entre otras conclusiones, sacamos que en un mundo de incertidumbre, todo es posible, tenemos que avanzar y ser creativos, no parar en ningún momento 🙌👏

Interacciones

Mostrar 28 días con frecuencia diaria

Tasa de interacción

3.9%

16.0% tasa de interacción



Clics en el enlace



Página de inicio de la cuenta

Gremio Carniceros y Charcuteros de València @grecarval_

Página actualizada diariamente

We're working on improvements to analytics.x.com. In the meantime, you may see some metrics are missing. You can access your post Analytics and download reports [here](#). You can try the new version of account analytics beta [here](#).

Resumen de 28 días

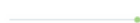
mostrando cambios respecto al período anterior

Post impressions

756 ↓44,0 %

Seguidores

1.335



24 5 20,8 %

Gremio Carniceros y Charcuteros de València @grecarval_ · 16 h

Hoy hemos pasado una jornada muy "sostenible" con Isabel Roser y, entre otras conclusiones, sacamos que en un mundo de incertidumbre, todo es posible, tenemos que avanzar y ser creativos, no parar en ningún momento 🙌🏻👏👏

#formacion @ConfcomercCV pic.twitter.com/keBIAlzIGT

View post activity

41 6 14,6 %

Gremio Carniceros y Charcuteros de València @grecarval_ · 14 mar.

Ayer asistimos a la primera reunión de la Junta Directiva del año, con miembros nuevos, incorporados tras la última asamblea General.

Se trataron temas relativos a cuentas, memoria de actividades, además de nuevos proyectos y presupuestos de este año 2024 🙌🏻👏👏 @ConfcomercCV #junta pic.twitter.com/lKhSBigYU7

View post activity

9 1 11,1 %

Gremio Carniceros y Charcuteros de València @grecarval_ · 13 mar.

Os dejamos por aquí un resumen de lo que fue el @TernascoAragon 🙌🏻👏👏👏 facebook.com/share/pjSmtL...

View post activity



39 4 10,3 %

Gremio Carniceros y Charcuteros de València @grecarval_ · 11 mar.

Buenas tardes, hoy hemos continuado el taller de creatividad con Francisco Torreblanca 🙌🏻👏👏

Ha sido tan guay como siempre. Solo partiendo de una canción hemos desarrollado ideas súper innovadoras 🙌🏻👏👏

#grecarval #tallercreativo @ConfcomercCV pic.twitter.com/boFz13qNTE

View post activity

14 1 7,1 %

Gremio Carniceros y Charcuteros de València @grecarval_ · 8 mar.

👏 Hoy es un día muy importante para todas las mujeres, pero en especial, queremos darnos visibilidad y voz a las MUJERES CARNICERAS Y CHARCUTERAS, compartiendo sus historias: youtu.be/odRcmf-BjZc?si...

View post activity

18 0 0,0 %

Gremio Carniceros y Charcuteros de València @grecarval_ · 7 mar.

¡¡VOLVEMOS CON LAS FORMACIONES DE LA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS!!

¿CUÁNDO? El próximo 25 de marzo, de 15:30 a 19:30h

34 1 2,9 %

Gremio Carniceros y Charcuteros de València @grecarval_ · 4 mar.

Ya estamos en el curso de @paganichef con Fernando Ferrer 🙌🏻👏 pic.twitter.com/hw5S3ytda

View post activity

73 8 11,0 %

Gremio Carniceros y Charcuteros de València @grecarval_ · 28 feb.

Si queréis conseguir el vuestro porque sois artesan@s, no dudéis en preguntarnos y os informaremos de cómo obtenerlo 🙌🏻👏 @GVAartesania @maribelsaezm pic.twitter.com/jpCgmzuLci

View post activity

47 3 6,4 %

Gremio Carniceros y Charcuteros de València @grecarval_ · 28 feb.

El Documento de Calificación Artesana (D.C.A.), "es un documento de obtención voluntaria que acredita a los artesanos y empresas artesanas ante la Administración Pública" 🙌🏻👏

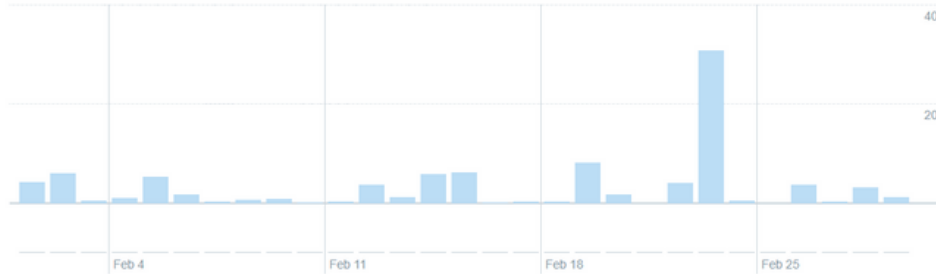
Recordad que muchos de los establecimientos pertenecientes al Gremio poseen este distintivo @GVAartesania pic.twitter.com/ETNk6SU75D

Actividad del Tweet

February 2024

Exportar datos

Tus posts consiguieron 929 impresiones en este período de 29 días



TUS POSTS
Durante este periodo de 29, consiguió 32 impresiones por día.

Posts Top posts Posts and replies Promocionado

	Impresiones	Interacciones	Tasa de interacción
	73	8	11,0 %



Gremio Carniceros y Charcuteros de València @grecarval_ · 28 feb.
 Si queréis conseguir el vuestro porque sois artesan@s, no dudéis en preguntarnos y os informaremos de cómo obtenerlo 🍷 @GVAartesanía @maribelsaezm
 pic.twitter.com/JpCgmzuLci

View post activity

Interacciones

Mostrar 29 días con frecuencia diaria

Tasa de interacción
1.9%

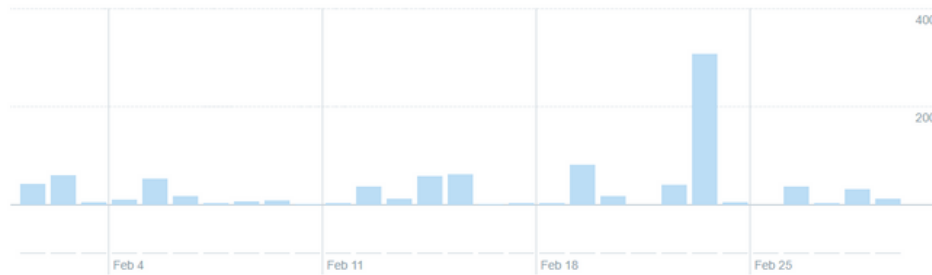


Actividad del Tweet

February 2024

Exportar datos

Tus posts consiguieron 929 impresiones en este período de 29 días



TUS POSTS
Durante este periodo de 29, consiguió 32 impresiones por día.



LINKEDIN



Buscar



Inicio



Mi red



Empleos



Mensajes



Notificaciones



Yo



Para negocios



Publicar un anuncio de empleo

Análisis

Publicaciones

Público

Exportar

Últimos 28 días

Impresiones

Rendimiento del contenido

2.406

Impresiones

▲ 28,6% Últimos 28 días



Los datos diarios se registran en horario UTC

Anuncio **Gremito de Carniceros, transforma tus conversaciones en conversiones.**



LinkedIn Sales Navigator

Más negocios y posibles clientes en menos tiempo.

Pruébalo gratis

Acerca de Accesibilidad

Centro de ayuda

Privacidad y condiciones

Opciones de publicidad Publicidad

Servicios empresariales

Descargar la aplicación de LinkedIn Más

LinkedIn LinkedIn Corporation © 2024



Buscar



Inicio



Mi red



Empleos



Mensajes



Notificaciones



Yo



Para negocios



Publicar un anuncio de empleo

Quién ha visto tu perfil

Últimos 90 días

54

Visualizaciones de tu perfil en los últimos 90 días

En los primeros puestos



Salud y Bienestar Laboral

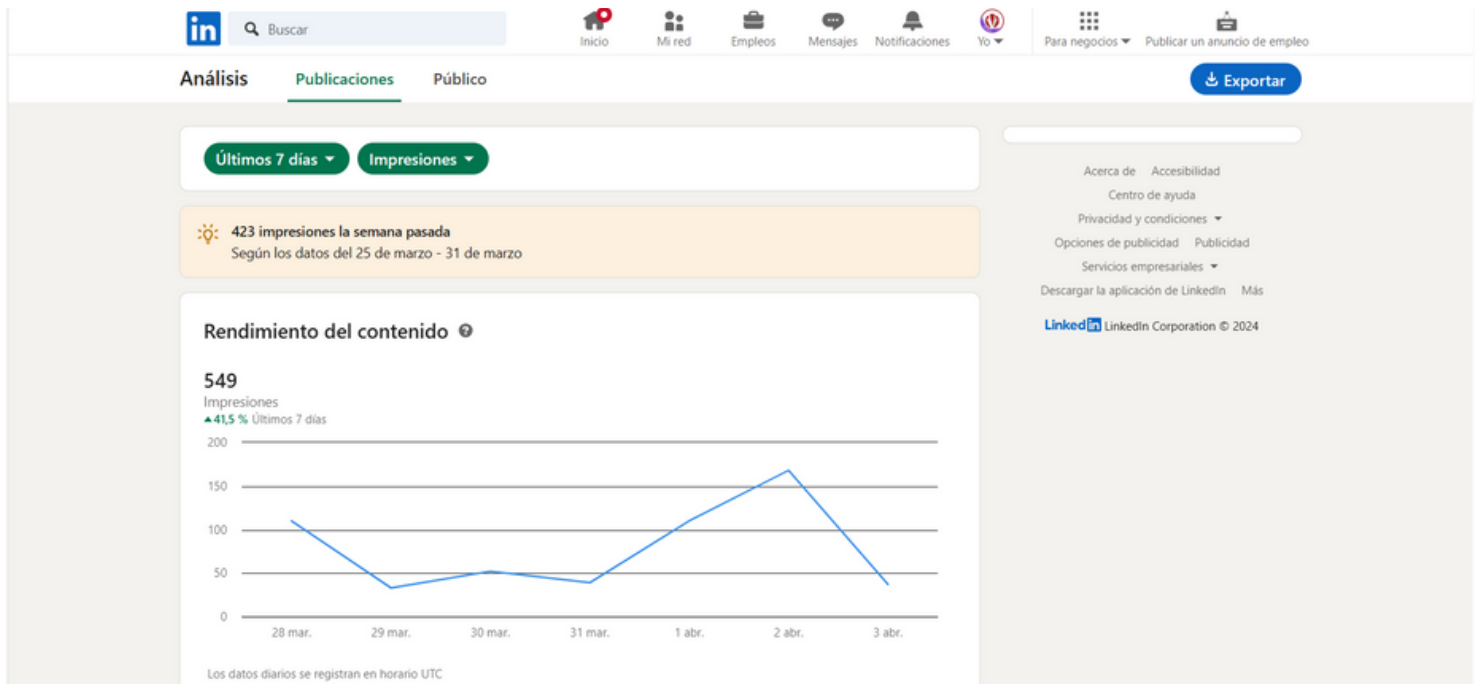
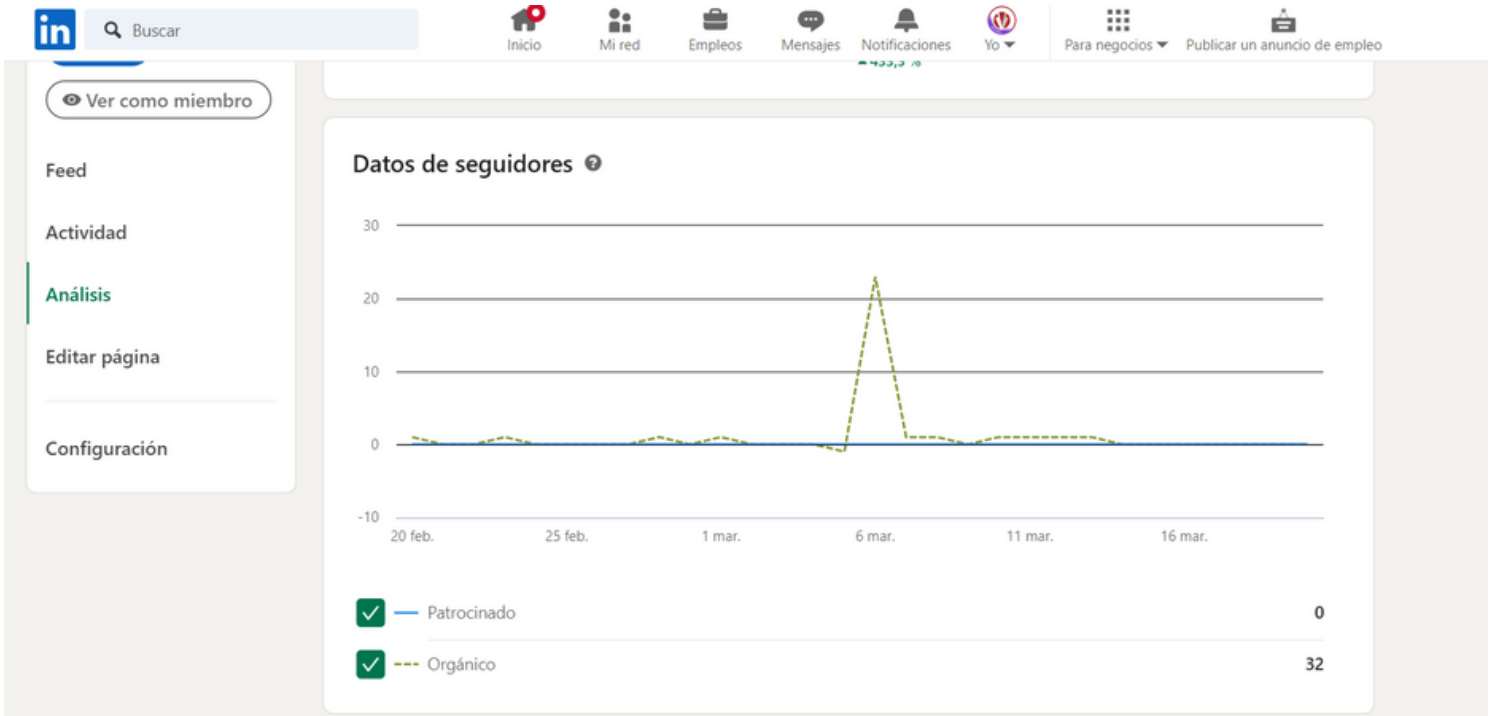
Solicita una DEMO GRATUITA de nuestro servicio integral

Paqui y 1 contacto más también siguen a WellWo - Wellbeing ...



LinkedIn Marketing Labs

Descubre los secretos del marketing para profesionales con LinkedIn.



Publicaciones con mejor rendimiento

En función de las impresiones en los últimos 28 días

- Gremio de Carniceros Charcuteros de Valencia ha publicado esto • 2 semanas

Os dejamos por aquí un pequeño resumen de la jornada de ayer, de la mano de Fernando Ferrer, de Carnicería Buen Chentar, de **Fratelli Pagani S.p.A.** ... mostrar más

Gremio de Carniceros Valencia on Instagram: "Os dejamos por aquí un..." [instagram.com](#)

▲ 715 Impresiones
- Gremio de Carniceros Charcuteros de Valencia ha publicado esto • 3 semanas

Esta mañana nos hemos reunido con **FEDACOVA**, @gvaeducacio, junto al @gremiopanaderosvalencis, en la sede de Educación. ... mostrar más

▲ 423 Impresiones
- Gremio de Carniceros Charcuteros de Valencia ha publicado esto • 1 semana

Buenas tardes, hoy hemos continuado el taller de creatividad con Francisco Torreblanca 🍌👉 ... mostrar más

▲ 199 Impresiones

- Gremio de Carniceros Charcuteros de Valencia ha publicado esto • 2 semanas

🟡 Hoy es un día muy importante para todas las mujeres, pero en especial, queremos darnos visibilidad y voz a las **MUJERES CARNICERAS Y CHARCUTERAS.** ... mostrar más

¡¡VIVAN LAS MUJERES CARNICERAS-CHARCUTERAS!! [youtube.com](#)

▲ 196 Impresiones
- Gremio de Carniceros Charcuteros de Valencia ha publicado esto • 1 semana

Ayer asistimos a la primera reunión de la Junta Directiva del año, con miembros nuevos, incorporados tras la última asamblea General. ... mostrar más

▲ 194 Impresiones
- Gremio de Carniceros Charcuteros de Valencia ha publicado esto • 2 semanas

⚠️ ¡ATENCIÓN ATENCIÓN! ⚠️

¡¡VOLVEMOS CON LAS FORMACIONES DE LA GUÍA DE BUI ... mostrar más

▲ 170 Impresiones

Gremio de Carniceros-Charcuteros de Valencia

351 seguidores

+ Crear

Ver como miembro

Feed

Actividad

Análisis

Editar página

Configuración

20 feb 2024 - 20 mar 2024

Exportar

Datos destacados de visitantes

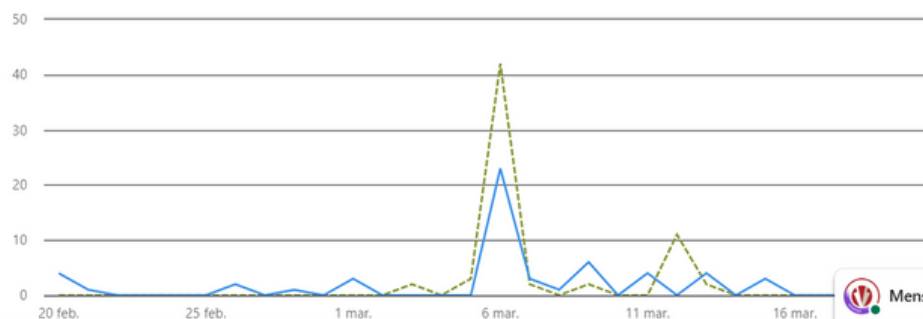
119 Visualizaciones de la página ▲95,1%

48 Visitantes únicos ▲152,6%

3 Clics en el botón personalizado

Datos de visitantes

Visualizaciones de la página Todas las páginas Todos los filtros



Mensajes



Buscar



Características de los visitantes ?

Función laboral ▾

Administración · 33 (27,7 %)

Operaciones · 14 (11,8 %)

Ventas · 8 (6,7 %)

Contabilidad · 6 (5 %)

Marketing · 3 (2,5 %)

Consultoría · 3 (2,5 %)

Tecnología de la información · 1 (< 1 %)

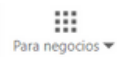
Arte y diseño · 1 (< 1 %)

Otros · 50 (42 %)

Mensajes



Buscar



Características de los seguidores ?

Ubicación ▾

Valencia y alrededores, España · 134 (38,2 %)

Barcelona y alrededores, España · 25 (7,1 %)

Madrid y alrededores, España · 25 (7,1 %)

Alicante y alrededores, España · 7 (2 %)

Buenos Aires y alrededores, Argentina · 6 (1,7 %)

Sevilla y alrededores, España · 6 (1,7 %)

Gandía y alrededores, España · 4 (1,1 %)

Murcia y alrededores, España · 3 (< 1 %)

Tarrasa y alrededores, España · 3 (< 1 %)

Castellón y alrededores, España · 3 (< 1 %)

Mensajes



Buscar



Mi red

Empleos

Mensajes

Notificaciones



Gremio de Carniceros Charcuteros de Valencia

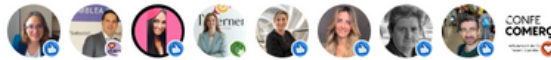
Asociación de profesionales del sector cárnico de la Provincia de Valencia

[Ver perfil completo](#)



MARIBEL SÁEZ MARTÍNEZ y 8 personas más

Reacciones



Recomendar

Comentar

Compartir

Enviar

100 impresiones

[Ver análisis](#)

[Acerca de](#) [Accesibilidad](#)

[Centro de ayuda](#)

[Privacidad y condiciones](#)

[Opciones de publicidad](#) [Publicidad](#)

[Servicios empresariales](#)

[Descargar la aplicación de LinkedIn](#) [Más](#)

[LinkedIn](#) LinkedIn Corporation © 2024



Buscar



Mi red

Empleos

Mensajes

Notificaciones



[Análisis](#)

[Publicaciones](#)

[Público](#)

[Exportar](#)

Últimos 7 días

Impresiones



423 impresiones la semana pasada

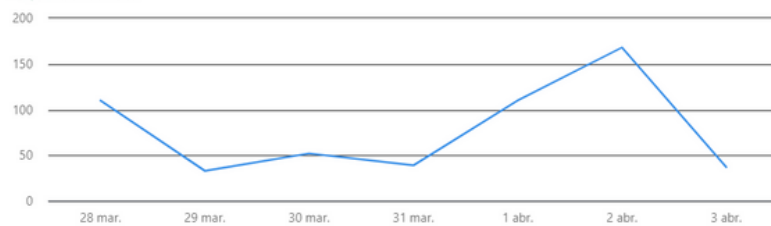
Según los datos del 25 de marzo - 31 de marzo

Rendimiento del contenido

549

Impresiones

▲41,5% Últimos 7 días



Los datos diarios se registran en horario UTC

[Acerca de](#) [Accesibilidad](#)

[Centro de ayuda](#)

[Privacidad y condiciones](#)

[Opciones de publicidad](#) [Publicidad](#)

[Servicios empresariales](#)

[Descargar la aplicación de LinkedIn](#) [Más](#)

[LinkedIn](#) LinkedIn Corporation © 2024



Buscar



Inicio



Mi red



Empleos



Mensajes



Notificaciones



Yo

Análisis de la publicación

Exportar

Gremio de Carniceros Charcuteros de Valencia ha publicado esto • 23 horas

José Rodrigo: "El éxito de la longaniza de Pascua fue lo que provocó que dejara ser, solo, de Pascua"....



José Rodrigo: "El éxito de la longaniza de Pascua fue lo que provocó...
cadenaser.com • 2 min de lectura

Descubrimiento

111

Impresiones

Interacciones

Reacciones

3 →



Buscar



Inicio



Mi red



Empleos



Mensajes



Notificaciones



Yo

Para negocios



Publicar un anuncio de empleo

Análisis

Publicaciones

Público

Exportar

Publicaciones con mejor rendimiento

En función de las impresiones en los últimos 7 días

Gremio de Carniceros Charcuteros de Valencia ha publicado esto • 23 horas

José Rodrigo: "El éxito de la longaniza de Pascua fue lo que provocó que dejara ser, solo, de Pascua"....



José Rodrigo: "El éxito de la longaniza de Pascua fue lo que provocó q...
cadenaser.com • 2 min de lectura

Leandro González y 1 persona más

▲ 111
Impresiones

Gremio de Carniceros Charcuteros de Valencia ha publicado esto • 1 día



Hoy en... Callejeros viajeros... VALENCIA, CON LA LONGANIZA DE PASCUA

4

▲ 103
Impresiones

Gremio de Carniceros Charcuteros de Valencia ha publicado esto • 5 días



"Mi #Pascua, con la mona y la longaniza de la panadería y la carnicería de toda la vida".

MARIBEL SÁEZ MARTÍNEZ y 8 personas más

▲ 102
Impresiones

Acerca de Accesibilidad

Centro de ayuda

Privacidad y condiciones

Opciones de publicidad Publicidad

Servicios empresariales

Descargar la aplicación de LinkedIn Más

LinkedIn LinkedIn Corporation © 2024

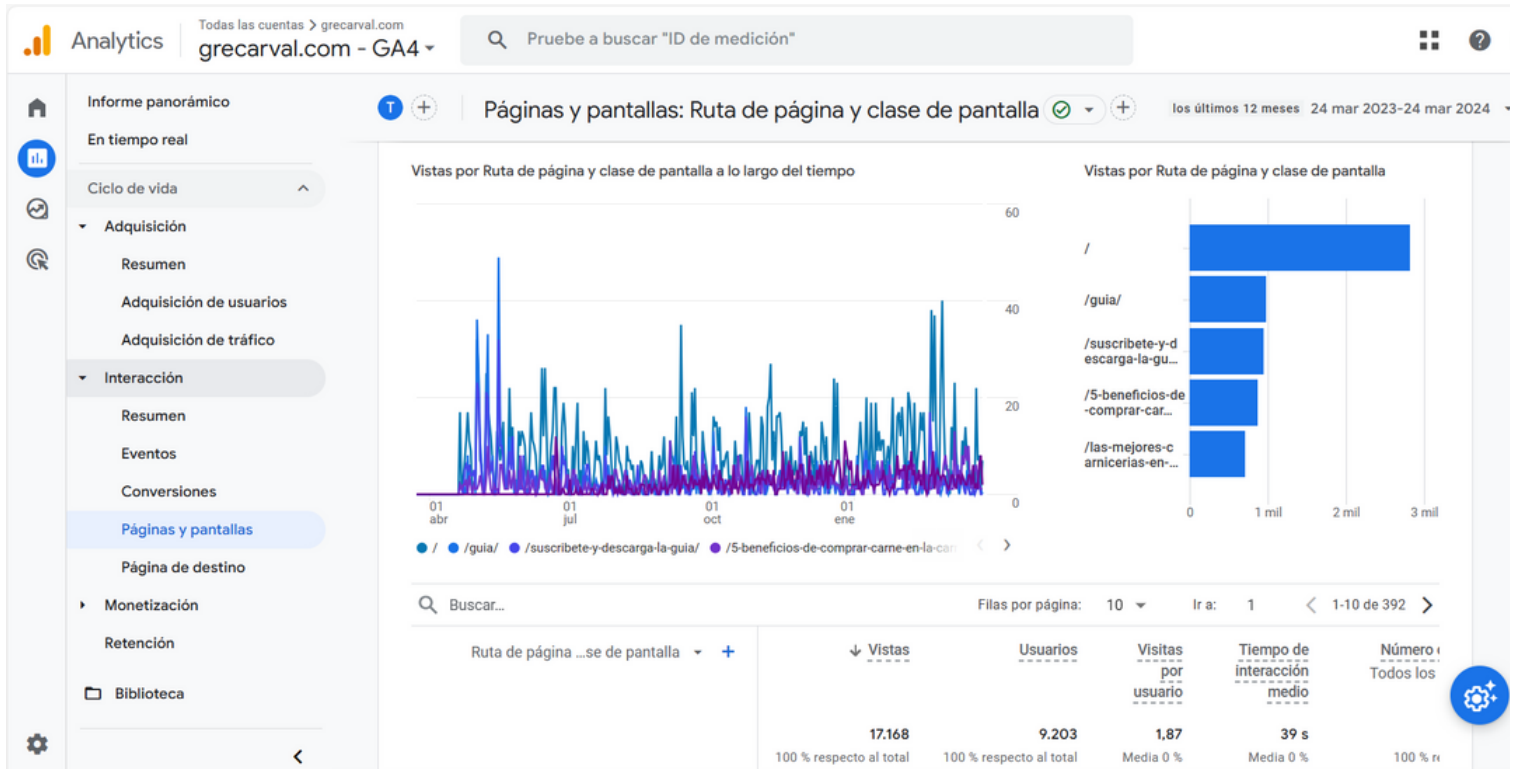


Mensajes





Google Analytics



Analytics Todas las cuentas > greicarval.com
greicarval.com - GA4 Pruebe a buscar "ID de medición"

Informe panorámico T + **Páginas y pantallas: Ruta de página y clase de pantalla** ✓ + los últimos 12 meses 24 mar 2023-24 mar 2024

En tiempo real

Ciclo de vida

- Adquisición
 - Resumen
 - Adquisición de usuarios
 - Adquisición de tráfico
- Interacción
 - Resumen
 - Eventos
 - Conversiones
 - Páginas y pantallas**
 - Página de destino
- Monetización
 - Retención
- Biblioteca

Ruta de página ...se de pantalla	Vistas	Usuarios	Visitas por usuario	Tiempo de interacción medio	Número Todos los
	17.168 100 % respecto al total	9.203 100 % respecto al total	1,87 Media 0 %	39 s Media 0 %	100 % r
1 /	2.821	1.984	1,42	22 s	
2 /guia/	976	646	1,51	25 s	
3 /suscribete-y-descarga-la-guia/	942	647	1,46	42 s	
4 /5-beneficios-de-comprar-carne-en-la-carniceria/	871	776	1,12	34 s	
5 /las-mejores-carnicerias-en-valencia/	709	636	1,11	29 s	
6 /formacion/	662	476	1,39	47 s	
7 /gastronomia/	465	275	1,69	19 s	
8 /presentacion-guias-practicas-correctas-de-higiene-en-los-establecimientos-de-elaboracion-y-comercio-minorista-de-la-carne/	446	333	1,34	31 s	
9 /convocadas-las-ayudas-de-comercio-para-2023/	350	311	1,13	32 s	
10 /el-comercio-carnico-ya-no-tendra-que-pagar-mas-la-tasa-sandach/	336	258	1,30	58 s	



**GREMI DE CARNISSERS – XARCUTERS
DE VALÈNCIA**