

## FEDECARNE ABRE LAS PUERTAS AL FUTURO

- Fedecarne celebró el pasado lunes, 7 de mayo, la fiesta de inauguración de su nueva sede, un espacio moderno y accesible, en el que los profesionales asociados van a poder seguir evolucionando y, para ello, la Federación afrontará nuevos retos, entre los que destaca la esperada noticia de la creación de un centro de formación de carniceros y charcuteros, uno de los objetivos más ansiados por Fedecarne, que si todo va sobre lo previsto se hará realidad este mismo año.

**Madrid, 9 de mayo de 2018.** - Fedecarne está de estreno y lo celebró compartiendo con todos sus socios un momento de gran significación, el pasado lunes, 7 de mayo, con la fiesta de inauguración de su nueva sede que, ubicada en la zona de Plaza Castilla, ofrece un espacio moderno y accesible, en el que los carniceros y charcuteros van a poder seguir creciendo y evolucionando. Al acto acudieron, entre otras personalidades, D. Miguel Garrido, Secretario General de CEIM; D. Felipe Medina, Director de Cadena Agroalimentaria de ASEDAS; D. Javier Ollero, Presidente de COCAM; y Dña. Ascensión Pedrajas, Portavoz de Ciudadanos por el Grupo Municipal de Chamartín.

Para tal ocasión, la Federación organizó una completa agenda de actividades -entre las que destacaron el taller de redes sociales y una cata formativa de quesos-, y fue inaugurada por su Presidente, D. Carlos Rodríguez, y su Directora General, Dña. María Sánchez, quienes adelantaron cuáles eran los retos y proyectos de la Asociación en esta nueva etapa, anunciando una noticia muy esperada: “si todo va como se espera, en 2018, Fedecarne contará con un centro de formación para carniceros y charcuteros con una titulación reconocida”.

Este ansiado logro es un gran paso para el Gremio, que sin duda supondrá el reconocimiento de la profesionalización de los carniceros-charcuteros y el prestigio del oficio.

### El carnicero e influencer Pepe Chuletón protagonizó el primero de los talleres

Entre un cocktail de bienvenida y unas agradables charlas entre compañeros, hicimos un paréntesis para celebrar el primero de los talleres preparados para esta jornada de puertas abiertas; una charla formativa sobre redes sociales, capitaneada por el carnicero influencer más famoso del panorama digital, José Luis Villar, más conocido como Pepe Chuletón, un profesional del sector que, llegado desde Calahorra, no quiso perderse la oportunidad de felicitarnos personalmente y compartir con nosotros su experiencia.

Ante las miradas atentas de más de cincuenta asistentes, que estuvieron muy participativos y le

realizaron diversas preguntas al invitado riojano, este repitió en varias ocasiones que, en su caso, segmentando a su público, especializándose, y dedicándole tiempo y esfuerzo a las redes sociales, estas sí le habían ayudado a aumentar mucho sus ventas, y además le habían permitido hacerlo a cualquier parte del mundo, llegando incluso a otros continentes.

Pepe recomendó al público, entre otras cosas, “honestidad, ser uno mismo, ir siempre con la verdad por delante, revisar bien los contenidos antes de publicarlos y, si pese a ello se comete algún error, ser humilde y saber pedir perdón, sin entrar al trapo respondiendo comentarios dañinos”. Además, terminó el taller animándoles a no conformarse y mantenerse al día, siempre en constante formación, yendo un paso por delante para averiguar qué nuevas opciones de promoción van a ir apareciendo porque, según afirmó, él está convencido de que “con el tiempo las redes sociales se van a saturar y habrá que utilizar nuevos canales”.

### **El mundo del queso, una tendencia en alza y una oportunidad de negocio para el sector**

El queso siempre ha ocupado un puesto importante en los lineales de muchos de nuestros profesionales, pero en los últimos tiempos se ha convertido en una auténtica tendencia entre el público más foodie, que actúa a su vez como prescriptor. Por eso, desde Fedecarne decidimos dedicar el segundo taller del día a este producto potencial.

En ella, un pequeño grupo de alumnos -en su mayoría charcuteros- pudo conocer, degustar y catar seis tipos de quesos artesanos españoles, valorando su sabor, textura y regusto, entre otras propiedades y características, inclusive su procedencia y la historia que hay detrás de cada uno de los productos.

Clara Díez, socia de Quesería Cultivo y profesora del taller, comentó a los alumnos que “es mejor ofrecer en las tiendas pocos tipos de queso pero conocerlos a fondo, que vender muchas variedades pero no tener conocimientos para asesorar al cliente sobre las mismas”, e incidió en la importancia de que “el profesional del comercio especializado se forme en producto para ofrecer un servicio completo y de calidad”.

En definitiva, Fedecarne abre las puertas al futuro, iniciando una nueva etapa para los carniceros y charcuteros de Madrid, que ha tenido un comienzo perfecto, en el que el sector ha puesto de manifiesto sus ganas de mejorar y seguir profesionalizándose, estando unidos y actuando con decisión.

### **Con la colaboración de:**



LA FEDERACIÓN MADRILEÑA DE DETALLISTAS DE LA CARNE, es una asociación sin ánimo de lucro, cuya finalidad es la defensa de los intereses de sus afiliados. Fundada en 1931, en la actualidad cuenta con más de 1.500 asociados y con una presencia considerable en aquellos órganos que tienen poder de decisión sobre las cuestiones que afectan al sector detallista de la carne. Fedecarne lleva trabajando 85 años en todos aquellos asuntos que afectan al comercio minorista de la carne, así como a los profesionales de este sector, procurando que éste se perciba como un sector fuerte, unido y competitivo, capaz de adaptarse y afrontar con éxito la realidad social de cada momento.

Lola Barragán  
T. 91 547 13 24  
comunicacion@fedecarne.es  
www.fedecarne.es

