

**CEDECARNE TRAE A ESPAÑA A LA MEJOR CARNICERÍA-CHARCUTERÍA DEL MUNDO**

**Victor Churchill Butcher en directo**

**Fecha:** 5 de marzo de 2018.

**Hora:** 9:30 horas.

**Lugar:** Hotel Barceló Sants

Plaça dels Països Catalans s/n. 08014 Barcelona

La Confederación Española de Detallistas de la Carne -CEDECARNE- celebrará el próximo 5 de marzo, en Barcelona, la masterclass “Tendencias carnívoras. La transformación de la carnicería-charcutería”, para la que contará con la especial participación de Anthony Puharich, llegado desde Australia, creador y máximo responsable de Victor Churchill Butcher, establecimiento catalogado como la mejor carnicería-charcutería del mundo.

**Madrid. 12.02.2018.** CEDECARNE trae hasta nuestro país, directamente desde la capital de Australia, Sídney, a Anthony Puharich de Victor Churchill Butcher, catalogada como la mejor carnicería-charcutería del mundo. Este invitado de lujo será el protagonista de la masterclass “Tendencias carnívoras. La transformación de la carnicería-charcutería”, que celebrará CEDECARNE el próximo 5 de marzo en Barcelona, y donde reflexionaremos sobre la evolución del sector para adaptar el producto y el modelo de negocio a las demandas del consumidor.

La Jornada girará en torno a dos mesas redondas en las que participarán profesionales con gran conocimiento de la carnicería-charcutería y del retail marketing, que acompañados en todo momento por nuestro invitado de honor, Anthony Puharich, analizarán las claves de su éxito, los cambios en los hábitos de consumo, la actualidad y futuro del sector y las tendencias carnívoras del momento.

Para la primera mesa redonda, “El carnicero se revoluciona: modelos de éxito”, contaremos con Carlos Rodríguez, Presidente de FEDECARNE y CEO del Grupo Raza Nostra; y Ferrán Blanch, profesor de Marketing en ESADE; con los que compartiremos una conversación en torno a los nuevos conceptos de negocio en la carnicería-charcutería.

“Nuevas demandas de consumo. A la escucha del mercado” es el título de la segunda de las mesas coloquio, donde el acento se pondrá en el análisis de las nuevas necesidades del cliente que están impulsando los cambios en la estrategia empresarial, de la mano de Alexandra Sumasi, periodista gastronómica con gran experiencia en el sector cárnico, y Gema Martín, profesora de Retailing y Trade Marketing en ESADE.

CEDECARNE, con esta iniciativa, desea que esta jornada sea un punto de encuentro y reflexión para los carniceros-charcuteros de España, grandes profesionales del corte y la elaboración, que les sirva para tomar consciencia del punto en el que se encuentra el sector y evolucionar hacia los modelos de negocio demandados por los nuevos consumidores.

## **AGENDA**

**09:30 h. Recepción.**

**10:30 h. Presentación.**

**10:45 h. Mesa redonda "El carnicero se revoluciona: modelos de éxito".**

- Participan:
  - Anthony Puharich de Victor Churchill Butcher.
  - Carlos Rodríguez, Presidente de FEDECARNE y CEO del Grupo Raza Nostra.
  - Ferran Blanch, profesor de Marketing en ESADE.

**11:30 h. Mesa Redonda "Nuevas demandas de consumo. A la escucha del mercado".**

- Participan:
  - Anthony Puharich de Victor Churchill Butcher.
  - Alexandra Sumasi, periodista gastronómica.
  - Gema Martín, profesora de Retailing y Trade Marketing en ESADE.

**12:15 h. Ruegos y preguntas.**

**12:45 h. Vino español.**

**Más información**  
Lola Barragán  
Dpto. Comunicación  
Tel.: +34 91 547 13 24  
[comunicacion@cedecarne.es](mailto:comunicacion@cedecarne.es)

Cedecarne (Confederación Española de Detallistas de la Carne), es una asociación integrada por asociaciones representantes a su vez de las pequeñas y medianas empresas de carniceros-charcuteros. En la actualidad CEDECARNE representa a más de 25.000 empresas artesanales de carnicería-charcutería, que dan empleo a 60.000 profesionales en el sector, con una cifra de negocio total que se eleva anualmente a más de 4.500 millones de euros.

**Cedecarne** además está presente en todos aquellos ámbitos institucionales que tienen competencias relacionadas con nuestro sector, lo cual nos permite disponer del conocimiento y las herramientas necesarias para procurar la mejor defensa de los intereses del comercio minorista de la carne.