

Para impulsar la formación y el conocimiento sobre los productos cárnicos en el sector hostelero

Acuerdo firmado por Confecarne, la Fundación Jamón Serrano y la Federación Española de Hostelería

Las tres organizaciones desarrollarán iniciativas de formación y comunicación en aspectos de nutrición, calidad y seguridad, innovación y tecnología, conocimiento del mercado, promoción y comercio exterior

Los Presidentes de la Federación Española de Hostelería (FEHR), la Confederación de Organizaciones Empresariales del Sector Cárnico de España (CONFECARNE) y la Fundación del Jamón Serrano (FJS) firmaron el pasado diez de octubre un acuerdo de colaboración con el objetivo de impulsar en la sociedad española una mayor formación e información sobre las carnes y los productos cárnicos elaborados, a través de actuaciones conjuntas centradas en los profesionales y clientes del sector hostelero.

Entre las iniciativas que se van a desarrollar destacan las relativas a programas de formación; información técnica y nutricional; calidad, seguridad y salud; innovación y tecnología; logística; responsabilidad social; estudios y conocimiento del mercado; así como actividades de promoción y comunicación y comercio



exterior, y la interlocución conjunta con las Administraciones Públicas en aquellos aspectos de interés común.

Las tres entidades, que son las organizaciones empresariales más representativas en sus respectivos sectores, establecen así un marco permanente de colaboración que contribuya al desarrollo responsable y la mejora, tanto de la industria cárnica como del sector hostelero, uno de los canales más importantes para la distribución y consumo de sus productos.

CONFECARNE

■ Es la organización más representativa del sector cárnico, y agrupa a la Asociación de Industrias de la Carne de España (AICE) y la Federació Catalana de Industries de la Carn (FECIC). Cuenta con 1.000 empresas asociadas, que emplean a 45.000 trabajadores. Las compañías asociadas a CONFECARNE reúnen el 75% de la producción nacional de elaborados cárnicos, el 79% del jamón curado, más del 90% de la producción nacional de elaborados de cerdo ibérico, el 70% del sacrificio nacional de porcino y más del 60% del sacrificio de vacuno. Para desarrollar su actividad está organizada en cuatro grandes áreas operativas: Institucional, Técnica, Económica y Laboral.

CONFECARNE forma parte de la FIAB y la CEOE, de la Fundación CENTA (Centro de Nuevas Tecnologías y Procesos Alimentarios) y el CECOC-PCT (Centro de Competencia Científico-Técnica en Productos Transformados de la Carne), y en el ámbito internacional está integrada en el International Meat Secretariat (IMS), la Organización Profesional de las Industrias Cárnicas de Transformación de la Unión Europea (CLITRAVI) y la Confederación de Industrias Agro-Alimentarias de la Unión Europea (CIAA).

Las ventas de carnes y elaborados en hostelería representan alrededor de 600 millones de kg, lo que supone más del 20% del volumen total de estos productos consumido por los españoles, según los datos del Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino (MARM). Esto significa un valor de consumo de 3.400 millones de euros, es decir, un 16% del gasto total en alimentación y bebidas en el canal de hostelería y restauración.

Para más información:

José M. Alvarez (646 65 28 46)

Rosana Cervera (914 264 433)

Comunicación CONFECARNE

E-mail:

jmalvarez@telefonica.net

r.cervera@gaiacomunicacion.es

FUNDACIÓN DEL JAMÓN SERRANO

■ Fue creada en el año 2000 y agrupa a más de un centenar de industrias de elaboración de jamón de 13 comunidades autónomas, y su objetivo es promover, difundir y proteger la denominación "Jamón Serrano", amparada a nivel comunitario como Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.).

Los jamones que llevan la contraetiqueta de la Fundación se presentan en dos gamas o categorías de curación: RESERVA (para jamones serranos de 12 meses de curación mínima) y GRAN RESERVA (jamones con más de 15 meses de curación), mientras que los loncheados se etiquetan con 10 meses de curación mínima.

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA

■ Es la organización empresarial que representa a todos los subsectores de la restauración y del sector hotelero a nivel estatal. Fue creada en 1977 y actualmente está compuesta por un total de 74 asociaciones, de las cuales 62 son mixtas, 9 exclusivamente de restauración, 1 de hospedaje, 1 de restauración moderna y 1 de ocio nocturno.

Está integrada en la CEOE y en CEPYME (Confederación Española de la Pequeña y Mediana Empresa) y a nivel internacional en HOTREC (Confederación Europea de Asociaciones Nacionales de Hoteles, Restaurantes y Cafés).

Vacío óptimo para sus aplicaciones de envasado



Busch ofrece la bomba de vacío óptima para cada aplicación de envasado.

Disponemos de una amplia gama de productos y ofrecemos un servicio técnico personalizado.

Contacte con nosotros, estamos a su disposición.



Busch Ibérica, S.A. • E 08192 Sant Quirze del Vallés • Tel. +34 93 7217777 • Fax. +34 93 7214207 • www.buschib.es