

EL MERCADO DE CARNES MÁS MODERNO DE EUROPA, A PUNTO DE ABRIR SUS PUERTAS EN MERCAMADRID

**El nuevo Mercado de Carnes de Madrid
comercializará 75.000 toneladas de carne en su primer año de actividad**



El futuro Mercado de Carnes de la Comunidad de Madrid, que se encuentra situado en la Unidad Alimentaria de MERCAMADRID y cuyas instalaciones están ya en la última fase de construcción, comercializará unas 75.000 toneladas anuales de carne de diversos tipos (vacuno, ovino, porcino, productos de casquería, embutidos y productos precocinados) durante su primer año de funcionamiento, pasando a 102.000 toneladas en su tercer año, lo que supondrá que aproximadamente el 5% de los 2,2 millones de toneladas de carne que se consumen anualmente en España se comercializará a través del nuevo Mercado de Carnes de Madrid.

Las 24 empresas promotoras del Mercado, integradas en la Agrupación de Industrias Cárnicas Madrileñas, han invertido para su puesta en marcha más de 5.000 millones de pesetas, de los que 1.500 millones se han destinado a la obra civil y los 3.500 millones de pesetas restantes corresponden al acondicionamiento y equipamiento interior de los módulos, zona de oficinas y cafetería del edificio.

El nuevo complejo mayorista permitirá la concentración de las diferentes actividades cárnicas necesarias para el

desarrollo del proceso de transformación, comercialización y distribución de productos y derivados cárnicos. El pabellón que se está construyendo junto a la M-40, cuyas obras finalizarán según lo previsto esta misma primavera, cuenta con una superficie total construida de 40.000 metros cuadrados y está edificado sobre una parcela de 23.000 metros cuadrados. Las empresas se instalarán en las dos plantas de que consta el edificio y la zona de ventas se sitúa en la planta baja, donde los clientes dispondrán de una amplia calle para sus compras. El edificio cuenta con muelles de acceso en línea para un total de 27 módulos.

Los responsables del Mercado Central de Carnes han querido que el nuevo Centro constituya la oferta comercial, dirigida a detallistas del sector cárnico, más completa de la Comunidad de Madrid y Comunidades Autónomas limítrofes y además, por su superficie comercial y equipamiento tec-

nológico, se convierta en el mercado de carnes más grande y moderno de Europa.

La oferta se dirige, por tanto, no sólo a los cinco millones de habitantes de la Comunidad de Madrid sino también a los alcanzados por su extenso radio de influencia, donde se incluyen las Comunidades Autónomas de Castilla-La Mancha, Castilla y León, Aragón, Extremadura y Levante.

INGRESOS DE 36.000 MILLONES DE PESETAS DURANTE EL PRIMER AÑO

La facturación prevista en conjunto para el primer año de funcionamiento del nuevo Mercado Central de Carnes alcanzará, los 36.000 millones de pesetas, aproximadamente, mientras que para el segundo y tercer año de actividad se estima un volumen de ventas de 44.000 y 50.000 millones de pesetas, respectivamente.

PREVISIÓN DEL VOLUMEN DE VENTAS POR TIPOS DE CARNES

MILLONES DE PESETAS

TIPOS	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO
OVINO	7.776	9.504	10.800
PORCINO	2.592	3.168	3.600
VACUNO	18.288	22.352	25.400
CASQUERÍA	3.888	4.752	5.400
TRANSFORMADOS	3.456	4.224	4.800
TOTAL	36.000	44.000	50.000



Es decir, se espera un incremento en la facturación de más de un 28% durante el tercer ejercicio, dado que en el año 2001 el Mercado habrá alcanzado su implantación total como

núcleo de abastecimiento de productos. Por lo que respecta a los diferentes tipos de carnes que integrarán la oferta del Mercado, la de vacuno, por ser la carne más demandada por los

consumidores, será la que alcance el mayor volumen de ventas, seguida de la carne de ovino, productos de casquería, transformados y porcino. Las previsiones de comercialización de carne de vacuno para el primer año superan las 31.000 toneladas, lo que supondrá una facturación de más de 18.000 millones de pesetas.

Los productos de ovino supondrán, después de la carne de vacuno, el mayor volumen de ventas: las previsiones apuntan a una facturación cercana a los 8.000 millones de pesetas durante el primer año y un volumen de ventas que llegará a sobrepasar las 8.000 toneladas.

En cuanto a productos de casquería, durante el primer año de actividad las ventas se aproximarán a los 4.000 millones de pesetas y el volumen de comercialización de este tipo de carne sobrepasará las 18.000 toneladas.

PREVISIÓN DEL VOLUMEN DE COMERCIALIZACIÓN POR TIPOS DE CARNES

TONELADAS

TIPOS	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO
OVINO	8.400	10.360	11.424
PORCINO	8.025	9.897	10.914
VACUNO	31.725	39.128	43.146
CASQUERÍA	18.750	23.125	25.500
TRANSFORMADOS	8.100	9.990	11.016
TOTAL	75.000	92.500	102.000

Las inversiones de las 24 empresas promotoras del nuevo Mercado superan los 5.000 millones de pesetas entre obra civil (construcción del edificio) y equipamiento interior (maquinaria e instalaciones).

EL NUEVO MERCADO DE CARNES DE MERCAMADRID COMERCIALIZARÁ EL 5% DEL CONSUMO NACIONAL DE CARNE

Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación relativos al consumo alimentario en España durante el año 1997, el consumo total estimado de carne se sitúa en torno a los 2,2 millones de toneladas, que supone una media de 55 kilogramos por

persona y año, y representa cerca del 30% del total del gasto alimentario de los hogares españoles a lo largo del año. Tomando como referencia estos datos del Ministerio, se llega a la conclusión de que del total de la carne que se consume en España, el futuro Mercado Central de Carnes de MERCAMADRID comercializará el 5%, dado que sus previsiones apuntan a alcanzar unas ventas superiores a las 100.000 toneladas de productos cárnicos en el año 2001.

Por tipos de carnes, el consumo anual de carne de vacuno en España asciende a 286.000 toneladas, lo que significa que el

18,5% (53.000 toneladas), se comercializarán en el futuro Mercado Central de Carnes. Asimismo, el nuevo complejo mayorista comercializará casi el 21% de la carne de ovino de nuestro país (22.000 toneladas), respecto a las 105.000 que se producen al año en España. Por su parte, la proyección de ventas de carne de porcino (16.000 toneladas) en el nuevo Mercado de Madrid representa el 4% de las 393.000 toneladas de ventas totales a nivel nacional. En estas cantidades se hallan incluidas las correspondientes a comercialización de productos de casquería.

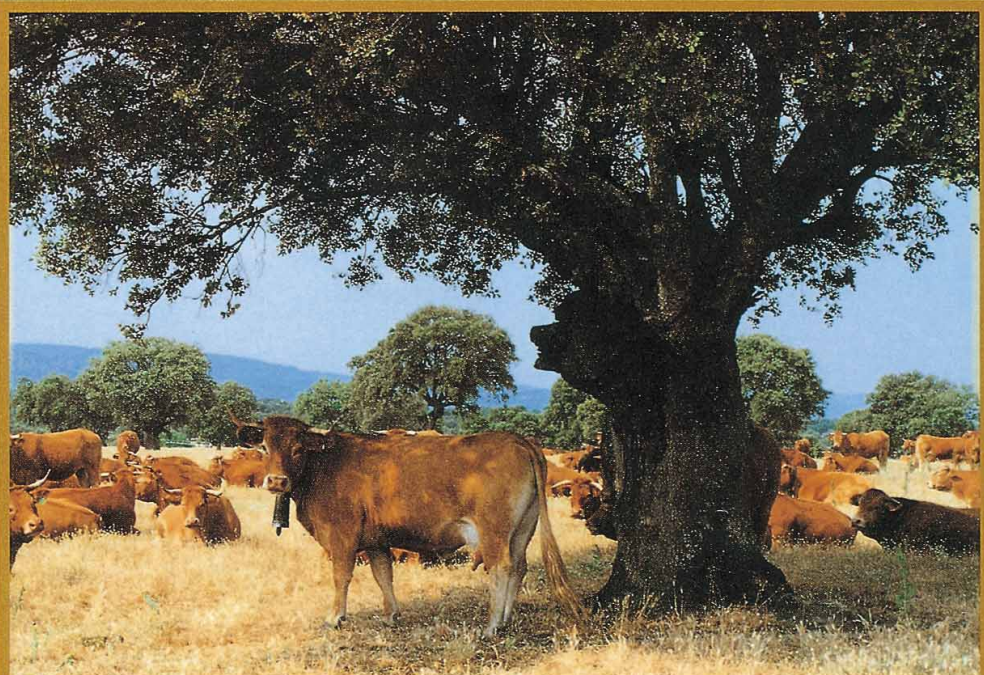
El sector ganadero en España aporta alrededor del 40% de la Producción Final Agraria y aproximadamente la cuarta parte del gasto alimentario en España corresponde a la carne y sus derivados. Así, la producción de carne en España representa casi las tres cuartas partes del valor de las producciones ganaderas.

El futuro Mercado Central de Carnes de MERCAMADRID comercializará el 5% del consumo nacional de carne, lo que supone una media de 55 kilogramos por persona y año, y representa cerca del 30% del total del gasto alimentario de los hogares españoles a lo largo del año.

El futuro Mercado Central de Carnes de MERCAMADRID comercializará el 5% del consumo nacional de carne, lo que supone una media de 55 kilogramos por persona y año, y representa cerca del 30% del total del gasto alimentario de los hogares españoles a lo largo del año.



Gancedo
e HIJOS



Mercado Central
de Carnes



Matadero de Getafe
Teléfono: (91) 683 67 68

Matadero Madrid Norte
San Agustín de Guadalix
Teléfono: (91) 841 97 62



Las ventas de los productos transformados (preparados cárnicos) que se comercializarán a través del futuro Mercado Central de Carnes rondarán los 3.500 millones de pesetas durante el primer año y su volumen de comercialización sobrepasará las 8.000 toneladas.

Por último, la previsión de ventas de la carne de porcino se mantendrá en torno a los 2.500 millones de pesetas, mientras que el volumen de comercialización se situará en las 8.000 toneladas.

CREACIÓN DE 800 PUESTOS DE TRABAJO

En cuanto al empleo, la puesta en marcha del nuevo complejo mayorista supondrá la creación de empleo fijo para cerca de 800 personas en el total de las 24 empresas que se han comprometido en su puesta en marcha,

aparte de los puestos de trabajo indirectos que conlleva su apertura.

Todo el personal necesario para el desarrollo de las diferentes fases del sistema de transformación, comercialización y distribución de productos cárnicos juega un papel muy importante en la efectividad y calidad del proceso, por lo que todas las industrias integrantes del Mercado Central de Carnes cuentan con un equipo profesional altamente preparado y especializado.

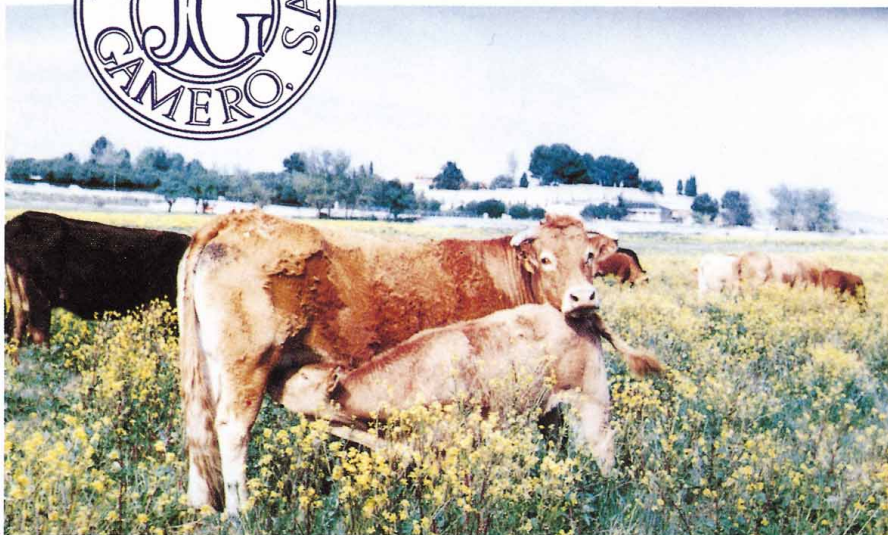
Las actividades que se realizarán en el nuevo Mercado de Carnes incluyen el proceso de elaboración de productos cárnicos, salas de despiece y almacenes frigoríficos, y la comercialización y distribución de productos frescos y congelados en todas sus variedades. El nuevo Mercado dispondrá de los más modernos sistemas de distribución de productos. La práctica totalidad de las empresas integradas ofrecerá como principal sistema de

distribución la comercialización a través de la calle de compradores, en la que cada cliente podrá seleccionar la mercancía que desea.

Las industrias instaladas en el Mercado ofrecerán, en su mayoría, la posibilidad de distribuir directamente los productos a los establecimientos de los clientes. También la mayoría de las empresas integrantes del nuevo Mercado tiene prevista la utilización de los muelles de recepción para la comercialización individual.



J. GAMERO, S. A.



EMBAJADORES, 168 • Tel./Fax 91 517 25 82 • 28045 MADRID
MERCAMADRID. Nave de Actividades Cárnicas • 28053 MADRID

CARNE NATURAL DE LOS MONTES DE TOLEDO

ESPECIALIDAD EN TERNERA Y AÑOJO

DE NUESTROS PROPIOS CEBADEROS, SIGUIENDO
LOS CONTROLES SANITARIOS MAS EXIGENTES



40.000 METROS CUADRADOS DE SUPERFICIE

El edificio está estructurado en tres plantas: semisótano, planta baja y planta alta, además de contar con plazas de aparcamiento para más de 700 vehículos. También va a disponer de 11.000 metros cuadrados de bandas de servicio para carga y descarga de vehículos pesados. En el semisótano, que cuenta con 1.300 metros cuadrados de superficie construida, se ubicarán las instalaciones generales para la centralización de los servicios generales de los módulos, tales como agua caliente, refrigeración, vapor, etcétera.

La planta baja del pabellón es la zona puramente comercial del Mercado: se compone de 27 módulos destinados al emplazamiento de las industrias cárnicas, módulos que cuentan con diferentes dimensiones según las necesidades de cada empresa: desde 500 metros cuadrados hasta 2.500 se-

gún el caso. Con una superficie total de 23.000 metros cuadrados, los 27 módulos cuentan con acceso directo desde el exterior y una calle de compradores para la comercialización de los productos, que alcanza los 3.600 metros cuadrados.

La planta baja dispondrá también de 250 metros cuadrados en régimen de alquiler, que se destinarán a los diferentes servicios complementarios del Mercado y que cubrirán las necesidades de los clientes y visitantes de MERCAMADRID, todos ellos con escaparate a la calle. Entre los citados servicios destaca la instalación de entidades bancarias y empresas de servicios complementarios que dotarán de un valor añadido al Mercado Central de Carnes.

La planta alta del edificio dispondrá de 14.500 metros cuadrados de superficie destinados a las actividades administrativas y de gestión del Mercado, esto es, para la ubicación de ofici-



nas, almacenes, instalaciones frigoríficas y otras actividades de los módulos. El pabellón cárnico contará además en su planta alta con una cafetería-restaurante.

ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

Todas las empresas que se integran en el Mercado de Carnes deberán disponer, cuando se instalen, de un sistema de autocontrol para los productos que



INDUSTRIAS CÁRNICAS MECA, S.A. MAYORISTAS DE DESPOJOS (CASQUERÍA)

SALA DE DESPIECE HOMOLOGADA POR LA C.E.E. Nº E.10.00186/M
C/ TENIENTE CORONEL NOREÑA, 46. 28045 MADRID
Tel: 91 530 61 27. Fax: 91 530 36 54

MERCADO CENTRAL DE CARNES (MERCAMADRID) • PRÓXIMA INAUGURACIÓN • MÓDULO Nº 4.



comercialicen, denominado Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARCPC). Este sistema garantiza la total seguridad higiénica y sanitaria de las carnes y mejora el proceso de transformación de los productos. De esta forma, las industrias cárnicas reducen al máximo los posibles riesgos sanitarios existentes en las distintas fases del proceso de manipulación de los productos destinados al consumo.

Todas las industrias del Mercado cumplen la normativa vigente en cuanto a productos cárnicos, elaborados, exportaciones y cámaras frigoríficas. Además, han efectuado anteriormente importantes inversiones para su homologación por la Unión Euro-

pea y para la obtención de los máximos certificados de calidad del sector cárnico. Todas las empresas han adecuado sus instalaciones a los requerimientos de la normativa que unifica la producción y el comercio de carnes en toda Europa.

AVANZADA TECNOLOGÍA

El nuevo Mercado de Carnes de MERCAMADRID está dotado de las más modernas y completas instalaciones y dispone de la infraestructura tecnológica más avanzada del sector. Los sistemas y equipamientos permitirán el más estricto control de los pro-

ductos desde el momento de la compra de la canal hasta que llega al consumidor, atendiendo a las normas de protección que exigen las medidas de seguridad europeas.

Además, el Mercado cuenta con túneles de retractilado y envasado al vacío para los distintos tipos de carnes y dispone de los correspondientes sistemas de almacenamiento y etiquetado para garantizar la adecuada rotación de las mercancías. En el apartado de conservación de productos, las nuevas instalaciones dispondrán de cámaras de conservación de congelados, cámaras para la recepción de canales y para productos despiezados, manipulados y envasados.

“ Por su extensión y equipamiento tecnológico,
el futuro Mercado de Carnes de MERCAMADRID será el más grande y moderno de Europa. ”



EL ALCALDE DE MADRID, JOSÉ MARÍA ÁLVAREZ DEL MANZANO, JUNTO AL PRESIDENTE DE MERCASA, MIGUEL RAMÍREZ, EL DIRECTOR GENERAL DE MERCAMADRID, JOSÉ RAMÓN GÓMEZ DE BARREDA, Y EL PRESIDENTE DEL MERCADO DE CARNES, CARLOS CALBACHO, DURANTE UNA VISITA A LAS INSTALACIONES. A LA DERECHA, CALBACHO SE DIRIGE A LOS INVITADOS AL ACTO.

EL NUEVO MERCADO DE CARNES COMPLETA LA OFERTA DE MERCAMADRID

Con la apertura del Mercado de Carnes, MERCAMADRID completa su oferta alimentaria actual, que incluye el Mercado de Frutas y Hortalizas, el Mercado de Pescados y la zona de Servicios y Almacenes.

MERCAMADRID ofrece a todas las empresas que integran el Mercado de Carnes la profesionalidad y control de gestión que le ha caracterizado desde su apertura en el año 1973, además de su situación en un lugar estratégico dentro del mapa nacional y de la propia Comunidad de Madrid. MERCAMADRID constituye la primera Unidad Alimentaria de

España, tanto por extensión, con un total de 1.762.000 metros cuadrados de superficie, como por su volumen de comercialización de mercancías: en sus instalaciones se comercializan anualmente más de 1,5 millones de toneladas de productos, por un valor superior a los 300.000 millones de pesetas.

MERCAMADRID está participado en un 51,13% por el Ayuntamiento de Madrid, un 48,63% corresponde a la Empresa Nacional MERCASA y el 0,24% restante a otros accionistas (gremios y usuarios). MERCAMADRID ha sido calificado como el centro logístico reexpedidor de productos perecederos por excelencia, al haber logrado posicionarse como primer mercado de pescados de Europa y segundo del mundo, después de Japón, y en segundo lugar en cuanto a mercado de frutas y hortalizas de Europa.



55.000 METROS CÚBICOS DE CAPACIDAD FRIGORÍFICA

Un punto muy importante para los responsables del Mercado Central de Carnes es el relativo a la adecuada conservación y almacenamiento de los productos en cámaras frigoríficas, tanto para carne fresca como congelada. En total, el nuevo centro contará con 55.000 metros cúbicos de capacidad para el almacenamiento de la carne en cámaras frigoríficas.

De este volumen, para la carne fresca, que es almacenada a cero grados

centígrados, las cámaras frigoríficas contarán con una capacidad de 44.000 metros cúbicos para el almacenamiento de mercancías.

A su vez, el almacén frigorífico para la carne congelada, sometida a una temperatura de veinte grados bajo cero, dispone de una capacidad total de 10.000 metros cúbicos.

Por último, algunas empresas instaladas en el Complejo Mayorista dispondrán además, de un túnel de congelación a cuarenta grados bajo cero, con una capacidad de almacenamiento de 1.000 metros cúbicos.

CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO METROS CÚBICOS

TÚNEL DE CONGELACIÓN	1.000 M ³
CARNE CONGELADA	10.000 M ³
CARNE FRESCA	44.000 M ³
TOTAL	55.000 M ³

RELACIÓN DE EMPRESAS INSTALADAS EN EL NUEVO MERCADO CENTRAL DE CARNES

EMPRESAS	FACTURACIÓN 1997 MILLONES DE PESETAS	ESPECIALIDAD
ALIMENTACIÓN ISMAEL, S.L.	NUEVA CREACIÓN	VACUNO Y CORDERO
CARLOS CALBACHO, S.L.	700	VACUNO, OVINO Y DESPIECE
CÁRNICAS EMBAJADORES, S.A.	2.000	VACUNO, OVINO Y TRANSFORMADOS
C.A.R.M.E.H. 2000, S.L.	700	TERNERA Y AÑOJOS
COPRECA, S.A.T.	1.400	CORDERO
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS, S.A.	550	PRODUCTOS DE CASQUERÍA Y PRECOCINADOS
DISTRICAN, S.L.	428	TODO TIPO DE CARNES Y TRANSFORMADOS
CARRYMEAT, S.A.	NUEVA CREACIÓN	JAMÓN CURADO Y TRANSFORMADOS
HIPERCARNE, S.L.	NUEVA CREACIÓN	TODO TIPO DE CARNES Y TRANSFORMADOS
I.C.M. CARNES, S.A.	2.081	TODO TIPO DE CARNES Y DERIVADOS
INDUSTRIAS CÁRNICAS COLLSAR, S.A.	326	TODO TIPO DE CARNES Y TRANSFORMADOS
INDUSTRIAS CÁRNICAS LOS NORTEÑOS, S.A.	3.200	TODO TIPO DE CARNES Y EMBUTIDOS
INDUSTRIAS CÁRNICAS MADRID, S.A.	120	TODO TIPO DE CARNES Y TRANSFORMADOS
INDUSTRIAS CÁRNICAS MECA, S.A.	325	DESPOJOS CÁRNICOS
INDUSTRIAS CÁRNICAS URBANO DE FRUTOS, S.L.	315	VACUNO Y OVINO
JOSÉ LUIS GANCEDO GARRIDO	120	PRODUCTOS DE CASQUERÍA
J. GAMERO, S.A.	1.150	VACUNO
LA CASA DE LA CARNE, S.A.	1.500	TODO TIPO DE CARNES
LA UNIÓN MERCANTIL DE DESPOJEROS, S.L.	173	PRODUCTOS DE CASQUERÍA
MANUEL JAQUETE, S.L.	1.000	TODO TIPO DE CARNES Y TRANSFORMADOS
MATADERO FRIGORÍFICO MONTES DE TOLEDO, S.C.L.	1.600	TODO TIPO DE CARNES Y TRANSFORMADOS
ROGU, S.A.	1.200	PRECOCINADOS Y TRANSFORMADOS
SOLOBUEY, S.L.	600	BUEY GALLEGO Y TODO TIPO DE CARNES
SUMINISTROS MEDINA, S.A.	4.400	TODO TIPO DE CARNES Y TRANSFORMADOS

