

CÁRNICAS PONIENTE

Empresa que se dedica a la cría de vacuno en dos fincas propias de la provincia de Valladolid y a la venta de carne de vaca en sus 5 carnicerías y un restaurante en la ciudad de Valladolid.



Localización:	MERCAOLID, Avda. del Euro, Valladolid
Año de constitución:	1991
Nº de empleados:	130
Producción anual:	5 carnicerías, 2 fincas agroganaderas, 1 sala de despiece, 1 restaurante
Sector de Actividad:	Producción y venta de carne de vacuno
Mercado en el que opera:	Local y nacional
Presidente o Director:	Ángel Jambrina Fernández
Página Web:	www.castellanadecarnes.es

BUENA PRÁCTICA de revalorización de partes animales en base a la gestión de la sala de despiece

Objetivo:	Dar salida a los residuos y excedentes de origen animal, optimizando su reutilización y valorización.
Actividad desarrollada:	<p>Cárnicas Poniente cría ganado vacuno en dos fincas propias (en Simancas y Rueda) que después procesa en su propia sala de despiece y vende en sus cinco carnicerías de la ciudad de Valladolid y en un restaurante propio. El control de todo el proceso desde la cría hasta la venta final permite a la empresa aprovechar al máximo la materia prima con la que trabaja, minimizando los desperdicios y valorizando todo lo posible un producto de alta calidad.</p> <p>La empresa realiza diversas prácticas alineadas con la economía circular, tales como el óptimo manejo de los subproductos animales, la reutilización de restos o la adopción de medidas de eficiencia energética y reducción de emisiones.</p> <p>El buen manejo en la sala de despiece ha permitido separar y gestionar mediante un buen tratamiento previo a su recogida por otras empresas subproductos como los huesos, cartílagos, nervios, grasas, etc. permitiendo su aprovechamiento óptimo.</p> <p>Los excedentes y piezas no vendidas son precocinados y comercializados en sus carnicerías y en su restaurante.</p> <p>Y ha adoptado medidas para la reducción de la huella de carbono en sus ganaderías y en otras instalaciones, como la incorporación de paneles solares para la calefacción, instalación de luminarias de bajo consumo, temporizadores, programadores de temperatura en frigoríficos y calefacciones, uso de productos de limpieza con agua fría, etc.</p>
Recursos invertidos:	<ul style="list-style-type: none"> -Infraestructura de separación y conservación de restos. -Una cocina, un restaurante y personal. -Otras inversiones.
Impacto esperado:	<ul style="list-style-type: none"> -Reducción y valorización del desperdicio de origen animal. -Reducción del impacto ambiental de todas las instalaciones.
Otras buenas prácticas de la empresa:	<ul style="list-style-type: none"> -Donaciones de excedentes al banco de alimentos. -Sustitución de cajas de cartón por cajas de plástico reutilizables, eliminando el consumo de cartón. -Uso o compra de energía procedente de fuentes renovables. -Medidas para la reducción o eliminación de residuos inorgánicos en los procesos productivos. -Circularidad de materia entre la finca agrícola y los cebaderos.
Palabras clave:	<i>subproducto, reutilización, valorización, huella de carbono, paneles solares, envases reutilizables</i>