

## 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.



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

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

<b>Objetivo:</b>	Dar salida a los residuos y excedentes de origen animal, optimizando su reutilización y valorización.
<b>Actividad desarrollada:</b>	<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. 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>
<b>Recursos invertidos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Infraestructura de separación y conservación de restos.</li> <li>-Una cocina, un restaurante y personal.</li> <li>-Otras inversiones.</li> </ul>
<b>Impacto esperado:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Reducción y valorización del desperdicio de origen animal.</li> <li>-Reducción del impacto ambiental de todas las instalaciones.</li> </ul>
<b>Otras buenas prácticas de la empresa:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Donaciones de excedentes al banco de alimentos.</li> <li>-Sustitución de cajas de cartón por cajas de plástico reutilizables, eliminando el consumo de cartón.</li> <li>-Uso o compra de energía procedente de fuentes renovables.</li> <li>-Medidas para la reducción o eliminación de residuos inorgánicos en los procesos productivos.</li> <li>-Circularidad de materia entre la finca agrícola y los cebaderos.</li> </ul>
<b>Palabras clave:</b>	<i>subproducto, reutilización, valorización, huella de carbono, paneles solares, envases reutilizables</i>