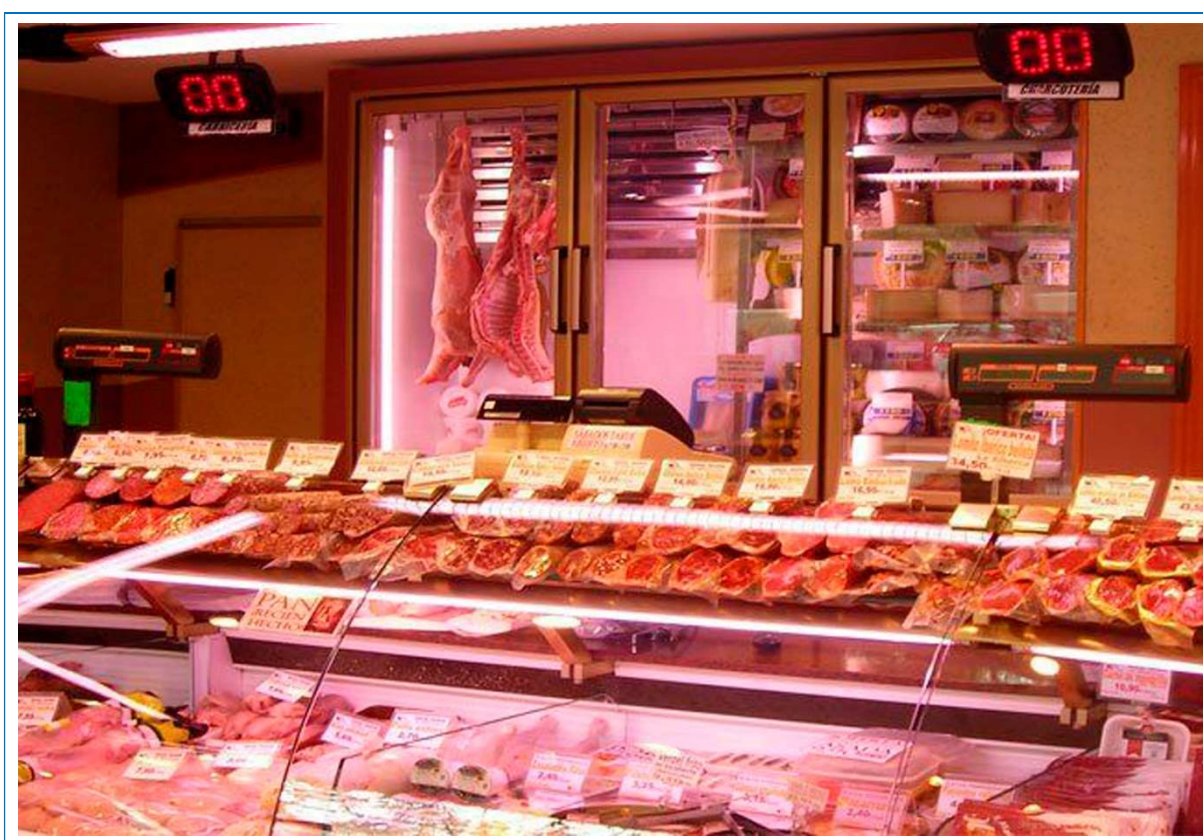


CÁRNICAS T.MARCOS

Empresa familiar que cuenta con 4 carnicerías en Valladolid, sala de despiece y ganadería propias, con dos cebaderos de ganado vacuno que abastecen a sus carnicerías.



Localización:	Pinar de Antequera Valladolid
Año de constitución:	1984
Nº de empleados:	18
Producción anual:	1.500.000 €
Sector de Actividad:	Producción y venta de carne de vacuno
Mercado en el que opera:	Local
Presidente o Director:	Teo Marcos
Página Web:	www.carniceriastmarcos.es

BUENA PRÁCTICA de reducción de pérdidas de alimentos mediante un mejor aprovechamiento de la canal y una línea propia de platos precocinados

Objetivo:	Lograr un máximo aprovechamiento de la canal del ganado y reducir las pérdidas de alimentos. Valorizar los excedentes ofreciendo al mercado un producto nuevo de calidad.
Actividad desarrollada:	Cárnicas T. Marcos es una empresa familiar de 5ª generación que cuenta con una ganadería propia de 250 animales en el municipio de Valladolid (y otra en Villamarciel con 500) además de cuatro carnicerías en distintos puntos de la ciudad. La cría de su propio ganado, además de asegurar la calidad del mismo, permite a la empresa optimizar el aprovechamiento de todas las partes del animal. Es así como son posibles dos buenas prácticas que permiten eliminar o minimizar los residuos generados en el proceso de despique y venta del producto: el aprovechamiento máximo del animal y la elaboración de platos precocinados con los excedentes no vendidos en el día. La empresa ha incorporado en sus carnicerías una línea propia de productos precocinados que son elaborados con algunas partes del animal, como la casquería, que difícilmente tienen salida en el mercado y suelen acabar como residuo cárnico; y también aprovechando los excedentes alimentarios no vendidos en el día, consiguiendo así dar salida a un producto de calidad y respondiendo a la vez a una demanda creciente de los hogares como son los platos precocinados. Estas dos buenas prácticas han conseguido aprovechar al máximo las partes comestibles del animal (al no haber una adquisición selectiva de las partes de éste) y reducir al mínimo el desperdicio de origen animal.
Recursos invertidos:	-Cocina propia para la elaboración de productos precocinados. -Personal de cocina.
Impacto esperado:	- Reducir la proporción de partes de la canal no aprovechadas. - Dar otra salida a los excedentes cárnicos de las carnicerías. - Desarrollar una línea nueva de productos.
Otras buenas prácticas de la empresa:	- Reutilización de residuos orgánicos de origen animal de la ganadería en explotación agrícola próxima. - Oferta de bolsas reutilizables en las carnicerías.
Palabras clave:	<i>excedente alimentario, reducción del desperdicio, valorización de alimentos, producto precocinado</i>