

14 de marzo de 2016



**PESCADERÍA 3.0**  
La Pescadería del futuro

Organiza:

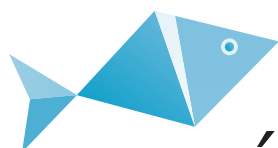


Patrocina:



Colaboran:





# PESCADERÍA 3.0

La Pescadería del futuro

España es un mercado de productos pesqueros y acuícolas con unas cifras destacadas dentro del mercado Europeo, seguimos siendo los segundos consumidores en Europa y los sextos a nivel mundial.

**El consumidor de productos del mar ha cambiado y sigue en un cambio constante**, al igual que sus demandas, por lo que las pescaderías, deben adaptar su oferta a su comprador y seguir siendo los especialistas en los nuevos tiempos.

**Innovar en formatos y presentaciones** es importante para llegar a un consumidor cada vez más preocupado por su salud, el medio ambiente y la calidad de los productos. Todo esto pasa por **adaptar la comunicación y el punto de venta desarrollando la omnicanalidad**.

ADEPESCA tiene entre sus objetivos impulsar este mismo espíritu innovador y de liderazgo entre nuestros socios para potenciar las ventas de los establecimientos a los que representamos.

Hoy presentamos una **jornada sobre tendencias y experiencias innovadoras incluyendo soluciones**.

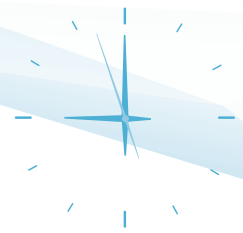
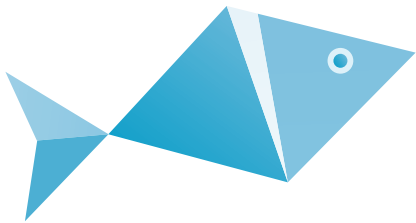
14 de marzo de 2016

**CaixaForum** *Madrid*

 Obra Social "la Caixa"

Centro Social y Cultural de la Obra Social "la Caixa"  
Paseo del Prado, 36  
28014 Madrid

Con esta jornada, que será eminentemente práctica, se pretende fomentar la innovación dentro de nuestro sector y ofrecer **nuevos formatos comerciales** que atraigan a nuevos consumidores, especialmente a los más jóvenes, consolidando Madrid como ciudad de referencia el comercio de productos pesqueros y acuícolas.



## PROGRAMA 14 de marzo 2016 / CaixaForum Madrid

### • 09:00 h BIENVENIDA

- **D. Luis Bustos Pueche.** Director Gerente de ADEPESCA.

### • 09:15 h LA PESCADERÍA 3.0

- **Dña. M<sup>a</sup> Luisa Álvarez.** Directora Adjunta de ADEPESCA.

#### **Calidad, Servicio, Innovación, Tecnología, Profesionalidad e Información, las claves de la pescadería del futuro.**

La presentación incluirá un análisis de las tendencias alimentarias: La experiencia de compra completa, las elaboraciones artesanales, sabores de otros países, take away, la pescadería online, telling-stories, comunicación con información medioambiental, de origen, nutricional y culinaria.

Las nuevas tecnologías envuelven este entorno 3.0, hornos y básculas inteligentes son las nuevas herramientas del profesional, etiquetas electrónicas, plasmas y entorno online como nuevos transmisores de información. Estas nuevas tecnologías imponen la omnicanalidad en las que a través de webs, redes sociales, correo, el consumidor puede acceder a nuestros servicios.

### • 09:45 h **MESA REDONDA: PESCADERÍAS INNOVADORAS. LOS EMPRESARIOS COMO PROTAGONISTAS.**

Es importante que empresarios innovadores compartan sus experiencias con el resto del sector, para hacer de faro y guía sobre cómo introducir nuevos servicios, productos y nuevas formas de comunicación con el consumidor.

Para ello contaremos con empresas asociadas a Adepesca que nos explicarán sus iniciativas exitosas en el avance hacia una pescadería innovadora.

#### • **CÓMO VENDER EN INTERNET.**

- **D. José Antonio González.** Pescadería que se ha aliado con un portal ecológico online.

#### • **EL VALOR DEL PROFESIONAL.**

- **D. Manuel Criado.** Pescadería que ha buscado una alianza con un espacio gourmet para organizar master class sobre los productos pesqueros y acuícolas.

#### • **LA COMUNICACIÓN EN LA PESCADERÍA.**

- **D. Sergio Enciso.** Responsable del canal en Youtube “La Cocina del Pirata”.

#### • **PRODUCTOS ELABORADOS.**

- **D. David Cabezas.** Pescadería que ha introducido los productos elaborados en su obrador con éxito de ventas.

#### • **DIVERSIFICACIÓN DE NUESTROS NEGOCIOS.**

- **D. José Antonio Oñate.** Pescadería que acaba de abrir una freiduría en un mercado municipal.

*Modera Dña. M<sup>a</sup> Luisa Álvarez Blanco. Directora Adjunta de ADEPESCA.*



# PESCADERÍA 3.0

La Pescadería del futuro

- **10:30 h MARCO LEGAL DE LA INNOVACIÓN DEL PUNTO DE VENTA.**

- **D. Miguel Langa.** Tecnólogo de alimentos, experto en calidad y seguridad alimentaria ADEPESCA.

Tras explicar tendencias y posibilidades es necesario abordar cómo podemos incluir nuevos servicios y productos en la tienda cumpliendo con las exigencias legales.

Se realizará un análisis legislativo para aclarar que es lo que podemos hacer y cuáles son los requisitos necesarios para realizar determinadas actividades, enfocado principalmente a las elaboraciones y degustaciones en puntos de venta, así como a la venta en Internet. Esta exposición será práctica y clarificadora.

- **11:00 h MESA REDONDA: SOLUCIONES PARA INTEGRAR LAS NUEVAS TENDENCIAS EN EL COMERCIO ESPECIALIZADO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS.**

En esta mesa redonda contaremos con diferentes empresas, colaboradoras de la Asociación de los especialistas del pescado, que ofrecen servicios y productos claves en la evolución de la pescadería.

- **“CÓMO INCORPORAR LA VENTA DE PRESENTACIONES ASIÁTICAS EN LA PESCADERÍA ESPECIALIZADA”.**  
**D. Alberto Alonso.** Director Comercial Sushita, empresa líder en la venta de sushi.
- **“CÓMO VENDER NUESTROS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS EN INTERNET”.**  
**D. José Lerma.** “La Cesta del Mercado” Plataforma para la venta online de productos frescos de calidad en los mercados y pequeñas tiendas de barrio.
- **“CÓMO ADAPTARSE AL MERCADO”.**  
**Dña. Inma Cerrillo.** Jefe de Ventas Nacional del Canal Horeca - Tradicional Angulas Aguinaga.
- **“CÓMO ELABORAR EN EL PUNTO DE VENTA”.**  
**Dña. Patricia Rusler.** Chef Asesora Comercial RATIONAL Ibérica.
- **“CÓMO DISEÑAR UNA PESCADERÍA DEL FUTURO”.**  
**D. Manuel González.** Gerente Frimagón.  
**D. Enmanuel Modino Gómez.** Director General Luz Perfecta.

*Cada participante tendrá 5 minutos para explicar su experiencia y posteriormente habrá un debate y ronda de preguntas. Modera D. Miguel Langa. Dpto. comunicación ADEPESCA.*

• 12:15 h **MESA REDONDA: EL PESCADO Y LA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL CONSUMIDOR.**

- **COCINA CASERA DEL CHEF EN TU OFICINA A TRAVÉS DE CHEFLY.**  
Dña. Paola García. CEO chefly.co
- **TU NEVERA LLENA DE LA MANO DE LAS MAMÁS SHOPPERS DE DELIBERRY.**  
Dña. Gemma Sorigué. CEO Deliberry.
- **IMPRIME TU COMIDA CON FOODINI.**  
D. Emilio Sepúlveda. CEO Natural Machines.

Cada participante tendrá 10 minutos para explicar su experiencia y posteriormente habrá un debate y ronda de preguntas. Modera D. José Lerma. Responsable de "La Cesta del Mercado".

• 13:00 h **EL PROYECTO SETPESCA:**

- Una alianza entre mayoristas y minoristas para la transmisión electrónica de la trazabilidad.  
Dña. Sofía Gómez. Veterinaria experta en calidad y seguridad alimentaria ADEPESCA.

• 13:15 h **MESA REDONDA: SETPESCA, la alianza de los Mayoristas y los Minoristas.**

Durante esta mesa se explicará cómo dos sectores se unen para dar una respuesta común a una exigencia legal, que además permite innovar en la cadena de valor pesquera.



- **D. Enrique Parellada.** Responsable de la empresa informática Softcontrol.
- **D. Gonzalo González Puente.** Presidente de ADEPESCA. (Asociación de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados de la Comunidad Autónoma de Madrid).
- **D. Ángel Onaindía.** Presidente de la AEMPM. (Asociación de Mayoristas de Pescados de Madrid).
- **D. Francisco Abad.** Pescadería Hermanos Abad C.B.
- **D. José Antonio Cobo.** Empresa Mayorista PESCA XXI.
- **Dña. Aurora de Blas.** Subdirectora General de Economía Pesquera del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Modera Dña. Sofía Gómez, Dpto. calidad y seguridad alimentaria ADEPESCA.

• 14:00 h **CLAUSURA DE LA JORNADA**

- **D. Gonzalo González Puente.**  
Presidente de ADEPESCA.
- **Dña. M<sup>a</sup> José Pérez-Cejuela Revuelta.**  
Directora General de Comercio y Consumo de la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid.

**ADEPESCA**  
Fernández de la Hoz, 32  
28009 Madrid  
Tel: 91 319 70 47  
[www.adepesca.com](http://www.adepesca.com)



**ADEPESCA**

Asociación de Empresarios Detallistas  
de Pescados y Productos Congelados  
de la Comunidad Autónoma de Madrid

**INNOVACIÓN**  
**PROFESIONALIDAD**  
**CALIDAD SERVICIO**  
**INFORMACIÓN**  
**TECNOLOGÍA**



**Comunidad de Madrid**

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,  
EMPLEO Y HACIENDA

Dirección General de Comercio y Consumo

Colaboran:



Obra Social "la Caixa"



Soft Control Informática S.A.

