

FEDEPESCA presentó en la Feria Gourmet su concepto de “LA PESCADERÍA GASTRONÓMICA” y la propuesta “PESCATAS”

M.^a Luisa Álvarez Blanco

Gerente de Fedepesca

Innovar en formatos y presentaciones es importante para llegar a un consumidor cada vez más preocupado por su salud, la sostenibilidad y la calidad de los productos, pero con menos tiempo para comprar y cocinar. Todo esto pasa por adaptar el punto de venta desarrollando la tienda 360° e hibridando productos y servicios. Mejorar la experiencia de compra en la pescadería es fundamental para atraer al consumidor.

Por ello desde FEDEPESCA estamos impulsando entre nuestros asociados el concepto de PESCADERÍA GASTRONÓMICA, un espacio que gire en torno al producto pesquero, a las experiencias que puede ofrecernos y a los profesionales expertos, los artesanos del pescado.

La Pescadería GASTRONÓMICA debe de contar con un cuidado mostrador de pescados y mariscos frescos y congelados, pero también con un obrador en el que preparar elaboraciones artesanas. Desde cocer mariscos a petición del consumidor, ofrecer elaboraciones en fresco, o a baja temperatura para alargar su vida útil, proporcionando comidas naturales y saludables que el consumidor puede comprar para la cena o para el almuerzo en la oficina.

El sushi penetra con fuerza en las pescaderías gastronómicas, que ya comienzan a elaborarlo por sí mismas, así como sabores de otros países, como ceviches, tartares y poques.

Ofrecer productos complementarios de la experiencia marinera como arroces, algas, fumets, conservas, salazones, caldos y conservas y elaboraciones es muy importante. El vino también ha de ser parte de



Ofrecer productos complementarios de la experiencia marinera como arroces, algas, fumets, conservas, salazones, caldos y conservas y elaboraciones es muy importante

PESCATAS

la experiencia de compra en la pescadería gastronómica.

Un cuidado servicio, que incluya facilitar la compra por internet, teléfono, envío a domicilio es imprescindible para adaptarnos al frenético ritmo de vida actual. Las presentaciones y envases han de cuidarse para mejorar la presentación.

La posibilidad de tomar los productos en el punto de venta mejorará el servicio y la experiencia. Poder degustar las elaboraciones y mariscos mientras hacemos la compra es tendencia.

Precisamente, para impulsar entre los empresarios que valoren ofrecer esta posibilidad y para que los consumidores tengan claro que puede tomar las elaboraciones y mariscos en las pescaderías, hemos desarrollado PESCATAS, LA CATA EN LA PESCADERÍA, y próximamente lanzaremos LA RUTA PESCATAS.

Como no, el diseño en las instalaciones, uniformes, mobiliario y local nos ayudarán a ser instagrameables, algo muy importante hoy para convertir nuestra propuesta en una experiencia que

se comparta en redes sociales.

La sostenibilidad ha de estar muy presente ofreciendo información sobre el origen del producto, las temporadas, las artes de pesca, sobre el funcionamiento y el control pesquero que nos permiten confiar en los productos que consumimos.

Y, como no, la pescadería gastronomía debe de contar con grandes profesionales, expertos en el corte y presentación, en el asesoramiento culinario, en continua formación, cercanos, amables y con un gran conocimiento y experiencia a compartir con sus clientes para hacer de nuestra visita a la tienda una experiencia inolvidable. Ell@s son los que marcan la diferencia. ■