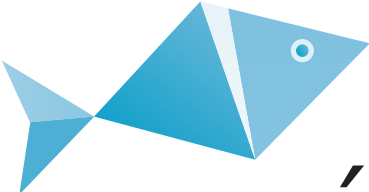


14 de marzo de 2016



PESCADERÍA 3.0

La Pescadería del futuro

Organiza:

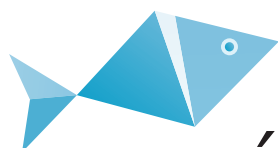


Patrocina:



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^a 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.

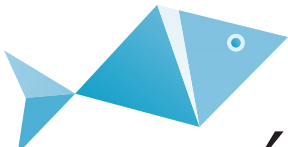
• 09:45 h **MESA REDONDA:** PESCADERÍAS INNOVADORAS. LOS EMPRESARIOS COMO PROTAGONISTAS.

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 on-line.
- **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.

Moderadora Dña. M^a 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 PRODUCTOS ASIÁTICOS 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 on-line 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 Lúz 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.

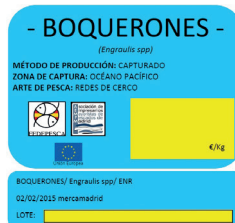
Cada participante tendrá 10 minutos para explicar su experiencia y posteriormente habrá un debate y ronda de preguntas. Modera D. José Lerma, Responsable de "La Cesta del Mercado".

• 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^a 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



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.



ANGULAS
AGUINAGA



SUSHITA