



**Circular núm. 110**

**Fecha: 07/07/15**

**Asunto: Invitación a seminario en Madrid**

Estimados asociados:

La Directora del Consejo de productos del mar de Noruega en España, nos invita el próximo 16 de septiembre en Madrid, en el Hotel Emperador, Gran Vía, 53, al Seminario **“Claves para incentivar el consumo de pescado”**.

A través de este encuentro, vamos a conocer mejor al consumidor español de pescado y por qué se comporta así.

Si estuvierais interesados en asistir, adjunto invitación y documento de registro.

LA JUNTA DIRECTIVA



Norges sjømatråd  
seafood.no

Septiembre

16

Reserve la fecha:

## *Claves para incentivar el consumo de pescado*

Lugar: Hotel Emperador, Gran Vía, 53, Madrid

<http://www.emperadorhotel.com>

Horario del seminario: 18:00 - 20:00

Cóctel-degustación: 20:00 - 22:30

España está teniendo un considerable incremento en consumo de pescado de Noruega y los españoles comen salmón y bacalao como nunca anteriormente.

A través de este encuentro vamos a conocer mejor al consumidor español de pescado y por qué se comporta así.

España es uno de los países europeos con mayor número de especies en sus pescaderías y uno de los países con el consumo de pescado *per cápita* más alto. Pero, ¿todos los españoles comen pescado? Quizás algunos sí, pero otros no. ¿Qué podemos hacer para lograr que estos coman más pescados noruegos? ¿Cuáles son los obstáculos para que no elijan pescado? ¿Comen los niños españoles suficiente pescado? La obesidad infantil va en aumento y debemos poner el foco en esto

Analizaremos todas estas y otras cuestiones durante el seminario.

Para finalizar, subiremos a la terraza del hotel para disfrutar de una deliciosa barbacoa de pescados noruegos y productos españoles y de una de las vistas más bellas de Madrid.

Más adelante les enviaremos el programa completo.

¡Bienvenidos!

Hildegunn Fure Osmundvåg

Directora del Consejo de productos del mar de Noruega en España.

Regístrese aquí

Más información

Norwegian Seafood Council  
Norges sjømatråd



## Seminario de pescado en Madrid

**Miércoles el 16 de Septiembre a las 18.00**

Lugar: Hotel Emperador, Gran Vía 53, 28013 Madrid

El programa y más información: [seafood.no](http://seafood.no)

**Después del seminario habrá un coctel de productos del mar de Noruega, elaborado por nuestro chef embajador Hung Fai.**

Cualquier duda o pregunta sobre el seminario, dirjase a la directora del Consejo de productos del mar de Noruega, Hildegunn Fure Osmundvåg o María González.

Hildegunn Fure Osmundvåg, Norwegian Seafood Council  
Correo electrónico: [hfo@seafood.no](mailto:hfo@seafood.no) Móvil: +34 669 498 560 / +34 91 344 17 88

María González, Norwegian Seafood Council  
Correo electrónico: [mag@seafood.no](mailto:mag@seafood.no) Móvil: +34 699 922 889 / +34 91 344 17 88

### Reserva de participación

Rellenar todos los campos. La dirección de e-mail debe ser personal.

Nombre

Apellidos

Correo electrónico

Verificar correo electrónico

Título

Empresa

Móvil

### Quiere participar en el coctel después del seminario

Sí  No

### El evento es gratuito

Si no quiere recibir correos del Consejo de productos del mar de Noruega, por favor indíquelo en un correo electrónico a [webmaster@seafood.no](mailto:webmaster@seafood.no).

[Registrarse](#)

Norwegian Seafood Council  
Strandveien 106

9006 TROMSØ