



**Circular núm. 152**

**Fecha: 2/09/2015**

**Asunto: recordatorio Invitación y agenda a seminario en Madrid**

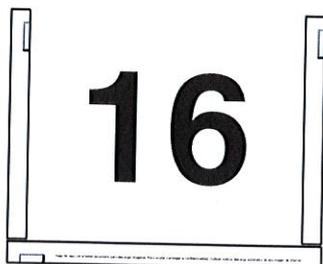
Estimados Asociados:

Os recordamos que el próximo 16 de septiembre de los corrientes, tendrá lugar en el Hotel Emperador, Gran Vía, 53 en Madrid, el seminario de pescado en Madrid promovido por Norge "claves para incentivar el consumo de pescado"

Si estuviereis interesados en asistir, adjunto invitación y documento de registro

LA JUNTA DIRECTIVA

Septiembre



## Programa preliminar:

### *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 si, 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.

#### **AGENDA:**

Bienvenida a cargo de D. Johan Vibe, Embajador de Noruega en España

D. Joan Riera, Director de Sector Kantar Worldpanel.

*Comportamiento del comprador: Análisis de la evolución de compra y preferencias del comprador español. Una mirada al futuro.*

D. Gaute Hagerup, Director de Innovation Norway.

*"Dream commitment". España es un mercado en crecimiento y lleno de oportunidades.*

D. Ángel García Lahoz, Gerente de Scanfisk.

*Innovación: aspecto crucial para crecer en España.*

Dña. Sunniva Nicolaisen, Directora Financiera de Rørvik AS.

*Nuevas formas de pensar en una empresa familiar, creando su propia marca en Noruega y mirando hacia España.*

D. Carlos Menéndez, Director. Licenciado en ICADE, MBA por el Instituto de empresa de Madrid.

*Makro Fish Vision, reflexiones sobre el mercado español de pescado y marisco.*

D. Carlos S. Ruiz Blanco, Coordinación legislativa de ANFACO-CECOPESCA// Secretaria Técnica de ANFABASA

*¿Cómo diferenciar adecuadamente el bacalao en los mercados?.*

Dña. Hildegunn Fure Osmundsvåg, Directora del Consejo de Productos del mar de Noruega.

*Presentación del estudio de productos del mar. Cómo tener éxito en el mercado español.*

Preguntas y clausura del seminario a cargo de Dña. Hildegunn Fure Osmundsvåg

Mas adelante recibirán el programa definitivo.

Les recordamos que si aún no se han registrado para asistir al seminario, pueden hacerlo pinchando en la pestaña que aparece más abajo.

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](#)



# 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, diríjase 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](#)