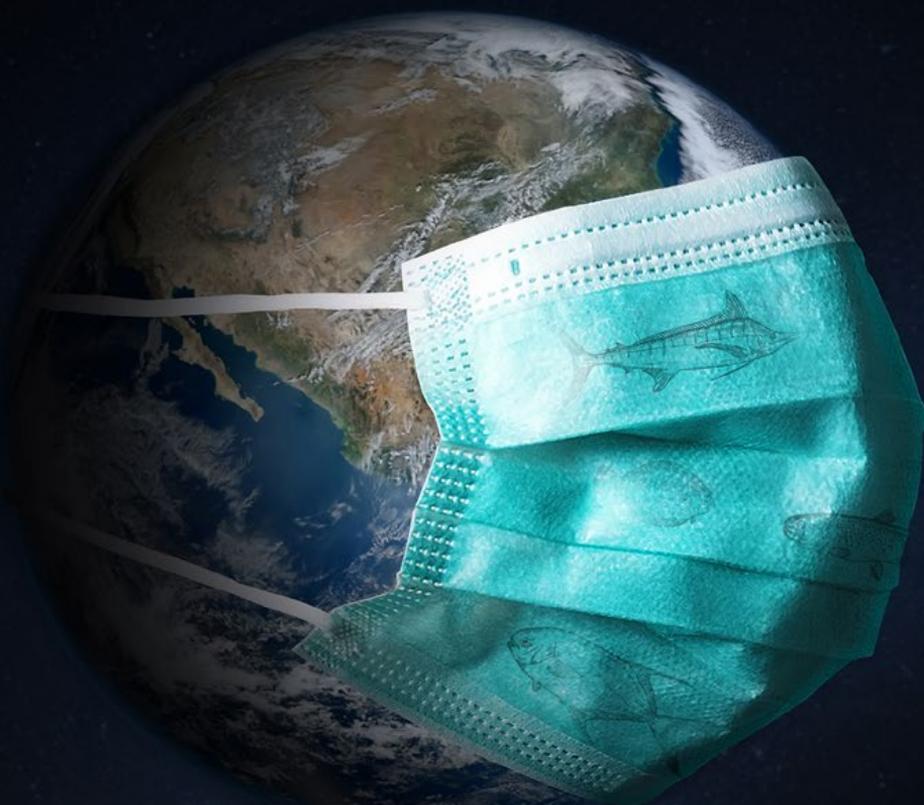




COME PESCADO Y MARISCO



GRACIAS
PESCADER@S

comepescado.com



ADEPESCA

ASAMBLEA GENERAL



PROYECTO EMPLEAVERDE



FEDEPESCA

ASAMBLEA GENERAL

La protección de nuestro valioso ecosistema es vital para todos.



El desarrollo del sector de los productos del mar de Noruega descansa sobre tres pilares: crecimiento económico, inclusión social y sostenibilidad medioambiental. Este se ciñe a un exclusivo modelo en el cual la industria, los organismos reguladores y las instituciones de investigación colaboran en perfecta armonía para garantizar una economía verdaderamente sostenible en el presente, y también en el futuro.

El origen sí importa.

SEAFROM
FROM
NORWAY
NOR D



SUMARIO

CONSEJO EDITORIAL:

D. Francisco Abad Picazo
(Presidente)

D. Luis Bustos
(Director Gerente)

Dª Mª Luisa Álvarez
(Adjunta al Director Gerente)

Leticia Moreno
(Dpto. de Comunicación)

DOMICILIO SOCIAL ADEPESCA:

Fernández de la Hoz, 32,
28010 Madrid
Tel: 91 319 70 47
Fax: 91 319 31 99
adepesca@adepesca.com

OFICINA MERCAMADRID:

Tel: 91 786 38 52

DISEÑO: Layna Publicidad

REDACCIÓN Y PUBLICIDAD:

Fernández de la Hoz, 32
28010 Madrid. Tel: 91 319 70 47
Fax: 91 319 31 99
comunicacion@adepesca.com

Depósito Legal: M-46690-1999

Publicación trimestral

**P.V.P.: 15 Euros, importe incluido
en la cuota de Asociado**

EDITA Y PRODUCE:

Layna Publicidad

4. EDITORIAL
6. ASAMBLEA MADRID
8. FRANCISCO PALACIO MANZANO, NUEVO VOCAL
9. REPOTAJE ESPECIAL COVID-19
16. VÍDEOS CON MOTIVO COVID
19. INICIATIVA AYTO. MADRID · VOLVEREMOS SI TÚ VUELVES
20. ENTREGA DE MASCARILLAS
21. REUNIÓN AYUNTAMIENTO TERRAZAS
23. CURSOS DE FORMACIÓN ONLINE CONVENIO CAM
24. REUNIÓN CONSEJERO ECONOMÍA CAM
26. CAMPAÑA DE RENTA 2019
28. ENTREVISTA JULIAKO
31. ENTREVISTA A HUN-FAI SOBRE EL FOGONERO
33. WEBINAR SECTOR MINORISTA DE PESCADO Y LA NUEVA REALIDAD TRAS EL COVID-19
34. GRUPO TRABAJO COMERCIALIZACIÓN PTEPA + ASAMBLEA GENERAL
36. REUNIÓN ALICIA VILLAUZ
38. CAMPAÑA PROMOCIÓN MAPA
39. REUNIÓN OBSERVATORIO DE PRECIOS
41. PONIENDO EN VALOR AL SECTOR DETALLISTA DE PRODUCTOS PESQUEROS
43. ASAMBLEA FEDEPESCA
45. PRESENTACIÓN GUÍA PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS
46. EMPLAVERDE
49. PLEAMAR. EL ROBOT BLUE CONTINÚA VIAJANDO
51. NUESTROS HÉROES EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN



FRANCISCO ABAD PÍCAZO

Presidente de ADEPESCA y FEDEPESCA

Una vez más me dirijo a tod@s vosotros, siendo muy consciente de la dureza de estos momentos. Por ello quiero enviar un mensaje de apoyo, solidaridad y afecto a quienes han sufrido de manera directa o indirecta las consecuencias de esta terrible pandemia, y de forma muy especial a todas las familias que han perdido a un ser querido.

Transmitiros mi admiración ante el enorme esfuerzo, compromiso, sacrificio y solidaridad que ha mostrado este gremio durante el confinamiento producido por el COVID-19.

Cuando en nuestro país llegábamos a las escalofriantes cifras de casi los 1.000 fallecidos por día, en tiempo récord hemos sabido adaptarnos para no dejar desabastecidos a todos nuestros clientes, arriesgando nuestra propia salud y la de nuestras familias y trabajadores.

Gracias al esfuerzo de todos nosotros hemos sabido aplacar este duro golpe. Aún queda mucho por recorrer pero, sin duda, este es el camino compañeros. Gracias.

Recientemente hemos celebrado nuestras asambleas anuales de ADEPESCA y FEDEPESCA. La primera fue la de ADEPESCA,

pudiendo celebrarse en nuestra asociación, en la que hablamos de bastantes asuntos de interés siendo el principal punto el COVID-19 y la situación vivida durante la pandemia. La de FEDEPESCA fue celebrada en Valladolid aprovechando de que al día siguiente teníamos una jornada muy interesante con bastantes proyectos innovadores para nuestros negocios dentro del programa empleaverde.

También me alegra comunicaros que hemos firmado un acuerdo con GLOVO, que nos ayudará a captar nuevos tipos de cliente, especialmente aquellos cercanos a la generación digital, en breve os iremos pasando más información sobre los aspectos de este acuerdo.

Quiero destacar la labor de todo el equipo de ADEPESCA que ha sido ejemplar mandando más de 55 comunicaciones en tiempo real con toda la presión que ha supuesto ante los continuos cambios e incertidumbres acontecidos por esta pandemia, siendo la única asociación que no cerró las puertas.

Desearos un feliz verano y sobre todo cuidaros mucho.





Desde ADEPESCA queremos seguir en contacto contigo a través de la revista COMPESCADO, como responsable de tus datos en este caso, te informamos que hemos actualizado nuestra Política de privacidad (www.adepesca.com), que sustituye a la que anteriormente regulaba el tratamiento de tus datos, de acuerdo con la nueva normativa europea de protección de datos de carácter personal que entró en vigor el 25 de mayo de 2018.

En caso de que no quieras seguir recibiendo nuestra revista, puedes darte de baja en cualquier momento enviando un correo electrónico a la dirección adepesca@adepesca.com.

También tienes derecho a acceder, rectificar, portar y suprimir tus datos u oponerte a su tratamiento, enviando un correo electrónico a la dirección arriba indicada.

EL COMERCIO ESPECIALIZADO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y TIENDAS DE CONGELADOS CELEBRAN SU

ASAMBLEA GENERAL

EN LA QUE **EVALUAN CÓMO HA AFECTADO LA SITUACIÓN DE EMERGENCIA SANITARIA AL SECTOR**

- **Especial incidencia del Covid-19 en el sector detallista en la Comunidad de Madrid, con tres asociados en activo fallecidos, varias personas en la UCI y un total del 10% de bajas laborales por el coronavirus.**

- **En la asamblea se quiso rendir nuevamente homenaje a todas las víctimas y a sus familiares.**

- **Una vez más reivindican el IVA al 4% de los productos pesqueros como muestra de apoyo a toda la cadena pesquera que se ha revelado como sector esencial y como apuesta por la dieta saludable.**

La Asociación de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados de la Comunidad Autónoma de Madrid (ADEPESCA) celebró el 22 de junio, su asamblea anual para tratar los asuntos de interés que afectan al sector del comercio especializado de pescados y productos congelados.

Un emocionado presidente, Francisco Abad, abrió la Asamblea recordando a las víctimas del COVID 19 y quiso recordar a los tres asociados fallecidos, Miguel Álvarez Álvarez, Felipe Herrera Muñoz y Alfonso Vallinas Perez, así como a los socios ya jubilados, a todos los familiares y víctimas del Covid19, g u a r d á n d o s e un minuto de silencio al inicio

de la Asamblea. También destacó la impresionante labor del sector durante la pandemia y quiso mostrar su orgullo por la labor de los profesionales del sector y del equipo de la Asociación y su decepción porque algunas entidades como Mercamadrid no les hayan reconocido esta gran labor.

Como cada año Luis Bustos, Gerente de ADEPESCA realizó la lectura, examen de las cuentas anuales, así como del presupuesto de ingresos y gastos para el ejercicio de 2020 que, junto a la memoria de actividades, habían sido enviadas previamente. Los asociados aprobaron ambos por unanimidad.

El Presidente de Adepesca, Francisco Abad hizo un repaso de las actividades del 2019, y presentó al nuevo miembro de la Junta Directiva, Francisco Manuel Palacio Manzano, para su ratificación.

Tras la aprobación de su incorporación por la Asamblea, el nuevo vocal de la junta directiva de ADEPESCA, miembro de una familia con larga trayectoria en el sector, se mostró orgulloso de formar parte de la misma, agradeció la confianza de los asociados y valoró muy positivamente la dedicación y desempeño de la asociación en la defensa de los intereses del gremio.

Uno de los asuntos estrella tratados fue la evaluación de cómo han vivido los detallistas madrileños la situación sanitaria por el COVID-19, ya que hasta bien entrada la pandemia no disponían de Epis y que





han seguido al frente de sus negocios para atender a su público, demostrando que son un sector esencial con una gran vocación de servicio.

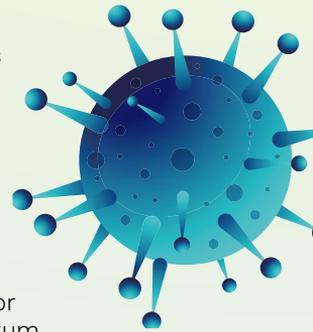
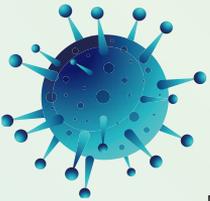
les han redescubierto al hacer la compra para sus padres y cómo sienten que han cumplido una gran labor de apoyo a las personas en un momento tan complicado.

Pedidos por teléfono, WhatsApp y por web y un impresionante servicio a domicilio que alcanzó porcentajes de hasta el 80% en los momentos más duros han demostrado la flexibilidad del comercio tradicional para adaptarse a las necesidades de los ciudadanos, revelándose como un sector imprescindible. De hecho, ha sido el sector con mayores aumentos de porcentaje de cuota durante todas las semanas de la pandemia, alcanzando incrementos de hasta el 40% por encima siempre de la media de otros formatos comerciales.

Los asistentes relataron cómo su servicio ha ido más allá de la venta de productos pesqueros, ofreciéndose para llevar a gente vulnerable otros artículos, a centralizar pedidos de otras tiendas, cómo los hijos de sus clientes mayores

También se explicó que las ventas van recuperando la normalidad, con muchos pedidos todavía por teléfono y WhatsApp pero más recogida en tienda y con la vuelta gradual del pago en metálico, tras haber alcanzado pagos por tarjeta, transferencia y Bizum de hasta el 90% de las ventas.

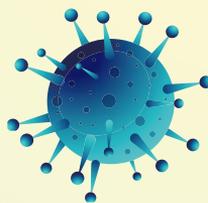
Por parte del equipo gerente se dio cuenta de la extraordinaria labor de la plantilla de ADEPESCA que en todo momento permaneció trabajando al servicio de los asociados en estos momentos de extrema gravedad, iniciando comunicación por vía WhatsApp, además de por correo electrónico, con más de 55



comunicaciones, 100 llamadas al día, la tramitación de 35 ERTES por fuerza mayor y siempre dispuestos a facilitar todo tipo de gestiones en un momento tan delicado. Respecto a los proyectos del 2020, no se han parado, siguiendo con las actividades de promoción, entre ellas la prevista para el 13 de Julio en Colmenarejo, en la que realizará un nuevo PESCATAS, con degustación de productos pesqueros.

Se volvió a reivindicar la urgente reducción del IVA del pescado a un 4%. El IVA del

pescado está gravado en un 10%, al igual que los refrescos, y no con el tipo súper reducido del 4% previsto para alimentos de primera necesidad, con el que cuentan otros productos como fruta, verdura y quesos, a pesar de ser un alimento imprescindible en una dieta equilibrada. El pescado es un alimento imprescindible para una dieta saludable cuyo consumo debería de fomentarse con este impuesto reducido.



FRANCISCO MANUEL PALACIO MANZANO, PESCADERO EN MOSTOLES

FRANCISCO MANUEL PALACIO MANZANO, NUEVO VOCAL DE LA JUNTA DIRECTIVA DE ADEPESCA

Agradezco a este grupo de personas que forman la directiva por haber apostado por mí para formar parte de ella, principalmente al Presidente que fue el que pensó en mí para este puesto, espero no defraudarle.

Intentaré realizar una labor digna de esa confianza.

Por desgracia, pertenecemos a una profesión que va en declive, pero que con el esfuerzo de todos podamos darle un giro y cambiar esta situación.

Con el conocimiento y experiencia de todos lograremos este objetivo.

Navegando juntos
por tu futuro





COMUNICACIONES SOCIOS EN RELACIÓN CON EL COVID-19

Martes 10 de marzo

Información de Interés Coronavirus.

[Más información >](#)

Jueves 12 de marzo

Últimas noticias con respecto al Coronavirus.

[Más información >](#)

Viernes 13 de marzo

Comunicado especial nuevas medidas Comunidad de Madrid para el comercio por el COVID-19.

[Más información >](#)

Lunes 16 de marzo

Recomendaciones para los clientes en relación con el COVID-19.

[Más información >](#)

Lunes 16 de marzo

Resumen de novedades por ámbitos de actividad en relación con el COVID-19.

[Más información >](#)

Martes 17 de marzo

Mensaje Junta Directiva.

[Más información >](#)

Martes 17 de marzo

Nota de Prensa FEDEPESCA.

[Más información >](#)

Miércoles 18 de marzo

Comunicación de Medidas Urgentes en Material Laboral Estado de Alarma COVID-19.

[Más información >](#)

Jueves 19 de marzo

Nota Informativa Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en relación con el Estado de Alarma y el Sector Primario.

[Más información >](#)

Jueves 19 de marzo

Recomendaciones sanitarias establecimientos minoristas y aislamiento domiciliario.

[Más información >](#)

Viernes 20 de marzo

Medidas extraordinarias sobre Fiscal en relación con la situación por COVID-19.

[Más información >](#)

Lunes 23 de marzo

Nota de Prensa; LAS PESCADERÍAS TRADICIONALES ENCARAN UNA NUEVA SEMANA ABIERTAS.

[Más información >](#)



Miércoles 25 de marzo

Comunicación sobre novedades en las recomendaciones del horario de Mercamadrid, Registro Mercantil, Plazos impuesto de circulación y otros.

[Más información >](#)

Miércoles 25 de marzo

Prestación Extraordinaria por cese de actividad y devolución de cuota de autónomo del mes de marzo.

[Más información >](#)

Jueves 26 de marzo

Nota de Prensa Vídeo
"Pescaderías tradicionales. Estamos por ti"

[Más información >](#)

Viernes 27 de marzo

Actualización del servicio adicional por solicitud de ERTE.

[Más información >](#)

Sábado 28 de marzo

Modificación de la Ley publicada en el BOE el día 28 de Marzo que afecta a las medidas adoptadas por el Gobierno en materia laboral.

[Más información >](#)

Lunes 30 de marzo

Endurecimiento del confinamiento y actividades esenciales.

[Más información >](#)

Martes 31 de marzo

Criterios interpretativos y nuevo certificado de movilidad para empleados.

[Más información >](#)

Miércoles 1 de abril

Medidas complementarias en el ámbito social y económico en relación al COVID-19 y otros temas.

[Más información >](#)

Viernes 3 de abril

Decepción de FEDEPESCA ante las medidas de la Unión Europea y el Gobierno de España

[Más información >](#)

Miércoles 8 de abril

Envío de Memoria anual de ADEPESCA 2019 Y Revista COMEPESCADO nº 86 en formato digital

[Más información >](#)

Martes 14 de abril

Resumen operativo del estado de alarma por COVID-19 de la Dirección General de Policía

[Más información >](#)

Miércoles 15 de abril

Comunicación de novedades en materia fiscal (COVID-19)

[Más información >](#)

Jueves 16 de abril

Guía de Trabajo Ministerio de Sanidad y Actualización recomendaciones en Seguridad Alimentaria

[Más información >](#)

Jueves 16 de abril

Nota de Prensa – Comité de Crisis del Sector Pesquero. La necesidad imperiosa de test y mascarillas no impide la actividad pesquera ni el suministro de pescado a mercados y población

[Más información >](#)

Viernes 17 de abril

Comunicación de Novedades en Materia de Ayudas de la Comunidad de Madrid (COVID-19)

[Más información >](#)

Lunes 20 de abril

Lanzamiento de Formación vía digital por la situación por COVID-19

[Más información >](#)



Lunes 20 de abril

Comunicación de novedades en materia de ayuda a la financiación

[Más información >](#)

Miércoles 22 de abril

Acuerdo a través de COCEM para el suministro de mascarillas

[Más información >](#)

Miércoles 22 de abril

Nuevas medidas Fiscales y Laborales frente al COVID-19 (RD LEY 15/2020 de 22 de abril)

[Más información >](#)

Viernes 24 de abril

FEDEPESCA denuncia el abandono del Sector Detallista de Productos Pesqueros por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

[Más información >](#)

Lunes 27 de abril

Disponibilidad de mascarillas para los Asociados en Mercamadrid

[Más información >](#)

Miércoles 29 de abril

Previsión Plan Desescalada

[Más información >](#)

Jueves 30 de abril

Vídeos Mini píldoras para el correcto uso de guantes y mascarilla

[Más información >](#)

Domingo 3 de mayo

Órdenes de Flexibilización de Restricciones Sociales y Comercios Minoristas a causa del COVID-19

[Más información >](#)

Lunes 4 de mayo

(Nota de Prensa) Reunión entre FEDEPESCA y la Secretaría General de Pesca para trasladar el estado del sector

[Más información >](#)

Viernes 8 de mayo (Nota de Prensa)

Comité de Crisis del Sector pesquero. Las expectativas de Armadores y Minoristas se centran en la reapertura del Canal HORECA y la reincorporación progresiva de sus trabajadores

[Más información >](#)

Miércoles 13 de mayo

Nuevas Ayudas a la Financiación Comunidad de Madrid (COVID-19)

[Más información >](#)

Miércoles 13 de mayo

Nuevo RD 18/2020 Medidas Sociales en Defensa del Empleo

[Más información >](#)

**Lunes 18 de mayo**

Fase 0,5. Comercios en la C. A. Madrid

[Más información >](#)

Miércoles 20 de mayo

Regulación sobre el uso de mascarillas Orden SND 442/2020

[Más información >](#)

Jueves 21 de mayo

Minoristas de Pescado; Los grandes olvidados en la visita de sus Majestades los Reyes a Mercamadrid

[Más información >](#)

Viernes 22 de mayo (Solo ADE)

COCEM expresa el agravio sufrido por el sector minorista de pescado en la visita de los reyes a Mercamadrid

[Más información >](#)

Lunes 25 de mayo

La Comunidad de Madrid entra en Fase 1

[Más información >](#)

Martes 26 de mayo

La falta de medios de la administración para asumir la gestión no puede trasladarse a asociaciones

[Más información >](#)

Viernes 29 de mayo

8 de junio: Webinar sector minorista de pescado y la nueva realidad tras el Covid-19

[Más información >](#)

Martes 2 de junio

Bonificación del IBI y del IAE Ayuntamiento de Madrid

[Más información >](#)

**Miércoles 3 de junio**

Flexibilización de las restricciones en Fase 3

[Más información >](#)

Miércoles 3 de junio

Minuto de silencio minoristas y mayoristas en la Nave de Pescados

[Más información >](#)

Jueves 4 de junio

(Nota de Prensa) Los empresarios mayoristas y minoristas de productos pesqueros, esenciales durante el confinamiento

[Más información >](#)

Viernes 5 de junio

RECORDATORIO · 8 de junio: Webinar sector minorista de pescado y la nueva realidad tras el Covid-19

[Más información >](#)

Lunes 8 de junio

La Comunidad de Madrid entra en fase 2

[Más información >](#)

Martes 9 de junio

La Comunidad de Madrid crea una Guía de Preguntas Frecuentes para el comercio en la desescalada

[Más información >](#)

Jueves 11 de junio

Novedades en cuanto a bonificación del IBI del Ayuntamiento de Madrid

[Más información >](#)

Viernes 19 de junio

(Sólo a FEDE) Previsión de medidas frente al Covid-19 en comercios en la nueva normalidad - Minist. de Industria

[Más información >](#)

Miércoles 1 de julio

Novedades en cuanto a bonificación del IBI del Ayuntamiento de Madrid

[Más información >](#)

Jueves 2 de julio

Recordatorio de los requisitos a cumplir "a posteriori" por beneficiarios de ayudas Covid-19

[Más información >](#)



Publicaciones Web Comité de Crisis Sector Pesquero, Situación del COVID-19



Covid-19. CEPESCA, la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores y FEDEPESCA, se integran en el comité de crisis para informar de la actividad de flotas, lonjas, mercados y suministros.

[Más información >](#)

Covid-19 comité de crisis del sector pesquero: la necesidad imperiosa de test de detección y mascarillas no impide la actividad pesquera ni el suministro de pescado a mercados y población

[Más información >](#)

Covid-19 comité de crisis del sector pesquero: flotas, lonjas y distribuidores minoristas estiman unas pérdidas medias globales de al menos el 30% desde el inicio del estado de alarma

[Más información >](#)

Covid-19. comité de crisis del sector pesquero. las expectativas de armadores y minoristas se centran en la apertura del Canal Horeca y la reincorporación progresiva de sus trabajadores

[Más información >](#)

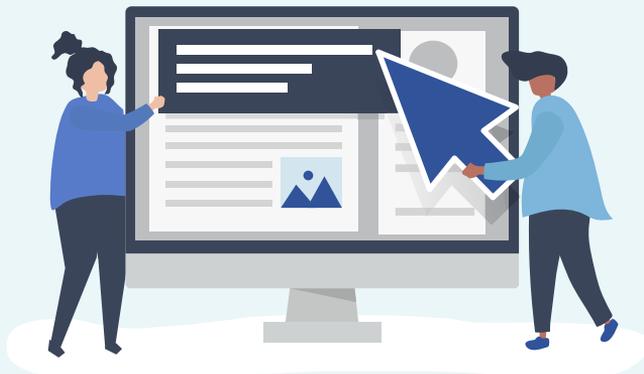
Covid-19 comité de crisis del sector pesquero: las ventas de pescado siguen estancadas y los precios a la baja, pese a la reapertura parcial del Canal Horeca con la entrada en fases 1 y 2

[Más información >](#)

Covid-19 comité de crisis del sector pesquero: se estabilizan la demanda y los precios del pescado, mientras las ventas de marisco siguen a la baja y continúan pendientes relevos en alta mar

[Más información >](#)

UNIDOS PARA INFORMARTE



INFORME GENERAL

- Más de 40 comunicaciones con información sobre las novedades relacionadas con el estado de alarma, fiscal, laboral y seguridad alimentaria, entre otros temas en tiempo real (correos masivos, publicaciones en webs, RRSS) enviadas desde el 10 de marzo.
- Cerca de 50 acreditaciones de entrada a Mercamadrid tramitadas desde mitad de marzo.
- 35 ERTES tramitados.
- Incorporaciones parciales de los trabajadores en Ertes.
- Más de 2.000 consultas telefónicas atendidas en relación con el COVID-19 sobre diversos temas, fiscal, seguridad alimentaria y especialmente laboral.
- Tramitación de alrededor de 90 bajas por COVID-19 o aislamiento en sólo una semana.
- Contacto permanente con las Juntas Directivas, con Mercamadrid, Ayuntamiento de Madrid, Comunidad de Madrid, Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, COCEM nuestra patronal de comercio, ATA, (Asociación de Autónomos), policía, sector pesquero y medios de comunicación para coordinación, consultas, información y traslado de necesidades de nuestro sector.
- Contacto permanente con las Asociaciones de Fedepesca y de la Cadena de Valor Pesquera.
- Solicitud a la Comisión Europea, a europarlamentarios españoles miembros de la Comisión de Pesca y Secretaría General de Pesca DE INCLUSIÓN DEL SECTOR COMERCIALIZADOR COMO BENEFICIARIO DE LAS AYUDAS CONTEMPLADAS EN EL FEMP para ayudar al sector en la superación de las consecuencias del Covid19.
- Traslado al MAC, Market Advisory Council, y al AAC, Aquaculture Advisory Council, del posicionamiento de FEDEPESCA respecto a la necesidad de que se incluya al sector de la comercialización en las ayudas de la comisión europea.
- Gestión de los problemas detectados en la Plaza de Abastos de Marín.
- Traslado al canal de comercio del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio de incidencias detectadas en Ferrol.
- Traslado incidencias con la policía local en Vigo en la distribución a domicilio.
- Solicitud de mascarillas y guantes para el sector a todas las administraciones públicas, nacional, autonómica y local. A día de hoy el Ayuntamiento de Madrid nos ha entregado 7.000 mascarillas y la delegación del gobierno a través de Cocem una pequeña cantidad
- Seguimiento de las ayudas para autónomos.
- Tramitación de prestación especial por Covid y de devolución de cuota de autónomos, si procede. Hasta la fecha se han realizado 30 tramitaciones (18 en abril y 12 en lo que llevamos de Mayo).
- Tramitación de ayudas de la Comunidad

de Madrid dirigidas a Autónomos con motivo de la crisis provocada por el COVID-19.

- Tramitadas un total de 5 solicitudes a la Subvención de ayudas del Programa Continúa, de abono del importe de las cotizaciones sociales de trabajadores autónomos en dificultades como consecuencia de la crisis sanitaria del COVID-19:

- Tramitadas un total de 11 solicitudes a la Subvención Ayudas del Programa Impulsa para autónomos en dificultades de la CAM.

- Desarrollo y puesta en marcha de estrategias promocionales para visibilizar al comercio minorista de pescado y marisco. Vídeo “Pescaderías Tradicionales: Estamos por ti”. Para acceder al vídeo haz click aquí. Actualmente tiene más de actualizar reproducciones.

- Promoción permanente del consumo de productos pesqueros.

- Carta al responsable de informativos de RTVE denunciando la discriminación del comercio tradicional de alimentación en sus informativas, con copia a la Ministra Reyes Maroto y al Ministro Planas.

- Carta conjunta de FEDEPESCA junto a la Asociación Española de Mayoristas, Transformadores, Importadores y Exportadores de la Pesca y la Acuicultura (CONXEMAR) y a la Federación Nacional de Mayoristas de Pescados (FINEMAR) en relación con el malestar generado por la exclusión de los sectores a los que estas organizaciones representan en las Ayudas a la Pesca previstas por la crisis del

COVID-19 por parte de la Unión Europea.

- Carta de ADEPESCA solicitando Equipos de Protección Individual para el comercio minorista adecuados para la prevención del contagio por Coronavirus dirigida a la Presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, a la Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto y al Presidente de Mercamadrid, Miguel Ángel Redondo.

- Edición de 4 vídeos en formato píldoras para el sector sobre el uso correcto e higiénico de guantes y mascarillas, sobre higiene de superficies y prácticas habituales que pueden suponer fuentes de contagio.

- Reunión del Presidente de Fedepesca, Francisco Abad, con la SG de Pesca, Alicia Villauriz. Lunes 4 de mayo.

- Reunión, a través de Ceim del Director Gerente con el Consejero de Economía de la Comunidad de Madrid. 7 de mayo

- Asistencia a la presentación de la Guía de buenas prácticas en el comercio contra el COVID19 por parte de la Secretaría de Estado de Comercio. FEDEPESCA ha colaborado en la redacción de esta Guía, que cuenta con el visto bueno de Sanidad. 7 de mayo.

- Celebración de 2 juntas directivas presenciales de ADEPESCA.

- Creación de un grupo de WhatsApp de FEDEPESCA, para coordinar información del sector y seguimiento de incidencias y evolución de mercados.

ADEPESCA Y FEDEPESCA EDITAN VARIOS VÍDEOS CON MOTIVO DE LA CRISIS SANITARIA

ESTAMOS POR TI: Las pescaderías tradicionales lanzan un emotivo video de apoyo a los españoles y de reconocimiento a la labor de sus profesionales



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

Desde la Federación Nacional que representa a las pescaderías tradicionales españolas (FEDEPESCA) y en colaboración con la Marca Comepescado se publicó un vídeo para animar a la población a quedarse en casa durante el confinamiento provocado por el COVID-19. Además, en este video podemos ver cómo los pescaderos y pescaderías de todo el país trabajaban sin descanso para llenar sus mostradores y abastecer a la población de producto pesquero en cualquier rincón de España durante esta difícil situación que estamos viviendo.

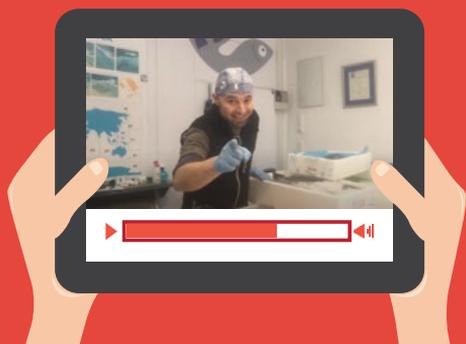
Bajo el lema “Estamos por ti”, el colectivo de las pescaderías tradicionales españolas recordaba a los consumidores que trabajaban y trabajarán a pleno rendimiento durante esta crisis provocada por el Coronavirus, como siempre.

Este video, muestra el trabajo diario de las pescaderías tradicionales en estos días de tanta incertidumbre y dificultad. También iba orientado a ganar visibilidad entre los

consumidores ya que desde los medios de comunicación se menciona de forma muy habitual a las grandes superficies, dejando de lado al comercio tradicional que cumple una función prioritaria de abastecimiento a la población.

Este colectivo, perdió la venta de estas pequeñas empresas a los bares y restaurantes. Las restricciones de movilidad o la aparición de positivos de Coronavirus entre sus plantillas obligaban a cerrar. Ha tenido consecuencias la bajada de precios y la entrada de menos productos en sus centros de abastecimiento fueron dificultades añadidas.

Las pescaderías tradicionales con este video pusieron de manifiesto el enorme esfuerzo realizado y su importante labor, recordándole a la población que las pescaderías tradicionales están por el consumidor. Este sector es un sector conformado por profesionales acostumbrados al sacrificio, con largas jornadas de trabajo, con abastecimiento nocturno, en condiciones de frío y humedad, profesionales rocosos que sí, están por ti, también ante el COVID-19.



Pescaderías tradicionales.

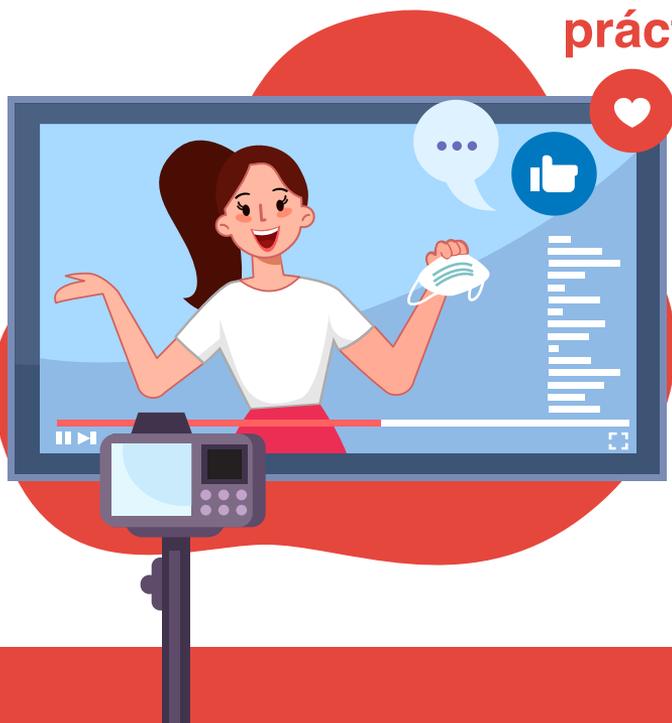
Estamos por ti #quedatencasa

Ver vídeo >



ADEPESCA

explica buenas
prácticas preventivas
del Covid-19
mediante vídeos
mini-píldora



Las pescaderías tradicionales han seguido con sus puertas abiertas desde el inicio del Estado de Alarma, ya que son establecimientos de primera necesidad. Nuevos elementos como guantes y mascarillas se han convertido en habituales, así como nuevos hábitos, sobre todo aquellos que restringen el contacto social, han venido para quedarse, al menos durante unos cuantos meses.

FEDEPESCA Y ADEPESCA desde el inicio del estado de alerta han dado más pautas a las ya habituales sobre seguridad alimentaria e higiene, ofreciendo información y asesoramiento en todo momento, modelos de carteles

informativos y recomendaciones en el abastecimiento, en tienda y en el servicio a domicilio.

Con el afán de apoyar a las pescaderías tradicionales, editaron 4 mini píldoras que contienen recomendaciones y sencillas explicaciones sobre prácticas correctas para evitar la diseminación del COVID-19. Dos de estos vídeos se centran en el correcto uso de materiales como son las mascarillas y los guantes y los dos restantes se centran en la higiene de superficies, establecimientos y prácticas a evitar ya que pueden suponer una fuente de contagio.



USO Y MANIPULACIÓN DE
OBJETOS CON GANTES

Ver vídeo >



PRÁCTICAS HABITUALES QUE SUPONEN
UNA FOCO DE CONTAGIO Y CÓMO EVITARLO

Ver vídeo >



TIPOS DE MASCARILLAS Y
MANIPULACIÓN DE FORMA HIGIÉNICA

Ver vídeo >



CORRECTA HIGIENE DE SUPERFICIES
Y ESTABLECIMIENTOS

Ver vídeo >

Comunicación cofinanciada
por la Dirección General de
Comercio y Consumo de la
Comunidad de Madrid.



El Ayuntamiento de Madrid presenta la iniciativa

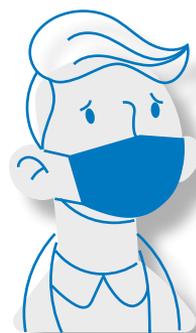
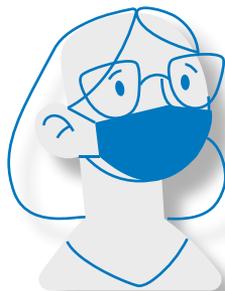
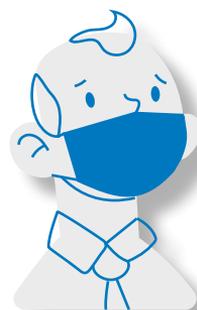


VOLVEREMOS SI TÚ VUELVES

La vicealcaldesa de Madrid, Begoña Villacís, presentó la iniciativa 'Volveremos si tú vuelves' (**volveremossituvuelves.com**), con la que el Consistorio anima a todos los ciudadanos a incluir en nuestros planes de futuro al pequeño comercio. Este proyecto pretende que, cuando esta situación acabe, no nos olvidemos de nuestros mercados, la tienda de la esquina, el bar de enfrente, el restaurante de siempre, las zonas comerciales del centro, nuestros diseñadores y artesanos, el centro de belleza del barrio, ni de la terraza del hotel o del bar del centro, ya que todos tendremos que luchar juntos y aportar cada uno nuestro granito de arena comprando en el comercio del barrio.

A través de esta iniciativa, cuyo principal activo es volveremossituvuelves.com, se busca dar visibilidad a todos los establecimientos del sector comercial, hostelero y de servicios que integran el sector comercian de la ciudad, que ofrecerán bonos, descuentos y propuestas con la intención de que los madrileños, de cara a la vuelta a la normalidad, hagan sus planes en la capital, fomentando el consumo y la vida de barrio.

ENTREGA DE MASCARILLAS POR PARTE DE LA ASOCIACIÓN



Desde el inicio de esta crisis, la Asociación ha estado en todo momento apoyando a sus asociados, y por ello, en contacto permanente con distintos organismos oficiales e instituciones, con el fin de darles traslado de sus necesidades, al ser un sector que está en primera línea y por tanto expuestos directamente, tanto atendiendo a los clientes en los establecimientos, como en el servicio a domicilio.

Tras diversas gestiones y solicitudes,

el Ayuntamiento de Madrid nos proporcionó 7.000 mascarillas quirúrgicas para nuestros asociados.

Puesto que queríamos llegar al mayor número posible, se hizo un reparto equitativo.

Una vez se agotaron estas mascarillas, conseguimos un proveedor a un precio muy asequible para nuestro sector, y hemos distribuido más de 4.500 mascarillas quirúrgicas y 600 mascarillas FFP2.

REUNIÓN CON EL ALCALDE DE MADRID

El lunes 25 de mayo, de la mano de Madrid Foro Empresarial y COCEM, mantuvimos una reunión con el Alcalde de Madrid, José Luis Almeida, en la que representantes de distintos sectores económicos le planteamos propuestas y preguntas para la reactivación económica de la ciudad.

Hubo planteamientos para el sector industrial del comercio, sanitario, del ocio nocturno, urbanismo, innovación y de gestores administrativos.

En cuanto al comercio, que en ese momento estábamos muy preocupados por cómo se va a facilitar un uso justo y equitativo del espacio público entre ciudadanos, comercio y hostelería, nos gustó que reconociera la **actuación impecable del comercio de alimentación de Madrid**, cómo se ha recuperado barrio y cercanía, y la necesidad de buscar un equilibrio en el uso del espacio público entre la hostelería y el comercio.

El Alcalde explicó que los madrileños, al tener más tiempo, han descubierto los servicios del pequeño comercio y que, precisamente una de los aspectos que han quedado de manifiesto es que la movilidad de la ciudad tiene que cambiar y necesitamos una ciudad más cercana y con mejor calidad de vida, con menos desplazamientos.

Nos gustó que calificara al comercio no solo como un motor económico de Madrid, sino también como motor anímico, al igual que la hostelería y que nos asegurara que buscarán una convivencia pacífica entre todas las actividades.

El Presidente de Madrid Foro empresarial agradeció la predisposición al dialogo del Alcalde y destacó que ha llegado el momento de devolver el protagonismo de la política a la sociedad.

Entre todos, seguro, potenciaremos los valores de Madrid, que persigue su declaración de patrimonio mundial.



MADRID

REUNIÓN CON LA VICEALCALDESA BEGOÑA VILLACÍS Y SU EQUIPO DE COMERCIO EN DOS OCASIONES



En dos ocasiones, en el mes de abril y otra en el mes de Mayo, a través de Cocem, nuestra Confederación de Comercio especializado, hemos mantenido sendos encuentros con el equipo de la Vicealcaldesa, Concha Díaz de Villegas, Directora General de Comercio y Hostelería, Pedro González Torroba, Coordinador General de Economía, Comercio, Consumo y Partenariado, Miguel Ángel Redondo, Delegado Área de Gobierno de Economía, Innovación y Empleo, y ella misma Begoña Villacís para analizar la evolución del comercio especializado en

Madrid durante la crisis sanitaria y tratar de conciliar todos los intereses en el uso del espacio público en las fases de desescalada para permitir una convivencia justa entre el sector de la Hostelería y del comercio.

El comercio dejó en todo momento claro que no se puede permitir que las terrazas de la hostelería puedan tapan los escaparates del comercio, que en muchos sectores ha permanecido cerrado dos meses, cuenta con un stock mayor que el canal HORECA, se le ha limitado el aforo al 30% en fase 1 y al 40% en la fase 2 y necesita que se vea bien su principal elemento de reclamo, así como que los clientes puedan disfrutar de pasear con seguridad por las aceras y esperar para ser atendidos.

También se ha recordado en todo momento la necesidad de flexibilizar la innovación en el punto de venta para mejorar la experiencia de compra, como puede ser la degustación en el comercio de alimentación.



MADRID

COMIENZAN LAS ASISTENCIAS TÉCNICAS Y JORNADAS ESPECIALIZADAS PARA MEJORAR LA PROFESIONALIZACIÓN DEL SECTOR

El 23 de diciembre de 2019, nuestro Presidente Francisco Abad, en nombre de ADEPESCA, firmó el Convenio de Colaboración con la Consejería de Economía, Empleo y Competitividad de la Comunidad de Madrid para la asistencia técnica en materia de ordenación, promoción y fomento de la actividad comercial.

Uno de los objetivos principales de este Convenio es impulsar la profesionalización de los sectores minoristas.

Por ello, el pasado 1 de junio realizamos la asistencia técnica en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria con el objetivo de informar sobre las actualizaciones de la normativa. Esta Jornada impartida por Silvia Gil del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria, se realizó de manera virtual y los asistentes quedaron muy satisfechos del contenido de la misma.

Igualmente, y con cargo a este Convenio, se ha informado a todos nuestro sector de las convocatorias de ayudas del Plan Impulsa y del Plan Continua, así como de las ayudas a la financiación de la Comunidad de Madrid con motivo de la crisis sanitaria, además de haber gestionado varios expedientes.

Desde ADEPESCA queremos agradecer a la Comunidad de Madrid su compromiso con el comercio detallista de pescados, y seguimos trabajando juntos para mejorar la competitividad de nuestro comercio y animaros a participar en las actividades de este convenio.





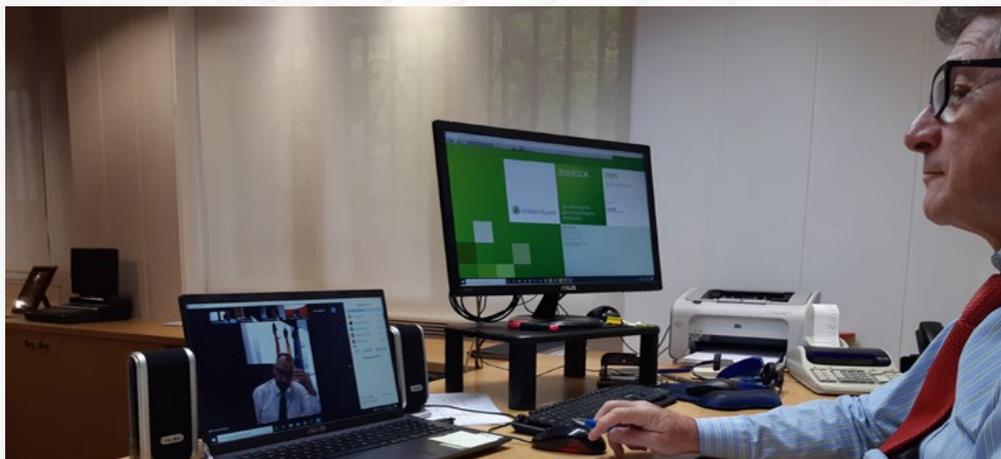
REUNIÓN CON EL CONSEJERO DE ECONOMÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Nos reunimos con el Consejero de Economía, Empleo y Competitividad de la Comunidad de Madrid, Manuel Giménez Rasero telemáticamente el pasado 7 de mayo a través de CEIM y de su Presidente Miguel Garrido de la Cierva, quedando claro que son las empresas que lideran estas Asociaciones las que van a sacar a España del agujero económico en el que se ha metido a causa de esta desgraciada pandemia.

El Consejero, en línea absoluta con el interés empresarial, incidió en la importancia de reactivar la economía a través de una razonable gestión de los ERTES, vinculándolos a la ventas reales del negocio, independientemente del estado o fase en el que se encuentre la región. Al hilo de esto, mostró su predisposición a que se modifique/anule la cláusula de salvaguarda de empleo que se estableció en un inicio para todas aquellas empresas que se beneficiaran de un ERTE: es posible que esta cláusula tuviera sentido

al principio, que desde el Gobierno no esperaban que esto se alargara tanto, pero a la vista de lo acontecido, obligar a las empresas afectadas por el COVID19 a mantener el empleo durante 6 meses desde la finalización del estado de alarma, es un disparate. Además, ha comunicado la intención de la Consejería de poner a disposición de las empresas unas ayudas, de 3.000€ y de 5.000€ según el caso, directamente relacionadas con las contrataciones nuevas.

Desde ADEPESCA a través de nuestro Director Gerente, Luis Bustos, trasladamos nuestras inquietudes y sugerencias entre ellas la necesidad de hacer test al sector, ya que hemos estado altamente expuestos al virus desde el inicio de esta pandemia, y también la de sostener a este gremio que, si bien no ha sido de los más afectados, también hemos sentido la crisis y las previsiones a corto y medio plazo no son nada halagüeñas.



CONSEJO DE COMERCIO CON LA ASISTENCIA DE

LA DIRECTORA DE COMERCIO Y CONSUMO DE LA COMUNIDAD DE MADRID



MADRID

Y LA DIRECTORA DE COMERCIO DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID.

El 8 de abril se celebró por Videoconferencia el Consejo de Comercio de CEIM, la organización de empresarios de la Comunidad de Madrid, al que asistimos junto a todos los compañeros de las distintas asociaciones sectoriales y territoriales relacionadas con el comercio madrileño.

El objetivo era tener un coloquio sobre la situación del comercio ante el coronavirus y las medidas a solicitar a las responsables del comercio en el Ayuntamiento de Madrid, Concha Díaz de Villegas y en la Comunidad de Madrid, Marta Nieto, quienes también participaron en la reunión para conocer de primer mano el impacto de la pandemia en la actividad comercial.

Eran muchas las actividades comerciales cerradas por el estado de alarma a primeros de abril, por lo que sus representantes mostraron una enorme preocupación por la situación sanitaria y por la evolución económica ante esta situación extrema.

El 21 de mayo volvimos a reunirnos para analizar principalmente las consecuencias de la apertura de la apertura del canal HORECA, bienvenida por todo el sector del comercio para ir poder recuperando la normalidad de la ciudad y recuperarlos como clientes de los propios comerciantes de alimentación, pero la preocupación por el uso del espacio público en un momento que es de vital importancia establecer unas reglas para su uso seguro y justa.



CAMPAÑA DE RENTA 2019

Este año terminamos la campaña de renta especialmente satisfechos porque, después de toda incertidumbre vivida y puesto que finalmente no se pospusieron los plazos de presentación de la declaración de la renta a causa del COVID-19, no nos quedó más remedio que adaptarnos y llevarla a cabo por primera vez de forma telefónica.

Esta ha sido una campaña atípica, y no sólo porque por razones de seguridad no nos han permitido atender presencialmente a nuestros asociados, sino porque desde mediados de marzo el departamento fiscal se ha visto desbordado por una ingente cantidad de Reales Decretos y Órdenes Ministeriales que prácticamente a diario, nos obligaron a centrar todos nuestros esfuerzos en, por un lado lograr interpretar toda esa cantidad de nueva normativa que nos afectaba de pleno, posteriormente ser capaces de comunicársela una vez extraída la información relevante que os afectaba y, por último, aplicarla en plazo para aquellos a los que de una manera u otra os ha afectado. Por supuesto, todas estas novedades han dado lugar a muchísimas consultas y las lógicas dudas que os asaltan han sido y siguen siendo parte de nuestro día a día.

Una de estas novedades fue la moratoria en la presentación de los impuestos del primer trimestre pues se pospusieron a mayo. Esto produjo que se solaparan con la campaña de renta, lo que provocó un mes de mayo en el que, al trabajo habitual del día a día y a la presentación del primer trimestre, se sumara el inicio de la campaña de renta. Y todo esto aderezado con, como hemos comentado al principio, la incertidumbre de saber si seríamos capaces de hacer y presentar rentas sin poder veros cara a cara, circunstancia que para el caso de rentas complicadas siempre facilita las cosas.

Y por si esto fuera poco, desde Hacienda este año nos han obligado a incluir información nueva que hasta ahora no habían pedido como puede ser la fecha de compra (ya sea a título oneroso o lucrativo) de los inmuebles que generan rendimientos de capital inmobiliario, la fecha de los contratos de alquiler de dichos inmuebles, la ratificación del domicilio habitual incluyendo la referencia catastral independientemente de ser en propiedad o no, los CIF de los proveedores en casos de declarar gastos deducibles en los inmuebles alquilados o el desglose del IVA soportado para los empresarios en régimen de recargo de equivalencia entre otras cosas.

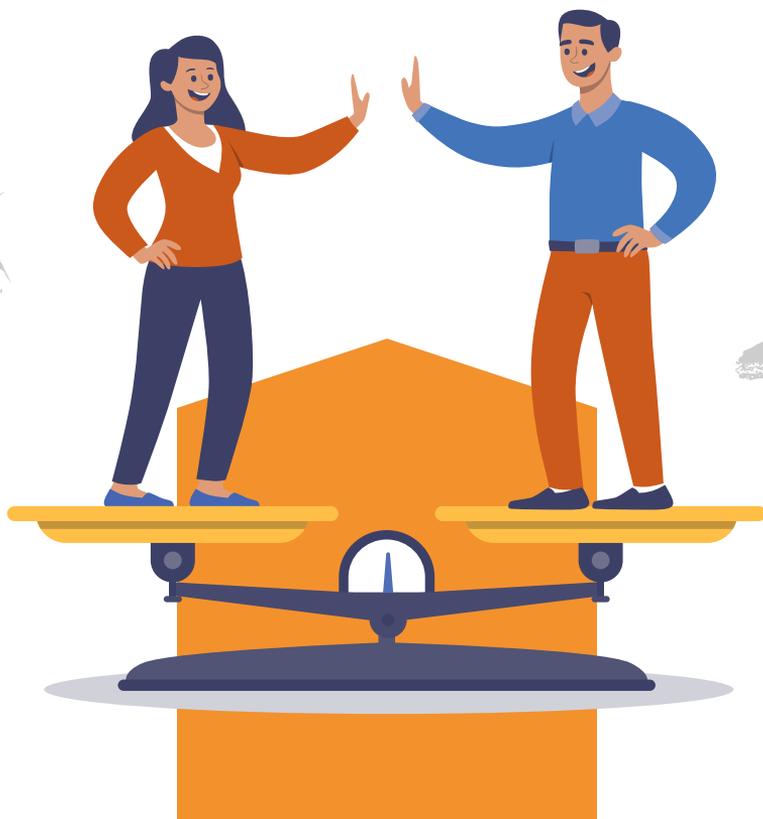
Pues a pesar de todo esto, un año más, damos la campaña de renta por finalizada, habiendo sido capaces de atenderos a todos en plazo y sin incidencias reseñables.

Ante circunstancias excepcionales como han sido las sufridas en esta campaña de renta 2019, el equipo de ADEPESCA ha demostrado un compromiso, una capacidad de adaptación y una valía sin límites. Es en momentos como este cuando se pone en valor el poder contar con una Asociación con tantos años de vida a sus espaldas que proporcione la seguridad a sus asociados, de que incluso en los momentos más difíciles como están siendo los actuales, va a hacer absolutamente todo lo que esté en su mano para no dejar a nadie atrás. Además, nuestras relaciones institucionales con Ayuntamiento, Comunidad de Madrid, Ministerios, Mutuas y agrupaciones como pueden ser CEIM, ATA o COCEM entre otras, han sido clave para actuar con la rapidez necesaria, contando con los criterios más acertados o por lo menos más fiables, teniendo en cuenta la gran inseguridad

jurídica que se está viviendo desde hace tres meses, que nos han permitido actuar de manera más eficaz posible.

Por supuesto esto no habría sido posible sin vuestra ayuda. Cómo os habéis adaptado para hacernos llegar la documentación y para atenderos de manera telefónica, ha sido esencial para lograr llegar a todos. El esfuerzo que os ha supuesto conseguir trasladarnos la información a través de conversaciones telefónicas ha sido admirable, sobre todo en casos de rentas que requieren mucha información por su dificultad.

Somos conscientes que los cambios generan inseguridad e incertidumbre, pero hemos de decir que no hemos recibido por vuestra parte ninguna queja, habéis asumido desde el primer momento la complejidad de la situación y nos habéis ayudado en todo lo que estado en vuestra mano. Gracias por vuestra comprensión y esfuerzo, eso es precisamente lo que hace a nuestra Asociación grande y lo que permite que un año más sigamos a vuestro lado.



ENTREVISTA JULIAKO

JULIO PÉREZ, MERCAMARISCOS



**Buenos días Julio...
¿O prefieres que te llamemos Juliako?**

Buenos días,
¡Pues respondo a los dos por igual, hasta mi madre me llama Juliako! Arrastro el nombre de Juliako desde el instituto, mis mejores amigos me llaman así.

Por favor, aunque la mayoría de los minoristas de la Comunidad de Madrid te conocen, ¿cómo te presentarías?

Pues como un trabajador incansable, al que le gusta su trabajo. Disfruto cada día acudiendo a Mercamadrid. Afortunadamente puedo decir que me siento apreciado por muchos compañeros. Tenemos un buen ambiente laboral, a pesar del estrés y de los madrugones.

Nos encantan tus fotos, especialmente las centradas en el sector pesquero, por su calidad, elegancia, creatividad y porque nos parecen una herramienta increíble para valorizar a toda la cadena pesquera, y a sus profesionales, especialmente a mayoristas y minoristas. ¿Cómo surge tu pasión por fotografiar productos pesqueros y a profesionales del sector?

Cuando empecé a estudiar fotografía te intentan encaminar hacia algún tipo concreto de fotografía. (Retrato, Paisaje, Moda...) Pero a mí me gustaba



fotografiarlo todo. No quería centrarme en algo concreto. Pero fueron realmente mis compañeros, mis colegas, los que me animaron a realizar fotografías del mercado. De ahí salió mi primer proyecto “La Ventana” con las de 600 retratos a profesionales del sector.

Acabas de iniciar un proyecto personal centrado en pescaderos, con una serie de fotos y videos realmente maravillosos. ¿En qué consiste y por qué has decidido desarrollar esta iniciativa?



En mi segundo proyecto fotográfico, “Pescaderías” quiero retratar el trabajo diario de todos los profesionales que se dedican a la venta al por menos de pescados y mariscos.

A tantos pescaderos que día tras día madrugan para acudir al mercado central de pescados para comprar todos esos productos que llegan desde nuestros puertos, tan frescos, tan variados hasta nuestras cocinas.

Creo que tenemos mucha suerte de contar con un gremio que nos ofrece a diario productos que son tesoros. ¿Os habéis parado a pensar alguna vez de dónde vienen esos pescados y esos mariscos? ¡Somos muy afortunados si tenemos un pescadero cerca!

Desde Adepesca te agradecemos mucho tu trabajo y que nos vayan a ceder desinteresadamente parte de tu material para nuestras publicaciones tanto en redes sociales como para las impresas. ¿Cómo valoras las líneas de colaboración a desarrollar con la Asociación de las que hablasteis en tu reciente visita a ADEPESCA?

Creo sinceramente que cualquier colaboración siempre suma.

La unión hace la fuerza, y en este barco estamos todos a bordo.

Cualquier acción por pequeña que sea, si cada uno de nosotros aportamos algo, siempre será mejor que no hacer nada.

MUCHAS GRACIAS
JULIO/JULIAKO

COMPRA PRODUCTO FRESCO DEL MAR

Aunque el mundo se detenga,
nuestro mar no para.

- Cuando compras producto fresco del mar estás apoyando a nuestras lonjas, a nuestras embarcaciones y a todos los hombres y mujeres que trabajan cada día para traernos el mejor pescado y marisco fresco.
- Cuando compras producto fresco del mar estás haciendo posible que nuestro mar siga teniendo mucha vida.

Estamos en el mismo barco
coronavirus.sergas.gal



XUNTA
DE GALICIA

ENTREVISTA A HUNG FAI — EL FOGONERO

Hoy tenemos la oportunidad de hablar con Hung Fai, reputado chef embajador de los productos pesqueros noruegos y vamos a hablar de un pescado noruego muy especial que en septiembre comenzará su temporada en las pescaderías: EL FOGONERO.



Hung Fai, aunque muchos de nuestros empresarios lo conocen ¿QUÉ ES EL FOGONERO?

El fognonero es un pescado que pertenece a la familia de los bacalaos, con una textura firme y un color gris perlado, que es así por la musculatura que desarrolla al nadar a contracorriente y moverse continuamente. Esto a su vez, le da un sabor característico y diferente al resto de los pescados blancos.

Además, la calidad del fognonero está garantizada por los estrictos controles de seguridad alimentaria noruegos.

¿DE DONDE VIENE ESTE PESCADO BLANCO?

El fognonero se cría en un entorno salvaje y único: las frías y cristalinas aguas del mar de Noruega.

Las compañías pesqueras de las, que indica que es un pescado de captura

salvaje y sostenible que procede de pesquerías sostenibles.

¿QUÉ CUALIDADES NUTRICIONALES DESTACARÍAS DEL FOGONERO?

El fognonero noruego es una fuente de proteína saludable y es rico en Vitamina D, necesaria para equilibrar el calcio en el cuerpo, que mantiene y fortalece los huesos; Vitamina B12, que es importante en la producción de células nuevas, incluyendo los glóbulos rojos, y en minerales como el selenio.

Y, ¿Cuál ES SU PRECIO Y TEMPORADA?

El fognonero es un pescado que está siempre de temporada, aunque a España nos llega en mayor cantidad en septiembre.

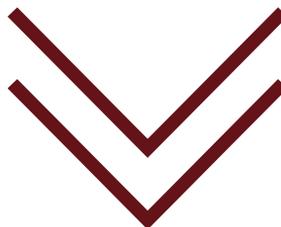
Una de las ventajas del fognonero noruego es su excepcional relación calidad-precio. Es un pescado de gran sabor a un buen precio.

Tenemos entendido que es un pescado muy versátil en la cocina, ¿qué preparaciones culinarias recomendarías?

Como bien dices, es un pescado muy versátil que se puede preparar de muchas formas: al horno, en salsa, en guisos, al vapor a la parrilla. Además, acepta muy bien altas temperaturas sin perder su jugosidad. Podemos hacer con él todas las recetas de pescado que ya conocemos.

Por favor y ya para terminar, no encantaría que compartieras con nosotros una de tus recetas para preparar el fogonero.

En esta ocasión, os propongo un Fogonero noruego a la Donostiarra:



INGREDIENTES

- 4 lomos de fogonero noruego
- 2 dientes de ajo
- 2 guindillas cayenas
- 40 ml de vinagre de sidra
- 1 ramillete de perejil fresco
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 1 pizca de sal
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Precalentar el horno a 200°.

Cortar el fogonero en lomos de 250 gr. Engrasar una fuente de horno con un poco de aceite. En una sartén caliente con un poco de aceite de oliva, marcar el fogonero con la piel hacia arriba, y después colocarlo con la piel hacia abajo en la fuente del horno. Añadir una pizca de pimienta negra, y una pizca de sal. Repetir el proceso con el resto del pescado. Introducir en el horno previamente calentado de 8 a 10 minutos.

En una sartén, con un poco de aceite, dorar los ajos, pelados y laminados. Añadir la guindilla limpia y cortada en rodajitas sin semillas. Cuando el ajo este dorado, sin que se quemen, retirar del fuego y añadir el vinagre de sidra, y los jugos del pescado que haya en la fuente del horno. Remover bien y cubrir los lomos de fogonero, Decorar con el perejil picado y servir.



• WEBINAR •

“SECTOR MINORISTA DE PESCADO Y LA NUEVA REALIDAD TRAS EL COVID-19”



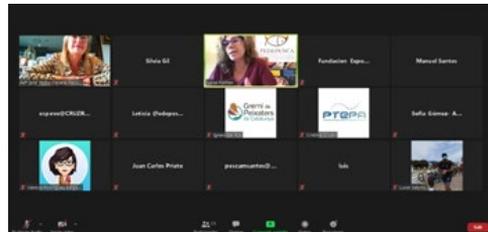
El pasado 8 de junio tuvo lugar el Webinar “Sector Minorista de Pescado y la Nueva Realidad tras el COVID-19”, de la mano de M^a José Pérez Cejuela, del Despacho de Abogados Montero - Aramburu. En este seminario online se abordaron temas de vital importancia para el sector como el nuevo entorno de ventas tras el COVID-19 o las necesidades y demandas del nuevo consumidor, entre otros.

Este encuentro comenzó con la bienvenida de M^a Luisa Alvarez, Directora Gerente de Fedepesca, quien agradeció la gran acogida de este encuentro, así como de poder contar con M^a Jose Perez Cejuela como ponente.

Acto seguido, M^a José Pérez Cejuela, gran experta en comercio, abordó temas como la rápida adaptación del

comercio minorista de pescado a las necesidades de los consumidores durante el confinamiento con medidas como por ejemplo el refuerzo de la entrega a domicilio o la utilidad de herramientas como WhatsApp, redes sociales o páginas web que han resultado esenciales durante este periodo. También se habló del futuro del sector y de las nuevas herramientas que estos negocios implementarán para mejorar su eficiencia.

Contamos con participantes de toda España e incluso de otros países como Argentina, a los cuales les agradecemos su interés y participación.



PTEPA CELEBRA UNA REUNIÓN DE SU GRUPO DE TRABAJO TÉCNICO DE COMERCIALIZACIÓN, COORDINADO POR FEDEPESCA



El pasado 6 de mayo del 2020 se celebró una reunión telemática del Grupo de Trabajo Técnico de Comercialización, coordinado por M^a Luisa Álvarez Blanco, Directora Gerente de FEDEPESCA y Presidenta de PTEPA.

Inauguró la reunión M^a Luisa Álvarez, agradeciendo a los asistentes por su presencia, así como deseándoles lo mejor en estos tiempos difíciles.

La primera parte de la reunión estaba destinada a conocer el estado en el que se encuentra la **modificación del Reglamento de Control Pesquero**, un tema de gran interés y actualidad que afectará a toda la cadena de valor, pero que especialmente nos resulta importante para saber en qué grado afectará al comercio minorista los nuevos requisitos relativos a la trazabilidad.

La explicación en detalle del estado de las últimas modificaciones del Reglamento de **Control Pesquero corrió a cargo de Juan Manuel Élices López, de la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación). A continuación, Àngels Segura Unió de AECOC** presentó posibles soluciones para integrar la información en la cadena de suministro.

Tras estas intervenciones, se produjo un **animado debate sobre la trazabilidad de los productos del mar entre los asistentes y ponentes.**

La segunda parte de la reunión perseguía el objetivo de **actualizar las líneas prioritarias del grupo, para posteriormente trasladárselas a la administración e intentar así que dirijan los esfuerzos tanto técnicos como económicos a las necesidades actuales de nuestro sector.** Este objetivo se pudo completar con éxito gracias a la activa participación de todos los asistentes.



PTEPA CELEBRA SU XII ASAMBLEA GENERAL

El pasado 16 de junio se celebró de manera telemática la XII Asamblea General de la Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura (PTEPA), entidad actualmente presidida por nuestra Directora Gerente M^a Luisa Álvarez Blanco.

M^a Luisa Álvarez en su inauguración recordó a los afectados por el Covid-19 y destacó la relevancia del Sector Pesquero frente a esta crisis sanitaria como garante de alimentos sanos y seguros a toda la población, con una mención especial a sus trabajadores siempre al pie del cañón.

En esta reunión participaron además otras asociaciones representativas del Sector Pesquero así como empresas tecnológicas y representantes de la administración.

Continuando con el Orden del Día previsto, en esta reunión se aprobó la gestión de la Junta Directiva durante el 2019, así como las cuentas anuales de la Plataforma esa misma anualidad. Además, se aprobó también el plan de actividades recientemente presentado a la convocatoria de ayudas de Plataformas

Tecnológicas 2020 y que abarcará las próximas dos anualidades.

En el marco de las actividades de la PTEPA, cabe destacar la celebración de reuniones de los cinco grupos de trabajo técnico para la actualización de los DAFOS y líneas estratégicas. De estas reuniones se deriva un documento que ha sido enviado a la Secretaría General de Pesca y que servirá como base para el desarrollo de la Estrategia de Innovación Pesquera Nacional.

Clausuró la reunión Ignacio Gandarias Serrano, Director General de Ordenación Pesquera, quien una vez más destacó la importancia de la PTEPA y especialmente por la colaboración que se ha establecido entre la Secretaría General de Pesca y la Plataforma. Además, aseguró que el futuro de la innovación está garantizado para el próximo periodo 2021-2027 bajo el paraguas del futuro fondo FEMPA, actualmente en fase de negociación. Finalmente hizo hincapié en la necesidad de la participación de la PTEPA en el desarrollo del Programa Operativo Español.



El Presidente de FEDEPESCA, la Federación de las Pescaderías Españolas, se reúne con la Secretaria General de Pesca

para trasladarle la situación del comercio especializado.

- **Francisco Abad, presidente de FEDEPESCA, informó de la evolución del colectivo de los profesionales y del mercado.**

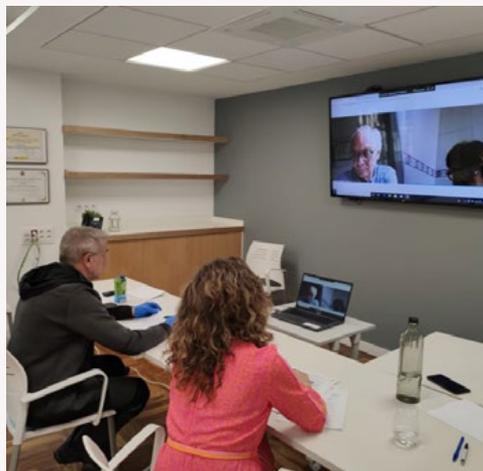
- **La Secretaria General, Alicia Villauriz, les adelantó una campaña de promoción del consumo de productos pesqueros que durará cinco semanas.**

El pasado 4 de Mayo el Presidente de FEDEPESCA, Francisco Abad y la Directora Gerente, M^a Luisa Álvarez mantuvieron una videoconferencia con la Secretaria General de Pesca, Alicia Villauriz, y el Director General de Ordenación Pesquera, al objeto de abordar la situación de la comercialización especializada de productos pesqueros durante la crisis sanitaria.

El Presidente de Fedepesca trasladó personalmente a Alicia Villauriz cómo transcurrieron las semanas de estado de alarma para los profesionales del sector, tanto desde el punto de vista de la seguridad de las personas como de evolución del mercado.

Consciente de la fortuna de poder seguir con los negocios abiertos, el Presidente de Fedepesca quiso explicarle que sí se pasaron momentos muy difíciles para conseguir los equipos de protección personal que permitieran ejercer la actividad con seguridad, llegando a pagar hasta 15€ por las mascarillas en la primeras semanas, siendo muy difíciles de encontrar, por lo que solicitaron a las distintas administraciones públicas si era posible conseguir su ayuda.

Los peores momentos se han vivido con el fallecimiento de tres profesionales del sector, y un 4% de bajas laborales por la enfermedad en ese momento, que han preocupado enormemente a todos los miembros de Fedepesca, que actualmente ya han sido del 10%.



Respecto al mercado, tras semanas de cambios bruscos, se fue recuperando la estabilidad y el consumo, no sólo de las especies más habituales sino también de los mariscos y otros productos más vinculados normalmente al canal Horeca. Abad explicó como se está trasladando la bajada de precios a los consumidores, si bien la rentabilidad de los negocios se puede ver afectada por la pérdida de las ventas a la hostelería y el incremento de costes, la compra Epis, geles, medidas de distancia social y aumento del servicio a domicilio por encima del 70% del total de

las ventas se dejarán sentir en la cuenta de resultados. Prestar este servicio dobla la dedicación en tiempo por venta, ya que ha de tomarse el pedido, enviarlo y realizar la gestión de cobro posterior pues muchos de los clientes prefieren realizar transferencias o utilizar Bizum, para evitar el manejo de dinero metálico y de terminales de cobro.

También detalló los diversos problemas, ya resueltos, en determinados centros de abastecimiento y la extraordinaria respuesta de los profesionales detallistas para seguir abasteciendo el mercado de productos pesqueros frescos, esfuerzo que les ha hecho sentir útiles a la sociedad.

Respecto a las ayudas para empresas afectadas por el Covid 19 quiso el Presidente recordar que sólo existen para aquellos que pierdan el 75% de su facturación, quedando muchas empresas fuera de ayudas cuando su porcentaje de pérdidas de ventas sean elevados sin llegar a ese 75%, por lo que les hubiera gustado ser contemplados en las ayudas del FEMP.

Alicia Villauriz, por su parte, destacó la labor de toda la cadena de valor pesquera, desde el principio hasta el final, durante esta pandemia, lamentando el fallecimiento de las personas del sector.

Recordó que, aunque con sobresaltos, al menos la cadena pesquera ha seguido

funcionando, pudiendo mantener cierto nivel de ingresos, y que ha sabido dar respuesta a las necesidades que han ido surgiendo en cada momento, debiendo estar preparada para un nuevo tipo de consumidor.

Respecto a los equipos de protección individual explicó dieron traslado al Ministerio de Sanidad, y han tratado de recoger todas las inquietudes de los sectores durante estos tiempos especialmente difíciles, en los que el cierre del canal Horeca se ha dejado sentir en toda la cadena.

Nos aclararon que la flexibilización de las ayudas FEMP van a llegar solo al sector extractivo como ayudas a paradas temporales y a las empresas de acuicultura, por pérdidas de ingresos, pero no son extensibles al resto de empresas de la cadena por la propia estructura del fondo, por lo que los comercializadores no podrán ser beneficiarios, si bien se han activado otras ayudas, como las líneas ICO y las ayudas a autónomos en ciertas circunstancias.

Nos anunció el comienzo en mayo de una campaña de promoción del consumo de productos pesqueros, que se alargará durante cinco semanas, noticia que fue muy bienvenida y la disponibilidad de la Secretaría General de Pesca para canalizar las inquietudes del sector y contar con Fedepesca.



FEDEPESCA

Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

CAMPAÑA DEL MINISTERIO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN



#alimentosdespaña

El MAPA ha lanzado de nuevo y haciendo coincidir con la crisis sanitaria spots de la campaña institucional programada, con el lema **“Y tú ¿has pescado Hoy?”**, que con la presencia del chef Ángel León, pretende estimular la ingesta de pescado y marisco, reforzar la confianza y conectar con el nuevo consumidor.

Con estas acciones se da respuestas a las reiteradas demandas del sector de recuperar la promoción institucional de los productos pesqueros, ante su continuada caída en el consumo durante los últimos diez años, especialmente por la contracción en la compra de pescados frescos, así como en mariscos, moluscos y crustáceos frescos.

La campaña llegará a los ciudadanos a través de los medios como la TV, radio, exterior e internet poniendo el foco en los beneficios del pescado en la salud y en el consumo responsable.

Confiemos en que estas campañas se mantengan en el futuro y nos ayuden a recuperar el consumo de productos pesqueros.



Pescado.
Rico, sano, seguro.

*Y tú,
¿has pescado hoy?*



REUNIONES DEL OBSERVATORIO DE PRECIOS DE ALIMENTOS

REUNIÓN URGENTE EL 28 DE ABRIL.

El Secretario General de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda, presidió el 28 de abril, por videoconferencia, el pleno del Observatorio de la Cadena Alimentaria, con el objetivo de poner en común la situación generada por la pandemia y analizar la evolución del precio de los alimentos, que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación explicó que no se han detectado subidas anómalas.

El Ministerio realiza un seguimiento semanal pormenorizado de la evolución de los precios al consumo de una amplia gama de alimentos. Desde que comenzó la crisis, se ha constatado que los precios se comportan con normalidad, con las oscilaciones propias de la estacionalidad de los productos, sin que se produzcan situaciones de perturbación.

El Secretario General señaló que todos los agentes de la cadena alimentaria han tenido que soportar mayores costes debido a la crisis sanitaria de la COVID-19, como la adquisición de equipos de protección individual, adaptación de nuevos requisitos higiénico-sanitarios en los centros de acondicionamiento y manipulación de la producción, así

como en los puntos de venta, sin que estos costes se hayan trasladado de manera significativa a los precios finales al consumo.

La cadena alimentaria, ha funcionado en su conjunto en el curso de una de las mayores crisis a las que se ha enfrentado nuestra sociedad y el mundo en su conjunto, garantizando el suministro de alimentos en todo momento en calidad, cantidad y sin que se produzcan perturbaciones en los precios.

El Gobierno ha promovido la modificación de la ley de la cadena alimentaria, en dos fases: mediante el Real Decreto-ley de medidas urgentes en materia de agricultura y alimentación, convalidado por el Congreso el pasado 25 de marzo, y a través de un anteproyecto de ley que incorporará la Directiva comunitaria sobre prácticas comerciales desleales, y que actualmente se encuentra en fase de consulta pública, previo al envío del texto del anteproyecto de ley al Consejo de Ministros y posterior remisión a las Cortes.

Miranda ha apuntado que en este anteproyecto se van a incorporar medidas de gran calado, como **la prohibición de nuevas prácticas comerciales abusivas, que supondrá un importante avance en la lucha contra los elementos distorsionadores de la cadena agroalimentaria.**

El Observatorio de la Cadena Alimentaria se vuelve a reunir en junio para analizar los avances en la modificación de la ley de la cadena alimentaria

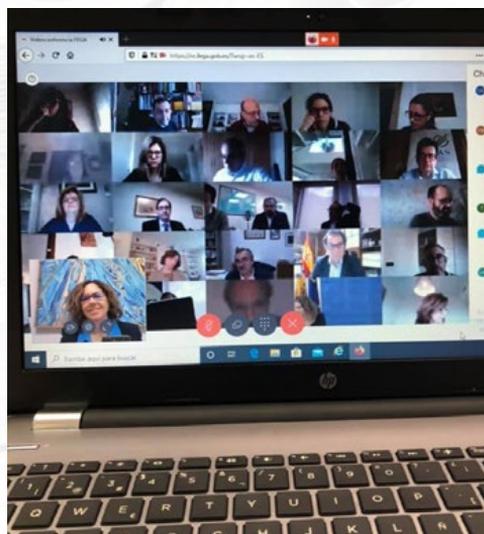
Fernando Miranda, presidió el 15 de junio por videoconferencia, la XI reunión del Pleno del Observatorio de la Cadena Alimentaria, con la participación del conjunto de las comunidades autónomas y de representantes de los sectores alimentarios, en la que se han analizado los avances en el proceso de modificación de la ley de la cadena.

Tras llevar a cabo una primera modificación de la ley, mediante el Real Decreto-Ley de medidas urgentes en materia de agricultura y alimentación, el MAPA trabaja ya en un borrador de anteproyecto de ley, en cuyo desarrollo legislativo está previsto incorporar las observaciones que sean oportunas para integrar las inquietudes de todos los eslabones de la cadena.

Por parte de la representante de FEDEPESCA se aprovechó para apuntar las consideraciones a este texto que deberían de incluirse para evitar que se tengan que formalizar contratos en las operaciones diarias entre mayoristas y minoristas. La Directiva europea establece que los contratos se fijarán por situaciones de desequilibrio por el volumen entre operadores, no por el hecho de que uno sea productor o no, si no por el volumen de facturación de las empresas.

Durante la reunión se hizo un repaso al comportamiento de los precios durante el confinamiento. El representante del INE, Instituto Nacional de Estadística apuntó que la subida de precios no ha sido generalizada, pero se ha detectado más alza en los productos frescos, especialmente en la fruta. Queda claro que la situación vivida es excepcional y **que no ha habido comportamientos especulativos.**

Asimismo, José Miguel Herrero explicó las dos campañas institucionales de promoción de los Alimentos de España, “El arte del saber hacer” y “Pescado: rico, sano seguro”, lanzadas por el MAPA para subrayar el esfuerzo de agricultores, ganaderos y pescadores, así como del conjunto de la cadena alimentaria, y poner en valor los productos españoles de calidad diferenciada, la producción ecológica y el origen de los alimentos.



PARTICIPACIÓN EN JORNADAS

PONIENDO EN VALOR AL SECTOR DETALLISTA DE PRODUCTOS PESQUEROS

Durante estos meses son muchas las Jornadas y eventos a los que hemos asistido a través de plataformas digitales. Webex, zoom, Skype, teams, gowebinar, han sido herramientas que nos han permitido seguir muy activos en comunicación y reunirnos virtualmente. Algunas de las más destacadas fueron:

● PARTICIPACIÓN EN LA “AGRIFOOD BEATS

CORONAVIRUS”, plataforma creada como una herramienta de apoyo a Agricultores, ganaderos, industria de transformación del sector primario, supermercados y comercio, en la cadena agroalimentaria frente al Coronavirus. La iniciativa la lanza la Fundación Europea para la Innovación, una Fundación sin ánimo de lucro que organiza el SmartAgrifood Summit en Europa, un gran evento para la transformación digital de la cadena agroalimentaria que también ha tenido que ser aplazado por la pandemia.

Con esta iniciativa se han celebrado una serie de foros gratuitos de apoyo con la plataforma global **“SmartAgrifood Seed”** para que analizar necesidades y la cadena se fortalezca y siga funcionando, y ayudarles para ponerles voz y soluciones para ello.

El miércoles 8 de abril se celebró la **tercera edición con la presencia virtual del Ministro de Agricultura, Luis Planas y se celebró una sesión específica para la Industria Agroalimentaria y de la Distribución, clave en estos momentos, en la que FEDEPESCA participó explicando la situación del comercio especializado de productos pesqueros y su excelente labor.**

En la sesión participaron también **ASEDAS, con Ignacio García Magarzo, CEDECARNE, con María Sánchez la Directora General, además de David Chica, Director General de Mercamadrid, Lara Vadillo, Directora de Comunicación de DIA GROUP y AECOC con Pablo de la Riva, Manager Retail & Food Service Knowledge. La sesión fue moderada por el Vicepresidente de la Fundación INTEC Juan Francisco Delgado y se conectaron casi 400 personas desde 20 países.**

● FORO QCOM.ES “LA PESCA, GENERADORA DE EMPLEO Y RIQUEZA EN ESPAÑA”.

El 11 de Junio se celebró el Debate Telemático organizado por los portales Qcom.es y Euroganadería.eu dentro del Foro de la Alimentación de Qcom. es con temática centrada en el sector pesquero- En este debate participó una buena representación de profesionales del sector pesquero, entre los cuales se encontraba María Luisa Álvarez, Directora Gerente de FEDEPESCA, Javier Garat, Secretario General de CEPESCA, Basilio Otero, Presidente de la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores, Juan Vieites, Secretario General de ANFACO-Cecopesca (Industria y Conservas) y Javier Ojeda, Gerente de APROMAR, sector de la acuicultura española.

El debate demostró la gran respuesta de toda la cadena pesquera antes este inmenso reto y puso de relieve la buena sintonía entre los representantes de los distintos eslabones que detallaron sus problemas más relevantes y plantearon soluciones y demandas, siempre desde

una perspectiva de cooperación y apuesta por la innovación.

Durante esta pandemia también hemos asistido como oyentes a numerosas jornadas y eventos, como las **dos Jornadas organizadas por la Oficina en España del parlamento Europeo con las eurodiputadas Clara Aguilera e Izaskun Bilbao**, en las que se abordaron temas de gran actualidad para el sector como la situación en el proyecto del reglamento de Control Pesquero europeo, que nos afecta de lleno en todos lo relacionado con la trazabilidad.

Asistimos también a la **Jornada DE LA PLATAFORMA POR LA SOSTENIBILIDAD PESQUERA** organizada por Client earth. En esta Plataforma se agrupan empresas, asociaciones de empresas y una organización sin ánimo de lucro, relacionadas con la cadena de suministro de productos pesqueros en España, con la visión común de constituir un referente a nivel global en la comercialización de productos pesqueros sostenibles y el objetivo de una colaboración precompetitiva con la finalidad de mejorar la sostenibilidad en la cadena de suministro de los productos de la pesca, de forma responsable, conforme a la visión del grupo y de acuerdo con las posibilidades y circunstancias de cada miembro y/o colaborador.

Los miembros fundadores de la Plataforma son: ALDI Central de Compras, la Asociación Española de Cadenas de Supermercados (ACES), la Asociación Nacional Grandes de Empresas de Distribución (ANGED), la Asociación Española de Distribuidores de Autoservicios y Supermercados (ASEDAS), El Corte Inglés, Mercadona y ClientEarth, y tras esta Jornada nos hemos sumado como FEDEPESCA, la Federación Nacional de las Pescaderías tradicionales españolas.

• PRESENTACIÓN DEL INFORME DE LA FAO SOBRE EL ESTADO DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA SOFÍA 2020.

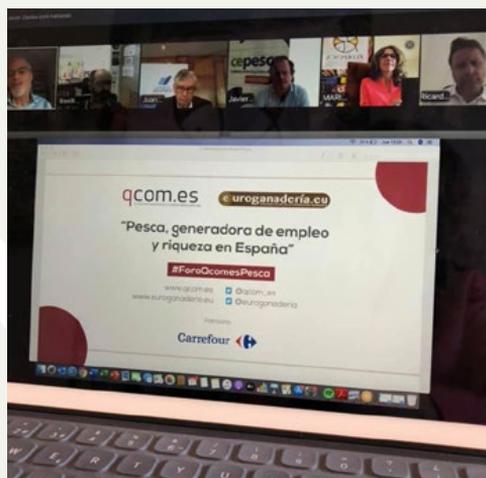
Con motivo de la celebración del DIA MUNDIAL DE LOS OCEANOS, EL 8 DE junio, la FAO, la organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura lanzó su famoso informe SOFÍA sobre el estado de la acuicultura y la pesca mundiales en el año 2018.

Quedó claro que la sostenibilidad es prioritaria a nivel mundial. La pandemia ha recalcado que las cadenas pesqueras son vulnerables y que un océano saludable requiere una inversión en la pesca y la acuicultura.

Manuel Barange, DIRECTOR DE FAO FISHERIES dejó claro que ahora más que nunca los productos pesqueros son esenciales para luchar contra el hambre en el mundo.

Si bien en el próximo número de la revista presentaremos un resumen de los datos más interesantes apuntar que la acuicultura ha aumentado un 25% en un año y que el consumo aparente medio en el mundo es de 20,5 kg por persona y que en el 2018 el 52% del pescado procede de la acuicultura y el 48% de la pesca.

El segundo mensaje importante es que hace falta un buen marco regulatorio. Una correcta gestión es el camino para la sostenibilidad. Los stocks bajo una correcta gestión son cada vez más sostenibles.



LAS PESCADERÍAS DE BARRIO,

LAS QUE MÁS HAN CRECIDO EN PORCENTAJE DE VENTAS DURANTE EL CONFINAMIENTO

- **FEDEPESCA celebra su Asamblea anual en Valladolid y los especialistas se muestran orgullosos de su papel durante la pandemia.**

- **La evolución del consumo de productos pesqueros exige un apoyo urgente por parte del Gobierno con una bajada del tipo impositivo del IVA, si se quiere incentivar la dieta saludable.**

La Federación Nacional de Asociaciones de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA) celebró el domingo, día 28 de junio, su asamblea anual para tratar los asuntos de interés que afectan al sector del comercio especializado de pescados y productos congelados.

El Presidente de Fedepesca, Francisco Abad recordó emocionado a las víctimas del COVID-19, por las que se guardó un minuto de silencio y mostró su orgullo por la impresionante labor de los especialistas que se enfrentaron con decisión, flexibilidad y vocación de servicio a la emergencia sanitaria, prestando ayuda a los ciudadanos más allá de la venta de sus productos.

Tras explicar la gerencia de FEDEPESCA las cuentas anuales, así como del presupuesto de ingresos y gastos para el ejercicio de 2020 estas fueron aprobadas por unanimidad.

Uno de los asuntos estrella tratados fue la evaluación de cómo han vivido los detallistas madrileños la situación



sanitaria por el COVID-19, ya que hasta bien entrada la pandemia no disponía de Epis y por supuesto tenían que seguir al frente de sus negocios para atender a su público, ya que son un sector imprescindible.

Los detallistas se han volcado, ofreciendo servicio a domicilio con pedidos por teléfono, WhatsApp y por web. Los asistentes relataron cómo su servicio ha ido más allá de la venta de productos pesqueros, incluyendo donaciones, atendiendo a los mayores de forma preferente llevándoles incluso la compra de otros productos, centralizando pedidos con otras tiendas de alimentación, sin rupturas de stock, sin dejar a nadie por atender y estando disponibles para los españoles los días en los que se alcanzaban cifras trágicas con cerca de 1.000 fallecidos al día.

Las ventas van recuperando la normalidad, con muchos pedidos todavía por teléfono y WhatsApp pero más recogida en tienda y con la vuelta gradual del pago en metálico, tras haber alcanzado pagos por tarjeta, transferencia y Bizum de hasta el 90% de las ventas.

Otro asunto de vital interés, tras conocerse las cifras del consumo alimentario de 2019 presentadas por el Ministro Planas y en las que vuelve experimentarse una bajada del consumo de productos frescos, especialmente del pescado. Si quieren desarrollarse políticas del fomento de una alimentación saludable en nuestro país, donde más del 54% de la población sufre obesidad o sobrepeso (INE, 2017), ha de impulsarse una política fiscal que incentive la compra y consumo de productos frescos y saludables, con un tipo reducido del 4%. Actualmente los productos de la pesca soportan el mismo tipo impositivo que los refrescos.

Durante la Asamblea Luis Bustos Martínez explicó que han realizado una comparativa de tipos impositivos del IVA de los productos pesqueros en Europa y son muchos los países que tratan

a estos productos con un tipo cero o súper reducido como apuesta por una alimentación saludable.

En España el consumo de pescado fresco de familias con niños se sitúa en unos escasos 5 kilos al año, en un momento en el que se fijan los hábitos alimenticios saludables, siendo fundamental para su desarrollo.

Por ello, la Asamblea acordó enviar una carta al Presidente del Gobierno, Al Vicepresidente Iglesias por ser el responsable de Derechos Sociales y Agenda 2030 y al Ministro Garzón, como responsable de Consumo y, por tanto, de proteger los derechos de los consumidores, solicitando que se facilite una dieta saludable a los españoles con la reducción del tipo impositivo del IVA para los productos pesqueros.

FRICAVENT

MÁQUINAS DE HIELO DE ALTO RENDIMIENTO



Servicio de atención al cliente, rápido y eficaz.



ISO 9001

FRICAVENT 2000 S.L. C/ HENARES, 5 · NAVE 48 · 28840 MEJORADA DEL CAMPO · MADRID. TEL.: 916680959 FAX: 916682004

E-mail: comercial@fricavent.com [Http://www.fricavent.com](http://www.fricavent.com)



FRICAVENT

Presentación del “Protocolo de buenas prácticas”

para la desescalada en el sector comercial impulsado por la Secretaría de Estado de Comercio, y apoyado por el sector.

- Esta Guía de Buenas Prácticas, en la que FEDEPESCA ha colaborado, cuenta con el visto bueno del Ministerio de Sanidad.

El 7 de mayo la Secretaria de Estado de Comercio, Xiana Méndez, mantuvo una reunión por videoconferencia con Comunidades Autónomas, asociaciones representativas del sector comercial y sindicatos en la que participaron un total de 85 personas, estando representada FEDEPESCA.

En esta reunión se explicó por parte del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, el detalle del nuevo protocolo y guía de buenas prácticas y se han resuelto dudas e inquietudes por parte de los participantes en la reunión con el objetivo de que todos los comercios tengan claro los protocolos y medidas de higiene y seguridad en la reapertura.

La **Secretaria de Estado** informó a los asistentes del lanzamiento durante esta semana de una Campaña de promoción del comercio, diseñada junto a la **Cámara de España**. Su objetivo es, “visibilizar la importancia que tiene el sector comercial en la vertebración territorial y en la cohesión social en los barrios, pueblos y ciudades.” Esta campaña fue presentada el lunes 11 de mayo con el título **“Te Estamos Esperando”** de apoyo a la actividad comercial.

Por parte de FEDEPESCA se aprovechó la reunión para destacar el enorme esfuerzo y gran labor desarrollada por todo el comercio de alimentación, que ha permanecido abierto durante todo el confinamiento, siendo un ejemplo de cómo se puede mantener la actividad comercial con las medidas sanitarias y de protección adecuadas. También se quiso agradecer la puesta en marcha por la Dirección General de Comercio de un correo para poder trasladar las incidencias que se detectaran durante estas semanas de estado de alarma, que permitió resolver varios problemas en distintos puntos de España relacionados con el abastecimiento.

[Para descargar esta Guía, pulse aquí >](#)

[Vídeo de la campaña >](#)



FEDEPESCA

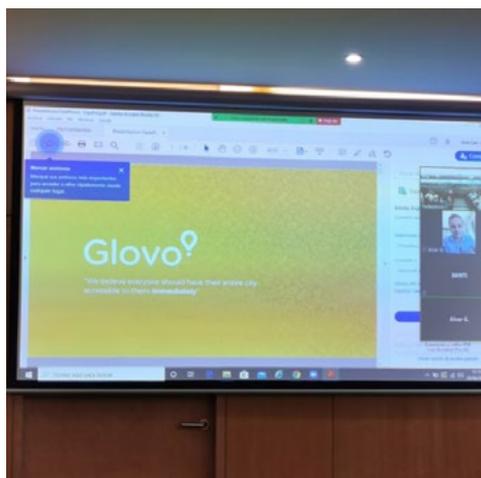
CELEBRA EN VALLADOLID SU JORNADA DE INNOVACIÓN SOCIAL EN EL MARCO DEL PROYECTO EMPLEAVERDE

PARA IMPULSAR NUEVAS ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS ARTESANALES, NUEVOS PRODUCTOS Y SERVICIOS SOSTENIBLES EN LA PESCADERÍA EN VERDE.

- En el marco del proyecto se han seleccionado 5 recetas artesanales y se han realizado sus estudios de vida útil y análisis sensorial.

- La jornada contó con una mesa redonda en la que los participantes seleccionados explicaron cómo habían elaborado las recetas y el asesoramiento recibido.

- **Sealed air** dio las claves para una innovación de envases para potenciar la conveniencia saludable para el omnicanal y **GLOVO** explicó cómo se ha aliado con Fedepesca con el objetivo de contribuir a la **digitalización de las pescaderías**, y, a la par, fomentar el **comercio local, de proximidad y sostenible**.



En el marco del proyecto de Fedepesca desarrollado en el marco del Programa empleaverde 2019, cofinanciado por el Fondo Social Europeo, y que

busca impulsar **nuevas actividades gastronómicas** artesanales, promocionar nuevos productos y servicios sostenibles en la pescadería en verde, se celebró el lunes 29 de Junio en Valladolid su Jornada de Innovación Social.

La Jornada fue inaugurada en la Cámara de Comercio de Valladolid por su Vicepresidente, Javier Labarga, quien agradeció a FEDEPESCA haber seleccionado Valladolid, su Cámara de Comercio y su Escuela Internacional de Hostelería para celebrar esta interesante Jornada de Innovación Social y realizar los estudios de vida útil de las recetas artesanales y sostenibles seleccionadas. Por su parte Juan Aquilino López, Presidente de COPEMAR, la asociación de pescaderías de Valladolid, quiso

poner en valor que iniciativas como esta permiten a los profesionales mejorar sus competencias, incluir innovaciones en el punto de venta, apostar por nuevas propuestas sostenibles y artesanales que ponen en valor a las pescaderías tradicionales.

Francisco Abad, Presidente de FEDEPESCA agradeció a todo el equipo de Fedepesca, de FECOSVA, de COPEMAR, de la Cámara y de la Escuela, el haber hecho posible la celebración de esta Jornada incluso en las circunstancias más difíciles, con todas las garantías, y demostrando que, al igual que el sector ha permanecido abierto en los peores días, mantiene intacto su interés por mejorar e intercambiar experiencias en cuando las circunstancias lo han permitido.

Por último, por conexión on-line, Victoria Pérez, coordinadora del Programa empleaverde quiso destacar la excelente colaboración con el equipo de Fedepesca, en este proyecto y en los anteriores. FEDEPESCA ha sido beneficiario durante tres años seguidos del Programa empleaverde del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, la iniciativa de la Fundación Biodiversidad para el impulso y la mejora del empleo, el emprendimiento y el medio ambiente, cofinanciado por el Fondo Social Europeo, siempre con excelentes resultados.

M^a Luisa Álvarez, Directora Gerente de Fedepesca presentó un resumen del proyecto "Impulso de nuevas actividades gastronómicas en la pescadería en verde", tras analizar la evolución del mercado para entender por qué desde Fedepesca se impulsan estas iniciativas.

Por su parte Sofía Gómez, del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Fedepesca y coordinadora del proyecto, explicó en qué había consistido el Asesoramiento individualizado en nuevas líneas gastronómicas de negocio en la pescadería en verde realizado ya a 31 solicitantes de los 52 que

pueden beneficiarse del mismo en las comunidades de Aragón, Castilla y León, Madrid, Andalucía, Canarias y Valencia y cómo se seleccionaron las recetas que se consideraron más vinculadas con el origen, la Red Natura 2000, las tradiciones y la sostenibilidad en sentido amplio.

Estas recetas fueron elaboradas por profesionales de distintos puntos de España y enviadas a la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid para elaborar los estudios de vida útil del producto. Óscar Herrero, Coordinador del Área de Cocina de la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid explicó el procedimiento y las conclusiones.



El proyecto también incluía evaluar posibles sinergias para impulsar el uso de envases sostenibles e innovadores en estas elaboraciones y apostar por alianzas de movilidad sostenibles.

Fruto de ello se contó con Alvar G. Porcar, Multicategory Manager de Glovo quien explicó por qué GLOVO es una opción de LOGÍSTICA SOTENIBLE y ha firmado con Fedepesca un convenio con el objetivo de contribuir a la digitalización de las pescaderías y, a la par, fomentar el comercio local, de proximidad y sostenible. Con esta alianza, los productos de los más de 7.000 establecimientos que forman parte de la asociación nacional de pescaderías y tiendas de productos congelados ya se pueden sumar a la oferta de negocios locales presentes en Glovo.



La alianza pretende incentivar el consumo de productos de cercanía y aportar riqueza, vida y salud de los barrios, así como fomentar la competitividad e innovación de las pescaderías tradicionales. Además, se potenciará el desarrollo de las particularidades de la app de Glovo -como, por ejemplo, en materia de salud alimentaria- para poner en marcha el servicio de Glovo en las pescaderías y tiendas de productos congelados españoles.

Otro de los ejes de la colaboración es la promoción de la sostenibilidad de las pescaderías y del reparto a domicilio en términos de paquetería, productos de cercanía y movilidad baja en carbón en las ciudades.

Gonzalo Campos, de la empresa especialista en envases alimentarios Sealed Air presentó NOURISH-PACKAGING INNOVATION TO EMPOWER HEALTHY CONVENIENCE FOR THE OMNICHANNEL (“Innovación de envases para potenciar la conveniencia saludable para el omnicanal”), explicando temas clave sobre sostenibilidad, funcionalidad y conveniencia saludable, incluyendo ejemplos de casos de V gama, platos preparados, omnicanal y soluciones de envasado con formatos prácticos para retail HoReca y e-commerce.

Tras estas exposiciones se abrió un animado debate moderado por la Directora Gerente de Fedepesca.

Finalizó la mañana con el **Análisis sensorial de las 5 recetas seleccionadas**, con unos resultados muy interesantes que se recogerán en el informe final del proyecto.

Tras un breve descanso para almorzar la tarde nos trajo una interesantísima **Mesa redonda con los participantes seleccionados por sus actividades nuevas en elaboraciones, degustaciones y nuevos servicios**.

Manuel Almazán de Pescaderías Almazán en SORIA, M^a Rosario Fontaneda de BURGOS, Javier Martín, por videoconferencia desde Algeciras, Iván Sastre de MADRID y Francisco Abad de Madrid, en colaboración con Javier Castro de Narón en GALICIA, presentaron sus recetas, explicaron cómo elaboran sus productos, y analizaron las opciones que se le abren tras los estudios de vida útil y las propuestas de las empresas Glovo y Sealed Air.

Terminó la Jornada con gran satisfacción de los asistentes, siendo cerrada por Francisco Abad, Presidente de FEDEPESCA y Juan Aquilino López presidente de COPEMAR.



**“Acción gratuita
cofinanciada por el FSE”**

**“Conseguir formación y
un empleo de calidad”**

EL PROYECTO

THE BLUE ROBOT PROJECT

CONTINÚA SU ANDADURA A PESAR DEL COVID-19

A pesar de la crisis sanitaria producida por el COVID-19 el proyecto THE BLUE ROBOT PROJECT, impulsado por FEDEPESCA, que cuenta con la colaboración de la Fundación Biodiversidad, del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico a través del Programa pleamar, cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP) y que cuenta con la participación como socio con la Cofradía Santiago Apóstol de Celeiro ha seguido su camino.

A pesar de que una de las actividades principales y que más interés ha suscitado como es el desplazamiento del robot por diferentes puntos de España se vio paralizada a causa de la crisis, se ha seguido trabajando en este proyecto y se han publicado interesantes materiales, como por ejemplo un vídeo sobre la Red Natura 2000.

Este vídeo que pretende informar sobre esta red Europea de conservación de la biodiversidad ha sido editado en un formato muy original con el fin de hacerlo atractivo a un público adulto, pero también más joven o incluso infantil. Mediante este vídeo podemos informarnos de qué es la Red Natura 2000, por qué es importante la biodiversidad y en concreto la biodiversidad marina o qué beneficios ofrece a la sociedad esta red de conservación.

Este vídeo está disponible en YouTube, pero también en la web del proyecto y ha sido publicado en redes sociales a través de los perfiles de la marca Comepescado, tanto en Instagram como en Facebook.

Además durante estos meses se ha editado un cartel infografía en el marco del proyecto en el que se informa sobre la importancia de proteger la biodiversidad marina, así como sobre espacios protegidos como son las áreas Marinas o la Red Natura 2000 y que también pretende poner en valor la pesca y la acuicultura europeas, entre otros asuntos. Este cartel será enviado próximamente a múltiples puntos de la geografía española, también a áreas protegidas de nuestro territorio nacional, con el objetivo de sensibilizar a los visitantes de estas zonas.

A finales de junio se ha retomado la actividad principal de este proyecto y durante el día 29 de Junio el Robot se encontró en Valladolid, en concreto en la Escuela Internacional de Cocina. Tras la Jornada de Intercambio de Iniciativas



Innovadoras de carácter gastronómico de la Pescadería en verde del proyecto “Impulso de Nuevas Actividades Gastronómicas en la Pescadería en Verde” enmarcado dentro del programa Empleaverde 2019 los asistentes pudieron interactuar con el robot.

Desde FEDEPESCA seguimos trabajando en este proyecto que ha generado mucho interés tanto entre el público en general como entre los medios de comunicación. Proyectos como THE BLUE

ROBOT PROJECT resultan imprescindibles para que los consumidores conozcan la importancia de la preservación de la biodiversidad, o las buenas prácticas que implementan los diferentes eslabones de la cadena pesquera, entre otros asuntos.

“Las opiniones y documentación aportadas en esta publicación son de exclusiva responsabilidad del autor o autores de los mismos, y no reflejan necesariamente los puntos de vista de las entidades que apoyan económicamente el proyecto.”

THE BLUE ROBOT PROJECT

CADENA PESQUERA RESPONSABLE

Los espacios protegidos, como las Áreas Marinas Protegidas o las zonas incluidas en la Red Natura 2000, que es la Red Europea destinada a la protección de la biodiversidad, son herramientas esenciales para conservar nuestro entorno.

España es el país que más espacio aporta a la Red Natura europea, con más de un 27% de territorio terrestre y casi un 8% de aguas marinas durante 2020. En estas zonas protegidas también se pueden realizar actividades como el turismo, o la pesca siempre bajo condiciones controladas.

Cuando hablamos de biodiversidad hablamos de todas las formas de vida que coexisten en la tierra. La conservación de la biodiversidad marina es fundamental y es un paso esencial para la protección de los ecosistemas marinos.

Tanto la pesca como la acuicultura trabajan para proteger la biodiversidad. Desde la actividad pesquera se busca proteger los stocks pesqueros, para que continúen regenerándose de forma adecuada. Tanto la pesca como la acuicultura cumplen una estricta normativa orientada a garantizar que estas actividades sean responsables y sostenibles.

En toda la cadena pesquera además de cumplir la estricta normativa en materia de sostenibilidad se llevan a cabo buenas prácticas de forma adicional. Algunos de estos ejemplos de buenas prácticas los podemos encontrar en el sector pesquero, que busca que los barcos pesqueros incorporen sistemas cada vez más eficientes para minimizar el uso de recursos en su actividad o en el sector minorista de pescado que, entre otras medidas, trata de minimizar el plástico en los envases que pone en el mercado.

Material editado con la colaboración de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico a través del Programa pleamar, cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP).

NUESTROS HÉROES

EN MEDIOS



ATÚN ROJO BALFEGÓ:
Garantía de sostenibilidad,
excelencia y seguridad alimentaria

