



Los pescadores almerienses llegan a Internet para llevar su pescado fresco a cualquier hogar de España

LOCALIZACIÓN: Almería

DURACIÓN VTR: 1'17"

RESUMEN: Los pescadores almerienses se han sumado a las oportunidades que ofrecen las nuevas tecnologías para llevar sus pescados y mariscos frescos, recién capturados, a cualquier hogar de España. Lo hacen a través de Internet, sin intermediarios, lo que permite ofrecer un precio más competitivo. La página web, impulsada por la Asociación Provincial de Empresarios de la Pesca (Asopesca), es www.delbarcoalamesa.com y en sus primeros seis meses de vida está a punto de convertirse en el principal cliente de la lonja de Almería. Durante este medio año han vendido a través de la web 1.150 kilos de pescado en 300 transacciones comerciales y han recibido cerca de 11.000 visitas. Los pescadores almerienses no se rinden a las dificultades que vive el sector y han creado una nueva oportunidad de negocio.

TEXTO VTR:

Cae la tarde y los pescadores de arrastre almerienses vuelven a puerto con la captura del día. Es pescado y marisco de lo más fresco, recién extraído del mar de Alborán que va directamente de la lonja del puerto de Almería a la cocina de su casa... del barco... a la mesa...

TOTAL ANTONIO FRANCISCO MOYA
www.delbarcoalamesa.com

"Pues nos planteamos el por qué no hacer una página web y vender pescado por Internet. Tenemos todo lo que necesitamos que es el pescado, los barcos, la lonja"

Y armadores y pescadores almerienses se han puesto manos a la obra para combatir el duro momento que vive el sector. De redes y maromas han pasado a manejar el idioma 2.0, el que no tiene fronteras y desafía al comercio tradicional prescindiendo de intermediarios.

TOTAL ANTONIO FRANCISCO MOYA
www.delbarcoalamesa.com

"Que al consumidor le llegue en su precio justo, que no haya intermediarios que no haya un valor añadido en medio entre el pescador y el consumidor."

Ambiente: "Pedido de Madrid, Bilbao y Sevilla..."

Ya están llegando a once provincias españolas. Esa misma tarde los pedidos salen de la lonja y antes del mediodía del día siguiente llegan a su destino. Una vía de negocio alternativa para afrontar el futuro del sector.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es