

## Pescanova: “Queremos llegar directamente al cliente de Horeca”



“Estamos capacitados para desarrollar productos enfocados al Canal Horeca y llevar el valor de nuestra marca al sector”, afirma

### José Luis Collado, National Key Account Food Service

José Luis Collado, National Key Account Food Service de Pescanova, concedió una entrevista durante los [Encuentros Proveedores Hosteltur 2019](#) en la que habló sobre “el reto” que se ha planteado la compañía de desarrollar sus productos y formatos en el [Canal Horeca](#) para llegar al consumidor final.

[Pescanova](#) contó con un stand propio en el evento que se celebró los días 19 y 20 de marzo de 2019 en el hotel Marriott Auditorium de Madrid. La empresa quiere “aprovechar la fuerza que tiene la marca en la gran distribución, para llevar, ahora, la frescura del mar a los clientes de todo el Canal”.

Según explicó Collado **la acogida que han tenido por parte del cliente profesional ha sido “muy buena”** porque “todo el mundo nos ha transmitido que estaban encantado de que Pescanova pueda llegar, al fin, directamente a ellos”, afirmó al respecto.

Precisamente, detalló en esta entrevista (ver video), que se están acercando a “todos los segmentos” de Horeca; hoteles, restauración organizada etc. “Les ofrecemos nuestros productos y enseñamos cómo es Pescanova y, sobre todo, la posibilidades que podemos ofrecerles”.

## Productos enfocados al Canal Horeca

Nuestro objetivo es “saber qué necesidades tiene el cliente y, a partir de ahí, intentar desarrollar nuestros productos, es decir, ofrecerles, en la medida de lo posible, el producto lo más adecuado a su necesidad”, afirmó.

De cara a las **novedades que tienen previsto lanzar este 2019**, comentó que el objetivo final es adecuar los productos de cada gama a lo que demanda el consumidor del Canal Horeca: especies de pescado natural, pescados elaborados (rebozados, empanados), cefalópodos, surimi, bacalao, etc...