

Что мешает российской рыбе?

02.04.2015



Сегодня 2 апреля в ИТАР-ТАСС состоялся круглый стол «Многообразие русской рыбы в ресторанах Москвы: реальность, проблемы и решения». В конференции приняли участие: заместитель руководителя Росрыболовства Василий Соколов, руководитель Департамента торговли и услуг города Москвы Алексей Немерюк, главы крупнейших российских компаний специализирующиеся на производстве и поставках рыбной продукции, представители ресторанного бизнеса.

Участники мероприятия задумались о непростом пути отечественной рыбной продукции к российскому потребителю. Почему сибаса из Норвегии в магазинах проще найти, чем его собрата из Чёрного моря, новозеландский тунец обходит черноморского. Рестораторы подтвердили, что вкусовые качества у российской рыбы даже лучше. Так что же мешает ее выходу на рынок?

С потребительским вкусом надо работать и формировать его. Это первый вывод, который сделали собравшиеся. С другой стороны, российские бизнесмены должны консолидировать усилия с целью снижения издержек и скорейшего завоевания своего же родного рынка.

Напомним, что 22 апреля в Москве откроется первый всероссийский фестиваль «Рыбная неделя», который пройдет на семи центральных площадках столицы.

Адрес страницы: <http://horoshevo-mnevniki.mos.ru/presscenter/news/detail/1710949.html>

[Управа района Хорошево-Мневники](#)