

17 сентября, Seafood Expo Russia

КРУГЛЫЙ СТОЛ

**Рыбный день –
каждый день:
драйверы развития
потребления рыбной
продукции**

Рыбный
СОЮЗ



РЫБНЫЙ ДЕНЬ
КАЖДЫЙ ДЕНЬ

От идеи к работающему механизму отрасли

Рабочая группа создана при Рыбном союзе как кросс-индустриальная платформа в феврале 2026 года.

Общая цель — сдвиг восприятия **рыбы и морепродуктов** — от разового продукта для особого случая до понятной повседневной составляющей рациона россиян и увеличить потребление в категории на 20%.



UNIFROST

 Перекрёсток

ВКУСВИЛЛ

 Много
лосося


AGAMA
smart food expert



 РСХБ

 АГЕНТСТВО
ПО ПРОДВИЖЕНИЮ
РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ


Русская
Рыбопромышленная
Компания


VICI

Направления работы РДКД

1 Технологии, инновации и кадры

2 Продвижение на полке

3 Продвижение в медиа

4 Продвижение в HoReCa

5 Фестивали

6 Социальное питание

7 Исследования и аналитика

Работа в ключевых отраслевых и потребительских форматах

- **Продэкспо** — первая встреча рабочей группы.
- **Retail Tech** — отдельная деловая сессия, кулинарная станция и зона «Новая полка».
- **Uzfood** — стенд и бизнес-завтрак для международной аудитории.
- **Рыбный клуб и Неделя ритейла** — презентация Рабочей группы и направлений деятельности.
- **Фестивали:** «О!Мега Вкус», «Клёвое место» в Перекрестке, «Каждый день рыбный» в «Ленте».
- **Рабочая встреча** по детскому питанию в День Защиты Детей.
- **Первое вручение премии** за вклад в продвижение рыбной продукции «Рыбный день каждый день».
- **Наш круглый стол.**

От идеи к работающему механизму отрасли

01

Постоянно действующий механизм вместо разовой встречи.

02

Объединение конкурирующих участников вокруг общей цели.

03

Коммуникационная платформа с растущим медийным весом.

04

Фундамент для системных изменений в регулировании, а не только маркетинговых акций.

Наши планы на 2027 год

- 01** Привлекать экспертов из смежных отраслей: наука, образование, технологии.
- 02** Продолжать работу над нормативной базой, прежде всего в сегменте детского и соц. питания.
- 03** Создать годовой «рыбный календарь» мероприятий, направленных на регулярное потребление рыбы.
- 04** Развивать прямую коммуникацию с покупателем через фестивали, дегустации и работу шеф-поваров.
- 05** Выстраивать системную работу с HoReCa – развивать рыбное меню в каждой кухне.
- 06** Привлекать новых членов рабочей группы в ритейле: работа с полкой, категорийный менеджмент, заметность и привлекательность продукта в торговых точках.

“

«Потребление рыбы составило у нас 22,6 кг на человека в 2022 году, а по рекомендациям Минздрава должно быть **28 кг** на человека».

Президент РФ В.В. Путин

Рыбный
СОЮЗ



РЫБНЫЙ ДЕНЬ
КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ!
ВМЕСТЕ МЫ МОЖЕМ БОЛЬШЕ!