

# Фестиваль «Рыбная неделя в Москве»

2023 год

Справочно о фестивале 2023 г.



**7 лет**

фудфестивалю "Рыбная неделя в Москве" в 2023 г.



**>230 т**

продано рыбы и морепродуктов



**~100**

участников



**26**

площадок на фестивале в 2023 г.



**>300**

ресторанов-партнеров со специализированным рыбным меню



**>4 000**

сетевых магазинов-партнеров фестиваля



**2,1 млн**

человек посетило фестиваль в 2023 г.



**>550 т**

наименований рыбы и морепродуктов было представлено на площадках

1



# Мероприятия фестиваля



**140**

кулинарных  
мастер-классов



**650**

творческих  
занятий



**регата**

на SUP-бордах  
по Москве-реке

**>600**

участников

**6**

километров



**турнир**

по рыбной ловле  
на открытой воде

**>1300**

участников

**30**

победителей



**2000**

человек приняло участие  
в турнире и регате

**2**  
 **МОСКВА  
НА ВОЛНЕ**



Мероприятия подобной направленности и подобного масштаба – один из важнейших драйверов развития туристической отрасли столичной экономики и, в частности, событийного и гастрономического туризма. Одни из ключевых преимуществ событийного туризма – высокая доходность и внесезонность.

# Туристическая отрасль

Фестиваль "Рыбная неделя в г. Москве" – неотъемлемая составляющая туристической отрасли Москвы



**400 000**

рабочих мест связано с туристической отраслью



**17,9 млн**

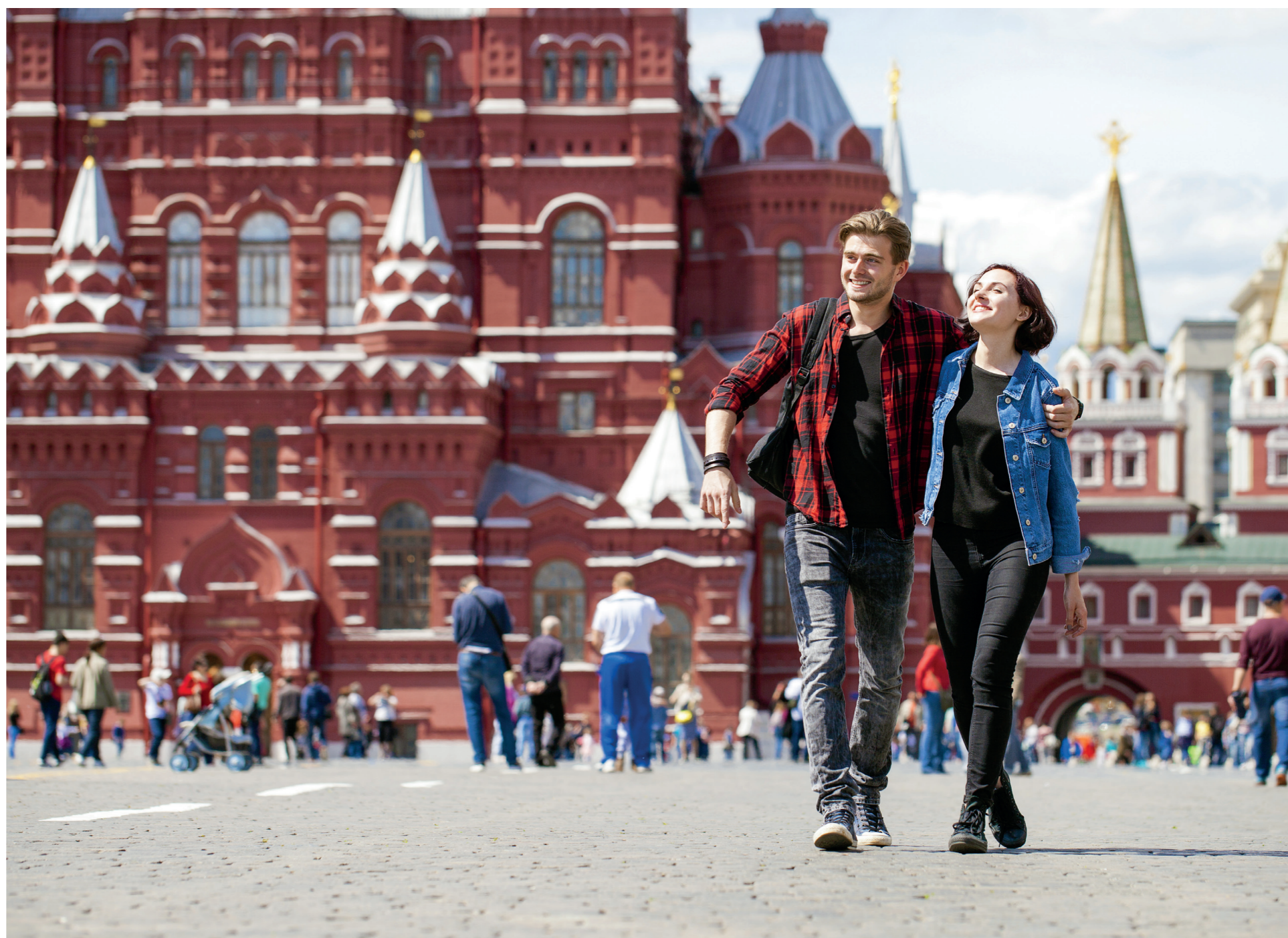
туристов в 2022 г. в Москве

**>10,3 млн**

туристов в 1 полугодии в 2023 г. в Москве

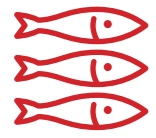
**>120 млрд руб**

Поступления от туризма в бюджетную систему столицы в 2022 г.



Развитие туристической отрасли – это и комплексная работа по благоустройству всех районов города – Москва должна быть красива, удобна и привлекательна не только для жителей, но и для гостей.

# Потребление рыбы и рыбопродуктов



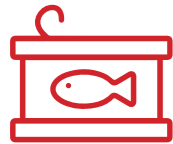
**310 000 т**

общий объем  
потребления



**260 000 т**

рыба и морепродукты  
(свежие, замороженные,  
соленые, сушеные, копченые)



**31 000 т**

консервы




**19 000 т**

рыбные полуфабрикаты  
и готовые блюда




4

# Потребление рыбы и рыбопродуктов

 **на 36%**  
в 2022 г. увеличился объем  
потребления (по сравнению с 2015 г.)

 **с 66% до 82%**  
увеличилась доля отечественной продукции

 **636**  
специализированных магазинов  
действуют в городе

А так же существуют специализированные торговые места для реализации рыбной продукции:

**19** → **130**  
рынков мест

**135** → **272**  
ярмарок места

**5**  
 **МОСКВА**  
**НА ВОЛНЕ**



Фактически моно-фудфестиваль «Рыбная неделя» стал катализатором развития целого направления в пищевой индустрии. Москва, аккумулировав передовой мировой опыт, сформировала модель создания целого рынка, которая может успешно использоваться на федеральном уровне.

**NB!** Использование успешного опыта Москвы позволит «подтянуть» показатели к нормативным в регионах страны, в особенности с учетом того, что самообеспеченность России по рыбе составляет 153%.

# Рыбный рынок «Москва на волне»

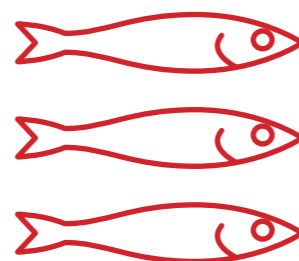
Планируется открыть уникальный объект в ВАО общей площадью **3 510 м2**, расположенный в шаговой доступности от транспортной инфраструктуры (станция метро «Косино», участок МСД, бесплатная парковка на 2 800 м/мест).

## География проекта:



**>30** постоянных партнеров-производителей

**>600** наименований рыбы и морепродуктов



Помимо собственно реализации продукции планируется собственное производство. За счет использования высокотехнологичного оборудования стоимость для конечного потребителя может быть снижена на 10-15%. Предполагается производить и реализовывать под зонтичным брендом:

- Вакуумированную рыбу и морепродукты;
- Рыбу и морепродукты в фабричной упаковке;
- Консервированную продукцию;
- Вяленую, сушеную, соленую рыбу и морепродукты;
- Маринады по собственной рецептуре;
- Полуфабрикаты;
- Продукцию из замороженного сырья

**NB!** Проведение традиционного фестиваля «Рыбная неделя» и создание специализированного рыбного рынка позволит удовлетворить самые разные запросы и москвичей, и гостей города, которым Москва всегда рада.

# Рыбный рынок «Москва на волне». Визуализация, 1 этаж, торговый зал



# Рыбный рынок «Москва на волне». Визуализация, антресоль







# ВНЕДРЕНИЕ В ПРОЕКТ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

## ПРОИЗВОДСТВО ВАКУМИРОВАННОЙ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

УВЕЛИЧИВАЕТ СРОК ГОДНОСТИ



Сохраняет свойства продукции, увеличивает сроки годности, экономит место для хранения, что влияет на сокращение расходов в части логистики, хранения, списания

## ПРОИЗВОДСТВО РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ В ФАБРИЧНОЙ УПАКОВКЕ

ПРИДАЕТ ТОВАРНЫЙ ВИД ПРОДУКТУ И УВЕЛИЧИВАЕТ СРОК ГОДНОСТИ



Сохраняет свойства продукции, увеличивает сроки годности, экономит место для хранения, что влияет на сокращение расходов в части логистики, хранения, списания

## ПРОИЗВОДСТВО КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА РЕАЛИЗУЕМОЙ ПРОДУКЦИИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

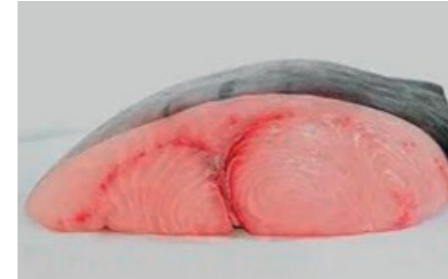


Изготовление консервированной продукции и пресервов позволяет расширить ассортимент, а также продукт, не реализованный в пределах срока годности, переработать и реализовать готовую к употреблению продукцию, сократив объемы списания

# ВНЕДРЕНИЕ В ПРОЕКТ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

## РАЗДЕЛКА РЫБЫ

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА РЕАЛИЗУЕМОЙ ПРОДУКЦИИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА



Позволяет закупать сырье в тушах или крупных частях для дальнейшего производства стейков, филе и т.д., что обеспечит снизить стоимость продукции для конечного потребителя на 15%. Кроме этого, использование специализированного профессионального оборудования повышает объемы производства и снижает затраты на оплату труда.

## ПРОИЗВОДСТВО МАРИНАДОВ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

БЛАГОДАРЯ ВАКУУМНОЙ ТЕХНОЛОГИИ, ВОЛОКНА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ РАСКРЫВАЮТСЯ И БЫСТРЕЕ ВПИТЫВАЮТ МАРИНАД



Установка современных средств автоматизации для снижения затрат на оплату труда. Также влияет на существенное сокращение сроков производства и увеличение объемов продаж.

## ПРОИЗВОДСТВО ВЯЛЕННОЙ, СУШЕНОЙ И СОЛЕНОЙ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА РЕАЛИЗУЕМОЙ ПРОДУКЦИИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА



Изготовление вяленой, сушеной, соленой рыбы и морепродуктов позволяет расширить ассортимент, а также продукт, не реализованный в пределах срока годности, можно переработать и реализовать. Сокращает объемы списания

# ВНЕДРЕНИЕ В ПРОЕКТ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

## ПРОИЗВОДСТВО ЗАМОРОЖЕННОЙ РЫБЫ

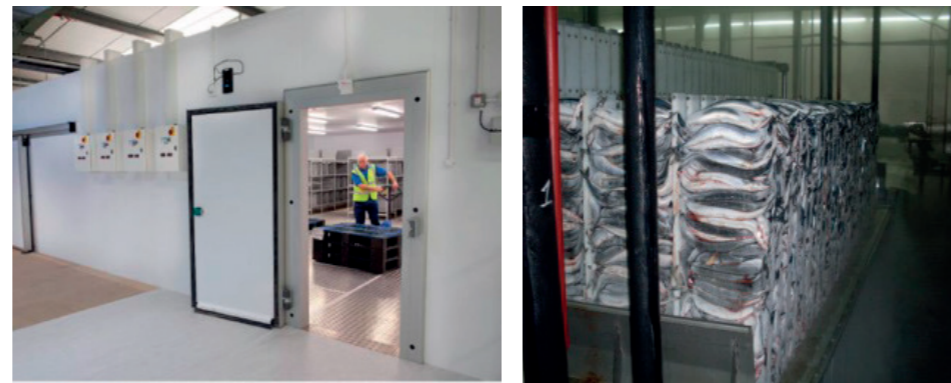
ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА ОБЕСПЕЧИВАЕТ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ЗАМОРОЖЕННОЙ ПРОДУКЦИИ И СУЩЕСТВЕННО СОКРАЩАЕТ СРОКИ ЕЁ ПРОИЗВОДСТВА



Произведенная продукция из охлажденного сырья замораживается с помощью шоковой заморозки для сохранения свойств, структуры рыбы, морепродуктов и вкусовых характеристик на длительный период. Также, благодаря шоковой заморозке, продукт, не реализованный в течение 2-3 дней, не теряя свойств и качеств, будет заморожен для продления срока реализации и снижения объемов списания в отделе охлажденной рыбы

## УСИЛЕНИЕ СКЛАДСКИХ МОЩНОСТЕЙ

МОДЕРНИЗАЦИЯ СКЛАДА НЕОБХОДИМА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА И ХРАНЕНИЯ



Для обеспечения полного производственного цикла необходима модернизация зоны склада и добавление отдельных камер хранения для сырья и готовой продукции по подгруппам. Также снижает расходы на транспортировку продукции за счет увеличения объемов хранения, что влияет на стоимость продукции для конечного потребителя.

## ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА, ДЕЗИНФЕКЦИЯ РУК И ОБУВИ ПЕРСОНАЛА



Установка современных средств автоматизации и обеспечения для снижения затрат на оплату труда, а также сокращение затрат на оказание дополнительных услуг (химчистка, стирка, глажка, дезинфекция и тд.)

## ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННОГО СЫРЬЯ

НЕОБХОДИМО для ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРАВИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ И СОКРАЩЕНИЯ СРОКОВ



Позволяет без снижения качества осуществлять подготовку продукции из замороженного сырья для переработки и реализации, что даст возможность снизить объем отходов, списания, а также существенно уменьшить сроки производства.