

РУКОВОДСТВО ПО ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

для предприятий розничной торговли



ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ
EQU.ALASKASEAFOOD.ORG

СОДЕРЖАНИЕ



3

ВВЕДЕНИЕ

- 4 ПОЧЕМУ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ВАЖНО
- 5 ОТ ЧЕГО ЗАВИСИТ КАЧЕСТВО РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
- 6 БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ



16

ЗАМОРОЖЕННАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- 17 ОБЩИЕ СОВЕТЫ
- 18 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ И ОБРАБОТКЕ
 - Приемка
 - Хранение
 - Размораживание
 - Витрина



8

СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- 9 ОБЩИЕ СОВЕТЫ
- 11 КАК ОЦЕНИВАТЬ КАЧЕСТВО СВЕЖЕЙ РЫБЫ
- 12 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИЕМКЕ И ХРАНЕНИЮ
 - Получение
 - Хранение
 - Витрина
 - Хранение продукции ночью и в выходные дни



21

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ

- Приемка
- Витрина
- Холодильное помещение
- Требования к сотрудникам
- Чистящие и санитарно-гигиенические средства



ВВЕДЕНИЕ

Рыбу и морепродукты выбирают любители здоровой и легкой пищи, которые следят за количеством калорий, уровнем холестерина и витаминами. Поэтому объем продаж рыбной продукции растет с каждым годом.

Институт маркетинга морепродуктов Аляски (ASMI) проводит обширную работу по разработке рекламных программ по поддержке розничных магазинов, занимающихся торговлей рыбой и морепродуктами.

Долгосрочный успех торговли рыбой зависит не только от рекламы. Ключевой фактор — систематическая поставка широкого ассортимента качественной продукции. Поэтому ASMI разработал Руководство по оценке качества рыбы и морепродуктов Аляски для торговых представителей.

Данные советы по хранению и обращению с рыбой помогут вам привлечь покупателей и стимулировать их лояльность в дальнейшем.



ВВЕДЕНИЕ ПОЧЕМУ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ВАЖНО

С рыбой и морепродуктами следует обращаться иначе, чем с мясом и птицей. Рыба, моллюски и ракообразные не обладают такой же прочной мышечной системой, которая есть у наземных животных, они привычны к влажной среде обитания и низким температурам.

Поэтому их надо хранить охлажденными во влажной среде. Грубая обработка и неправильное хранение ухудшают вкус, аромат и внешний вид рыбы.

Свежая рыба и морепродукты пахнут океаном, а их мясо — плотное, влажное и полное вкуса. При правильном хранении и обращении вкус сохраняется в замороженной и консервированной продукции. Современные рыбообрабатывающие суда могут замораживать рыбу через несколько часов после вылова (в отличие от транспортировки в свежем виде, на которую уходит много дней). Замороженная продукция при этом не теряет качества.





ВВЕДЕНИЕ

ОТ ЧЕГО ЗАВИСИТ КАЧЕСТВО РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Наличие бактерий, ферментов, процесса дегидратации и физических повреждений отрицательно сказываются на качестве рыбы и морепродуктов.

Эти факторы развиваются в благоприятной среде: например, активность бактерий и ферментов повышается при высоких температурах и связана с наличием крови, слизи и чешуи в рыбе. Они разрушают плотную структуру продукта, превращая ее в мягкую и бесформенную, портят вкус и внешний вид.

Неправильное обращение повреждает кровеносные сосуды и вызывает появление кровоподтеков и вмятин. Поэтому ни в коем случае нельзя поднимать рыбу за хвост: под собственным весом происходит разделение хребтовых позвонков и рвутся артерии, в которых по-прежнему может находиться кровь. Всегда берите свежую целую рыбу, стейки и филе двумя руками. Рыбное филе с пятнами крови и с сильным рыбным запахом вряд ли привлечет покупателя.



Также мясо рыбы и морепродуктов нельзя хранить на открытом воздухе — это приводит к потере влаги, уменьшению веса продукции и ухудшению текстуры мяса и цвета.

ВВЕДЕНИЕ

БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ

Формула борьбы с вредителями проста: храните рыбу и морепродукты в чистой, прохладной и влажной среде и постоянно перемещайте их. Обращайтесь с рыбой и морепродуктами осторожно и контролируйте температуру и санитарно-гигиенические нормы.

Соблюдение температурного режима особенно важно. Рыба при температуре $+10^{\circ}\text{C}$ испортится в пять раз быстрее продукта, который хранится при температуре 0°C . Разница в несколько градусов имеет значение. Максимальный срок годности продукции достигается при температуре от -1 до $+1^{\circ}\text{C}$, а замороженной продукции — от -23 до -29°C . При температуре 0°C рыбу можно хранить в течение недели, при $+3^{\circ}\text{C}$ — в течение 3–4 дней. Срок годности продукции уменьшается на 50 % при каждом повышении температуры на 12°C . Размораживать рыбу и морепродукты надо при температуре от 0 до $+2^{\circ}\text{C}$.



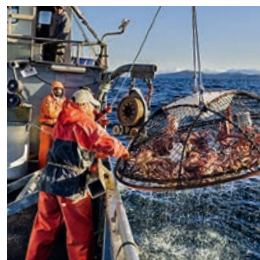
Соблюдение санитарно-гигиенических норм также имеет решающее значение. Если рабочая поверхность стола не прошла обработку, бактерии стремительно начнут размножаться в остатках крови и слизи. Если в магазине неприятный рыбный запах, следует обратить внимание на соблюдение санитарно-гигиенических правил и политику ротации продукции. Если качество продукта



вызывает сомнения, лучше не пускать его в продажу и не жертвовать долгосрочными торговыми перспективами в угоду мимолетной прибыли.

Защитить свежую рыбу от дегидратации и заражения бактериями поможет защитная пленка. При этом рекомендуется делать отверстия в контейнерах, избегая длительной герметизации продукта. Замороженная рыба, наоборот, должна быть защищена от поступления кислорода при помощи ледяной глазури или вакуумной упаковки.

После проверки всех санитарно-гигиенических позиций постарайтесь оценить витрины глазами покупателя: привлекательная подача товара играет в продажах огромную роль.





ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ХРАНИТЕ СВЕЖУЮ РЫБУ И МОРЕПРОДУКТЫ:

ОХЛАЖДЕННЫМИ

Храните свежую рыбу и морепродукты при температуре от -1 до +1°C.

В ЧИСТОТЕ

Используйте моющие и дезинфицирующие средства для очистки витрин 2–3 раза в неделю.

ВЛАЖНЫМИ

Храните рыбу и морепродукты на льду, покрывайте защитной пленкой или периодически опрыскивайте распылителем с холодной водой.

ПОСТОЯННО ОБНОВЛЯЙТЕ ВИТРИНУ

Выкладывайте на прилавок рыбу и морепродукты в порядке очередности их поступления в магазин.

A close-up photograph of several fresh fish, likely salmon, hanging from a metal rack. The fish are silver with yellowish-orange spots and are looking towards the camera. The background is slightly blurred, showing more fish and the structure of the stall.

СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ОБЩИЕ СОВЕТЫ

Тщательное планирование имеет большое значение для предприятий розничной торговли рыбой и морепродуктами. Закупки должны осуществляться с учетом ожидаемых объемов продаж и срока годности продукции. Не существует стандартного максимального срока хранения для свежей рыбы и морепродуктов — все зависит от ряда факторов.

Следует обязательно зафиксировать температуру при доставке свежей рыбы и морепродуктов: она должна быть от -1 до $+1^{\circ}\text{C}$. Если она выше, необходимо уведомить об этом перевозчика и поставщика.

Качество свежей рыбы и морепродуктов необходимо оценивать в момент поступления (*см. советы по определению качества свежей рыбы и морепродуктов на с. 11*). Незамедлительно поместите рыбу и морепродукты в холодильную камеру с температурой от -1 до $+1^{\circ}\text{C}$ до тех пор, пока они не будут выложены на витрину. Свежая рыба может храниться в два раза дольше при температуре 0°C , чем при $+3^{\circ}\text{C}$.



Если для выкладки товара вы используете лед, меняйте его по мере таяния. Чтобы продукция выглядела свежее, можно опрыскивать рыбу и морепродукты распылителем с холодной водой.

СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ОБЩИЕ СОВЕТЫ

Раскладка рыбы и морепродуктов должна производиться особо тщательно: целую рыбу кладут в передней части витрины на плоские поддоны с дренажными отверстиями, а стейки и филе — на перфорированные. Моллюски и ракообразные могут храниться в прочных глубоких поддонах.

Для успешного мерчендайзинга сделайте эскиз вашей витрины со схемой раскладки товара.

Разные виды продукции должны располагаться отдельно для удобства покупателей: целая рыба, стейки и филе, моллюски и ракообразные, вареные и копченые изделия. Остроконечные таблички лучше втыкать в овощи или фрукты — например, в лимоны, для украшения витрины. Но ни в коем случае не в рыбу: в местах укола продукция повреждается и размножаются бактерии. Для разделения продукции рядами можно использовать пластиковые разделители.



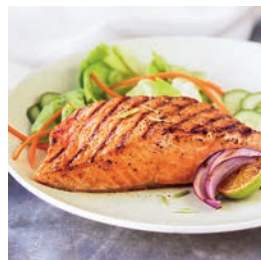
A close-up photograph of several fresh fish, likely salmon, on a boat. The fish are piled together, with their scales and fins visible. The lighting is bright, highlighting the texture of the fish.

СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

КАК ОЦЕНИВАТЬ КАЧЕСТВО СВЕЖЕЙ РЫБЫ

Оценка качества свежей рыбы и морепродуктов носит субъективный характер: многое зависит от зрения и обоняния специалиста. Доверьтесь своим ощущениям при выборе высококачественной свежей рыбы и морепродуктов, учитывая общие рекомендации:

1. **Качественная свежая рыба пахнет морем**, неприятных запахов быть не должно.
2. **Мясо целой свежей рыбы плотное и упругое**, слегка пружинит при нажатии. Мясо камбаловых (особенно камбалы и стрелозубого палтуса) мягче, чем у других рыб.
3. **Жабры должны быть красноватого цвета**. Серый, бледно-коричневый или белый цвет жабер свидетельствует о проблемах с качеством продукции.
4. **Глаза рыбы должны быть яркими и прозрачными**, мутных глаз быть не должно (за исключением рыб с небольшими глазами — например, лососевых).
5. **Целая рыба яркая и блестящая**, с неповрежденной чешуей, плотно примыкающей к коже.
6. **Филе и стейки должны быть сочными**, плотными и только что нарезанными. Мясо должно быть практически полупрозрачным, без кровоподтеков.
7. **Заранее упакованные стейки и филе должны содержать минимум жидкости**. Качество рыбы и морепродуктов в жидкости стремительно ухудшается.



СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИЕМКЕ И ХРАНЕНИЮ

ПОЛУЧЕНИЕ

Всю продукцию при доставке осматривает специалист по оценке качества. Обращайте внимание на поврежденную упаковку, проверяйте температуру с помощью термометра-щупа, а также оценивайте общее качество продукции. Если возникают какие-либо вопросы относительно качества продукции, незамедлительно свяжитесь с поставщиком. Температура при транспортировке должна быть от -1 до $+1^{\circ}\text{C}$. После приемки товар следует как можно быстрее поместить в холодильник.

ХРАНЕНИЕ

Длительность хранения зависит от вида рыбы и морепродуктов, сезона, температуры хранения, способов хранения, времени вылова и целого ряда других факторов. Важно составить план регулярной инвентаризации продукции в целях контроля срока годности. Рекомендуемая температура хранения от -1 до 0°C .



Целую рыбу лучше всего хранить, положив лед внутрь и переложив тушки слоями льда. Место хранения должно быть оборудовано дренажной системой во избежание скопления талой воды. Если водный лед не используется, то рыбу и морепродукты необходимо периодически опрыскивать распылителем с холодной водой. Лед лучше всего использовать чешуйчатый, дробленый или в виде стружки, иначе крупные

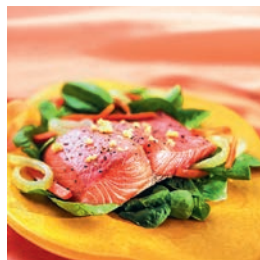


куски льда оставляют вмятины на рыбе. Повторно лед использовать нельзя. Он препятствует дегидратации, оmyвает мясо в процессе таяния и поддерживает постоянную температуру рыбы и морепродуктов. Важно избегать талой воды, ведь длительный контакт с жидкостями ухудшает цвет, вкус и аромат продукта.

Целую разделанную рыбу надо размещать вертикально, чтобы голова была ниже хвоста; это обеспечит отток талой воды через отверстие в брюхе. Качество стейков и филе лучше сохраняется в пластиковых пакетах под слоем льда. Некоторые виды рыбы и морепродуктов не подлежат длительному хранению в герметичной упаковке; в таких случаях рекомендуется делать отверстия в упаковке.

ВИТРИНА

Свежая рыба и морепродукты размещаются в закрытой витрине без использования вентилятора для циркуляции воздуха. Большинство витрин для розничной торговли рыбой и морепродуктами охлаждаются путем свободной конвекции; в некоторых витринах используется водный лед, и они оборудованы дренажными системами. Постоянно проверяйте проходимость сточных отверстий. Если витрина не оборудована автоматической системой смыва, то периодически надо смывать талую воду через дренажные отверстия.



СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИЕМКЕ И ХРАНЕНИЮ

Толщина нижнего слоя льда в витринах, не оснащенных холодильным оборудованием, должна составлять не менее 20–25 см. Лучше всего использовать лед в кубиках, поскольку он медленно тает. Рыба и морепродукты должны размещаться в поддонах на подложке из льда.

Рыба не должна укладываться штабелем на витрину безо льда, иначе температурный режим не будет соблюдаться. Если проложить слои рыбы льдом, то ее можно укладывать в три слоя. Периодически следует досыпать лед поверх свежей рыбы и морепродуктов, а в витринах безо льда надо опрыскивать продукцию холодной водой, чтобы избежать дегидратации.



Лучше всего использовать поддоны из нержавеющей стали, хотя алюминиевые и пластиковые контейнеры тоже подходят. Разместите целую рыбу в плоских поддонах с дренажными отверстиями в передней части (при необходимости просверлите такие отверстия, если их нет) для оттока талой воды и жидкостей. Стейки и филе укладывают в поддонах с дренажными отверстиями, а для моллюсков и ракообразных дренаж необязателен.



Витрины должны быть оборудованы внутренним термометром: это обеспечит контроль за соблюдением температурного режима от -1 до $+1^{\circ}\text{C}$. Термически обработанная продукция располагается отдельно от свежей, чтобы избежать перекрестного заражения бактериями.

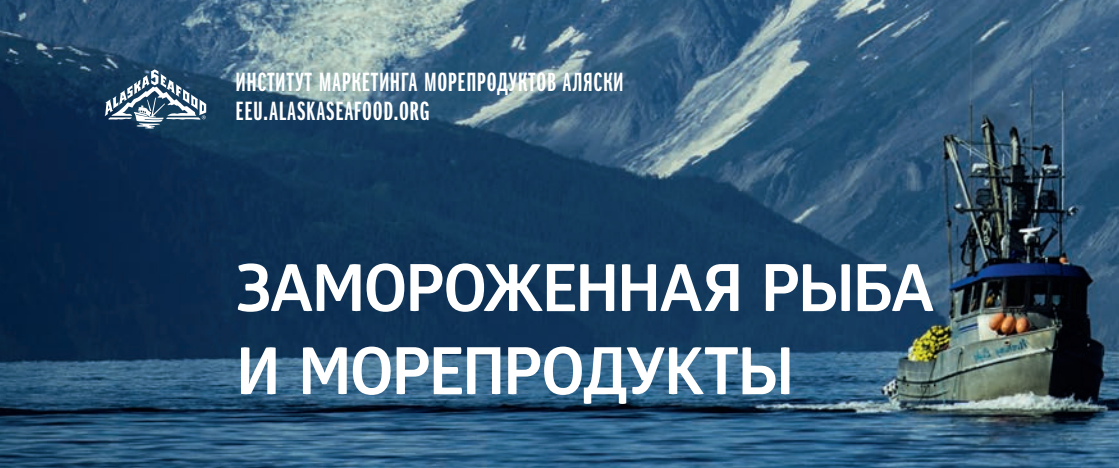
ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ НОЧЬЮ И В ВЫХОДНЫЕ ДНИ

Свежую рыбу и морепродукты ночью хранят в холодильнике. Поддоны со стейками и филе можно закрыть плотной крышкой или переложить в пластиковые пакеты и убрать в толщу льда. Целую рыбу можно засыпать льдом на поддонах.

Поставки нужно планировать так, чтобы новая неделя продаж начиналась со свежей продукции. Необходимо тщательно проверять качество рыбы и морепродуктов, остающихся в конце недели.



ЗАМОРОЖЕННАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



ХРАНИТЕ ЗАМОРОЖЕННУЮ РЫБУ И МОРЕПРОДУКТЫ:

ЗАМОРОЖЕННЫМИ

Храните замороженную рыбу и морепродукты при температуре -18°C или ниже.

В ЧИСТОТЕ

Очищайте рыбу и морепродукты и регулярно проводите санитарно-гигиенические мероприятия.

ВЛАЖНЫМИ

Защищайте замороженную рыбу и морепродукты от дегидратации и ожогов от замораживания.

ПОСТОЯННО ОБНОВЛЯЙТЕ ВИТРИНУ

Выкладывайте на прилавок/витрину рыбу и морепродукты в порядке их поступления — новые поставки на дне и в задней части витрины.

ЗАМОРОЖЕННАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ОБЩИЕ СОВЕТЫ

Ключевой фактор успеха продаж — забота о качестве. Не обращайте внимание на мифы о том, что замороженная рыба и морепродукты менее качественные. Зачастую они превосходят свежую продукцию по качеству.

Технологии заморозки и обработки рыбы и морепродуктов, разработанные в 1980-х годах, позволяют сохранять вкус свежевывловленной рыбы в течение нескольких месяцев. Максимальный срок годности продукции достигается при температуре -23°C или ниже; хотя температура -18°C или ниже также приемлема. Планируйте разгрузочные работы таким образом, чтобы продукция попадала в холодильник как можно быстрее.

Крайне важно оттаивать замороженную рыбу и морепродукты медленно. Размораживание может оказать огромное влияние на вкус, текстуру, аромат и внешний вид. Лучшей температурой для размораживания будут показатели от 0 до $+1,5^{\circ}\text{C}$. Большинство филе и стейков размораживают за ночь, а на оттаивание целой рыбы понадобится дополнительное время.

Во время размораживания рыба и морепродукты должны быть помещены в дренажные поддоны или другие контейнеры, чтобы не скапливалась талая вода.



ЗАМОРОЖЕННАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ И ОБРАБОТКЕ



ПРИЕМКА

Тщательно осматривайте поступающую продукцию — не повреждена ли картонная упаковка и нет ли признаков нарушения температурного режима. Коробки с подтеками означают, что в процессе транспортировки продукция подвергалась частичному размораживанию.

Не принимайте оттаявшую или не полностью оттаявшую продукцию. Температуру легко проверить с помощью термометра. Если она не соответствует стандартам, незамедлительно уведомите об этом перевозчика и поставщика. По окончании осмотра сразу же переупакуйте образец рыбы или морепродуктов. Переместите продукцию из грузового фургона в холодильник как можно быстрее — процесс оттаивания начинается быстро, а повторно замораживать оттаявшую рыбу нельзя.



ХРАНЕНИЕ

Максимальный срок хранения может быть обеспечен при температуре -23°C или ниже, однако качество продукции не ухудшится и при температуре -18°C или ниже.

Наклейки с указанием даты должны быть на каждой картонной коробке — это обеспечит надлежащую ротацию продукции на складе.



Замороженная рыба и морепродукты должны быть защищены покрытием от ожогов от замораживания или дегидратации. Как правило, это обеспечивается за счет водной глазури, вакуумной упаковки или влагозащитной пленки.

Картонные коробки с замороженной продукцией хранятся на палетах и в штабелях в холодильном помещении, на некотором расстоянии от пола, стен и потолков — это обеспечивает циркуляцию воздуха.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Размораживайте продукцию в холодильном помещении при температуре от 0 до +1,5°C. Оттаивание при более высоких температурах сказывается на качестве и приводит к снижению веса размороженной продукции. Быстрое оттаивание сокращает срок годности продукции и ухудшает ее вкус, текстуру и внешний вид. Для медленной разморозки рыбы может потребоваться от 24 до 36 часов.



Если необходимо сократить время размораживания небольших партий в особо срочных случаях, то лучше всего поместить замороженную продукцию в герметичном пакете в очень холодную воду. Никогда не допускайте прямого контакта рыбы с водой. Немедленно охладите размороженный продукт и пустите его в продажу. Никогда не подвергайте рыбу повторной заморозке.

ЗАМОРОЖЕННАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ И ОБРАБОТКЕ



ВИТРИНА

Температуру в витрине необходимо поддерживать на уровне -18°C или ниже, располагая продукцию с более коротким сроком годности ближе к покупателю, а более свежую — глубже, в задней части витрины. Также необходимо составить план ротации продукции, используя наклейки с указанием срока годности. Максимальный срок годности рыбы и морепродуктов зависит от конкретного вида и ряда других факторов, но золотое правило — не хранить продукт в витрине более одного месяца.



Не перегружайте витрину, берегите систему охлаждения. Удаляйте из витрины поврежденные или утратившие свой цвет упаковки. Излишнее количество льда на упаковке говорит о повторной заморозке, и его качество вызывает сомнения.

Если витрина не оборудована автоматической системой размораживания, регулярно размораживайте морозильную камеру самостоятельно. В более теплом климате необходима частая разморозка витрин. В условиях теплого климата сокращайте график ротации продуктов, чтобы уменьшить количество циклов разморозки. Перед началом разморозки всегда перемещайте продукцию из витрины в холодильное помещение.



САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ

Чистые витрины с рыбой и морепродуктами не имеют неприятных запахов. Санитарно-гигиенические мероприятия должны производиться регулярно, на плановой основе. Конкретные санитарно-гигиенические нормы регулируются местным и федеральным законодательством.

ПРИЕМКА

Автофургоны и контейнеры должны быть чистыми и без запаха. В случае выявления санитарно-гигиенических проблем необходимо незамедлительно поставить об этом в известность перевозчика. Ежедневно мойте и дезинфицируйте полки, тележки, поддоны и контейнеры для рыбы и морепродуктов.

ВИТРИНА

Весы, поверхности для упаковки продукции, стекла витрины и другие места хранения должны содержаться в чистоте и регулярно промываться. Оборудование и поверхности должны быть из непористого материала, предпочтительно из нержавеющей стали. Дренажные отверстия витрин должны быть чистыми и незасоренными.

Поддоны в витринах должны быть сделаны из непористого материала, лучше всего из нержавеющей стали, с дренажными отверстиями. Чистку и санитарную обработку поддонов и полов нужно проводить ежедневно; стены нужно обрабатывать еженедельно, а потолки — раз в три месяца. Все поверхности в зоне обработки, демонстрации и хранения рыбы и морепродуктов должны быть сделаны из непористого материала.



САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ

ХОЛОДИЛЬНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ

Холодильное помещение не должно использоваться для хранения других продуктов. Ежемесячно проводите очистку и санитарную обработку желобов, вентиляторов, поддонов для сбора конденсата и потолочных батарей. Готовьте лед из очищенной хлором питьевой воды. Лед должен храниться в закрытых контейнерах в целях защиты от бактерий. Для перевозки льда используйте чистые контейнеры.

ТРЕБОВАНИЯ К СОТРУДНИКАМ

Все сотрудники, работающие с рыбой и морепродуктами, должны носить чистые шапочки, фартуки или плащи. Руки должны быть вымытыми и сухими до и после работы с рыбой и морепродуктами, а также в процессе работы с сырой или прошедшей термическую обработку рыбой и морепродуктами. Сотрудники с открытыми ранами на руках не должны допускаться к работе с рыбой и морепродуктами.

В местах работы с рыбой и морепродуктами курение и распитие алкогольных напитков запрещено.



ПОЛЕЗНЫЕ ССЫЛКИ

ЧИСТЯЩИЕ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА

Используйте моющие и санитарно-гигиенические средства для чистки поверхностей.

Для смывания крови и слизи может понадобиться щелочное моющее средство с содержанием активного хлора. На поверхностях, вступающих в контакт с рыбой и морепродуктами, никогда не следует использовать санитарно-гигиенические средства на основе фенола.

Общая информация
на английском
alaskaseafood.org

Общая информация
на русском
eeu.alaskaseafood.org

Рецепты на английском
wildalaskaseafood.com



youtube.com/AlaskaSeafood



facebook.com/alaskaseafood



instagram.com/alaskaseafood

Данные рекомендации по качеству рыбы и морепродуктов были разработаны Институтом маркетинга морепродуктов Аляски (ASMI) с уверенностью в том, что качество продукции — один из наиболее важных факторов успеха торговли рыбой и морепродуктами. Эти рекомендации составлены для самого важного торгового представителя: человека, стоящего за прилавком.

Рыба и морепродукты Аляски — дикие и экологически чистые, а их промысел ведется рационально, с заботой о будущих поколениях.

Данная брошюра разработана Институтом маркетинга морепродуктов Аляски — Alaska Seafood Marketing Institute.

Институт маркетинга морепродуктов Аляски (Alaska Seafood Marketing Institute — ASMI) — партнерство государства и частных рыбопромышленных компаний штата Аляска. Институт играет ключевую роль в продвижении морепродуктов Аляски и определяет их место на мировом рынке.

В странах Восточной Европы работает программа поддержки рыбы и морепродуктов Аляски: помощь в поиске партнера-поставщика, промомероприятия в рознице и ресторанный индустрии в поддержку продукции Аляски, PR.



Отдел международного маркетинга

N. Franklin Street Suite 200
Juneau, Alaska, USA
99801-1147
Тел.: +1 800 478-2903
+1 907 465-5560
info@alaskaseafood.org

Представитель в Восточной Европе

Crisp Consulting
Тел.: +7 812 702-7151
info@crispconsulting.ru



ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG