**Rohlik.cz zaznamenává nárůst zájmu o čerstvé ryby. Zejména v letní sezóně**

**Rohlik.cz, největší online prodejce potravin v Česku, hlásí výrazný nárůst zájmu zákazníků o čerstvé ryby. Zejména v rámci letního grilování. Tento trend potvrzuje růst kategorie ryb o 20 % oproti loňskému roku. Rohlík se tímto stává předním hráčem na trhu s nejširší nabídkou čerstvých ryb, která zahrnuje více než 100 položek, tedy pětkrát více rybího sortimentu než běžný retail.**

Sehnat v Česku opravdu čerstvé ryby je tvrdý oříšek, ale ne pro Rohlík. Už 48 hodin od vylovení přiváží zákazníkům ty nejlepší kousky s uznávanými certifikáty udržitelného lovu. Vlastní značka FJORU nabízí více než 30 položek čerstvých ryb, které nejsou rozmrazované a mají dohledatelný původ přímo k rybáři. Certifikace jako ASC, MSC, BIO a Label Rouge garantují kvalitu a udržitelnost produktů.

Na letošní sezónu Rohlík připravil novinku – marinované ryby v pečících ALU miskách. Nabízí šest druhů: dva druhy lososa, tuňáka, pražmu, vlka a krevety. Kromě toho má v nabídce široký výběr krevet, celkem 24 druhů, v různých velikostech a úpravách (loupané/neloupané), které jsou cenově dostupné včetně top premiovek. Za zmínku stojí novinky jako Mariscos Méndez Garnely tygří a Mariscos Méndez Krevety Carabineros v dřevěných boxech, stejně jako madagaskarské premiovky Label Rouge a BIO.

Pro milovníky prémiových ryb Rohlík nabízí produkty značky Gimar, která přináší španělské prémiové zpracované ryby – tataráky, carpaccio, uzeného lososa a lososa saku. Populární v sortimentu jsou také uzené ryby od českého dodavatele Trnečka, který nabízí pět druhů uzených ryb a nově také uzené rybí jerky.

**Zákazníci oceňují širší výběr i udržitelnost**

*„Celý trh s rybami je převážně tažen lososem, který tvoří více než 75 % všech prodejů ryb. Na Rohlíku je to však pouze kolem 55 %, zatímco zbylých 45 % tvoří široká škála výše zmíněných druhů ryb. Tímto diverzifikovaným přístupem chceme nabídnout zákazníkům širší výběr a vyhovět jejich různorodým chutím a preferencím,”* upřesňuje ředitel českého Rohlíku Martin Beháň s tím, že stoupající spotřeba ryb není jen novinkou českého trhu, ale obecný celosvětový trend.

Globální spotřeba ryb a mořských plodů roste, v roce 2021 dosáhla 162,5 milionu tun, což je téměř dvojnásobek růstu světové populace od roku 1961. Tento trend je poháněn zvyšujícími se příjmy, urbanizací a zlepšenými metodami skladování a distribuce​ ([FAOHome](https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-report-global-fisheries-and-aquaculture-production-reaches-a-new-record-high/en))​. Zákazníci stále více vyhledávají produkty s certifikacemi udržitelnosti, jako jsou ASC, MSC, BIO a Label Rouge, které zajišťují, že ryby pocházejí z odpovědných a udržitelných zdrojů. Tato rostoucí poptávka po udržitelných produktech je jasným signálem pro trh, že kvalita a udržitelnost jsou pro spotřebitele klíčové ​([Statista](https://www.statista.com/topics/2024/us-fishery-industry/))​.