

КАТАЛОГ

надавачів дорадчих та
консультаційних послуг
у сироварінні:

*демонстраційні сироварні,
школи сироваріння, навчальні
центри з виробництва, розвитку
торгівлі та просування
продукції*



Фінансова підтримка:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Швейцарська Конфедерація

Виконавець програми:

FiBL

Партнер програми:



Інформація, викладена в цій публікації, надана надавачами послуг у сироварінні (фізичними та юридичними особами), і ретельно вивірена фахівцями НАСДСУ. Надавач послуг несе відповідальність за надану інформацію. Видавець та упорядники не несуть відповідальності щодо можливих наслідків.

Видавець: НАСДСУ.

Упорядники: Роман Корінець, директор НАСДСУ, Олена Протченко, координатор проекту.

Це видання містить інформацію про основних надавачів дорадчих та консультаційних послуг у сироварінні: демонстраційні сироварні, школи сироваріння, навчальні центри з виробництва, розвитку торгівлі та просування молочної продукції.

Публікація призначена для виробників та переробників молока, а також для широкого кола читачів.

Каталог розповсюджується безкоштовно і може бути завантажений з вебсайту НАСДСУ <http://www.dorada.org.ua/uk>.

Розповсюдження та тиражування без письмового дозволу НАСДСУ заборонено.

Цей каталог було створено Всеукраїнською громадською організацією «Національна асоціація сільськогосподарських дорадчих служб України» за підтримки Швейцарії в межах швейцарсько-української програми «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України», що впроваджується Дослідним інститутом органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія) у партнерстві із SAFOSO AG (Швейцарія). Відповідальність за зміст цієї публікації несе виключно автор(и). Точка зору автора(ів) не обов'язково відображає точку зору SECO, FiBL, SAFOSO AG, www.qftp.org.

Фото обкладинки взято з сайту:

https://www.freepik.com/free-photo/milk-products_9078505.htm#fromView=search&page=13&position=36&uuid=f67978cb-586b-4904-8dc0-fb1e345f4bb2

Фінансова підтримка:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Швейцарська Конфедерація

Виконавець програми:



Партнер програми:



📍 Рівненська область,
Рівненський район,
с. Здовбиця

🌐 Регіональне провадження
діяльності:
Львівська,
Рівненська області

Робочі мови: українська

☎ +38 (096) 727 50 37 📞
✉ smf.lukashuk@gmail.com
🌐 <https://www.facebook.com/molochna.ferma>

Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 2 роки

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: понад 200

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Коров'яче молоко
🏭 Лише власного виробництва

Канали реалізації сиру:

- Власна крамниця;
- Місцеві невеликі магазини;
- Місцеві ринки,
- продуктові ярмарки;
- Продаж посередникам.

Запроваджені системи
контролю безпечності та
якості продукції: НАССР

Досвід у виробництві сиру:
2 роки

ФГ «МОЛОЧНА ФЕРМА» (ТМ «Сімейні молочні ферми»)

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:



ФГ «Молочна ферма» - крафтова сироварня, що працює з 2022 року у селі Здовбиця Рівненського району. Потужність переробки: 3 тонни молока на добу.

Використовує добірне коров'яче молоко екстра-класу із власної промислової ферми та лише натуральні складники. Виробництво здійснюється під торговою маркою «Сімейні молочні ферми» згідно з найвищими стандартами якості (сертифікат НАССР).

Мета - виготовлення смачної та якісної крафтової молочної продукції.

Ключовий досвід та досягнення:

Перевірена та ефективна бізнес-модель, яка базується на інноваційних технологіях виробництва сиру та інших молочних продуктів.

Сімейні молочні ферми – це бренд, якому довіряє споживач, та який має позитивний імідж на ринку.

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Інженерно-технічні рішення для діючої сироварні;
- Економічні аспекти створення та діяльності суб'єктів господарювання, в т.ч. управління та бізнес-планування;
- Маркетинг у сироварінні: торгівля, просування продукції на ринку;
- Правові аспекти;
- Податки та оподаткування.

Форми навчання:

- Демонстраційні покази;
- Індивідуальні консультації;
- Групові консультації;
- Онлайн навчальні курси;
- Офлайн лекції;
- Надання клієнтам інформаційно-консультаційних, навчальних матеріалів (посібники, методичні рекомендації, конспекти, лекції, відеоматеріали).

📍 Рівненська область,
Рівненський район,
с. Здовбиця

🌐 Регіональне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська

☎ +38 (096) 727 50 37 📞 📧 📧

✉ ilo@dubnoinvest.com

📘 <https://www.facebook.com/simejni.molochni.fermy>

🌐 <https://invest.smf.org.ua/>

**Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 3 роки**

**Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: понад 200**

ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

Учасники проекту «Сімейні молочні ферми» - сім'я Нечипоруків, яка відкрила крафтову сироварню ТОВ «Юнікасоль-С», та сім'я Бошель, яка створили сімейне фермерське господарство «Молочна мрія» і виробляє авторські крафтові сири «Boshel Craft Cheese» тощо.

<https://agrovolyn.gov.ua/node/3450>

ТОВ «УКРМІЛКІНВЕСТ»

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА
ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ



**UkrMilk
Invest**

Короткий опис:

ТОВ «УКРМІЛКІНВЕСТ» - управлінська компанія проекту «Сімейні молочні ферми», учасниками якого є понад 185 сімейних ферм з 12-ти регіонів України.

Компанія надає повний технологічний супровід: консультаційні, ветеринарні, зоотехнічні, бухгалтерські, юридичні та інші послуги, збір, охолодження, переробка та продаж молока.

Ключовий досвід та досягнення:

ТОВ «Укрмілкінвест», яке є управлінською компанією проекту «Сімейні молочні ферми», у 2021 р. отримало членство в авторитетній міжнародній організації International Farm Comparison Network.

У 2023 р. компанія потрапила до списку 250 перспективних малих і середніх компаній, який склав видання Forbes Ukraine.

Створено та функціонує понад 180 сімейних ферм молочного напрямку, крафтова переробка молока, кормоцентри для обслуговування сімейних молочних ферм, система з комплексного обслуговування мережі сімейних фермерських господарств молочарського напрямку.

Розроблені власні рецептури комбікормів та успішно функціонує мінікомбікормовий завод для обслуговування ферм.

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Інженерно-технічні рішення для діючої сироварні;
- Економічні аспекти створення та діяльності суб'єктів господарювання, у т.ч. управління та бізнес-планування;
- Маркетинг у сироварінні: торгівля, просування продукції на ринку;
- Доступ до ресурсів, у тому числі фінансових, як державних, так і недержавних;
- Правові аспекти;
- Податки та оподаткування.

Форми навчання:

- Практичні навчання на фермі;
- Демонстраційні покази;
- Індивідуальні консультації;
- Групові консультації;
- Онлайн навчальні курси;
- Офлайн лекції;
- Надання клієнтам інформаційно-консультаційних, навчальних матеріалів (посібники, методичні, рекомендації, конспекти лекцій, відеоматеріали).

📍 Україна,
Сумська область,
м. Суми

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська,
англійська

☎ +38 (068) 487 05 21 📞

☎ +38 (066) 378 67 39

✉ t.p.syntenko@gmail.com

🌐 <https://fht.snau.edu.ua/kafedri/kafedra-technologi%d1%97-moloka-i-myasa/>

**Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 10 років**

**Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: 21-50**

ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

Співпраця з Сумською сироварнею «O'BEREG» та розробка технологій: молоко згущене варене «Карамелька»; йогурт з цукатами; сиркові маси з цукатами; молоко А2 питне; йогурти А2; м'які сири А2.

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (Сумський національний аграрний університет)



Факультет харчових
технологій
СНАУ

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:

Головною метою кафедри є організація і здійснення освітньої, наукової і методичної роботи за фаховими компонентами освітньої програми «Харчові технології».

Науково-педагогічні працівники кафедри надають освітні та практичні послуги щодо навчання, розробки технічної документації, розробки та впровадження сучасних технологій у сфері сироваріння.

Кафедра оснащена сучасною матеріальною базою, зокрема, має навчально-наукову лабораторію крафтових технологій та гастрономічних інновацій.

Лабораторія оснащена необхідним обладнанням для виготовлення сирів та іншої молочної продукції (сироварня, камера визрівання, термостат, сепаратор, холодильна камера та ін.), а також приладами для дослідження показників якості сировини та готової продукції.

Ключовий досвід та досягнення:

Науково-педагогічні працівники кафедри навчають основам сироваріння понад 10 років.

Нещодавно організовано сучасну практичну лабораторію, оснащену обладнанням для навчання та виробництва сирів.

Команда науковців кафедри розробила та запатентувала ряд інноваційних технологій молочних продуктів (сири, йогурти, згущене молоко, молоко А2 та інші).

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Інженерно-технічні рішення для діючої сироварні;
- Технологія виробництва сирів.

Форми навчання:

- Практичні навчання в спеціально обладнаному класі, лабораторії;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації;
- Групові консультації;
- Онлайн навчальні курси;
- Офлайн лекції;
- Надання клієнтам інформаційно-консультаційних, навчальних матеріалів (посібники, методичні, рекомендації, конспекти лекцій, відеоматеріали).

📍 Україна, м. Київ

🌐 Географічне провадження діяльності: Україна та країни ЄС

Робочі мови: українська

☎ +38 (050) 638 91 81 📞 📧 📱

☎ +38 (093) 698 86 27

✉ n.kagadiy@procheese.ua

🌐 <https://procheese.ua>

Досвід надання консультаційних послуг у сироварінні: 2 роки

Кількість наданих консультаційних послуг за останній рік: 51-100

ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

За 2 роки українські сири отримали 26 нагород у міжнародному конкурсі сирів World Cheese Awards в різних категоріях, серед більш ніж 4000 учасників із різних країн світу. Серед них: «Станіславська сироварня», «Джерсей», «Додообра ферма» та інші (<http://surl.li/uefmf>)

PROCHEESE

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ



Короткий опис:

ProCheese — департамент компанії Ardis Group, що надає професійні сервіси для гастробізнесів: ProCheese Академія, Чизкастомайзинг, організація сирних подій, індивідуальні консультації.

ProCheese розвиває українську сирну екосистему через можливості розвитку для професіоналів, що працюють із сиром, представляє світову сирну культуру в Україні та популяризує українські сири на міжнародному рівні.

Ключовий досвід та досягнення:

Участь українських сироварів у найбільшому міжнародному конкурсі сирів World Cheese Awards (WCA) два роки поспіль — у 2022 та 2023 роках.

Організація безкоштовного навчання для сироварів «Теорія професійного сироваріння» від технічного директора британської Academy of Cheese Пола Томаса.

Напрями консультаційних послуг:

- Професійний опис та оцінка сиру як продукту для просування;
- Підбір пейрингів до сиру;
- Проведення освітніх вебінарів у партнерстві з міжнародними сирними професіоналами.

Форми навчання:

- Індивідуальні консультації;
- Онлайн навчальні курси;
- Офлайн лекції.

📍 Україна,
Івано-Франківська область,
Івано-Франківський район,
с. Чесники

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська

☎ +38 (096) 454 31 42 📞 📧
☎ +38 (068) 218 63 67
✉ zhuravinskyu470@gmail.com
📘 <https://www.facebook.com/chesnykycheese/>
🌐 <https://chesnykivskyysyr.com.ua/>

Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 8 років

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: до 20

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Коров'яче молоко

Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Власна крамниця;
- Місцеві невеликі магазини;
- Місцеві ринки, продуктові ярмарки;
- Продаж посередникам.

Запроваджені системи
контролю безпечності та
якості продукції: HACCP

Досвід у виробництві сиру:
10 років

СОК «ЕКОМ»

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА
ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ



Короткий опис:

Кооператив заснований у 2012 році для підтримки сільського населення у вигідній реалізації молока. Тоді місцеві жителі утримували корів, але не могли продати молоко на вигідних умовах.

Головна мета кооперативу сьогодні полягає в тому, щоб забезпечити ефективну співпрацю: селяни займаються виробництвом молока, а ми відповідаємо за його переробку та реалізацію.



Ключовий досвід та досягнення:

Кооператив має досвід з випуск на ринок сиру, розробленого за унікальною технологією. Працює за інноваційною схемою для крафтових сироварень: виробляє один вид сиру, але продає його на різних етапах витримки, що дозволяє суттєво скоротити витрати. Засновники відзначають надзвичайну довіру та задоволеність клієнтів щодо їх продуктів та послуг, а також стабільне зростання попиту на продукцію.

Напрями консультаційних послуг:

- Технологія виробництва сирів.

Форми навчання:

- Демонстраційні покази;
- Індивідуальні консультації.

📍 Україна,
Харківська область,
Чугуївський район,
с. Хотімля

🌐 Географічне провадження
діяльності:
Харківська область

Робочі мови: українська,
англійська, російська

☎ +38 (067) 573 11 37 📞 📧

☎ +38 (097) 470 70 09

✉ pani.jupiter@gmail.com

🌐 <https://panijupiter.com/>

Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: з 2022 року

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: до 20

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

- 🐄 Коров'яче молоко
- 🏠 Лише власного виробництва

Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Власна крамниця;

Запроваджені системи
контролю безпечності та
якості продукції: НАССР

Досвід у виробництві сиру:
7 років

ФЕРМЕРСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО «ЮПІТЕР»



НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:

ФГ «Юпітер» має молочну ферму та власне виробництво сирів, молочних продуктів і десертів «Пані Юпітер». Тут виготовляють молоко екстра-гатунку, а з нього - натуральну смачну продукцію за класичною рецептурою у ручний спосіб. ФГ «Юпітер» проводить екскурсії, дегустації, конференції та семінари.

Ключовий досвід та досягнення:

На ФГ контролюють усі процеси – від вирощування, заготівлі та зберігання кормів, утримання та догляду за тваринами, доїнням до виготовлення продукту, готового для вживання, й навіть ще й подальшої та більш глибокої його переробки. Тут можна придбати високоякісне цільне незбиране молоко, сири, як молоді, так і витримані, а також молочну продукцію - сир кисломолочний, йогурти та масло.

Подальша переробка – це запіканки, вареники, ватрушки та багато інших смачних виробів.

Організація екскурсій вихідного дня на молочну ферму «Пані Юпітер» у співпраці з місцевим краєзнавчим музеєм надала поштовх для розвитку інших підприємців громади.

Напрями консультаційних послуг:

- Технологія виробництва сирів;
- Екскурсії сироварнею та дегустації крафтової молочної продукції;
- Економічні аспекти створення та діяльності суб'єктів господарювання, в т.ч. управління та бізнес-планування;
- Маркетинг у сироварінні: торгівля, просування продукції на ринку.

Форми навчання:

- Практичні навчання на фермі;
- Демонстраційні покази;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації;
- Групові консультації.

📍 Україна,
Сумська область,
Ковпаківський район,
м. Суми

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська,
англійська, російська

☎ +38 (063) 469 90 20 📞

☎ +38 (050) 406 06 64

✉ agrofrost.llc@gmail.com

🌐 <https://agrofrost.com.ua/uk/>

**Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 10 років**

**Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: 21-50**

ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

ТМ Далекі Гори – сироварня, що розташована на висоті 940 м в гірському селі Снідавка, що на Косівщині; Перечинська Мануфактура; Крафтова сироварня «Основа»; Лесяківська Сироварня; бренд Family Cheese. Також на початку 2024 року успішно завершено будівництво та монтаж обладнання сироварні для АФ «Маяк» у Черкаській області. Виробнича потужність цеху з переробки молока складає 3000 літрів за зміну.

У 2021 році було успішно встановлено обладнання для охолодження та зберігання молока для молочних ферм, а саме: обладнання на 6000 л/год - MUELLER СИЛО-ТАНКИ S-24000, S-48000; обладнання для охолодження молока 1500 л/година – СИЛО-ТАНК MUELLER S-30000; танки-охолоджувачі MILKPLAN; пастеризатори-виготовлювачі різного об'єму власного виробництва.

ТОВ «АГРО ФРОСТ»

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА
ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ



Короткий опис:

З 2004 року компанія «Агро Фрост» працює на ринку виробництва обладнання для первинного охолодження молока та його переробки. Багаторічний досвід роботи дозволяє вирішувати найскладніші завдання щодо охолодження, зберігання та переробки молока.

За цей час було введено в експлуатацію понад 15 сироварень та сироварних цехів у Чернігівській, Київській, Черкаській, Полтавській, Харківській, Запорізькій, Дніпропетровській, Львівській, Закарпатській, Чернівецькій, Волинській та Сумській областях.

Велика увага надається енергозбереженню та управлінню всіма процесами переробки молока. Технології та обладнання «Агро Фрост» допоможуть отримувати продукти високої якості.

Ключовий досвід та досягнення:

Розробка та виконання індивідуальних проектів під ключ, а саме:

1) створення сироварень під ключ: від проектної документації, будівельних робіт, заготовки сировини, до пакування та реалізації готової продукції;

2) підбір, виготовлення, постачання та встановлення обладнання для молочних ферм з використанням європейських найсучасніших та енергозберігаючих технологій попереднього та наступного охолодження

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Інженерно-технічні рішення для діючої сироварні;
- Технологія виробництва сирів.

Форми навчання:

- Практичні навчання в спеціально обладнаному класі, лабораторії;
- Демонстраційні покази;
- Майстер-класи.

📍 Україна,
Полтавська область,
смт Чутове

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська,
англійська, російська

☎ +38 (068) 720 22 29 📞 📧
✉ cheeseschool.online@gmail.com
🌐 https://www.instagram.com/tetyana_dyadetchko

Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 8 років

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: понад 200

ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

Сироварня «Моншер», «Браталівська Сироварня», «Сирне ательє Кириленків», «Гріч Чіз», «Чесний сир» та багато інших. При потребі кожен із них може надати рекомендацію.

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Коров'яче молоко

Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Місцеві невеликі магазини;
- Місцеві ринки, продуктові ярмарки.

Запроваджені системи
контролю безпечності та
якості продукції: НАССР

Досвід у виробництві сиру:
майже 11 років

«ШКОЛА СИРУ ТЕТЯНИ ДЯДЕЧКО»

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:



«Школа сиру Тетяни Дядечко» заснована у 2017 році. Власниця Тетяна Дядечко має досвід у сироварінні більше 10 років, власну сироварню та міжнародний досвід. Останні 3 роки працює в літній сироварні в Швейцарії, а протягом останнього року консультує сироварню в США.

Ключовий досвід та досягнення:

«Школа сиру Тетяни Дядечко» надає навчально-консультаційні послуги у сфері сироваріння, зокрема:

- індивідуальні консультації з планування переробки молока та відкриття власного виробництва;
- розробка документації для підприємства із переробки молока - ТУ, етикетки, техкарти;
- організація навчальних поїздок по Україні та за кордоном тощо.

Окрім навчально-консультаційних послуг у сфері сироваріння, школа проводить майстер-класи з сироваріння для відновлення психологічного здоров'я людей - через дрібну моторику рук.

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Інженерно-технічні рішення для діючої сироварні;
- Технологія виробництва сирів;
- Афінаж сирів;
- Екскурсії сироварнею та дегустації крафтової молочної продукції.

Форми навчання:

- Практичне навчання в спеціально обладнаному класі, лабораторії;
- Демонстраційні покази;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації;
- Групові консультації;
- Онлайн навчальні курси;
- Офлайн лекції;
- Надання клієнтам інформаційно-консультаційних, навчальних матеріалів (посібники, методичні, рекомендації, конспекти лекцій, відеоматеріали).

📍 Україна, Київська область,
с. Крюківщина

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська,
російська

☎ +38 (067) 440 33 11 📞 📧 📱

✉ sk_intex@ukr.net

🌐 <https://www.facebook.com/Way.to.cheese>

**Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 8 років**

**Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: понад 200**

ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

1. Компанія «ЛАГО» – супровід проектування з нуля, підбір асортименту, навчання та супровід виробничого процесу.
2. Сироварня при ресторанному комплексі «Порядний Газда» м. Мукачеве – навчання, супровід, розробка асортименту.
3. Сироварня при готельно-ресторанному комплексі «Золоте руно» м. Одеса – навчання, супровід, розробка асортименту.
4. Сироварня «Розенталь» с. Кваси – навчання, супровід.
5. Сироварня при ресторані «TETCHER Gastropub» м. Харків – навчання, підбір асортименту, супровід.
6. «Немішаївський фаховий коледж НУБіП України» – навчання, консультації, співпраця.
7. Сироварня «Сири від фермера» Олександра Макухіна м. Запоріжжя – навчання.
8. Сироварня TASBio при буйволиній фермі с. Рудня – навчання, супровід тощо.

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

- 🐐 Козине молоко;
- 🐄 Коров'яче молоко;
- 🐑 Овече молоко;
- 🐃 Буйволине молоко.

Канали реалізації сиру:

- Власна крамниця;
- Супермаркети;
- Місцеві невеликі магазини;
- Продаж посередникам.

ШКОЛА СИРОВАРІННЯ ІРИНИ ДЕМ'ЯНЮК

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА
ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ



Короткий опис:



Професійне навчання сироварінню з 2016 року на базі діючої сироварні в с. Крюківщина Київської області. Індивідуальне та групове практичне навчання на сироварні, онлайн навчання, консультації та аудит підприємств, розробка та впровадження нових асортиментних позицій, проектування та супровід бізнесу з переробки молока та молочної продукції з нуля.

Ключовий досвід та досягнення:

Досвід сироваріння – з 2009 року. Створення з нуля першої в Україні промислової козиної ферми з крафтовою сироварнею та першого в Україні виробництва з переробки козиного молока обсягом 1 т на добу. Співпраця з провідними торговельними мережами, досвід організації фестивалю крафтового сиру. Організація навчальних турів на провідні європейські сироварні, співпраця з визнаними сироварами Європи та Канади. За роки навчальної діяльності маємо більше 1500 студентів, що пройшли навчання у власній школі сироваріння.

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Інженерно-технічні рішення для діючої сироварні;
- Технологія виробництва сирів;
- Афінаж сирів;
- Екскурсії сироварнею та дегустації продукції;
- Економічні аспекти створення та діяльності суб'єктів господарювання, в т.ч. управління та бізнес-планування;
- Маркетинг у сироварінні: торгівля, просування продукції на ринку;
- Аудит, розробка нових асортиментних позицій на діючих підприємствах.

Форми навчання:

- Практичні навчання в спеціально обладнаному класі, лабораторії;
- Майстер-класи;
- Групові та індивідуальні консультації;
- Онлайн навчальні курси;
- Офлайн лекції;
- Надання клієнтам інформаційно-консультаційних, навчальних матеріалів (посібники, методичні, рекомендації, конспекти лекцій, відеоматеріали).

**Запроваджені системи
контролю безпечності та
якості продукції: НАССР**

**Досвід у виробництві сиру:
15 років**

📍 Україна,
Сумська область,
м. Суми

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська

☎ +38 (050) 307 03 20 📞
☎ +38 (066) 218 40 85
✉ obereg2017sumy@gmail.com
🌐 <https://obereg-sumy.com.ua/>

Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 7 років

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: 21-50

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Коров'яче молоко

Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Власна крамниця;
- Супермаркети;
- Місцеві невеликі магазини;
- Продаж посередникам.

Запроваджені системи
контролю безпечності та
якості продукції: НАССР

Досвід у виробництві сиру:
понад 7 років

ФОП ОПРИШКО ДЕНИС ВОЛОДИМИРОВИЧ



НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:

Сумська сироварня "O`BEREG" - крафтова сироварня у м. Суми та водночас практично-підготовча база для навчання майстерності сироваріння.

Проект «O`BEREG» покликаний своїм прикладом зруйнувати страх перед:

- переробкою молока,
- реалізацією готової продукції,
- контролем якості.

Ключовий досвід та досягнення:

Сумська сироварня O`BEREG заснована у 2017 році та виготовляє молоді та витримані сири кількох світових груп: голландської, англійської, швейцарської та італійської. Серед них Гауда, Маасдам, Чеддер, Ланкашир, Рікота, Брі, Брюност, Халумі та ін.

Продукція ТМ O`BEREG виготовляється лише з цільного фермерського молока екстра класу, не містить консервантів та хімічних домішок.

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Інженерно-технічні рішення для діючої сироварні;
- Технологія виробництва сирів;
- Афінаж сирів;
- Маркетинг у сироварінні: торгівля, просування продукції на ринку.

Форми навчання:

- Демонстраційні покази;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації.

ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

ТМ Далекі Гори – сироварня, що розташована на висоті 940 м в гірському селі Снідавка, що на Косівщині; Перечинська Мануфактура; Крафтова сироварня «Основа»; Леляківська Сироварня; бренд Family Cheese. Також на початку 2024 року успішно завершено будівництво та монтаж обладнання сироварні для АФ «Маяк» у Черкаській області. Виробнича потужність цеху з переробки молока складає 3000 літрів за зміну.

У 2021 році було успішно встановлено обладнання для охолодження та зберігання молока для молочних ферм, а саме: обладнання на 6000 л/год - MUELLER СИЛО-ТАНКИ S-24000, S-48000; обладнання для охолодження молока 1500 л/година – СИЛО-ТАНК MUELLER S-30000; танки-охолоджувачі MILKPLAN; пастеризатори-виготовлювачі різного об'єму власного виробництва.

📍 Україна, м. Київ

🌐 Географічне провадження діяльності: Україна

Робочі мови: українська

☎ +38 (098) 599 91 77 📞 📧 🌐

✉ info@cookeryschool.com.ua

🌐 <https://cookeryschool.com.ua/uk/>

Досвід надання консультаційних послуг у сироварінні: 7 років

Кількість наданих консультаційних послуг за останній рік: 101-150

КУЛІНАРНА ШКОЛА ЄВГЕНА ЧЕРНУХИ



НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА
ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:



Школа проводить курси з сироваріння, а також кулінарні та кондитерські курси.

Після закінчення курсу «Сироваріння» учні не купують сири в магазині, а готують їх самостійно для себе та своїх рідних, постійно удосконалюють свої вміння та відкривають свої власні сироварні.

Ключовий досвід та досягнення:

Сироробство в домашніх умовах – натурально, смачно, просто! Цьому ми присвячуємо всі заняття. Цей курс допомагає зрозуміти всі процеси приготування продукту.

Напрями консультаційних послуг:

- Технологія виробництва сирів.

Форми навчання:

- Практичні навчання в спеціально обладнаному класі, лабораторії;
- Майстер-класи;
- Онлайн навчальні курси.

📍 Україна,
Львівська область,
м. Львів

🌐 Регіональне провадження
діяльності: Волинська,
Закарпатська,
Івано-Франківська,
Київська, Львівська,
Рівненська, Тернопільська,
Хмельницька,
Чернівецька області

Робочі мови: українська,
можливо також
англійська та німецька

☎ +38 (063) 050 00 26 📞

☎ +38 (073) 050 00 30

✉ chesnyj.syr@gmail.com

🌐 <https://chesnyj-syr.com.ua/>

**Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 5 років**

**Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: до 20**

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Коров'яче молоко
породи Джерсей, яка
характеризується
підвищеною жирністю та
високим вмістом білку
в молоці.

Канали реалізації сиру:

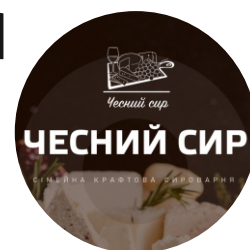
- Місцеві невеликі магазини;
- Місцеві ринки,
продуктові ярмарки;
- Продаю посередникам;
- Пряма співпраця з
закладами HORECA

**Запроваджені системи
контролю безпечності та
якості продукції: НАССР**

**Досвід у виробництві сиру:
10 років**

КРАФТОВА СИРОВАРНЯ ТОВ «ЧЕСНИЙ СИР»

**НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА
ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ**



Короткий опис:



Сироварня «Чесний сир» – сучасне крафтове виробництво у Львові, що спеціалізується на виготовленні крафтових сирів та молочних продуктів із фермерського коров'ячого молока.

При виготовленні продукції не використовують консервантів, стабілізаторів і інших домішок, працюють з традиційними технологіями виготовлення крафтових сирів. На виробництві запроваджена система безпечності харчових продуктів НАССР.

Одна з основних цілей компанії – забезпечувати український ринок якісними молочними продуктами, а також розвивати культуру споживання крафтового сиру в Україні. Сироварня працює для розвитку вітчизняного виробництва, а також галузі молочарства.

Ключовий досвід та досягнення:

Сироварня виготовляє сири крафтовим способом, тобто багато процесів робляться вручну, але для оптимізації та стабільності виходу продукції звісно користуються сучасним обладнанням, яке дає можливість контролювати чіткий технологічний процес. Основна спеціалізація – молоді розсільні сири та сири групи паста філата, рецептура класична, вдосконалена на основі власного досвіду та практики.

За роки діяльності через консультування та практичні майстер-класи вдалось налагодити виробництво сирів у ряді ресторанів та закладів харчування Львова.

Напрями консультаційних послуг:

- Технологія виробництва сирів;
- Екскурсії сироварнею та дегустації крафтової молочної продукції.

Форми навчання:

- Демонстраційні покази;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації.

ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

Ресторан Say Cheese, група ресторанів Marymo group у Львові.

📍 Україна,
Кіровоградська область,
Кропивницький район,
м. Кропивницький

🌐 **Регіональне провадження
діяльності:** Вінницька,
Дніпропетровська,
Київська, Кіровоградська,
Одеська, Полтавська,
Черкаська області

Робочі мови: українська,
англійська, італійська,
російська

☎ +38 (067) 958 18 20 📞 📧 📱 📺
✉ tetianakinari@ukr.net
🌐 https://www.facebook.com/groups/556567792625398?locale=uk_UA

**Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 10 років**

**Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: до 20**

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Козине молоко
🏠 Лише власного виробництва

Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Місцеві невеликі магазини;
- Місцеві ринки,
продуктові ярмарки;
- Продаю посередникам.

**Досвід у виробництві сиру:
понад 10 років**

САДИБА СОЛОВ'ИННИЙ ГАЙ



НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:

Займається виробництвом крафтових сирів та сирних соусів.
Ділиться досвідом.

Ключовий досвід та досягнення:

Має власних кіз, молоко яких використовують для сироваріння. Опанували 62 технології сироваріння та розробили 20 власних.

Напрями консультаційних послуг:

- Технологія виробництва сирів.

Форми навчання:

- Практичні навчання на фермі;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації;
- Групові консультації;
- Онлайн навчальні курси;
- Офлайн лекції.

📍 Україна,
Житомирська область,
м. Житомир

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська

☎ +38 (067) 382 16 21 📞 📧
✉ tanyana72@ukr.net
🌐 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100010091564465>

Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 3 роки

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: 51-100

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Коров'яче молоко
🏠 Лише власного виробництва

Канали реалізації сиру:

- Для власного споживання

Досвід у виробництві сиру:
понад 3 роки

КОВАЛЬЧУК ТЕТЯНА ІВАНІВНА, ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:



Ковальчук Тетяна Іванівна – доцент кафедри технологій виробництва, переробки та якості продукції тваринництва Поліського національного університету.

Науково-педагогічний стаж становить 29 років. Викладає профільні дисципліни з технології переробки молочної сировини, зокрема крафтові технології виробництва продукції тваринництва.

Має сертифікати з основ сироваріння та практично відпрацьовані технології різних видів сирів.

Ключовий досвід та досягнення:

Практичне відпрацювання технології різних видів сирів із здобувачами вищої освіти під час практичних занять.

Напрями консультаційних послуг:

- Технологія виробництва сирів.

Форми навчання:

- Майстер-класи;

📍 Україна,
Львівська область,
м. Львів

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська

☎ +38 (093) 704 40 55 📞 📠 📧

☎ +38 (066) 303 67 66

✉ 5399121@gmail.com

Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 4 роки

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: 21-50

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Коров'яче молоко

Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Супермаркети;
- Місцеві невеликі магазини;
- Місцеві ринки, продуктові ярмарки;
- Робота з дистриб'юторами.

Запроваджені системи
контролю безпечності та
якості продукції: HACCP

Досвід у виробництві сиру:
5 років

ПРОКОПЕНКО ОКСАНА ОЛЕКСАНДРІВНА

експерт-дорадник

Напрям дорадчих послуг згідно з
кваліфікаційним свідоцтвом:
"Впровадження системи управління,
безпечність харчових продуктів HACCP"

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:

Прокопенко О.О. – технолог, засновник крафтової сироварні (бізнес успішно діє вже понад 5 років), засновник руху «Від якісної сировини до здорового Продукту», ліцензований аудитор систем HACCP.

Займаюся розробкою програм HACCP на переробних підприємствах та молочно-товарних фермах, а також менеджментом молочно-товарних ферм, ціллю чого є здоров'я тварин, отримання максимально якісного молока та пропагування органічного виробництва.

Ключовий досвід та досягнення:

Має досвід:

- ведення та сертифікації органічного тваринництва (Органік стандарт);
- відкриття сироварні, розвиток бренду;
- впровадження технологій з виробництва та переробки продукції м'яса та молока;
- проведення аудиту систем харчової безпеки HACCP.

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Технологія виробництва сирів;
- Економічні аспекти створення та діяльності суб'єктів господарювання, в т.ч. управління та бізнес-планування;
- Маркетинг у сироварінні: торгівля, просування продукції на ринку;
- Ознайомлення з HACCP, нормами і законами, яких повинен дотримуватися такий бізнес.

Форми навчання:

- Практичні навчання в спеціально обладнаному класі, лабораторії;
- Практичні навчання на фермі;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації;
- Групові консультації;
- Офлайн лекції.



📍 Україна,
Львівська область,
Дрогобицький район,
с. Городківка

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська,
італійська, російська

☎ +38 (096) 164 13 48 📞

☎ +38 (099) 680 35 90

✉ ivanochka88kempa@gmail.com

Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 4 роки

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: до 20

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Коров'яче молоко

Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Місцеві невеликі магазини;
- Місцеві ринки, продуктові ярмарки;
- Продаж посередникам;
- Через власну доставку додому.

Досвід у виробництві сиру:
8 років

СФГ «Чародійка»

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА
ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ



Короткий опис:



СФГ «Чародійка» було започатковане у 2016 році на Львівщині. Після кількарічного проживання в Італії та вивчення культури споживання італійських сирів, власники вирішили створити в себе вдома українську версію сироварні та доповнити її власними крафтовими виробами.

Їх ціль – це виробництво без відходів: розведення ВРХ, заготівля якісних кормів, якісна сировина, сироваріння, збут та доставка, переробка відходів (гній іде на біогумус та підживлення полів, сироватку використовують для їжі інших тварин).

Для контролю безпечності та якості продукції користуються послугами державної лабораторії.

Ключовий досвід та досягнення:

Більшість технологій власниця вивчала самостійно, створювала авторський сир, пізніше проходила навчання з виробництва твердих та напівтвердих сирів за італійськими технологіями. Всі сири виробляються на італійських заквасках. Також до складу сиру входять тільки натуральні барвники (спіруліна, аннато, попіл), спеції та трави.

Напрями консультаційних послуг:

- Технологія виробництва сирів.

Форми навчання:

- Індивідуальні консультації.

📍 Львівська область,
Городоцький район,
с. Мильчиці

🌐 Регіональне провадження
діяльності: Львівська
область

Робочі мови: українська

☎ +38 (098) 050 01 03 📞 📧

✉ garbuzovyrjaj@gmail.com

🌐 <https://garbuzovyrjaj.com/>

Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 4 роки

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: до 20

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Коров'яче молоко

Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Власна крамниця;
- Місцеві невеликі магазини;
- Місцеві ринки, продуктові ярмарки;
- Сільськогосподарський кооператив.

Запроваджені системи
контролю безпечності та
якості продукції: HACCP

Досвід у виробництві сиру:
5 років

СИРОВАРНЯ «ГАРБУЗОВИЙ РАЙ», ФОП БРАТАХ С. Ю.

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:



Сироварня «Гарбузовий Рай» займається виготовленням сирів з коров'ячого молока за авторськими рецептами. Мета сироварні – виготовляти смачний оригінальний сир та розвивати культуру споживання сиру в Україні. Працює з 2019 року у с. Мильчиці, Львівської області.

Ключовий досвід та досягнення:

Займається виготовленням сиру 5 років. Розробили авторські сири.

У 2023 р. два сири «Лісова пісня» та «Говерла» взяли срібні нагороди на World Cheese Awards у Норвегії. Окрім сироваріння, тут проводять демонстраційні покази, екскурсії, дегустації та майстер-класи на виробництві.

Напрями консультаційних послуг:

- Технологія виробництва сирів;
- Екскурсії сироварнею та дегустації крафтової молочної продукції.

Форми навчання:

- Демонстраційні покази;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації.

📍 Україна,
Дніпропетровська область,
м. Дніпро

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська,
російська

☎ +38 (097) 912 91 21 📞 📧 📱 📺 📷

✉ taras.braslavets1@gmail.com

🌐 https://www.instagram.com/cheesemaker_taras

Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 7 років

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: до 20

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Коров'яче молоко
екстра класу.

Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Власна крамниця;
- Місцеві ринки,
продуктові ярмарки.

Запроваджені системи
контролю безпечності та
якості продукції: НАССР
у процесі

Досвід у виробництві сиру:
9 років

БРАСЛАВЕЦЬ ТАРАС ГРИГОРОВИЧ, СИРОВАРНЯ «CHEESEMAKER'S»



НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:

Сировар-технолог групи Pasta filata, проходив навчання у європейських колег.

Ключовий досвід та досягнення:

Бурата, моцарела, страчатела, рікота, качіокавало, скаморца, провалоне, качота, халумі, сулугуні, адигейський, автоські сири і т.д.

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Інженерно-технічні рішення для діючої сироварні;
- Технологія виробництва сирів;
- Маркетинг у сироварінні: торгівля, просування продукції на ринку.

Форми навчання:

- Практичні навчання в спеціально обладнаному класі, лабораторії;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації;
- Групові консультації.

📍 Україна,
Львівська область,
м. Львів

Робочі мови: українська

☎ +38 (068) 806 83 19 📞

✉ leMBERG.groupp@gmail.com

📷 https://www.instagram.com/leMBERG_cheese

Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 1 рік

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: до 20

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Коров'яче молоко
🏭 Лише власного виробництва

Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Супермаркети;
- Місцеві невеликі магазини;
- Місцеві ринки, продуктові ярмарки;
- Продаж посередникам;
- Сільськогосподарський кооператив, HoReCa.

Запроваджені системи
контролю безпечності та
якості продукції: НАССР

Досвід у виробництві сиру:
6 років

ТОВ «КРАФТ ФУД ФАКТОРІ»

дорадча служба

Напрям дорадчих послуг згідно з
кваліфікаційним свідоцтвом
«Системи управління безпечністю
харчових продуктів НАССР»

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:



Крафтова реміснична сироварня «Lemberg Cheese» вже понад 6 років реалізує корисні та якісні продукти.

Мета власників – натуральність та корисність!

Мінімум інгредієнтів – максимум технологічності.

Станом на сьогодні сироварня вже вийшла на всеукраїнський ринок та продовжує розвиватися.

Тож ми готові ділитися своїм досвідом у сфері виробництва та маркетингу, тому що ми цей шлях вже пройшли.

Ключовий досвід та досягнення:

Ретельно відпрацьовані рецептури на власному виробництві, перевірені роками, постійні навчання в найкращих експертів з сироваріння, впровадження нових творчих рецептів

Напрями консультаційних послуг:

- Технологія виробництва сирів;
- Маркетинг у сироварінні: торгівля, просування продукції на ринку, впровадження системи НАССР на виробництві.

Форми навчання:

- Практичні навчання в спеціально обладнаному класі, лабораторії;
- Майстер-класи;
- Групові та індивідуальні консультації;
- Онлайн навчальні курси;
- Офлайн лекції.



📍 Україна,
Дніпропетровська область,
м. Дніпро

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна та інші
країни світу

Робочі мови: українська

☎ +38 (050) 361 85 00 📞

✉ evsavostina@gmail.com

📷 https://www.instagram.com/4cheese_ua

📘 <https://www.facebook.com/p/4-cheese-100049680654070/>

Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 8 років

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: до 20

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Коров'яче молоко

Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Власна крамниця;
- Супермаркети;
- Місцеві невеликі магазини.

Запроваджені системи
контролю безпечності та
якості продукції: HACCP

Досвід у виробництві сиру:
8 років

ФОП ПАРХОМЧУК ЄВГЕНІЯ ВЛАДЛЕНІВНА, КОМПАНІЯ «4CHEESE»

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА
ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:



4cheese – крафтове виробництво молочної продукції.
Асортимент – більше 50 позицій.
Філософія бренду – якісна продукція = якісна сировина

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Інженерно-технічні рішення для діючої сироварні;
- Технологія виробництва сирів;
- Екскурсії сироварнею та дегустації крафтової молочної продукції;
- Економічні аспекти створення та діяльності суб'єктів господарювання, в т.ч. управління та бізнес-планування;
- Маркетинг у сироварінні: торгівля, просування продукції на ринку;
- Правові аспекти;
- Податки та оподаткування.

Форми навчання:

- Індивідуальні консультації.

📍 Україна,
Харківська область,
Красноградський район,
с. Кочетівка

🌐 Географічне провадження
діяльності: Україна

Робочі мови: українська,
польська, російська

☎ +38 (097) 724 00 05 📞📧📧📧📧

✉ keyzhuk@gmail.com

🌐 <https://happy.podkova.tv/>

Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: до 20

ВИРОБНИЦТВО СИРУ

Сировина:

🐄 Козине молоко
🏠 Лише власного виробництва

Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Місцеві ринки, продуктові ярмарки;
- Продаж посередникам.

Досвід у виробництві сиру:
5 років

СИРНА ФЕРМА «ЩАСЛИВА ПІДКОВА», ФОП ЖУК ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ



НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:

Сирна козяча ферма, виробництво сирів.

Ключовий досвід та досягнення:

Виробляє до 28 видів сирів. Сири ферми взяли 6 призових місць на конкурсі в Італії, що проводився під час навчання в італійській школі сироваріння.

В категорії «Сири із козячого молока витримані»:

- 1 місце - сир «Поезія смаку»,
- 2 місце - сир «Ретро»,
- 3 місце - сир «Вальс квітів».

В категорії «Сири в афінажі»:

- 1 місце - сир «Пряник».

В категорії «Сир з пліснявою»:

- 2 місце - сир «Чорний принц»,
- 3 місце - сир «П'яний чорний принц».

Напрями консультаційних послуг:

- Екскурсії сироварнею та дегустації крафтової молочної продукції;
- Маркетинг у сироварінні: торгівля, просування продукції на ринку.

Форми навчання:

- Практичні навчання на фермі;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації.

📍 Україна, м. Київ

🌐 Географічне провадження діяльності: Україна, країни ЄС

Робочі мови: українська, англійська

☎ +38 (099) 066 08 77 📞📠📧📧📧

☎ +38 (095) 047 99 43

✉ alle.consulting1320@gmail.com

🌐 <https://www.facebook.com/profile.php?id=61556606125933>

Досвід надання консультаційних послуг у сироварінні: 2 роки

Кількість наданих консультаційних послуг за останній рік: до 20

ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

Компанія має більше 10 -ти успішних кейсів, де впроваджено для клієнтів систему менеджменту та успішно пройдено сертифікацію за ISO 22000, FSSC 22000, ISSC, GMP+ стандартами.

ТОВ «АЛЛЕ КОНСАЛТИНГ» (Allé consulting, Ilc), ОЛЕНА КАЛІНІНА

директор

**НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА
ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ**



Короткий опис:

Компанія заснована у червні 2022 році та працює над розробкою та впровадженням систем менеджменту і міжнародних стандартів та схем сертифікації - ISO 22000, IFS FOOD, BRC GS, ISCC EU/Plus, ISO 14064 та інші. Створює рішення для реального вдосконалення бізнес-процесів, що дозволить клієнтам успішно пройти сертифікацію за певним стандартом та мати конкурентні переваги через підвищення продуктивності, фінансового зростання та іміджевої стабільності.

Активно просуває застосування підприємцями відомих практик сталого розвитку та збереження навколишнього середовища. Компанія також проводить тренінги та навчання. Серед клієнтів – великі торговельні мережі, переробні підприємства, виробники пакувальних матеріалів та компанії з сфери логістики.

Ключовий досвід та досягнення:

Консультанти компанії мають акредитацію провідних міжнародних сертифікаційних органів, що підтверджує наявність значного практичного досвіду роботи на виробництві (керівники групи НАССР), проведення сертифікаційних аудитів.

Проведено навчання понад 400 людей для більш ніж 15 клієнтів.

Впроваджено для клієнтів систему менеджменту та успішно пройдено сертифікацію за ISO 22000, FSSC 22000, ISSC, GMP+ стандартами.

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Технологія виробництва сирів;
- Економічні аспекти створення та діяльності суб'єктів господарювання, в т.ч. управління та бізнес-планування;
- Доступ до ресурсів, в тому числі фінансових, як державних, так і недержавних;
- Правові аспекти;
- Податки та оподаткування.

Форми навчання:

- Практичні навчання на фермі;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації;
- Групові консультації;
- Онлайн навчальні курси;
- Офлайн лекції.

📍 Україна, м. Київ

🌐 Географічне провадження діяльності: Україна, країни ЄС

Робочі мови: українська, польська, англійська, німецька, болгарська

☎ +38 (067) 963 02 70 📞📠📧📧📧

☎ +38 (095) 047 99 43

✉ info.filmарukraine@gmail.com

🌐 <https://www.filmareng.eu/>

Досвід надання консультаційних послуг у сироварінні: 8 років

Кількість наданих консультаційних послуг за останній рік: до 20

ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

Компанія Хеппі бель Факторі. Зроблено проект з виробництва сухого морозива, збудовано завод, впроваджено систему безпечності, вихід на ринки ЄС та Америки.

ТОВ «ФІЛМАР ІНЖИНІРИНГ», ЯКИМЕНКО НАТАЛІЯ ГРИГОРІВНА



НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:

ТОВ «Філмар Інжиніринг» засновано з метою забезпечення високих стандартів харчової безпеки у харчовій промисловості.

Спеціалізується на плануванні технології заводів, впровадженні систем безпечності HACCP, IFS, BRS та супроводі заводів від ідеї до експорту в країни світу.

Місія – забезпечити клієнтів комплексними рішеннями, що гарантують якість та безпеку їхньої продукції на міжнародному ринку.

Ключовий досвід та досягнення:

ТОВ «Філмар Інжиніринг» має багаторічний досвід у впровадженні HACCP, IFS стандартів. Використовує передові технології проектування та оптимізації виробничих процесів.

Практики компанії включають індивідуальний підхід та комплексний супровід від ідеї до експорту.

Серед досягнень – успішна реалізація понад 50 проектів з впровадження систем безпеки на провідних заводах України та світу.

Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Інженерно-технічні рішення для діючої сироварні;
- Технологія виробництва сирів;
- Економічні аспекти створення та діяльності суб'єктів господарювання, в т. ч. управління та бізнес-планування.

Форми навчання:

- Індивідуальні консультації;
- Групові консультації.

📍 Україна,
Сумська область,
м. Суми

🌐 **Регіональне провадження
діяльності:** Сумська область

Робочі мови: українська,
російська

☎ +38 (097) 291 88 71 📞

☎ +38 (050) 307 39 22

✉ bolgova24@gmail.com

🌐 <https://fht.snu.edu.ua/kafedri/kafedra-tekhnologiy/id11697-moloka-i-myasa/sklad-kafedri/bolgova-nataliya-viktorivna/>

**Досвід надання
консультаційних послуг
у сироварінні: 6 років**

**Кількість наданих
консультаційних послуг за
останній рік: до 20**

БОЛГОВА НАТАЛІЯ ВІКТОРІВНА

експерт-дорадник

Напрямок дорадчих послуг згідно з кваліфікаційним свідоцтвом:
«Харчова промисловість»

**НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА
ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ**

Короткий опис:



Ключовий досвід та досягнення:

Розробка та впровадження системи безпечності (НАССР), навчання персоналу. Консультування установ та підприємств з питань впровадження системи НАССР.

Напрями консультаційних послуг:

- Технологія виробництва сирів;
- Система НАССР.

Форми навчання:

- Практичні навчання в спеціально обладнаному класі, лабораторії;
- Майстер-класи;
- Групові консультації;
- Онлайн навчальні курси;
- Офлайн лекції.