

📍 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 лекції, відеоматеріали).

Запроваджені системи контролю безпечності та якості продукції: НАССР

**Досвід у виробництві сиру:
15 років**