

📍 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.