

📍 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](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.