

📍 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

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

НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

Короткий опис:



Крафтова ремісничка 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.

