



Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего
образования «Кубанский
государственный университет»



Краснодарский
край

Министерство
курортов, туризма и
олимпийского
наследия
Краснодарского края



Обучающий семинар – «Школа Турбизнеса»
среди представителей объектов туристского показа Краснодарского края,
в том числе в сфере сельского туризма

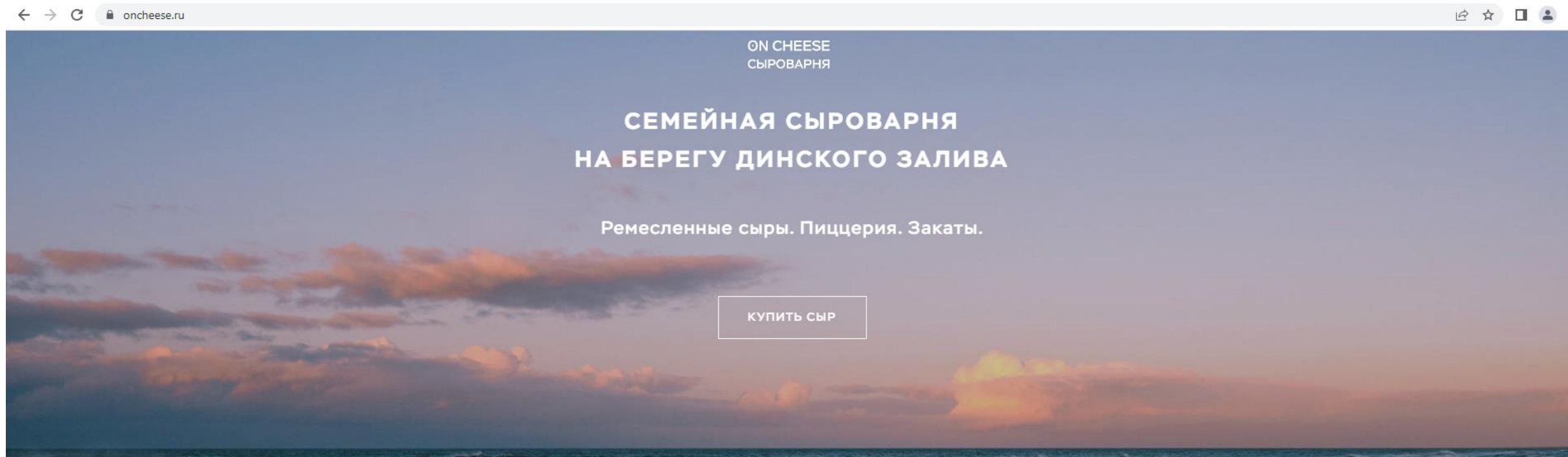
ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБЪЕКТОВ ТУРИСТСКОГО ПОКАЗА

Успешные практики

Опыт сыроварни «On cheese» (ст. Запорожская)

Краснодар
15 июня 2022 г.

История развития



3

года
назад в поле
на берегу Динского
залива мы построили
свою сыроварню

500

литров
молока каждый день
превращаются в сыр
на сыроварне
ON CHEESE

29

видов
ремесленных сыров
производится
на сыроварне
ON CHEESE

3

тонны сыра в месяц -
в среднем объеме
производства
сыроварни
ON CHEESE

Продукт: сыроварня

Сыроварня ON CHEESE - это современное производство сыров из коровьего и козьего молока по классическим и авторским рецептам. В сыроварне производятся и созревают вкуснейшие местные сыры: классические, выдержанные, твердые, полутвердые, мягкие, сливочные и с белой плесенью



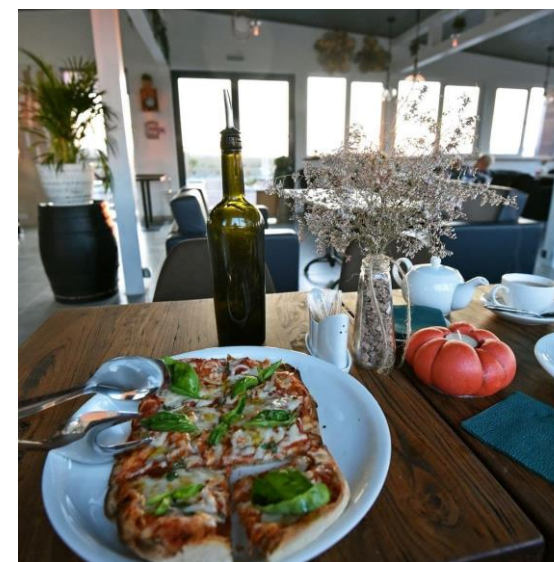
Продукт: пиццерия ON CHEESE



Продукт: экскурсии

Сыроварня ON CHEESE — открытое производство. Здесь возможно продегустировать и купить настоящий деликатесный сыр, а также отследить процесс его приготовления, побывав в эпицентре сырного производства. Расписание экскурсий планируем на месяц вперед.

- Экскурсия на сыроварню с дегустацией сыра и вина
- Экскурсия на сыроварню с посещением цеха
- Сырный пикник



Продукт: мастер-классы

проводим мастер-классы и организуем обучающие курсы на базе сыроварни ON CHEESE для новичков и профессионалов в сыроделии. Лучшие сыроделы нашей страны поделятся своими секретами варки сыра.

- Итальянские вытяжные сыры: авторский курс сыроварни ON CHEESE
- Сыродел-мастер: профессиональный курс сыроделия с нуля



ПРОГРАММА КУРСА

1

Важная теория

Поговорим о молоке, сыворотке, закваске, ферментах, технике филатуры, оборудовании

2

Увлекательная практика

Сварим несколько видов сыров, а именно буррату, страчателлу и конечно же моцареллу

3

Дегустация сыров

Попробуем моцареллу, буррату и страчателлу нашей сыроварни специально подготовленных к мастер-классу

4

Ответы на вопросы

Поговорим еще раз важные детали, ответим на ваши вопросы, поделимся секретной информацией, авторскими приемами



Продукт: мастер-классы

проводим мастер-классы и организуем обучающие курсы на базе сыроварни ON CHEESE для новичков и профессионалов в сыроделии. Лучшие сыроделы нашей страны поделятся своими секретами варки сыра.

- Итальянские вытяжные сыры: авторский курс сыроварни ON CHEESE
- Сыродел-мастер: профессиональный курс сыроделия с нуля



ПРОГРАММА КУРСА

1

Важная теория

Поговорим о молоке, сыворотке, закваске, ферментах, технике филатуры, оборудовании

2

Увлекательная практика

Сварим несколько видов сыров, а именно буррату, страчателлу и конечно же моцареллу

3

Дегустация сыров

Попробуем моцареллу, буррату и страчателлу нашей сыроварни специально подготовленных к мастер-классу

4

Ответы на вопросы

Поговорим еще раз важные детали, ответим на ваши вопросы, поделимся секретной информацией, авторскими приемами



Продвижение

+7 918 043 80 35



У НАС ЕСТЬ ДОСТАВКА!

Темрюкский район, Керчь, Анапа,
Новороссийск, Краснодар

В МАГАЗИН СЫРОВ

ON CHEESE
СЫРОВАРНЯ

КУПИТЬ СЫР ПИЦЦЕРИЯ СЫРОВАРНЯ КЕЙТЕРИНГ ЭКСКУРСИИ МАСТЕР-КЛАССЫ ДОСТАВКА КОНТАКТЫ

СЫРНЫЕ СЕТЫ

СЫРЫ БОСПОРСКИЕ

СЫРЫ ТАМАНСКИЕ

СЫРЫ С БЕЛОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

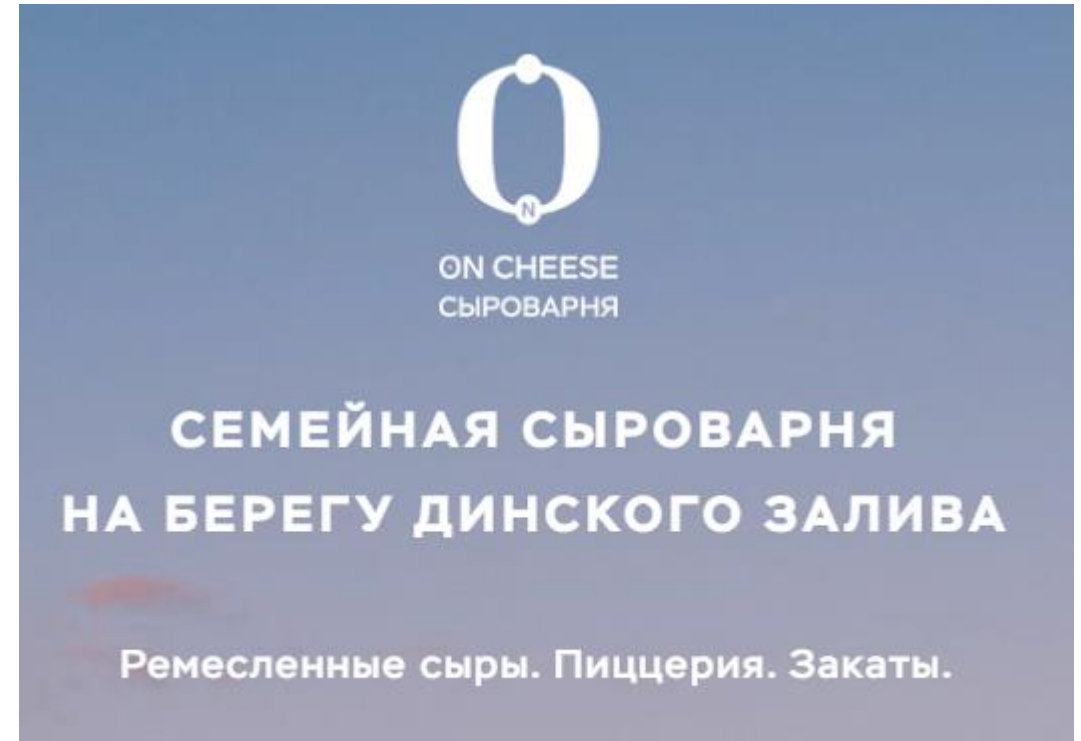
ПАСТА ФИЛАТА

СЫРЫ КЛАССИЧЕСКИЕ

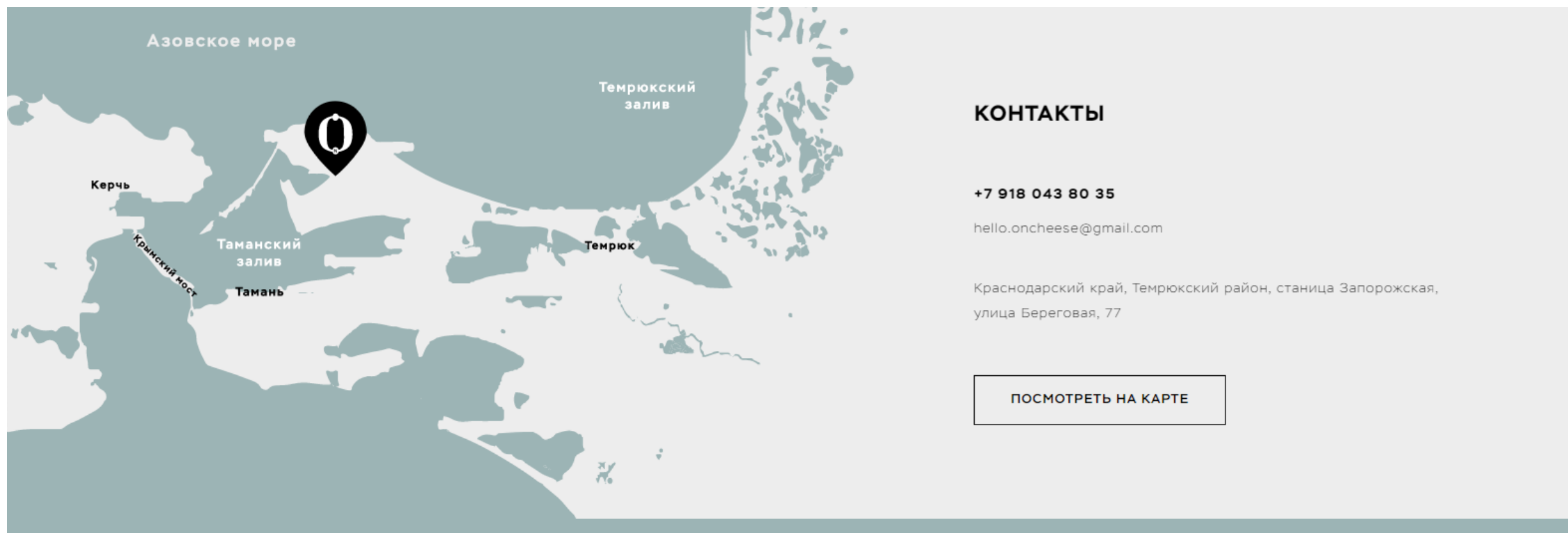
МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Перспективы

- Кейтеринг
- Размещение
- Взаимодействие со стейкхолдерами
- Продвижение
- ...



Спасибо за внимание



КОНТАКТЫ

+7 918 043 80 35

hello.oncheese@gmail.com

Краснодарский край, Темрюкский район, станица Запорожская,
улица Береговая, 77

ПОСМОТРЕТЬ НА КАРТЕ