

**Отчет о поездке на
сыроварню
«Русский пармезан»**

**Отчет подготовила
студентка группы ЭУ-204
Шама Эден**

Содержание

- История предприятия
- Картограмма сырьевой базы
- Анализ картограммы сырьевой базы
- Характеристика технологического процесса на примере сыра Пармезан
- Картограмма поставок готовой продукции России
- Анализ картограммы поставок готовой продукции по России
- Торговые марки
- Интересные факты
- Приложение





- Открыта **7 августа 2015 года**. Построена за месяц. Ее площадь **200 кв. м.**
- **Цель - импортозамещение** в сегменте твердых сыров, сыров с плесенью и некоторых видов мягких сыров, «Пармезана» и «Эмменталя»
- Генеральный директор - **Сирота Нина Варламовна**, но основатель проекта «Русский пармезан» - **Сирота Олег Александрович**.
- В ассортименте сегодня **10 сортов** твердых и полутвердых сыров, российских аналогов немецких и швейцарских сыров, а также йогурта и молока.



Основатель компании Русский Пармезан изначально **начал бизнес с ИТ-компани**, который был достаточно успешным. Однако аграрное **прошлое** всегда **тянуло** заниматься сыром.

Но тогда для этого **не было экономического смысла**, ибо на равных **конкурировать с европейскими производителями** на равных было **не возможно**.

Против России ввели продовольственные **санкции**.

Чтобы начать бизнес, Олегу пришлось **продать квартиру, 2 машины, бизнес** и еще занять средства у партнеров и родственников. Чиновники выделили ему **46 гектаров** в аренду на 49 лет.

История предприятия

□ 2015 год

Истринская сыроварня «Русский пармезан» - была открыта 7 августа 2015 года в годовщину принятия Россией ответных мер на западные санкции. Сыроварня была построена за месяц. Ее площадь 200 квадратных метров.

□ 2016 год

В августе Олег Сирота вошел в штаб общественной поддержки на выборах в Госдуму действующего губернатора Московской области Андрея Воробьева. Объем производства сыров в 2016 году составлял 30 кг в сутки.



□ 2017 год

К концу 2017 года увеличился выпуск сыров до 1 тонны в день при 10 тонн переработки молока. Были построены коровники, где содержится 40 голов, до конца 2017 года поголовье должно увеличиться до 100 голов. Ожидается, что надои в начале составят 1,5 литра в день.



□ 2018 год

Производство сыра 900 кг в день
Переработка молока в 2018г. - 3613,5т.
Запущено строительство большого коровника 1 тыс. голов.





Ярославль

Калужская область

Москва

Московская область,
Истринский район, д.
Дубровское

Наро-Фоминск

Крым

Краснодарский край

**Картосхема
сырьевой базы**

Челябинская обл., г.
Златоуст

г. Киров

Анализ картосхемы

также молоко из
Московской области.

закваски привозят из Италии

**Одна из особенностей
данной сыроварни в том,
что все сырье, кроме
специальных бактерий,
закупается у
отечественных
производителей.**

один вид сыра
вымачивается в пиве из
Наро-Фоминска.

бассейны Пром-молоко г.
Златоуст

аппараты для вымачивания
уличных танки, пресса
для сыра)

расходники сыроварни
Градус г. Ярославль

оборудования Завод
Молмаш г. Москва

СКОЛЬКО СЫРА? В ОДНОМ МОЛОКОВОЗЕ?



каждое утро сотрудники сыроварни отправляются за молоком на ферму в Калужской области



230 км

КАЛУЖСКАЯ
ОБЛАСТЬ

путь туда-обратно почти 500 км!



1 молоковоз Газель NEXT вмещает в себя

1300 л
МОЛОКА

можно получить от 60 коров

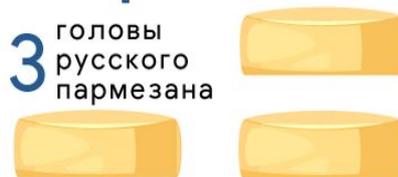


100 л

400 йогуртов

+

3 головы русского пармезана



=

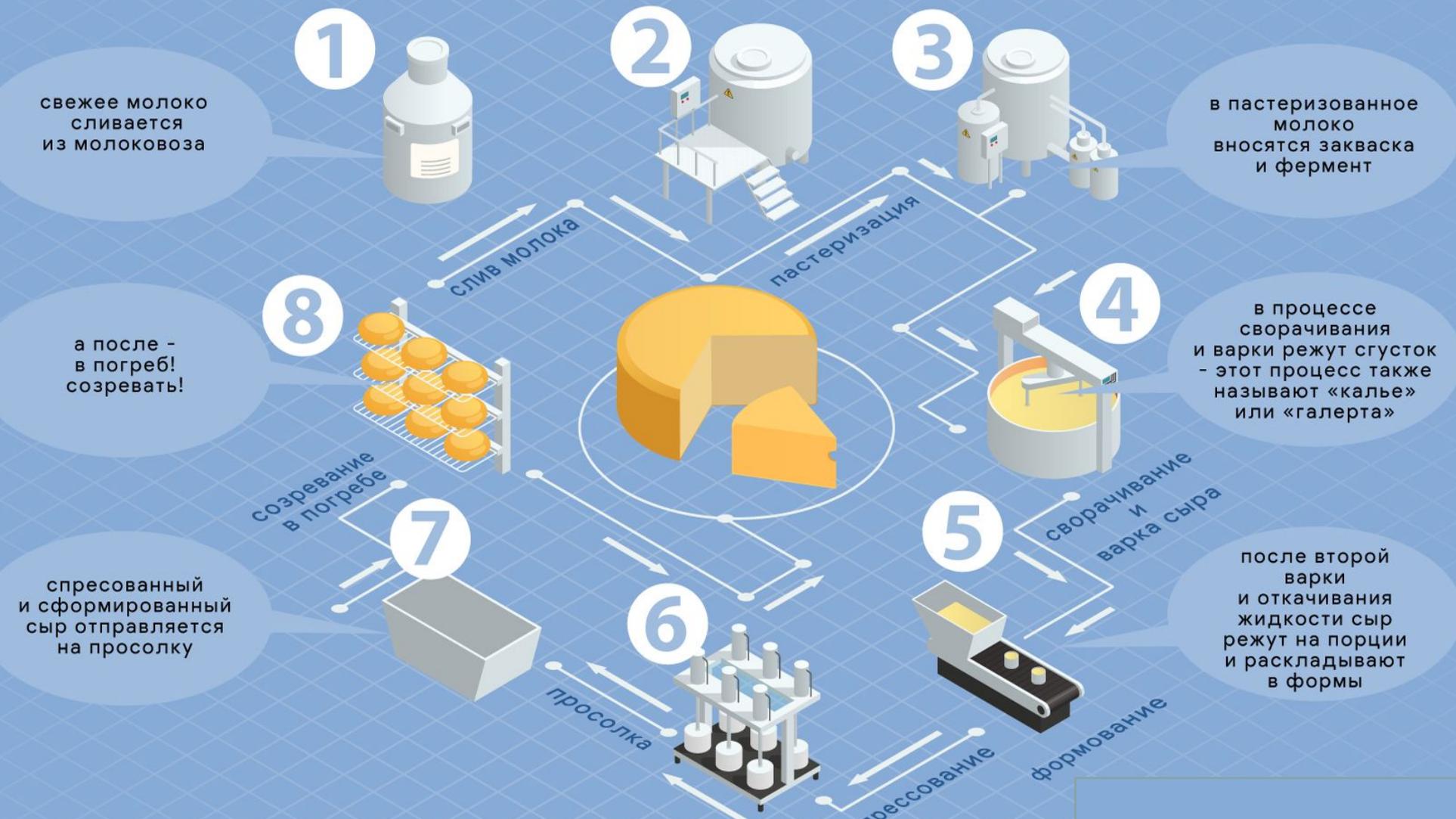
ИЛИ

24 головы сыра по 4,5 кг



1200 л

КАК ДЕЛАЮТ СЫР?



Характеристика технологического процесса производства

• Сырое молоко нагревают до 60-70°C, чтобы активировать фосфатазу. Оставляют молоко остыть до 32°C.

• Современная технология производства Пармезана включает этап отбеливания с помощью 0,002 % бензоила.

• Когда молоко остынет до 32° С, нужно добавить подготовленную 1 % смесь лактобактерий и мезофильных культур. Чтобы закваска созрела понадобится от 5 до 20 минут.

• Сычужный фермент растворяют в кипяченой воде комнатной температуры из расчета 1 грамм на 100 л молока.

• Чтобы разрезать сгусток понадобится нож для разрезания сгустка с 0,6 см лезвиями. Сгусток надо измельчить до 3-4 мм.

• Чтобы сырное зерно не осело, сырную массу нужно тщательно перемешивать 10-15 минут без перерывов.

• Массу нагревают постепенно с 33°C до 43°C: После этого в течение получаса массу продолжают подвергать нагреванию до 52-55°C

• Отстойную жидкость сливают, сгусток кладут в подготовленные формы, с тканевыми салфетками на дне.

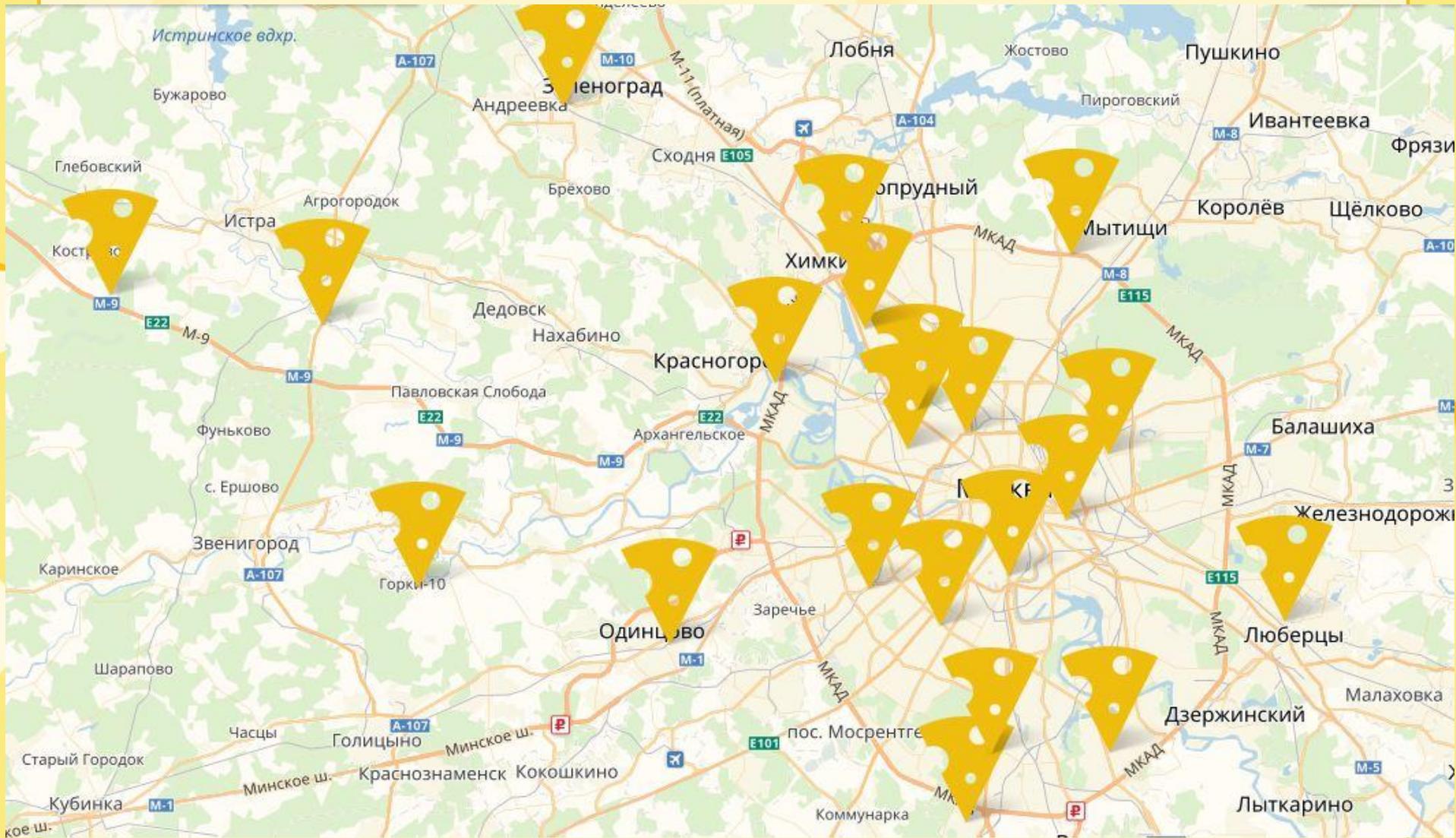
• Сырная масса под гнетом в 20 атмосфер приобретает традиционную круглую форму.

• Готовят рассол и остужают его до 8-10° С. В этот рассол на две недели погружают подготовленные сырные головки

• Пармезан вызревает в сырохранилище при температуре 7-9° С. Первые три месяца сыр переворачивают ежедневно, Хранят Пармезан при 5-10° С от 2 до 4 лет.



Картограмма поставок готовой продукции по России



Анализ картосхемы поставок готовой продукции по России

Продукция предприятия на данный момент реализуется только на территории Москвы и Московской области в собственных торговых представительствах, а именно:

- **16 торговых точек в Москве**
- **г. Истра**
- **г. Люберцы**
- **г. Мытищи**
- **г. Одинцово**
- **п. Горки-10**

В федеральных и региональных сетях продукция не представлена



Торговые марки

На данный момент сыроварня производит продукцию только под маркой «Русский пармезан»

Сыр представлен в большом разнообразии:

- Губернаторский
- Тирольский
- Колмогоровский
- Истринский
- Винный сыр
- Медовый
- Фестивальный
- Пивной сыр
- Свежий сыр
- Крестьянский
- Золотой рубль



Интересные факты

- Сыры, произведённые Олегом Сиротой, впервые в российской практике удостоились двух бронзовых медалей на XIV международном конкурсе «Käsiade» (Австрия, 2018)
- Структура инвестиций - грант 35 млн. рублей, 6,2 млн. рублей собственных средств сыровара и 65 млн. рублей кредит банка
- Олег Сирота — хозяин знаменитой козы Меркель.
- В период Чемпионата мира по футболу 2018 года Олег Сирота являлся поставщиком сыра для сборной Франции



