



СМАК КАНІВСЬКОГО СИРУ: ТРАДИЦІЯ ПЛЮС ТЕХНОЛОГІЯ

фото Марини КОРОЛЬОВОЇ

Традиційний сніданок багатьох складається, окрім як з чаю чи кави, ще й зі шматочка твердого сиру. «Голландський», «Російський», «Гауда», «Едам», «Витязь», «Тильзітер», а також «Нуар» – ці різновиди його нині відомі багатьом вітчизняним та закордонним цінителям. Правда, не всі знають, що на Черкащині, та й в Україні, одним із головних (за обсягом) виробників названих та ще багатьох видів цієї смачної й поживної продукції є Канівський маслосирзавод, що входить до групи компаній «Клуб Сиру». Саме він випускає близько 12 видів сиру та ще високоякісне вершкове масло.

Виробнича потужність заводу вражає своєю технологічністю і може сягати 600-700 тонн переробленого молока за добу. Високої думки про підприємство й прискіпливі експерти з Європи та інших континентів, які нерідко заїжджають сюди, щоб ознайомитися з виробництвом, де визрівають такі смачні сири. Одягнувши білосніжні халати, належні головні убори та взуття, ми також побували в цехах, де чаклюють майстри-сировари.

Вони й справді — люди незвичайні. В тому розумінні, що нутром відчувають, як діяти в тому чи іншому випадку. Як пояснив керівник заводу **Сергій Решетняк**, сама технологія розписана в буквальному сенсі по хвиликах. Прогаєш потрібну — і це одразу позначиться на якості кінцевого продукту. Майстерність фахівців сировиробництва якраз і полягає в тому, аби не прогавити оту золоту мить, коли потрібно прийняти єдиновірне рішення. А воно в свою чергу залежить від характеристик молочної сировини. Як відомо, молоко в різні пори року різне, і треба вміти це враховувати.

Звичайно, як зауважує директор виробництва **Тетяна Потужня**, в цьому дуже допомагає сучасна техніка, якою оснащене підприємство. Прак-

тично всі технологічні процеси, контроль за якими ведеться за допомогою комп'ютерних програм, здійснюються автоматично. Проте й працівникам (а всі вони тут — висококваліфіковані) залишається простір для творчості, зокрема в забезпеченні безперервної роботи техніки, додержанні необхідних параметрів. Це зокрема передбачено й системою управління якістю, впровадженою тут відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001:2009. Начальник цеху

фото Марини КОРОЛЬОВОЇ



Смакові особливості продукції у дегустаційній залі обговорюють директор виробництва **Тетяна Потужня**, начальник цеху дозрівання сирів **Любов Терещенко**, голова правління **Сергій Решетняк** та менеджер з якості **В'ячеслав Кравець**.



У фасувальному цеху

соління та дозрівання сирів **Любов Терещенко**, апаратник пастеризації та охолодження молока приймально-апаратного цеху **Людмила Товма**, лаборант хімічно-бактеріального аналізу виробничої лабораторії **Надія Тертична**, оператор фасувально-пакувального автомата маслосирзаводу **Василь Настичук** та багато інших виростили до класних спеціалістів якраз тут, у цехах заводу, прийшовши свого часу на підприємство зовсім молодими працівниками. І ось тепер забезпечують саме ту якість роботи, яку недавно так високо оцінило журі Всеукраїнського конкурсу «100 кращих товарів», визнавши сир «Едам Європейський» переможцем на регіональному та національному рівні. А втім, це далеко не перша вагома перемога.

У кабінеті керівника заводу та в залі дегустації ми побачили багато вітчизняних та міжнародних нагород, які свідчать про визнання досягнень колективу саме в забезпеченні високої якості своєї продукції. Приміром, високу якість сирів



Голова правління ВАТ «Канівський маслосирзавод» **Сергій Решетняк**

«Гауда» та «Голландський» неодноразово підтверджував незалежний центр експертизи «Тест». Нинішнього року продукція канівчан завоювала й високі оцінки на міжнародній виставці «ПРОДЕКСПО-2010». Завод став лауреатом міжнародного конкурсу «Кращий продукт-2010», де золоті медалі одержали сири «Російський та «Айвенго».

— Найбільшим нашим досягненням за останні півтора року, відколи очолюю колектив,

Україні), стабільність обсягів закупівлі, активна участь у програмах сприяння виробникам молока — все це робить наше підприємство, та й усю групу компаній, об'єднану відомим брендом «Клуб сиру», бажаним діловим партнером для будь-якого постачальника молока. В умовах скорочення поголів'я корів та обсягів виробленого молока ми зуміли не просто витримати, а й розширити свою молочну зону. До того ж закуповуємо тільки високоякісне

молоко, яке відповідає сучасним стандартам. А тому — і висока якість сирів.

Скуштувавши канівського сиру, ви обов'язково відчуєте специфічний молочно-сирний смак. На підприємстві збережені та використовуються лише традиційні рецепти виготовлення сирів і масла з натурального молока. Не дарма на подвір'ї заводу на почесному місці стоїть маслосійна бочка — як пам'ятник колишньому виробництву натуральних продуктів, традиція якого продовжується на новому технологічному етапі. Тут узагалі не використовують будь-які рослинні жири та консерванти.

Підприємство, незважаючи на непросту економічну ситуацію в країні, впевнено дивиться в майбутнє. Географія продажу продукції торгової марки «Клуб сиру» постійно розширюється. Окрім України та країн СНД, канівські сири вже поставляються в країни далекого зарубіжжя, у тому числі — до США та Ізраїлю. Постійно вкладаються чималі кошти у розвиток виробництва, його удосконалення.

Всі 800 працівників заводу, одержуючи гідну зарплату, надійно захищені від усіляких несподіванок так званім соціальним пакетом, яким передбачені турбота про оздоровлення, навчання, відпочинок, створення необхідних побутових умов, матеріальна допомога та ціла низка інших соціальних пільг, прописаних у колективному договорі.

Та й працювати тут, як пояснюють заводчани, просто приємно: чистота, комфортні умови праці, здоровий моральний мікроклімат.

Своє професійне свято минулої неділі колектив відзначив гарними виробничими показниками, квітами та подарунками. Хочеться й нам побажати йому високо тримати українську марку якості, досягати нових трудових вершин.

Владислав КИРЕЙ