

# Молочные реки, сырные берега

## ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод» умеет удивлять покупателей

Уютный городок Кобрин, расположенный на западе Брестской области, известен многими достопримечательностями. В том числе – гастрономическими. И среди них вам наверняка назовут мягкое мороженое и сыры ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод», которое осенью отметит 85-летие.

### Ставка на сыр

Кобринское предприятие идет в авангарде молочной отрасли региона. Его мощности позволяют перерабатывать более 600 тонн молока в сутки. На долю завода приходится более 10% перерабатываемого молока в

*– Стабильно высокое качество нашей продукции неоднократно подтверждалось премиями Правительства, золотыми медалями и дипломами на республиканских конкурсах, международных выставках и бизнес-форумах. Но главная награда – это высокая оценка и добрые отзывы наших покупателей, их неподдельная любовь и приверженность нашему бренду. Мы и в дальнейшем будем совершенствоваться, расширять географию поставок и создавать оригинальные качественные новинки!*

Руслан Чиботарь,  
директор ОАО «Кобринский  
маслодельно-сыродельный завод»

Брестской области. Это серьезная цифра, учитывая уровень конкуренции!

Одна из главных «фишек» предприятия – полутвердые и твердые сыры. Их здесь около 50 видов, на что идет примерно три четверти перерабатываемого сырья. Отличный спрос на «Черный граф» и «Венский» с ароматом топленого молока, «Арамель» с пажитником, а также сыры элитной группы «Маасдам» и «Мондегрин».

Сыры для заводчан – одна из важнейших статей экспорта. Их хорошо знают в России, Казахстане, Грузии, Узбекистане и Азербайджане. География поставок из



Руслан Чиботарь

года в год расширяется. К примеру, среди новых перспективных направлений отгрузки – Армения, Индия, Катар и Сербия.

Помимо сыра на экспорт идет сухая сыворотка, сливочное масло, плавленый сыр, горчица, цельномолочная и кисломолочная линейка. И конечно, знаменитое кобринское мороженое.

### Гамма вкуса с холодком

Если верить легенде, в начале XIV века венецианский путешественник Марко Поло привез из Китая рецепт невиданного лакомства – фруктового пюре, перемешанного со льдом и снегом. Десерт, получивший название «мороженое», стал необычайно популярен в Европе. Правда, в то время такое лакомство было по карману только знати.

С тех пор мороженое обрело сотни вкусов и перестало быть дорогим деликатесом. Более того, сегодня удивить покупателя этим продуктом – задача не из легких. Однако Кобринскому маслодельно-сыродельному заводу она по силам.

В популярной линейке «Бринко-Айс» каждый найдет мороженое по вкусу. Хотите классический пломбир с ароматом ванили или с вареной сгущенкой? Нет проблем! Нужна экзотика? Возьмите вариант с

УНП 200093343

### Дело техники

Секреты популярности продукции кобринчане не скрывают. Качественное сырье, классные специалисты, современные технологии – вот те слагаемые, которые позволяют добиваться успеха на рынке.

Производственная база предприятия постоянно модернизируется. В прошлом году завершена реконструкция линии мороженого, что позволило нарастить ее мощность до 1200 тонн в год. Реконструирован и цех полутвердых сыров – увеличили площади и внедрили энергосберегающие технологии. Появились дополнительные сыроизготовители, установки прессования и формования сыра.



Производство сыра «Адыгейский»

**Предприятие стало лауреатом Премии СНГ за достижения в области качества продукции и услуг по итогам 2023 года. В конкурсе на соискание премии принимали участие предприятия из Армении, Беларуси, Казахстана, России, Таджикистан и других стран**



Камера созревания сыра

Кроме того, на предприятии многое делается для улучшения условий работы. Есть столовая, здравпункт, стоматологический кабинет. Коллективным договором предусмотрены социальные гарантии.

### Приходите за покупками

Не забывают заводчане и о фирменной торговой сети. Магазины и павильоны ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод» всегда полны покупателей, которые приходят за самой свежей молочкой.

Одним из центров притяжения стал магазин-кафе «Верас» на улице Николаева. Здесь в феврале закончена реконструкция. Обустроены две удобные отдельные локации. В первой – магазин самообслуживания. Во второй – семейное кафе, где предложат кофе, чай, мороженое, коктейли и другие лакомства. Сладкоежки побалуют себя свежими булочками и пирожными. Ну а ценители кулинарных изысков наверняка выберут овощи на гриле, оригинальные блинчики, сырники или шоколадные вафли с мороженым и ягодами. ■

**www.kobrincheese.com**  
**e-mail: kbrmsz@brest.by**  
**225304, Брестская область,**  
**г. Кобрин, ул. Советская, 128,**  
**тел/факс: +375 (1642) 2-23-21.**

### Кобринский маслодельно-сыродельный завод в цифрах. 2023 год



**Численность – около 670 человек**  
**Удельный вес в объеме промышленного производства района – 32,2%, в объеме экспортных поставок – 60,4%**  
**Переработано молока – 223 тыс. т, 109,7% к уровню 2022-го**  
**Чистая прибыль – 6,1 млн рублей**  
**Сырьевая зона – 25 сельхозорганизаций Кобринского, Пружанского, Брестского и Малоритского районов**  
**Собственный автопарк – 30 молоковозов и 23 автомобиля для доставки продукции**