

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «Удосконалення технологій страв з яловичини із застосуванням
брендингу ресторану»
на матеріалах ресторану «Джорджина»

Студента 4 курсу, 410 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
освітньої програми
«Ресторанні технології та фуд-
дизайн»

_____ Серуняка Вадима Васильовича

Науковий керівник
канд. техн наук, доцент

_____ Брикова Тетяна Миколаївна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2026**

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології та фуд-дизайн»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«09» жовтня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу студенту**

Серуняка Вадима Васильовича

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Удосконалення технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану на матеріалах ресторану «Джорджина»

Затверджена наказом директора від «09» жовтня 2025 р. № 260.

2. Строк здачі здобувачем закінченої роботи: 01 червня 2026 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи полягає в удосконаленні технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану та дослідженні їх якості на базі ресторану «Джорджина».

Об'єкт дослідження - технологічні процеси удосконалення страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану «Джорджина».

Предмет дослідження - страви із яловичини, брендинг ресторану, фуд-дизайн, сторітелінг, ресторан «Джорджина».

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З
ЯЛОВИЧИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАННІЙ
ПРАКТИЦІ**

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з яловичини

1.2. Вивчення світових тенденцій розвитку асортименту страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ «ДЖОРДЖИНА»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Джорджина» та особливості його виробничо-торговельної діяльності

2.2. Аналіз існуючого асортименту страв з яловичини та технологічних процесів їх виробництва в ресторані «Джорджина»

2.3. Оцінка рівня застосування сучасних технік подавання та елементів фуд дизайну страв з яловичини у ресторані «Джорджина»

РОЗДІЛ 3. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ БРЕНДИНГУ РЕСТОРАНУ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАНІ «ДЖОРДЖИНА»

3.1. Розроблення технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану

3.2. Оновлення концептуального меню з впровадженням удосконалених страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану «Джорджина»

3.3. Організація роботи гарячого цеху для виробництва розроблених страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану у ресторані «Джорджина»

ВИСНОВКИ

REFERENCE

ДОДАТКИ

5. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	01.10.2025 – 08.10.2025	08.10.2025
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	09.10.2025	09.10.2025
3	Збір та обробка інформаційних матеріалів для написання кваліфікаційної роботи	10.10.2025 – 15.05.2026	15.05.2026
4	Підготовка тез за результатами дослідження	01.05. – 11.05.2026	11.05.2026
5	Оформлення 1 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог	18.05.2026 – 23.05.2026	18.05.2026 – 23.05.2026
6	Оформлення 2 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог		
7	Оформлення 3 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог		
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку плагіату	25.05.2026	___.___.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	08.06.2026 – 20.06.2026	___.06.2026

6. Дата видачі завдання: 09 жовтня 2026 року

Керівник кваліфікаційної роботи _____

Тетяна БРИКОВА

Завдання прийняв до виконання
студент _____

Вадим СЕРУНЯК

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

У кваліфікаційній роботі студент Вадим Серуняк розглянув актуальну на тему просування діяльності закладу завдяки брендингу ресторану під час оформлення та подачі страв. Зміст роботи відповідає обраній темі. За результатами роботи зроблені відповідні висновки та наведені конкретні рекомендації і пропозиції. Позитивними рисами роботи є системність та послідовність викладання матеріалу. Завдання, що були поставлені в кваліфікаційній роботі, здобувачем вирішені в повному обсязі, тема розкрита досить глибоко. Робота відповідає всім вимогам, написана грамотно і логічно вибудована. Усі стандарти з її оформлення дотримані. Кваліфікаційна робота допускається до захисту та заслуговує на позитивну оцінку.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Серуняка Вадима може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« ____ » _____ 2026 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача Серуняка Вадима Васильовича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології та фуд-дизайн»

Тема роботи: Удосконалення технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану на матеріалах ресторану «Джорджина»

Анотація

Кваліфікаційна робота написана згідно з темою та завданням: «Удосконалення технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану на матеріалах ресторану «Джорджина» та складається трьох розділів: Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій страв з яловичини та організація їх виробництва у ресторанній практиці; Розділ 2. Дослідження технологій страв з яловичини та організації їх виробництва в ресторані «Джорджина»; Розділ 3. Розширення асортименту страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану та впровадження у ресторані «Джорджина».

У першому розділі проведено характеристику яловичини, досліджено його харчову та біологічну цінність, асортимент страв в меню сучасних закладів ресторанного господарства. Розглянуто інструменти гастрономічного брендингу, до складу якого входить термічне клеймування продукту, золочення, брендovanі аксесуари, фірмову колористику подачі, сервірування на індивідуальному кам'яному та дерев'яному посуді, а також впровадження технік сторітелінгу.

У другому розділі здійснено дослідження ресторану «Джорджина», який розташований за адресою: місто Чернівці, вулиця Ольги Кобилянської, 12. Заклад пропонує своїм гостям сучасну кавказьку кухню в авторському приготуванні, а також кейтерингове обслуговування, проведення гастрономічних майстер-класів, доставку по місту. Провівши аналіз меню ресторану визначено, що підприємство застосовує ефектів задимлення та кольорових контрастів у якості технік фуд-дизайну.

У третьому удосконалено традиційні страви із яловичини ресторану «Джорджина»: люля-кебаб, хінкалі та чашошулі, шляхом використання автентичного фактурного посуду ручної роботи, впровадження принципів геометричної симетрії, гри на виражених кольорових контрастах, інноваційних рішень (ефект задимлення). Здійснено просторово-функціональну реорганізацію гарячого цеху із чітким зонуванням на три спеціалізовані лінії.

Кваліфікаційна робота викладена на 47 сторінках, містить 14 таблиць, 12 рисунків, 3 додатки.

Ключові слова: брендинг, фуд-дизайн, страви з яловичини, маринування, ароматизація димом, Sous-vide, кольоровий брендинг, сторітейлінг.

The summary

The qualification work is written according to the topic and task: "Improvement of beef dish technologies using restaurant branding based on the materials of the Georgina restaurant" and consists of three sections: Section 1. Theoretical aspects of beef dish technologies and the organization of their production in restaurant practice; Section 2. Research on beef dish technologies and the organization of their production in the Georgina restaurant; Section 3. Expansion of the range of beef dishes using restaurant branding and its implementation in the Georgina restaurant".

The first section describes beef, examines its nutritional and biological value, and the range of dishes on the menu of modern restaurant establishments. The tools of gastronomic branding are considered, which include thermal branding of the product, gilding, branded accessories, corporate color scheme of serving, serving on individual stone and wooden dishes, as well as the implementation of storytelling techniques.

The second section studies the Georgina restaurant, which is located at: Chernivtsi city, Olha Kobylyanska street, 12. The establishment offers its guests modern Caucasian cuisine in original preparation, as well as catering services, gastronomic master classes, and delivery around the city. After analyzing the restaurant menu, it was determined that the company uses smoke effects and color contrasts as food design techniques. In the third, the traditional beef dishes of the Georgina restaurant are improved: lyulya-kebab, khinkali, and chashoshuli, by using authentic textured handmade dishes, implementing the principles of geometric symmetry, playing with pronounced color contrasts, and innovative solutions (smoke effect). A spatial and functional reorganization of the hot shop with clear zoning into three specialized lines was carried out

The qualification work is presented on 47 pages, contains 14 tables, 12 figures, 3 appendices.

Keywords: branding, food design, beef dishes, marinating, smoke flavoring, Sous-vide, color branding, storytelling.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАННІЙ ПРАКТИЦІ	11
1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з яловичини.....	11
1.2 Вивчення світових тенденцій розвитку асортименту страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану.....	15
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ «ДЖОРДЖИНА»	19
2.1. Загальна характеристика ресторану «Джорджина» та особливості його виробничо-торговельної діяльності	19
2.2. Аналіз існуючого асортименту страв з яловичини та технологічних процесів їх виробництва в ресторані «Джорджина»	22
2.3. Оцінка рівня застосування сучасних технік подавання та елементів фуд дизайну страв з яловичини у ресторані «Джорджина»	24
РОЗДІЛ 3. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ БРЕНДИНГУ РЕСТОРАНУ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАНІ «ДЖОРДЖИНА»	28
3.1. Розроблення технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану.....	28
3.2. Оновлення концептуального меню з впровадженням удосконалених страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану «Джорджина»	40
3.3. Організація роботи гарячого цеху для виробництва розроблених страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану у ресторані «Джорджина»..	43
ВИСНОВКИ	46
REFERENCES	44
ДОДАТКИ.....	53

ВСТУП

Сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу в Україні характеризується надвисоким рівнем конкуренції та стрімкою зміною споживчих переваг. За умов насиченості ринку закладами різного формату, традиційні підходи до організації виробництва та сервісу втрачають свою монопольну ефективність. Щоб утримати ринкові позиції та залучити нову клієнтську аудиторію підприємства харчування змушені безперервно шукати унікальні інструменти диференціації та модернізувати свою кулінарну пропозицію.

У цьому контексті вибір споживача на користь того чи іншого ресторану все частіше базується не лише на базовій потребі в харчуванні, а на пошуку унікального гастрономічного та емоційного досвіду. Головним чинником, що формує цей вибір, стає цілісний брендинг, який на сьогодні виходить далеко за межі корпоративного логотипа чи дизайну інтер'єру, він проникає безпосередньо в структуру головного продукту — кулінарної продукції.

Саме тому виникає гостра потреба сучасних ресторанів у застосуванні принципів фуд-дизайну під час приготування та подачі страв. Фуд-дизайн виступає як інструмент візуальної комунікації бренду, де кожна страва є носієм концепції, філософії та естетики закладу (Радченко & Головка, 2020). Сучасна подача, гармонія кольорів, контраст текстур та інтеграція етноелементів підвищують додану вартість продукції та створюють міцний емоційний зв'язок із клієнтом через інструменти сторітелінгу.

Проте, бездоганний візуальний бренд-код та фуд-дизайн не матимуть довготривалого ефекту без інноваційної технологічної бази. Яловичина є одним із найбільш затребуваних, але водночас складних у технологічній обробці видів м'ясної сировини в ресторанній практиці. Забезпечення стабільних органолептичних показників (ніжності, соковитості, аромату) вимагає відмови від жорстких традиційних режимів теплової обробки на користь передових фізико-хімічних та кулінарних методів.

Ефективним розв'язанням цієї проблеми є удосконалення існуючих технологій завдяки низькотемпературному кулінарному обробленню (Sous-vide, Low-temperature cooking), тривале маринування та інноваційна презентація (ароматизація натуральним димом, використання кольорових натуральних барвників та етнічного посуду).

Мета кваліфікаційної роботи полягає в удосконаленні технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану та дослідженні їх якості на базі ресторану «Джорджина».

Для досягнення поставленої мети визначено такі основні завдання кваліфікаційної роботи:

- здійснити теоретико-аналітичний огляд наукових джерел щодо сучасних технологій страв з яловичини та дослідити глобальні тренди формування ресторанного асортименту з використанням концептуального брендингу;
- надати комплексну характеристику господарської та виробничо-торговельної діяльності ресторану «Джорджина»;
- проаналізувати діючий асортимент, чинні технологічні схеми виробництва, а також рівень інтеграції фуд-дизайну та сучасних технік подавання страв із яловичини у досліджуваному закладі;
- удосконалити технології приготування страв з яловичини з комплексним застосуванням елементів фірмового брендингу ресторану;
- обґрунтувати оновлення концептуального меню ресторану «Джорджина» шляхом упровадження авторських страв та оптимізувати організаційно-технологічні процеси в гарячому цеху для їх ефективного виробництва.

Об'єктом дослідження є технологічні процеси удосконалення страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану «Джорджина».

Предметом дослідження є страви із яловичини, брендинг ресторану, фуд-дизайн, сторітелінг, ресторан «Джорджина».

Практичне значення роботи полягає у розробці та впровадженні у виробничий процес ресторану «Джорджина» трьох удосконалених страв із яловичини (люля-кебабу «Рубіновий спадок», хінкалі «Ніжність Кавказу» та чашушулі «Томлена історія»), що дозволить оптимізувати технологічні параметри, підвищити якість готової продукції, мінімізувати втрати та застосувати брендинг ресторану «Джорджина».

Теоретичну та нормативну базу роботи становлять закони України, державні стандарти, наукові публікації українських та іноземних дослідників, матеріали спеціалізованої періодики, статистичні дані та електронні інформаційні ресурси.

Структура кваліфікаційної роботи складається з вступної частини, трьох аналітико-технологічних розділів, висновків, переліку використаних джерел та бібліографічних посилань. Робота викладена на 47 сторінках та ілюстрована на 11 таблицях та 12 рисунках.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАННІЙ ПРАКТИЦІ

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з яловичини

Яловичина стабільно посідає третє місце у світі за обсягами споживання, поступаючись лише курятині та свинині. Її популярність зумовлена не тільки смаковими якостями, а й культурними та релігійними аспектами (наприклад, заборона свинини в ісламі та юдаїзмі). У табл. 1.1 представлений розподіл м'яса по популярності серед споживачів (Ринкові дослідження м'ясних напівфабрикатів, 2026).

Таблиця 1.1

Розподіл м'яса по популярності серед споживачів

Вид м'яса	Частка ринку, %	Особливості
М'ясо птиці	~36-38%	Найдешевше та найдоступніше
Свинина	~33-35%	Популярна в Китаї та Європі
Яловичина	~	Вважається «преміальним» червоним м'ясом
Інші (баранина, козлятина)	~5-7%	Мають специфічний регіональний характер

У країнах з високою культурою споживання стейків (Аргентина, США, Уругвай, Бразилія), частка ринку яловичини може сягати 40-50 кг на душу населення на рік.

Яловичина за своєю біологічною цінністю та гастрономічними властивостями посідає особливе місце в раціоні сучасної людини, виступаючи основним джерелом повноцінного тваринного білка. Як харчовий продукт, яловичина характеризується складним поєднанням м'язової, жирової та сполучної тканин, співвідношення яких безпосередньо впливає на її органолептичні показники (ДСТУ 9161:2021, 2022). М'язова тканина яловичини має виражену волокнисту структуру та колір від яскраво-червоного до темно-бордового, що зумовлено високим вмістом міоглобіну — білка, відповідального за транспортування кисню в м'язах.

Важливою характеристикою якості є мармуровість — наявність тонких прошарків внутрішньом'язового жиру, який при термічній обробці тане, забезпечуючи страві соковитість та ніжність. Сполучна тканина яловичини представлена переважно колагеном та еластином: якщо колаген при тривалому нагріванні переходить у розчинний желатин, то еластин залишається жорстким, що диктує необхідність ретельного підбору методів кулінарної обробки для різних частин туші.

Хімічний склад яловичини є еталоном збалансованості нутрієнтів. Вміст білків у нежирних відрубках коливається в межах 18–22%, і містять усі вісім незамінних амінокислот максимально наближених до потреб людського організму (USDA FoodData Central, 2026). Жировий компонент яловичини (від 7% до 15% у середньому) представлений переважно насиченими та мононенасиченими жирними кислотами, які є важливим джерелом енергії, проте особливу цінність становить лінолева кислота, що сприяє зміцненню клітинних мембран. Вуглеводи в яловичині практично відсутні (представлені лише незначною кількістю глікогену), що робить її ідеальним продуктом для низьковуглеводних дієт та харчування людей з порушенням обміну цукрів.

Енергетична цінність продукту варіюється залежно від вгодованості тварини, проте в середньому становить близько 200 ккал на 100 г, що дозволяє класифікувати яловичину як помірно калорійний, але надзвичайно поживний продукт. Вітамінний профіль яловичини очолюють вітаміни групи B, зокрема B₁₂ (кобаламін), який не зустрічається в рослинній їжі та є критично важливим для синтезу ДНК і стабільної роботи нервової системи. Також м'ясо багате на ніацин (B₃), піридоксин (B₆) та рибофлавін (B₂), які регулюють енергетичний обмін. Мінеральний склад відзначається високою концентрацією цинку, необхідного для імунної відповіді та поділу клітин, а також селену — потужного антиоксиданту. Проте головним мікроелементом яловичини вважається гемове залізо, яке засвоюється людським організмом на 15–25%, що в кілька разів перевищує біодоступність заліза з рослинних джерел (Впровадження концепції Zero Waste, 2026).

Користь яловичини для організму людини проявляється в системному впливі на ключові фізіологічні процеси. Завдяки високій концентрації заліза та вітаміну B₁₂, регулярне вживання цього м'яса є найефективнішою аліментарною профілактикою залізодефіцитної анемії, сприяючи підтримці оптимального рівня гемоглобіну та насиченню тканин киснем (Домарецький та ін., 2018). Для людей, що займаються фізичною працею або спортом, яловичина є незамінною через вміст креатину — природної сполуки, яка підвищує витривалість м'язів та прискорює їх відновлення після навантажень. Крім того, наявність високоякісного колагену позитивно впливає на стан суглобів, зв'язок та еластичність шкіри. Цинк, що міститься в яловичині, підтримує здоров'я гормональної системи, зокрема відіграє важливу роль у синтезі тестостерону та підтримці репродуктивної функції.

Способи теплової обробки яловичини обираються залежно від морфологічної будови конкретного відрубу — кількості сполучної тканини, жиру та м'язових волокон (рис. 1.1) (Сирохман & Задорожний, 2020).



Рис. 1.1. Способи теплової обробки яловичини

Важливо зазначити, що для яловичини критичним є показник внутрішньої температури готового виробу. На відміну від свинини, яловичину можна споживати з різними ступенями просмажування: від Rare (50-52°C) до Well Done (понад 70°C), проте для більшості страв оптимальним вважається Medium (60-65°C).

За даними сайту Tomato.ua проведемо дослідження страв із яловичини, які складають основу меню сучасних закладів ресторанного господарства (табл. 1.2) (Дослідження популярності та структури, 2026). Страви згруповані за методами приготування та кулінарним призначенням.

Таблиця 1.2

Популярні страви з яловичини в ресторанному меню

Категорія страви	Назва страви	Особливості приготування та подачі
Стейки	Рибай (Ribeye)	Стейк із товстого краю з високим рівнем мармуровості. Найпопулярніший завдяки соковитості
	Філе-мінйон	Найніжніший стейк із вирізки. Подається високим шматком, має витончений смак і мінімум жиру
	Стріплойн (Нью-Йорк)	Стейк із тонкого краю з вираженою жировою смужкою по периферії
Запечені страви	Ростбіф (Roast Beef)	Великий шматок яловичини, запечений до ступеня Medium. Подається гарячим або холодним (слайсами)
	Яловичина Веллінгтон	Вирізка, запечена в грибному паштеті та хрусткому листовому тісті
Тушковані страви	Яловичі щоки	Класика ресторанної кухні (часто готуються су-від). Подаються з картопляним пюре або полентою
	Бефстроганов	Тонкі смужки яловичини, тушковані у вершково-сметанному соусі з грибами
	Оссобуко	Теляча або яловича гомілка, тушкована з овочами та білим вином. Подається з кістковим мозком
Світові хіти	Бургер з яловичиною	Котлета з рубленої яловичини (зазвичай лопатка + жир). Ключова страва сегменту Fast-Casual
	Гуляш	Насичена угорська страва, що поєднує ознаки супу та другої страви
Холодні закуски	Тартар з яловичини	Дрібно нарізана сира вирізка з додаванням каперсів, цибулі, жовтка та спецій
	Карпачо	Тонкі, майже прозорі слайси сирової яловичини, политі оливковою олією та лимоном
Сучасні методи	Ребра Су-від (Short Ribs)	Яловичі ребра, що готуються 24–48 годин, завдяки чому м'ясо саме відділяється від кістки

Аналіз представленого асортименту страв свідчить про те, що яловичина є фундаментальним та універсальним продуктом у ресторанному господарстві, який дозволяє формувати меню в широкому діапазоні — від демократичного сегмента Fast-Casual до елітарних закладів Fine Dining. Сучасні гастрономічні тренди демонструють зміщення акцентів у бік культури споживання сирого м'яса, такого як тартар та карпачо, що підкреслює важливість високої якості та свіжості сировини.

Найкращими гарнірами для яловичини вважаються овочі гриль, картопляне пюре з трюфельною олією, спаржа та соуси на основі червоного вина (деміглас) або перцю (пеппер-соус).

1.2 Вивчення світових тенденцій розвитку асортименту страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану

Сучасний гастрономічний брендинг почав формуватися у Франції в середині XIX століття. Саме в цей період, із появою концепції «високої кухні» та перших ресторанів сучасного типу, шеф-кухарі почали використовувати персоналізовані підписи на меню та унікальні візуальні елементи в подачі, щоб виділити свої заклади серед конкурентів. Прорив у візуальній ідентифікації страв відбувся в США на початку XX століття, коли масовий розвиток мережевих закладів та перших стейкхаусів вимагав стандартизації та впізнаваності продукту (Food Design and Culinary Arts, 2026). Наприклад, традиція випалювання логотипа або маркування м'яса клеймом безпосередньо походить від американської культури ранчо, де тавро було єдиним способом підтвердити право власності та якість худоби.

Сьогодні найвищий рівень інтеграції брендингу в оформлення страв спостерігається в країнах з розвиненою культурою фуд-маркетингу та високою конкуренцією: США, Японії, Франції та ОАЕ (Давиденко, 2023). За даними маркетингових досліджень у сфері Hospitality, заклади, які використовують елементи візуальної ідентифікації безпосередньо на стравах (клеймування

булочок бургерів, фірмові прапорці, логотипи на соусах), демонструють на 25–30% вищий рівень впізнаваності в соціальних мережах, оскільки такі страви стають об'єктами вірального контенту. У Японії брендинг страв набув форми філософії, де кожна деталь — від гравіювання на паличках до фірмового тиснення на десертах — підкреслює статус закладу.

Географічно цей підхід найчастіше використовується у великих мегаполісах та туристичних центрах, де бренд повинен «говорити» сам за себе в умовах надмірного інформаційного шуму. Статистика галузі свідчить, що в сегментах Premium та Upper-Midscale понад 70% успішних рестораторів впроваджують елементи сторітелінгу через оформлення страв, адже це дозволяє збільшити середній чек на 15–20% лише за рахунок «преміальності» подачі (Чернікова, 2024). У сучасному контексті брендування страв остаточно перетворилося з допоміжного елемента на фундаментальну частину ресторанного сервісу, що поєднує в собі історію закладу, його цінності та технологічну досконалість, змінюючи звичайний прийом їжі на унікальний досвід, який гість прагне ідентифікувати з конкретним іменем або логотипом.

Застосування брендингу до страв із яловичини — це стратегічний інструмент, який дозволяє ресторану підвищити цінність продукту в очах гостя, обґрунтувати преміальну ціну та створити унікальний клієнтський досвід. У сучасному маркетингу «страва» — це не лише смак, а й візуальна ідентифікація бренду (Савіцька, 2023). Розглянемо світові тренди розвитку асортименту яловичини в контексті ресторанного брендингу.

Візуальний брендинг на продукті
(клеймування) - використання
розпеченого залізного клейма з
логотипом ресторану
безпосередньо на м'ясі або супутніх
елементах



Золочення - тренд на подачу стейків, покритих їстівним золотом 24К, що стало символом надрозкоші в Дубаї та Лондоні



Брендовані аксесуари та подача:

- персоналізовані прапорці та шпатель для позначення інформації про страву із логотипом на звороті
- фірмовий посуд з каменю або дерев'яні дошки із вигравіруваним логотипом закладу
- папір (пергамент) для подачі з авторським принтом ресторану



Ритуали подачі створені через унікальну дію, яка асоціюється з конкретним закладом:

- фінальне доготування - офіціант розрізає стейк або поливає його соусом безпосередньо перед гостем
- презентація сирого продукту гостю на брендованій таці перед приготуванням для підтвердження якості та мармуровості



При подачі страви використовують фірмові кольори ресторану, які відображені у логотипі



Storytelling-технологія, коли кожна страва має власну концепцію, історію походження або легенду



Використання локальної сировини — фермерської яловичини, карпатських трав, ягід, грибів та локальних спецій



На основі аналізу сучасних підходів можна зробити висновок, що технології приготування та подачі страв із яловичини сьогодні нерозривно пов'язані з візуальною та смисловою ідентичністю ресторану. Основними інструментами інтеграції брендингу є візуальна персоналізація страви, що включає використання клеймування логотипа безпосередньо на м'ясі або встановлення індивідуальних прапорців з історією створення та складом страви, а також колірна ідентифікація через застосування фірмової палітри закладу в елементах сервірування, декорі та соусах, що підкреслює статусність і впізнаваність бренду.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧНИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ «ДЖОРДЖИНА»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Джорджина» та особливості його виробничо-торговельної діяльності

Ресторан «Джорджина» — це автентичний заклад грузинської кухні, що став однією з яскравих гастрономічних візитівок Чернівців. Підприємство займає стратегічно вигідну локацію у центральній частині міста за адресою вулиця Ольги Кобилянської, 23 (Ресторан сучасної кавказької кухні, 2026). Привабливість місця розташування зумовлена її приналежністю до історичного ареалу: будівля є частиною ансамблю колишньої «Панської» вулиці, де панує атмосфера європейської архітектури XIX століття. Це забезпечує закладу статус популярного місця як для романтичних вечорів під звуки вуличних музикантів, так і для статусних ділових зустрічей.

Ресторан «Джорджина» відкрився як втілення сучасної грузинської гостинності, де традиції Кавказу переплітаються з вишуканістю європейського сервісу. Назва «Джорджина» символізує квітку та водночас відсилає до англomовної назви Грузії (Georgia), підкреслюючи прагнення бути зрозумілим і цікавим як для локальних гостей, так і для іноземних туристів. Контингент відвідувачів охоплює широку аудиторію: тут часто можна зустріти молодь, що цінує естетичну подачу сніданків, сім'ї, які збираються на традиційні грузинські застілля, та офіційні делегації, що відвідують Чернівці.

Логотип ресторану грузинської кухні наведено на рис. 2.1.



Рис. 2.1. Логотип ресторану «Джорджина»

Місткість ресторану складає 80 осіб, що дозволяє комфортно розмістити значну кількість гостей завдяки продуманому зонуванню. Заклад розділений на кілька залів, кожен з яких має свою унікальну атмосферу.

Ресторан «Джорджина» у Чернівцях працює за стабільним щоденним графіком, орієнтованим на забезпечення гостей як ранніми сніданками, так і комфортними вечереми з понеділка по неділю з 09:00 до 22:00.

Дизайн виконаний у стилі «сучасної етніки». Стіни оздоблені фактурною штукатуркою та автентичними елементами декору, що нагадують про гірські пейзажі. Меблі представлені глибокими м'якими кріслами та диванами з оббивкою природних відтінків — від теракотового до глибокого зеленого. Особлива увага приділена освітленню: використання плетених абажурів та точкових теплих вогнів створює ефект затишного вечора в грузинському будинку. Простір доповнюють живі рослини та квіти, які вносять свіжість у масивний дерев'яний декор. На рис. 2.2 наведено інтер'єр ресторану «Джорджина» (Ресторан сучасної кавказької кухні, 2026).



Рис. 2.2. Інтер'єр ресторану «Джорджина»

Фасад прикрашений стриманою вивіскою та великими вікнами, які в теплу пору року відкриваються, стираючи межу між вулицею та рестораном. Літня тераса на пішохідній зоні є однією з найбільш затребуваних локацій міста для сніданків під відкритим небом.

Меню ресторану «Джорджина» це баланс між класикою та авторськими експериментами, акцент зроблено на (Основне та крафтове меню, 2026):

- випічку: кілька видів хачапурі (по-аджарськи, по-мегрельськи), які готуються у дров'яній печі;
- м'ясні страви: хінкалі з різноманітними начинками, чашошулі з телятини, люля-кебаб та шашлик;
- сніданки: заклад славиться «Великими грузинськими сніданками», де можна спробувати омлет з соусом чкмерулі або сирники з нетиповими ягідними топінгами;
- унікальні закуски: хумус із задимленою курячою грудкою, баклажани з горіховою пастою та традиційне лобіо.

Спосіб обслуговування базується на концепції «гостя в домі»: офіціанти не просто приймають замовлення, а допомагають зорієнтуватися в різноманітності спецій та вин, часто розповідаючи історії походження страв. Додаткові послуги включають професійну організацію банкетів, послуги доставки по місту та можливість придбання фірмових грузинських спецій чи вина із собою. Вечорами атмосферу закладу часто доповнює жива музика, що підкреслює культурний колорит «Джорджини».

Система лояльності ресторану складається з таких основних показників:

- спеціальні пропозиції для постійних категорій за фіксованою вигідною ціною, наприклад «Великий грузинський сніданок», що став візитною карткою для ранкових відвідувачів та молоді;
- у соціальних мережах (зокрема в Instagram та Facebook) ресторан періодично анонсує святкові розіграші, подарунки до дня народження або пригощання вином чи десертами під час тематичних вечорів із живою музикою;
- ресторан пропонує професійну організацію банкетів, що сприяє залученню лояльної аудиторії для святкування сімейних та ділових заходів.

Ресторан «Джорджина» активно використовує сучасні цифрові канали для комунікації з гостями та візуальної презентації своїх страв. Просування

послуг здійснюється через такі основні соціальні мережі: Instagram (використання Reels, сторіз та публікацій професійних фото страв), Facebook (офіційний інформаційний хаб з детальною інформацією про режим роботи, контактні дані для бронювання столиків та посилання на сервіси доставки), TikTok (короткі динамічні відео для демонстрації ритуалів подачі, наприклад, розрізання хачапури або приготування хінкалі), Google Maps (оновлення фото та збір відгуків відвідувачів) (Ресторан сучасної кавказької кухні, 2026).

Виробнича структура ресторану «Джорджина» базується на чіткому цеховому розподілі, де ключовим елементом є борошняний цех із дров'яною піччю, що дозволяє реалізувати повний цикл виготовлення традиційної випічки безпосередньо на місці. Гарячий цех оснащений спеціалізованим обладнанням для роботи з відкритим вогнем, що є критично важливим для приготування шашликів та люля-кебабів, а також окремими зонами для тривалого тушкування страв кавказької кухні. Холодний цех спеціалізується на делікатному приготуванні закусок із горіховими пастами та свіжими овочами, тоді як заготівельна ділянка забезпечує первинну обробку фермерської сировини. Весь технологічний ланцюг замикається на складських приміщеннях для зберігання специфічних грузинських спецій та вин, а також на сучасних мийних відділеннях, що гарантує дотримання санітарно-гігієнічних норм.

2.2. Аналіз існуючого асортименту страв з яловичини та технологічних процесів їх виробництва в ресторані «Джорджина»

Враховуючи спеціалізацію ресторану «Джорджина» на грузинській кухні, де яловичина є одним із ключових видів м'яса, кількість позицій м'ясних страв складає приблизно 15–20% від загального меню. Заклад ресторанного господарства робить ставку на традиційні грузинські технології — тривале тушкування та приготування на відкритому вогні, що дозволяє максимально розкрити смак локальної сировини (Ресторан сучасної кавказької кухні, 2026).

Асортиментом страв із яловичини в ресторані «Джорджина» з урахуванням ціни та технології приготування зведений у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Асортимент та популярність страв із яловичини в ресторані «Джорджина»

Назва страви	Інгредієнти	Технологія приготування	Ціна	% замовлень (у межах групи яловичини)
Хінкалі класичні (ціна за 1 шт, замовлення від 3-4 шт)	Яловичина, свинина, цибуля, кінза, спеції, тонке прісне тісто.	Фарш замішується з крижаною водою. Загортається в тісто зі складками та відварюється.	45 грн / шт	7%
Люля-кебаб із яловичини	Яловичина (січена), курдючний жир, цибуля, кавказькі спеції.	М'ясо подрібнюється, відбивається для щільності, готується на мангалі.	295 грн	4%
Чашошулі	Яловичина, томати, болгарський перець, часник, хмелі-сунелі, зелень.	Довге тушкування обсмаженого м'яса у гострому томатно-овочевому соусі.	230 грн	3%
Суп Харчо	Яловичина (грудинка), рис, волоський горіх, соус ткемалі, кінза.	Приготування насиченого бульйону з подальшим додаванням кислих та горіхових заправок.	165 грн	1%
Оджахурі з яловичиною	Яловичина, картопля, томати, цибуля, часник, кінза.	Окреме обсмажування інгредієнтів з наступним поєднанням на кеці (глиняній пательні).	288 грн	3%
Хачапурі по-кутаїськи	Пшеничне тісто, яловичий та свинячий фарш, спеції.	Запікання м'ясної начинки всередині дріжджового тіста в дров'яній печі.	230 грн	2%

З даних табл. 2.1 бачимо, що найвищий відсоток замовлень у ресторані «Джорджина» мають хінкалі та люля-кебаб, як основна позиція з мангала. Оскільки страви з яловичини займають 20% від загальних замовлень ресторану, вони є ключовим фактором формування середнього чека, оскільки мають вищу собівартість та ціну реалізації порівняно зі стравами з курки чи овочів. Використання яловичини від місцевих фермерів дозволяє закладу підтримувати

стабільну якість цих позицій, що відображено у їхній популярності серед контингенту відвідувачів.

Процес виробництва страв із яловичини в ресторані «Джорджина» побудований на поєднанні традиційних грузинських технік із сучасними стандартами професійної кухні, що забезпечує стабільно високу якість продукту. Все починається з етапу ретельного відбору та підготовки сировини, де перевага надається охолодженій фермерській яловичині, яку в заготівельній ділянці зачищають від сполучної тканини та розподіляють залежно від призначення (Антоненко & Пасальський, 2021). Для приготування класичних хінкалі та люля-кебабів використовується технологія делікатного подрібнення м'яса, яке змішується з крижаною водою або курдючним жиром для досягнення характерної соковитості, після чого фарш обов'язково «відбивається» та вистоюється при низьких температурах для стабілізації текстури.

Технологія приготування гарячих страв, таких як чашошулі, базується на принципі тривалого тушкування (томління) обсмажених шматочків яловичини у власному соку з додаванням томатів та автентичних спецій, що дозволяє досягти максимальної м'якості волокон. М'ясні позиції мангальної групи проходять цикл інтенсивного обсмажування на відкритому вогні, де завдяки високій температурі на поверхні утворюється карамелізована скоринка, що запечатує соки всередині. Особливу роль у виробничому процесі відіграє робота з дров'яною піччю, де запікаються м'ясні хачапурі, отримуючи унікальний аромат диму.

2.3. Оцінка рівня застосування сучасних технік подавання та елементів фуд дизайну страв з яловичини у ресторані «Джорджина»

Сервісно-технологічний процес у закладі виходить за межі простої видачі страв і базується на концепції гостинності, де кожен етап — від зустрічі гостя персоналом до фінального розрахунку — супроводжується елементами сторітелінгу та індивідуального підходу (UnderConsideration, 2026). Офіціанти

інтегровані в процес як консультанти, які роз'яснюють особливості поєднання продуктів та напоїв. Ресторан «Джорджина» майстерно поєднує консервативні грузинські традиції з актуальними світовими трендами фуд-дизайну, створюючи сучасну візуальну естетику страв із яловичини. Основний акцент у подачі робиться на концепції рустикального модернізму, де грубі фактури та натуральні матеріали підкреслюють преміальність м'ясної сировини.

Однією з ключових технік є використання керамічного та кам'яного посуду ручної роботи з нерівними краями та матовою глазур'ю, що створює ефектний контраст із насиченим кольором тушкованої яловичини в чашошулі. Ресторан відходить від класичної «домашньої» подачі на користь вертикальної побудови страв та використання принципу негативного простору на тарілці, що дозволяє гостю сфокусуватися на головному інгредієнті.

До конкретних прикладів сучасних технік, що застосовуються в «Джорджині», належать (рис. 2.3) (Ткач & Борисова, 2022):

- техніка задимлення та ароматизації - при подачі страв із мангала, зокрема люля-кебабу з яловичини, використовується ефект «живого вогню» та подача в закритому посуді, що затримує аромат диму до моменту відкриття страви перед гостем;
- текстурний декор та мікрогрін, замість традиційних великих гілок петрушки, кухарі використовують мікрозелень кінзи та пудру зі сушених грузинських спецій для створення тонких смакових акцентів і сучасного вигляду;
- гра на кольорових контрастах - яловичина в оджахурі подається на чорній глиняній кеці, де яскраві зерна граната, контрастних топінгів та слайси маринованої червоної цибулі створюють динамічну та фотогенічну картинку, орієнтовану на культуру соціальних мереж;
- інтерактивна подача - хінкалі з яловичиною подаються як самостійний арт-об'єкт, де офіціант може провести короткий інструктаж з «ритуалу» споживання, що перетворює сервіс на частину гастрономічного перформансу;

- використання природних постаментів - подача люля-кебабу на масивних дерев'яних спилах або на тонкому свіжоспеченому лаваші створює архітектурну основу страви, де хліб виступає не лише додатком, а й елементом дизайну, що вбирає м'ясні соки;
- геометрія та форма - хінкалі з яловичиною подаються з ідеально симетричними складками, що підкреслює майстерність ручної роботи, а їхнє розташування на тарілці за принципом мінімалізму перетворює страву на скульптурну композицію.
- інтерактивний дизайн - елемент подачі з «живим вогнем» або димлячими гілочками трав безпосередньо біля м'яса додає динамічний візуальний та нюховий компонент, що є частиною загального дизайну споживання.



*Рис. 2.3. Сучасні техніки подавання страв з яловичини у ресторані
«Джорджина»*

Основним принципом дизайну тут є поєднання автентичної грузинської монументальності з витонченою деталізацією, що відповідає актуальним запитам на «інстаграмність» їжі. У закладі застосовується композиційний підхід, де кожна страва розглядається як багат шарова структура: від вибору фактурного посуду до фінального акценту спеціями.

У ресторані «Джорджина» активно використовується сторітелінг, який перетворює звичайну вечерю на інтерактивну подорож історією та культурою Грузії. Сам бренд побудований навколо образу вигаданої або збірної героїні — Джорджини. Офіціанти в розмовах з гостями підтримують легенду про те, що ви перебуваєте в гостях у господині, яка зібрала найкращі рецепти своєї родини та адаптувала їх до витонченої атмосфери «Маленького Відня» (як часто називають Чернівці). Це створює відчуття приватності та емоційної залученості (Федорова & Пахолюк, 2021). Кожна страва має свою територіальну прив'язку, а обслуговуючий персонал може розповісти, чому хачапурі саме «помегрельськи» або чим відрізняється рецептура хінкалі з гірських регіонів від долинних. При подачі хінкалі, офіціант не просто приносить страву, а проводить майстер-клас: розповідає про 19 складок на тісті, про те, чому не можна користуватися виделкою, і як правильно випити «гірський бульйон», щоб не втратити жодної краплі.

Сторітелінг продовжується у дизайні стін та виборі декору. Кожна картина, керамічний глечик на полиці чи вишитий елемент на формі персоналу має свою мікро-історію, яку він може повідати, якщо помітить зацікавленість гостя. Це створює багаторівневий досвід: клієнт приходить за їжею, а отримує культурний контекст (Мазаракі & Кравченко, 2019). Навіть процес завершення візиту є частиною історії. Гостю можуть запропонувати взяти з собою фірмові спеції, пояснюючи, що «господарка хоче, щоб аромат її дому залишився з вами». Це перетворює комерційний продаж на жест турботи, що є найвищою точкою сторітелінгу в індустрії гостинності.

РОЗДІЛ 3. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ БРЕНДИНГУ РЕСТОРАНУ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАНІ «ДЖОРДЖИНА»

3.1. Розроблення технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану

У процесі удосконалення технологій страв з яловичини важливого значення набуває застосування елементів брендингу ресторану, що дозволяє не лише сформувати унікальну гастрономічну концепцію закладу, а й підвищити емоційне сприйняття страв споживачами. Брендинг у ресторанному господарстві охоплює комплекс засобів, спрямованих на створення впізнаваного стилю закладу через рецептуру, технологію приготування, подачу, використання локальної сировини, візуальне оформлення та гастрономічний storytelling (Беляєва & Ковальська, 2022).

Під час удосконалення технологій страв з яловичини для ресторану «Джорджина» доцільно використовувати декілька видів брендингу, зокрема:

- гастрономічний брендинг — створення авторських смакових поєднань та сучасних технологій приготування;
- локальний брендинг — використання буковинських продуктів, трав і спецій;
- візуальний брендинг — формування впізнаваної подачі та стилістики оформлення страв;
- емоційний брендинг (storytelling) — передача атмосфери та концепції закладу через історію страви;
- інноваційний брендинг — застосування сучасних технологій, таких як sous-vide, low-temperature cooking, ферментація та ароматизація димом.

Застосування зазначених видів брендингу дозволяє адаптувати традиційні страви грузинської кухні до сучасної концепції ресторану та створити авторські гастрономічні продукти з високими органолептичними й естетичними характеристиками. У зв'язку з цим було проведено удосконалення технологій

люля-кебабу, хінкалі та чашушулі з яловичини із впровадженням елементів брендингу ресторану.

Удосконалення страв з яловичини у ресторані «Джорджина» відбувалось на основі принципів Foodpairing (рис. 3.1), при цьому поєднувались інгредієнти за спільними ароматичними профілями, текстурою, контрастами смаку та візуальною гармонією. Основними напрямками поєднання для яловичини можуть бути: карамелізовані овочі, копчені ноти, фруктові кислоти, свіжа зелень, горіхові та пряні акценти (Foodpairing Professional Platform, 2026).



Рис. 3.1. Удосконалення страв з яловичини за принципами Foodpairing

Застосування принципів Foodpairing під час удосконалення рецептур люля-кебабу, хінкалі та чашушулі з яловичини дозволить сформувати гармонійні поєднання смаків, ароматів і текстур із використанням локальних буковинських продуктів та сучасних технологій приготування. Поєднання гастрономічного, візуального й емоційного брендингу сприяє створенню авторських страв, що відповідають концепції ресторану «Джорджина», підвищують їх органолептичну цінність і формують впізнаваний гастрономічний стиль закладу.

Отже, враховуючи брендинг ресторану «Джорджина» удосконалено технології страв з яловичини, а саме:

- люля-кебаб «Рубіновий спадок»;
- хінкалі «Ніжність Кавказу»;
- чашушулі «Томлена історія».

Для подальших досліджень зведемо інновації та характеристику їх застосування під час приготування страв із яловичини, дані зводимо у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Дослідження інновацій для удосконалення страв з яловичини з брендингом ресторану «Джорджина» (ScienceDirect, 2026)

Назва страви	Інновація	Характеристика застосування	Вплив на готову страву
Люля-кебаб «Рубіновий спадок»	Marinating-aging фаршу	Витримування фаршу у спеціях та гранатовому соусі 10–12 годин	Підвищення соковитості, насиченості смаку та ніжності
	Ароматизація димом	Використання диму фруктових трісок перед подачею	Формування копченого аромату та ефектної подачі
	Foodpairing-комбінації	Поєднання яловичини з бринзою, буряком, чебрецем та карамелізованою цибулею	Гармонізація смаків і створення авторського профілю страви
Хінкалі «Ніжність Кавказу»	Sous-vide технологія	Попереднє низькотемпературне приготування яловичини	Збереження соковитості та покращення текстури м'яса
	Концентрований бульйон	Додавання насиченого бульйону до начинки	Формування соковитого центру виробу
	Натуральні барвники	Використання бурякового соку для тіста	Покращення візуальної привабливості та брендингу
	Foodpairing-комбінації	Поєднання яловичини з печеним перцем, яблучними чіпсами та крем-сиром	Формування сучасного гастрономічного смаку
Чашушулі «Томлена історія»	Ферментація овочів	Використання ферментованих томатів у соусі	Посилення умам і смакової глибини
	Low-temperature cooking	Тривале томління за низької температури	Підвищення ніжності м'яса та насиченості смаку
	Foodpairing-комбінації	Поєднання яловичини з волоським горіхом, руколою та печеним перцем	Баланс текстур, ароматів і смакових відтінків

Для всіх трьох удосконалених страв комплексно використовується локальний і візуальний брендинг, а також технологія сторітелінгу, які впроваджено завдяки використанню буковинських трав, локальних продуктів, етноелементів подачі та підвищенню естетичної привабливості страв, що безпосередньо впливає на формування унікальної гастрономічної ідентичності

ресторану «Джорджина» та створення емоційного зв'язку зі споживачем (Сучасні маркетингові інструменти в HoReCa, 2025).

Удосконалення рецептури страв із яловичини призвело до зміни їх рецептурного складу. У табл. 3.2 наведено інгредієнтний склад страви люля-кебаб «Рубіновий спадок».

Таблиця 3.2

Рецептура страви люля-кебаб «Рубіновий спадок»

Найменування сировини	Маса бруutto, г	Маса нетто, г
<i>Для м'ясної основи</i>		
Яловичина (котлетне м'ясо)	216	160
Курдючний жир (баранячий)	41	40
Цибуля ріпчаста	36	30
<i>Для маринаду (Marinating-aging)</i>		
Гранатовий соус (Наршараб)	15	15
Паприка копчена	2	2
Чебрець сушений	1	1
Часник свіжий	4	3
Сіль кухонна, перець чорний	3	3
Загальна маса напівфабрикату		254
Вихід готового кебабу		150
<i>Для презентації та гарніру</i>		
Лаваш товстий (брендований)	30	30
Цибуля ріпчаста (для маринування)	20	17
Зелень (петрушка), сумах	3	3
Загальний вихід страви		200

При розрахунку люля-кебабу враховано, що при запіканні на вугіллі яловичина втрачає значну частину маси через витоплювання жиру та вологи.

Рецептуру на страву хінкалі «Ніжність Кавказу» наводимо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Рецептура страви хінкалі «Ніжність Кавказу»

Найменування сировини	Маса бруutto, г	Маса нетто, г
<i>Для м'ясної начинки</i>		
Яловичина (вищий ґатунок)	216	160
Концентрований яловичий бульйон	40	40
Цибуля ріпчаста	42	35
Пряні трави (кінза, петрушка)	13	10
Сіль, перець, спеції	3	3
<i>Для авторського тіста</i>		
Борошно пшеничне (в/г)	102	100
Вода охолоджена	45	45
Буяковий фреш	5	5
Сіль	2	2
<i>Для фінішної подачі:</i>		

Продовження таблиці 3.3

Найменування сировини	Маса бруutto, г	Маса нетто, г
Масло вершкове 82%	15	15
Комплекс буковинських трав	3	2
Загальний вихід страви		360

Інгредієнтний склад страви чашушулі «Томлена історія» представлено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Рецептура страви чашушулі «Томлена історія»

Найменування сировини	Маса бруutto, г	Маса нетто, г
<i>Для маринування яловичини</i>		
Яловичина (лопатка або задня частина)	216	160
Сухе червоне вино Сапераві	30	30
Ялівець (сухі ягоди)	1	1
Чебрець свіжий	2	1,5
Часник запечений	7	5
Олія рослинна (для обсмаження)	15	15
<i>Для інноваційного соусу</i>		
Ферментовані томати (у власному соку)	80	80
Печений солодкий перець (без шкірки)	70	50
Цибуля ріпчаста	48	40
Сіль, перець чорний мелений, хмелі-сунелі	3	3
Зелень кінзи та петрушки	10	8
Загальний вихід страви		300

Для визначення ефективності запропонованих технологічних рішень було проведено порівняльну органолептичну оцінку традиційних аналогів та вдосконалених страв: люля-кебабу «Рубіновий спадок», хінкалі «Ніжність Кавказу» та чашушулі «Томлена історія» (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

Порівняльна органолептична оцінка удосконалених страв із яловичини

Найменування страви	Зовнішній вигляд	Консистенція / текстура	Колір	Смак	Аромат	Середній бал
Люля-кебаб (традиційний)	4,5	4,2	4,6	4,5	4,5	4,46
Люля-кебаб «Рубіновий спадок»	4,9	4,8	4,9	4,9	5	4,9
Хінкалі з яловичиною (традиційні)	4,4	4,3	4,4	4,5	4,4	4,42
Хінкалі «Ніжність Кавказу»	5	4,9	4,8	4,9	4,8	4,88
Чашушулі з яловичини (традиційне)	4,5	4,1	4,5	4,6	4,5	4,44
Чашушулі «Томлена історія»	4,8	5	4,7	4,9	4,9	4,86

Для більш детального аналізу отриманих результатів, на основі наведених у таблиці побудовано сенсорні профілі страв з яловичини (Пересічна, 2024). Графічне відображення цих даних (рис. 3.2 - 3.4) дозволяє комплексно оцінити гармонійність поєднання окремих органолептичних показників та чітко простежити перевагу вдосконалених рецептур над традиційними аналогами.

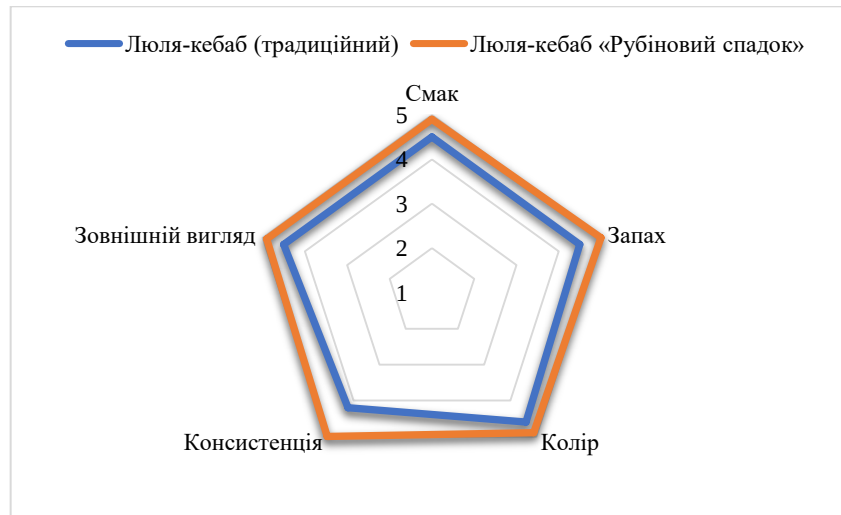


Рис. 3.2. Сенсорний профіль страви люля-кебаб «Рубіновий спадок»

Люля-кебаб «Рубіновий спадок» отримав вищі бали порівняно з традиційним аналогом завдяки тривалому витримуванню фаршу за технологією *marinating-aging* із гранатовим соком. Це дозволило досягти виняткової ніжності та соковитості м'яса (4,8 балу за консистенцію). Оцінка за аромат (5,0 балів) зумовлена фінішною презентацією з використанням натурального фруктового диму, що формує виражений і стійкий копчений профіль страви.

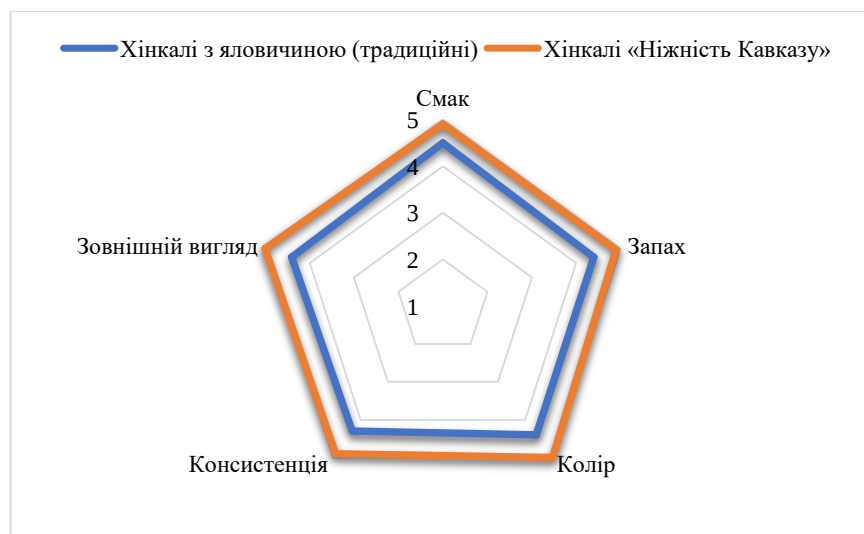


Рис. 3.3. Сенсорний профіль страви хінкалі «Ніжність Кавказу»

Хінкалі «Ніжність Кавказу» продемонстрували максимальний бал за зовнішній вигляд (5,0) завдяки впровадженню візуального брендингу та використанню натуральних колорантів для тіста (рубінові чи графітові відтінки). Застосування технології Sous-vide дозволило стабілізувати текстуру м'ясної начинки, унеможливити її пересушування під час варіння та забезпечити високу концентрацію бульйону всередині виробу (Корецька & Неміріч, 2023).



Рис. 3.4. Сенсорний профіль страви чашушулі з яловичини «Томлена історія»

Чашушулі «Томлена історія» суттєво випереджає традиційну страву за показником консистенції (5,0 балів). Це стало можливим завдяки впровадженню тривалого низькотемпературного томління (low-temperature cooking), під час якого сполучна тканина яловичини повністю гідролізувалася, забезпечуючи танучу текстуру (П'ятницька, 2020). Використання ферментованих томатів у соусі дозволило посилити смак уамі, що підвищило оцінку за смакові властивості до 4,9 балів.

Технологія приготування досліджуваних страв з яловичини зазнала суттєвих інноваційних змін, оскільки класичні кулінарні підходи було інтегровано із сучасними фізико-хімічними методами обробки сировини (Sous-vide, тривале низькотемпературне томління, контрольована ферментація та вакуумування). На рис. 3.5 розглянемо технологічну схему приготування страви люля-кебаб «Рубіновий спадок».

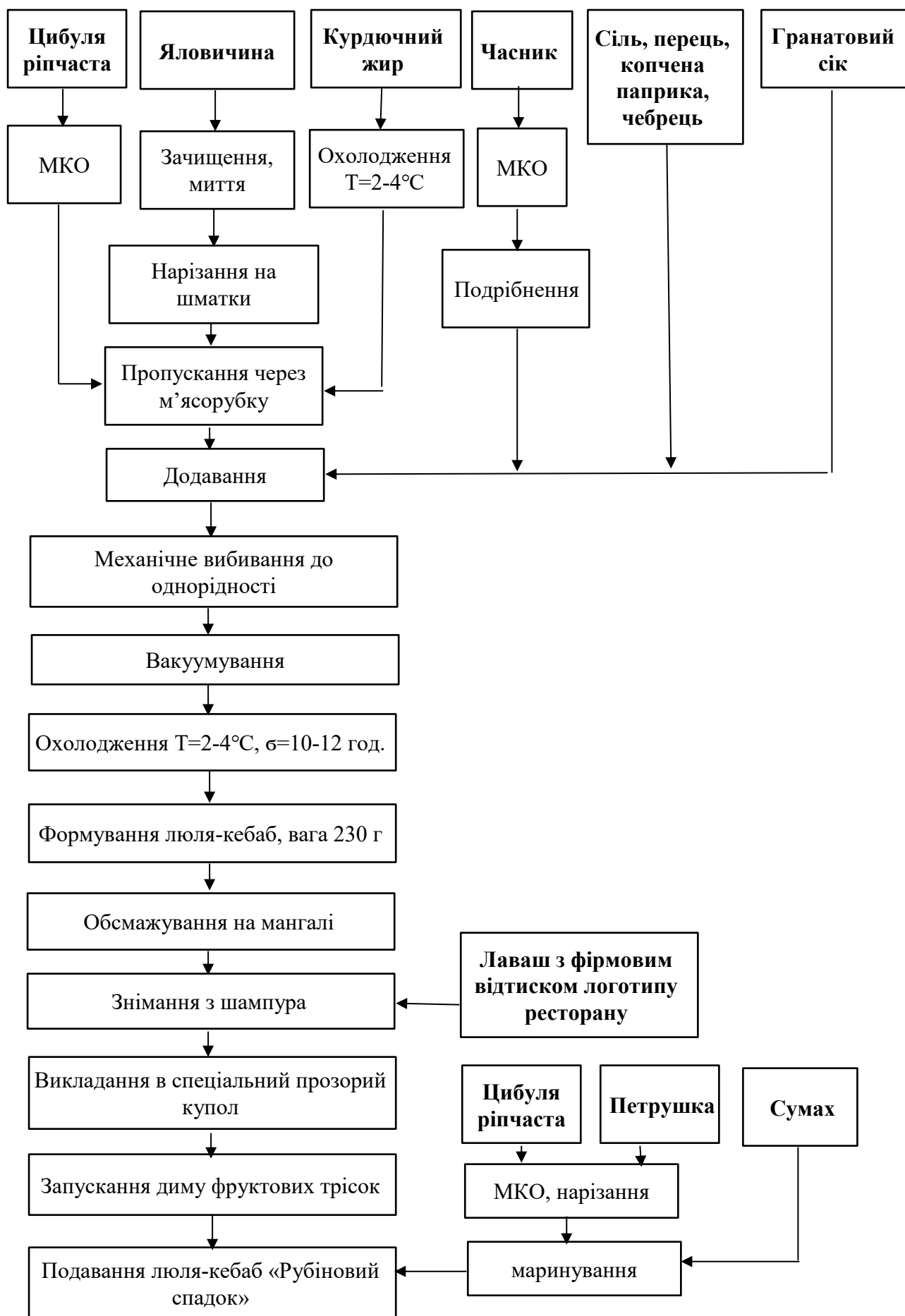


Рис. 3.5. Технологічна схема приготування люля-кебаб «Рубіновий спадок»

Безпосередньо перед сервіруванням готовий люля-кебаб знімають із шампура за допомогою лаваша, на який нанесено фірмовий відтиск логотипу ресторану «Джорджина». Страву поміщають під спеціальний прозорий купол і за допомогою клош-пістолета запускають туди дим із фруктових трісок вишні. Подача здійснюється безпосередньо перед гостем, при цьому офіціант підіймає купол, вивільняючи хмару ароматного фруктового диму (Димитрієв & Лозова, 2021). Концептуальна легенда звучить наступним чином: рецепт страви господина Джорджина привезла з колоритного Кавказу та адаптувала його до вишуканих смаків чернівецької публіки.

Для подачі хінкалі готують ароматне заправлення з розтопленого вершкового масла, яке настоюють на суміші подрібнених буковинських трав для інтеграції локального бренду. Гарячі відварені хінкалі викладають на тарілку, поливають ароматним маслом на буковинських травах і подають гостю. Сервірування супроводжується фірмовим сторітелінгом від персоналу закладу. Історію страви є уособленням характеру Джорджини — неймовірно ніжний та делікатний всередині (текстура яловичини), але з міцною та надійною основою, забарвленою у фірмові кольори закладу.

Перед відпуском у чашушулі додають велику кількість свіжої січеної кінзи та петрушки. Страву перекладають у підігрітий глибокий керамічний посуд (автентична піала), виконаний в етностилі з елементами грузинського орнаменту, до неї подають гарячий традиційний хліб - шоті. Офіціант презентує страву як м'ясо з винного льоху, яке нудилося в авторському соусі з ферментованих томатів протягом 5 годин, подібно до того, як витримуються найкращі колекційні вина (Миронов, 2025). Використання ягід ялівцю в маринаді подається як секретний інгредієнт, який Джорджина додала для поєднання кавказького темпераменту з хвойним ароматом буковинських лісів

Далі представлено технологічну схему приготування страви хінкалі «Ніжність Кавказу» (рис. 3.6).

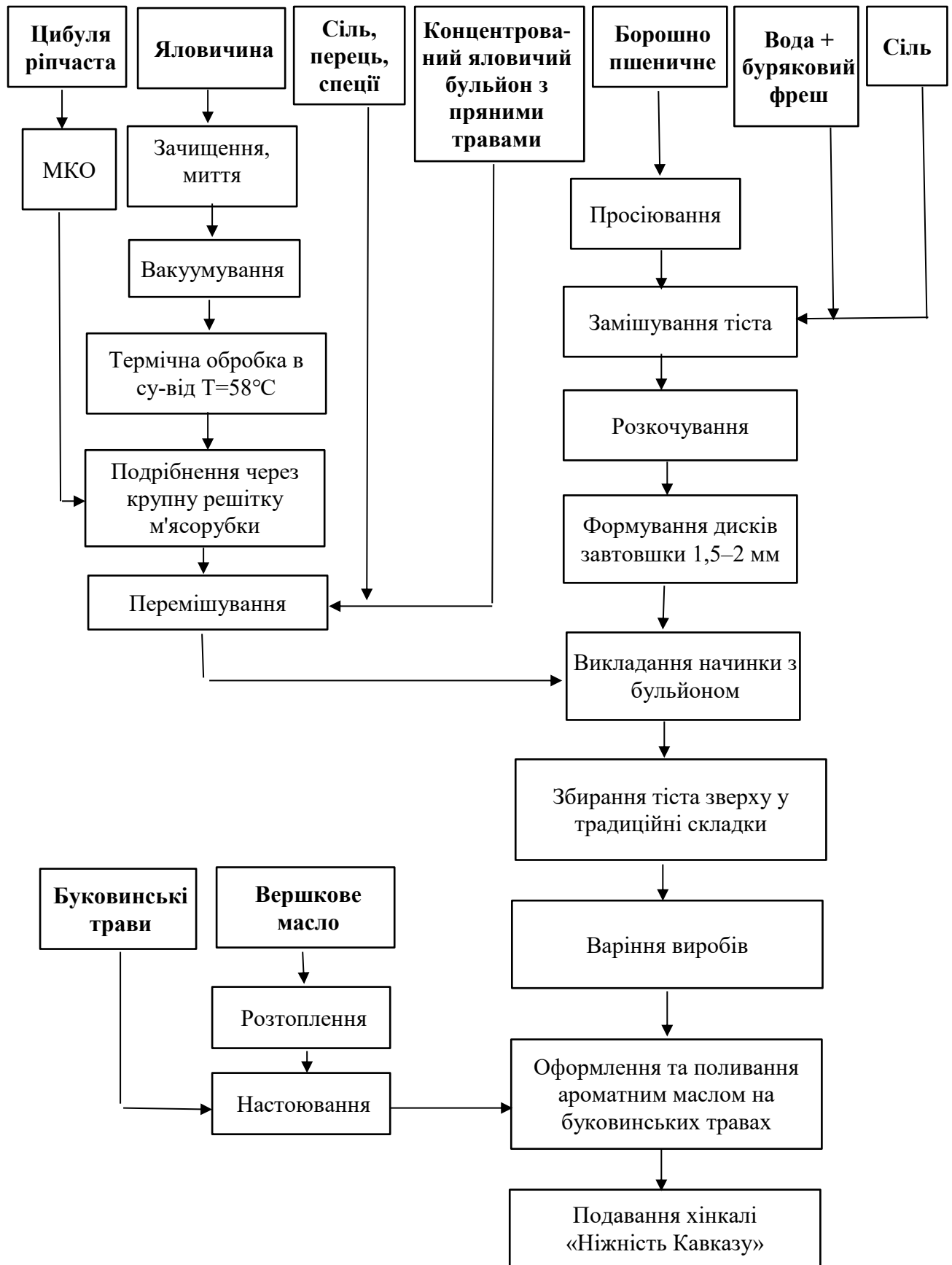


Рис. 3.6. Технологічна схема приготування хінкалі «Ніжність Кавказу»

Для чашошулі з яловичини «Томлена історія» технологічна схема наведена на рис. 3.7.

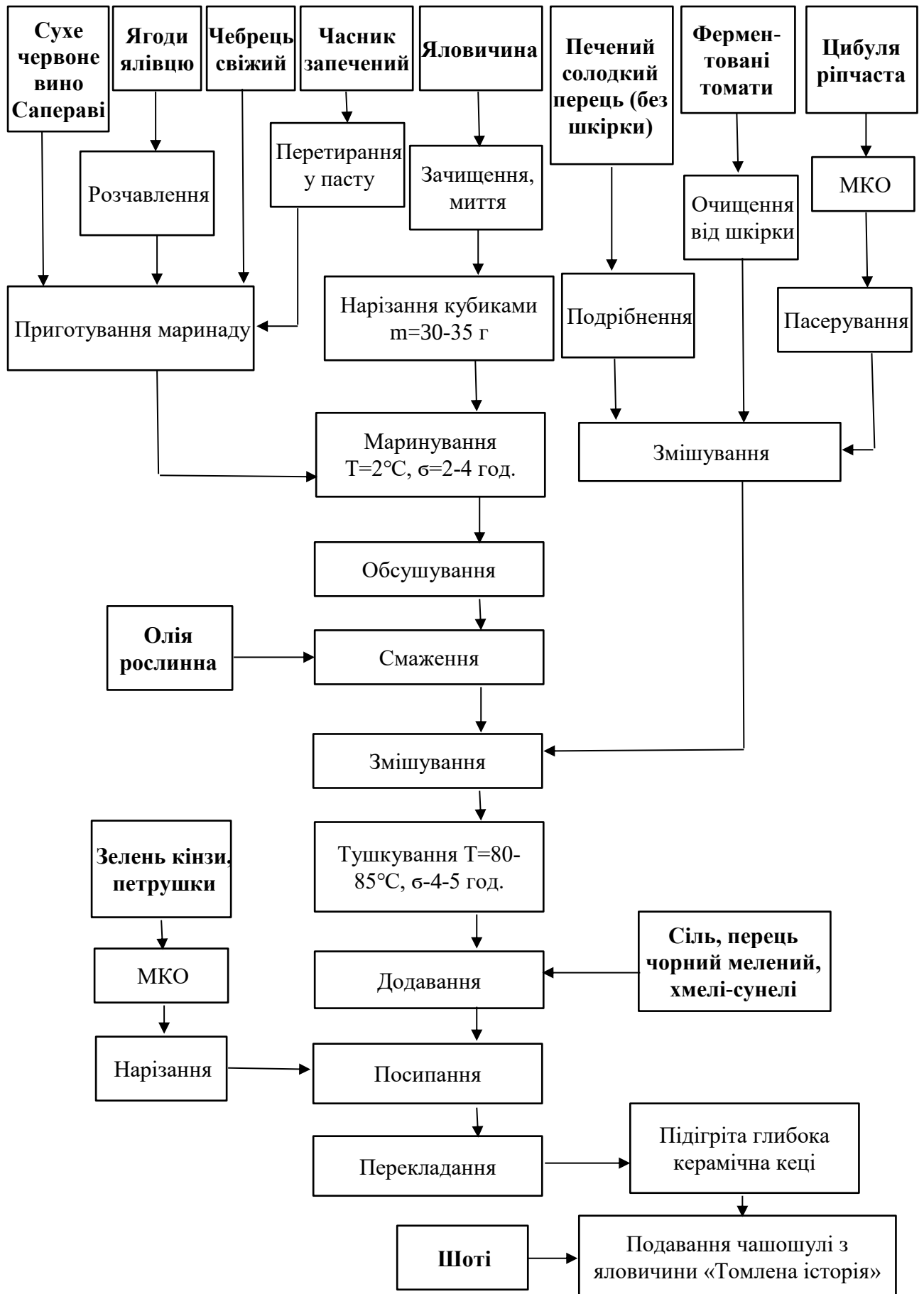


Рис. 3.7. Технологічна схема приготування чашошулі з яловичини «Томлена історія»

На удосконалені рецептури страв з яловичини складено технологічні карти, які наведено у додатках А – В. Згідно розроблених технологічних схем, можемо зробити висновок, що удосконалені технології страв з яловичини достатньо різняться від традиційних рецептур. Проведемо порівняльну характеристику процесів, які були замінені під час приготування (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Порівняльний аналіз технологічних процесів приготування традиційних та удосконалених страв з яловичини (Попова & Сімахіна, 2022)

Назва страви	Етап процесу	Традиційна технологія	Удосконалена технологія
Люля-кебаб «Рубіновий спадок»	Підготовка фаршу	Короткочасне охолодження фаршу після механічного вибивання	Marinating-aging: витримування фаршу в кислому середовищі (гранатовий соус) за 2–4°C протягом 10–12 годин
	Фінішна подача	Зняття з шампура та викладання на стандартну тарілку	Ароматизація димом: порціонування на брендований лаваш та фінішне обкурювання димом фруктових трісок під ковпаком
Хінкалі «Ніжність Кавказу»	Термічна обробка м'яса	Закладання сирого фаршу в тісто. Одномоментне відварювання виробу у воді	Sous-vide технологія: попередня теплова обробка цільних шматків яловичини за температури 58°C у вакуумі з наступним подрібненням
	Формування бульйону	Додавання звичайної води або слабкого бульйону у сирий фарш	Додавання концентрованого яловичого бульйону з пряними травами до вже підготовленої Sous-vide основи
	Підготовка тіста	Замішування класичного прісного тіста (борошно, вода, сіль)	Кольоровий брендинг: часткове забарвлення тіста натуральним буряковим соком
Чашушулі «Томлена історія»	Підготовка м'яса	Класичне короткочасне маринування зі спеціями або обсмаження без нього	Попереднє маринування яловичини у червоному вині з ялівцем, чебрецем та запеченим часником
	Теплова обробка страви	Інтенсивне тушкування м'яса з овочами за високих температур (100°C і вище)	Low-temperature cooking: тривале делікатне томління страви за температури 80–85°C протягом 4–5 годин
	Приготування соусу	Використання свіжих томатів або стандартної томатної пасти	Використання ферментованих томатів та заздалегідь печеного солодкого перцю

Порівняльний аналіз свідчить, що вдосконалення технологій не руйнує автентичну основу страв, а модернізує критичні точки теплової та механічної обробки сировини. Заміна жорстких температурних режимів на принципи низькотемпературного тривалого впливу (Sous-vide, Low-temperature cooking) у синергії з біохімічними методами маринування м'яса дозволяє отримати стабільні органолептичні показники преміальної якості, мінімізувати втрати корисних речовин та інтегрувати елементи фуд-дизайну в концепцію ресторану «Джорджина».

3.2. Оновлення концептуального меню з впровадженням удосконалених страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану «Джорджина»

Модернізація меню є не просто косметичною зміною асортименту, а інструментом стратегічного перезапуску гастрономічної концепції закладу. Оновлення карти страв на основі вдосконалених технологій дозволяє вирішити низку виробничих завдань та посилити зовнішні ринкові позиції підприємства.

Традиційне меню ресторану базувалося на класичних методах кулінарної обробки, які часто залежали від «людського фактора» та мали високий відсоток технологічних втрат (особливо при роботі з яловичиною). Інтеграція нових страв трансформує виробничий процес (Старовойт та ін., 2023):

- використання методів Sous-vide (для хінкалі) та low-temperature cooking (для чашушулі) дозволяє жорстко зафіксувати температурні та часові параметри. Це гарантує, що консистенція м'яса буде ідеальною незалежно від зміни кухарів на зміні.
- попередня підготовка м'ясних напівфабрикатів за інноваційними технологіями дозволяє скоротити час безпосереднього приготування страви «під замовлення» (наприклад, зменшення часу відварювання хінкалі завдяки вже пастеризованому м'ясному центру). Це підвищує пропускну здатність гарячого цеху в години пікового завантаження ресторану.

Оновлене меню стає головним носієм філософії ресторану «Джорджина» — поєднання кавказької душі та європейської витонченості Чернівців:

- впровадження фірмових кольорів у елементи страв (мармурове тісто хінкалі, рубінові відтінки гранатового соусу в люля-кебабі) візуально адаптує кулінарну продукцію під загальну концепцію інтер'єру та логотипа.
- кожна з трьох страв підтримує концепцію сторітелінгу. На рис. 3.8 представлено меню ресторану «Джорджина» з врахуванням удосконалених страв з яловичини.



Рис. 3.8. Оновлене меню ресторану «Джорджина»

Впровадження розроблених страв позитивно впливає на фуд-кост та загальну рентабельність закладу:

- тривале томління яловичини за низьких температур мінімізує стискання м'ясних волокон. Втрати маси зменшуються порівняно з класичним інтенсивним смаженням чи тушкуванням, а вивільнений м'ясний сік повністю утримується в структурі соусу (чашушулі) або бульйонного центру (хінкалі).

- технологія дозволяє раціонально використовувати різні відруби яловичини. Для довготривалого томління та фаршу можна використовувати дешевші, але багаті на колаген частини (лопатка, котлетне м'ясо), які після інноваційної обробки за органолептичними показниками не поступаються преміальним відрубам. Це знижує собівартість сировинного набору при збереженні високої ціни реалізації.

Проведемо порівняльну характеристику меню ресторану «Джорджина»: традиційного та оновленого у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Порівняльна характеристика меню ресторану «Джорджина»

Напрямок оновлення	Було (Традиційне меню)	Стало (Концептуальне оновлене меню)	Очікуваний бізнес-ефект
Гастрономічний профіль	Стандартні смакові поєднання, висока агресивна кислотність соусів	Глибокі смаки (природні та ферментативні смаки, маринування)	Залучення гастрономічних ентузіастів (фуд-лаверів), повторні візити
Презентація та сервіс	Звичайна ресторанна подача	Мультисенсорна подача: фуд-дизайн тіста, димові ефекти, етнокераміка, сторітелінг	Зростання візуального контенту від гостей у соцмережах (безкоштовний маркетинг), ефект «вау»
Виробничий цикл	Оперативне приготування «з-під ножа», ризик пересушування яловичини	Чітко розподілений процес: тривалі заготовки у вакуумі/маринаді, швидка регенерація	Стабільна преміальна якість, зменшення кількості списань та затримок видачі

Оновлення меню ресторану «Джорджина» шляхом впровадження удосконалених страв із яловичини є економічно виправданим та технологічно доцільним кроком, що дозволяє перевести підприємство з категорії класичних

етнічних закладів у статус сучасного концептуального гастро-простору з стійкою конкурентною перевагою на локальному ринку.

3.3. Організація роботи гарячого цеху для виробництва розроблених страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану у ресторані «Джорджина»

Впровадження інноваційної лінійки кулінарної продукції з яловичини — люля-кебабу «Рубіновий спадок», хінкалі «Ніжність Кавказу» та чашушулі «Томлена історія» — зумовлює необхідність комплексної модернізації та реорганізації виробничої інфраструктури гастрономічного закладу, зокрема його гарячого цеху (Архіпов, 2021). Основний вектор трансформації полягає в переході від традиційного повного технологічного циклу приготування страв безпосередньо за фактом надходження замовлення до прогресивної двофазної моделі виробництва. Ця модель передбачає чітке розділення процесу на стадію централізованої заготівлі, вакуумування та тривалої низькотемпературної пастеризації з наступним експрес-відновленням та органолептичною фінішною доробкою безпосередньо перед реалізацією. Такий підхід дозволяє стабілізувати фізико-хімічні та текстурні показники м'ясної сировини, мінімізувати технологічні втрати та оптимізувати обслуговування споживачів у періоди пікових навантажень.

Просторова та функціональна організація гарячого цеху за новою технологічною схемою вимагає чіткого зонування робочих місць на три спеціалізовані лінії. Перша лінія — низькотемпературної теплової обробки та су-від — орієнтована на попередню підготовку сировини. На цьому етапі зачищена та порціонована яловичина піддається вакуумуванню в середовищі спеціалізованих маринадів. Наступна тепла експозиція у водному середовищі за температури 75–80°C протягом 5 годин забезпечує деструкцію жорстких колагенових волокон і перехід їх у розчинний глютин, що гарантує унікальну ніжність консистенції м'яса при збереженні його соковитості. Одразу після закінчення циклу пакети спрямовуються в апарат шокowego охолодження, де

відбувається швидке зниження температури до $+3^{\circ}\text{C}$, що припиняє теплову деструкцію білків та блокує розвиток мікрофлори.

Друга технологічна лінія забезпечує процеси гідротермічної обробки та регенерації. Для відварювання хінкалі з мармурового тіста, що містять запастеризований м'ясний центр, замість традиційних настільних каструль інтегрується електрична макароніварка. Стабільне ламінарне кипіння великого об'єму води в цьому апараті запобігає механічному пошкодженню та злипанню виробів із тіста. Поруч розташовується пароконвектомат інжекційного типу, який використовується для швидкої регенерації напівфабрикатів чашушулі. Процес відновлення здійснюється безпосередньо в автентичному керамічному посуді у комбінованому режимі конвекції та пари за температури 140°C , що забезпечує рівномірне прогрівання та збереження емульсійної структури томатного соусу всього за 5–7 хвилин.

Третю лінію гарячого цеху становить зона високотемпературного запікання та фінішного фуд-дизайну. Для приготування люля-кебабу «Рубіновий спадок», рецептура якого базується на попередньо витриманому фарші, використовується закритий гриль-хоспер (Олішевський & Малигіна, 2019). Термічна обробка при температурі $250\text{--}300^{\circ}\text{C}$ стимулює реакцію Майяра на поверхні виробу, формуючи скоринку, яка утримує внутрішні м'ясні соки.

Перелічене устаткування для приготування удосконалених страв яловичини зведено у табл. 3.8 (Шаповала, 2020).

Таблиця 3.8

Оновлене устаткування для гарячого цеху ресторану «Джорджина»

Тип устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²
Пароконвектомат інжекційний	Unox XEVC-0511-E1R	1	750	773	0,58
Занурювальний термопроцесор Sous-vide	Apach ASV2	1	130	260	0,03
Водяна ємність для су-від	Gastrorag GN 1/1-200	1	530	325	0,17
Електрична макароніварка	Apach APPE-47P	1	400	700	0,28

Продовження таблиці 3.8

Тип устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²
Камерний вакуумний пакувальник	Henkelman Jumbo 35	1	450	525	0,24
Апарат шокового охолодження	Apach ASH05K	1	750	740	0,56
Закритий гриль-хоспер на вугіллі	Josper HJX-20-Mini	1	720	620	0,45
Плита індукційна 4-конфорочна	Кий-В ПДІ-4	1	835	885	0,74
Стіл виробничий з бортом та полицею	СВ-3-12/7 О	2	1200	700	1,68
Стіл виробничий обробний	СВ-3-10/7 О	1	1000	700	0,7
Стіл-холодильник виробничий	Теплохіт CX-2-12/7	1	1200	700	0,84
Шафа холодильна	Sagi HD70	1	740	835	0,62
Ванна мийна двосекційна	ВМ-2-12/6 О	1	1200	600	0,72
Раковина для миття рук	Ру-1-5/5 О	1	500	500	0,25
Ваги настільні електронні	CAS SW-II-05	1	260	287	0,07
Контейнер для сміття	Проф-Н СМ-45	1	400	400	0,16

Реорганізація виробництва за даним алгоритмом суттєво трансформує ергономіку підприємства. Перенесення найбільш трудомістких процесів (обвалка, жилювання, формування фаршу, вакуумування та багатогодинне томління) на ранкові години або нічні зміни дозволяє оптимізувати графік роботи персоналу та вирівняти коефіцієнт завантаження кухарів протягом дня. Герметичність вакуумного пакування та застосування бласт-чилінгу пролонгують терміни зберігання напівфабрикатів без ризику втрати їхніх органолептичних властивостей, що зводить до мінімуму виробничі втрати від списання нереалізованої продукції (Ткаченко & Юдіна, 2021). Крім того, заміна громіздких настільних плит компактним високотехнологічним обладнанням (пароконвектомати, термопроцесори су-від, паста-кукери) раціоналізує корисну площу гарячого цеху, покращує санітарно-гігієнічний мікроклімат та знижує сумарне питоме енергоспоживання виробничого підрозділу.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі на основі проведених досліджень та системного проектування обґрунтовано теоретичні засади, удосконалено технологічні процеси та розроблено практичні рекомендації щодо удосконалення технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану.

Визначено, що яловичина складає 20-22% від загальної кількості споживання м'яса на рік. Воно характеризується високою біологічною цінністю, збалансованим амінокислотним складом та значним вмістом вітамінів групи В. Провівши аналіз існуючого асортименту страв з яловичини визначено, що структура сучасного ресторанного меню складається з таких традиційних бестселерів: тартар, карпачо, бургер, бефстроганов, стейк, щоки та оссобуко.

Дослідження інструментів сучасного гастрономічного брендингу підтвердило, що ефективність впровадження інноваційного м'ясного асортименту безпосередньо залежить від інтеграції візуальних та органолептичних маркерів ідентичності закладу, включаючи термічне клеймування продукту, золочення, брендovanі аксесуари, фірмову колористику подачі, сервірування на індивідуальному кам'яному та дерев'яному посуді, а також впровадження технік сторітелінгу.

Об'єктом дослідження у кваліфікаційній роботі обрано діючий ресторан «Джорджина», розташований за адресою: місто Чернівці, вулиця Ольги Кобилянської, 12. Кулінарним спрямуванням закладу є сучасна кавказька кухня в авторському приготуванні. Ресторан надає широкий спектр додаткових послуг, серед яких: кейтерингове обслуговування, проведення гастрономічних майстер-класів, власна служба доставки.

На основі аналізу асортименту ресторану «Джорджина» встановлено, що страви з яловичини становлять 15–20% від загального меню закладу. Дослідження сервісно-технологічного процесу на підприємстві довело, що ресторан ефективно поєднує автентичні грузинські традиції з техніками фуд-

дизайну — від інтерактивної та геометричної подачі страв із яловичини до застосування ефектів задимлення та кольорових контрастів.

Для удосконалення страв з яловичини вирішено поєднати консервативні грузинські традиції з актуальними світовими трендами фуд-дизайну, завдяки використанню автентичного фактурного посуду ручної роботи, впровадження принципів геометричної симетрії, гри на виражених кольорових контрастах, інноваційних рішень (ефект задимлення). Для практичної реалізації розробленої концепції обрано асортиментну групу традиційних страв із яловичини ресторану «Джорджина»: люля-кебаб, хінкалі та чашошулі.

Модернізація технології люля-кебабу «Рубіновий спадок» базується на впровадженні методу маринування, який передбачає тривале витримання м'ясного фаршу у спеціях та гранатовому соусі протягом 10–12 годин, що забезпечує максимальну соковитість, ніжність та насиченість смаку готового виробу. Додатково застосовується техніка ароматизації димом фруктових трісок безпосередньо перед подачею для формування вираженого копченого аромату та створення ефектної презентації.

Удосконалення хінкалі «Ніжність Кавказу» пов'язане із залученням інноваційної sous-vide технології для попереднього низькотемпературного приготування яловичини, що гарантує збереження природної соковитості та покращення текстури м'яса. Специфіка начинки полягає у додаванні висококонцентрованого бульйону для формування соковитого рідкого центру виробу, а візуальна привабливість та концептуальний брендинг страви підсилюються завдяки використанню натурального барвника - бурякового соку для фарбування тіста.

Технологічне оновлення чашушулі «Томлена історія» будується на засадах тривалого томління м'ясної сировини за низької температури, що гарантує виняткову ніжність яловичини та насиченість смакової палітри. Для створення особливої смакової глибини у соусі використовуються ферментовані томати.

Результати порівняльної органолептичної оцінки підтвердили значну перевагу вдосконалених рецептур над традиційними аналогами за всіма якісними показниками. Модернізовані страви продемонстрували виняткову ніжність і соковитість м'яса завдяки сучасним технологіям, а використання натуральних колорантів, ферментованих томатів і фінішної ароматизації димом забезпечило високу візуальну привабливість, глибокий смак та виражений аромат.

Здійснено просторово-функціональну реорганізацію гарячого цеху із чітким зонуванням на три спеціалізовані лінії: низькотемпературної обробки, гідротермічної обробки та регенерації, а також високотемпературного запікання. Підібрано комплекс сучасного високоефективного устаткування вітчизняних та європейських виробників.

У результаті застосування інноваційних кулінарних методів, інструментів візуального та локального брендингу підвищилась конкурентоспроможність страв («Рубіновий спадок», «Ніжність Кавказу», «Томлена історія») та створення унікального гастрономічного перформансу, що формує міцний емоційний зв'язок із клієнтом та підкреслює ідентичність бренду ресторану.

REFERENCES

- Антоненко, А. В., & Пасальський, Б. К. (2021). Дослідження деструкції колагену м'ясної сировини за низькотемпературної теплової обробки. *Харчова наука і технологія*, 15(2), 45–53.
- Архіпов, В. В. (2021). *Організація роботи гарячих цехів у закладах ресторанного господарства*. Центр учбової літератури.
- Беляєва, С. С., & Ковальська, Т. В. (2022). Фуд-дизайн як інструмент формування споживчої привабливості страв у етнічних ресторанах. *Економіка та управління ресторанним бізнесом*, (2), 41–49.
- Впровадження концепції Zero Waste та локальної фермерської сировини у ресторанному господарстві. (2026, 22 квітня). *Екологічний вісник України*. <https://ecoguide.ua/green-horeca/zero-waste-restaurants/article-302>
- Давиденко, О. В. (2023). Брендинг і візуальна ідентичність підприємств індустрії гостинності: сучасні HoReCa-тренди. *Вісник ЛНУ. Серія: Економічні науки*, 4(358).
- Димитрієв, С. А., & Лозова, Т. М. (2021). Використання технологій молекулярної гастрономії та ефектів естетичного подавання у фуд-дизайні сучасного меню. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*, (25).
- Домарецький, В. А., Барановський, В. М., & Малахіва, Н. О. (2018). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Фірма «ІНКОС».
- Дослідження популярності та структури страв із яловичини в закладах ресторанного господарства України. (2026, 12 травня). *Tomato.ua: Ресторанний гід*. <https://tomato.ua/statistics/beef-dishes-trends/analytics-2026>
- ДСТУ 9161:2021. (2022). *Напівфабрикати м'ясні та м'ясомісткі посічені. Загальні технічні умови*. ДП «УкрНДНЦ».
- Корецька, І. Л., & Нєміріч, О. В. (2023). Інноваційні підходи до використання технології Sous-vide у ресторанному господарстві. *Прогресивні техніка*

та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі, 1(37).

- Мазаракі, А. А., & Кравченко, М. Ф. (2019). *Інноваційні технології продукції ресторанного господарства*. Київський національний торговельно-економічний університет.
- Миронов, Ю. Б. (2025). Маркетингові ритуали та технології сторітелінгу (storytelling) у створенні концептуальної атмосфери ресторанів. У *Ресторанний і туристичний бізнес: реалії та виклики: зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. ДТЕУ*.
- Олішевський, В. В., & Малигіна, В. Д. (2019). Інтенсифікація теплообміну в закритих вугільних гриль-системах типу хоспер при обробці порційних напівфабрикатів. *Обладнання та технології харчових виробництв, (39).*
- Основне та крафтове меню ресторану «Джорджина» (м. Чернівці): асортимент, калькуляція та вихід м'ясних страв. (2026, 17 травня). *Офіційний веб-каталог меню HoReCa*. <https://www.georgina.com.ua/menu/beef-craft-line>
- Пересічна, С. М. (2024). Обґрунтування мультисенсорного підходу та інноваційного нейромаркетингу в дизайні сучасних ресторанних послуг. *Харчова індустрія, 18(1).*
- Попова, С. Ю., & Сімахіна, Г. О. (2022). Вплив шокового охолодження на збереження органолептичних властивостей м'ясних напівфабрикатів у вакуумній упаковці. *Наукові праці НУХТ, 28(3).*
- П'ятницька, Г. Т. (2020). *Ресторанний бізнес: сучасні напрямки розвитку та брендингу*. КНТЕУ.
- Радченко, Л. О., & Головка, М. П. (2020). Проектування концептуальних брендів у ресторанному бізнесі: інтеграція локальної сировини та етно-дизайну. *Сучасні тренди в HoReCa, (3).*
- Ресторан сучасної кавказької кухні «Джорджина» (м. Чернівці). (2026, 15 травня) <https://www.georgina.com.ua/about-restaurant>
- Ринкові дослідження м'ясних напівфабрикатів преміум-сегменту в ресторанному бізнесі України. (2026, 5 травня 2026). *Pro-Consulting*.

<https://pro-consulting.ua/ua/napravleniya-rynka/meat-horeca-ukraine/report-2026>

- Савіцька, Н. Л. (2023). Візуальний брендинг на кулінарному продукті (клеймування, пакування, кастомізація) як чинник підвищення середнього чека ресторану. *Маркетинг в Україні*, (5).
- Сирохман, І. В., & Задорожний, І. М. (2020). Дослідження впливу процесу ферментативного дозрівання (Aging) на кулінарні властивості яловичини місцевих фермерських господарств. *Товарознавчий вісник*, (13).
- Старовойт, Л. Я., Косовенко, М. С., & Смирнова, О. Ф. (2023). *Кулінарне мистецтво: від традицій до інновацій (фуд-дизайн і презентація)*. Грамота.
- Сучасні маркетингові інструменти в HoReCa: Візуальний брендинг, клеймування та золочення страв. (2026, 28 квітня). *Ресторатор: інформаційний портал*. <https://restorator.ua/trends/visual-branding-2025/luxury-segment>
- Ткач, Н. В., & Борисова, О. В. (2022). Психологія кольору та використання фірмової колористики у дизайні ресторанного меню преміум-сегменту. *Інноваційна економіка*, (2).
- Ткаченко, С. В., & Юдіна, Т. І. (2021). Модернізація заготовчих та гарячих цехів закладів ресторанного господарства на засадах енергоефективності. *Технічні науки та технології*, 3(25).
- Федорова, Д. В., & Пахолук, О. М. (2021). *Управління якістю та безпечністю продукції в HoReCa за системою НАССР*. Вежа-Друк.
- Чернікова, Г. О. (2024). Гастрономічний дизайн: їстівне золото, молекулярний дим та кастомізований посуд як символи надрозкоші в сучасній HoReCa. *Міжнародний науковий журнал "Грааль науки"*, (38).
- Шаповала, С. Л. (2020). *Інноваційне обладнання підприємств харчування*. Світ книг.

- Food Design and Culinary Arts in Modern Restaurant Concept. (2026, May 10). *Food Design Institute Europe*. <https://fooddesigninstitute.org/trends/culinary-art-horeca/premium-dishes>
- Foodpairing Professional platform. (2026, 14 травня). *Молекулярна концепція Foodpairing: наукове обґрунтування поєднання м'ясної сировини з винами*. <https://www.foodpairing.com/science/beef-and-saperavi-pairing-profiles>
- ScienceDirect. (2026, May 8). *Physical and chemical changes in meat proteins during thermal processing*. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S03091740210012X>
- UnderConsideration. (2026, May 16). *Global restaurant branding and identity trends for 2025-2026*. https://www.underconsideration.com/brandnew/archives/restaurant_branding_trends_horeca.php
- USDA FoodData Central. (2026, May 6). *Chemical composition and nutritional profile of beef cuts*. <https://fdc.nal.gov/fdc-app.html#/food-details/beef-nutrition/173043>

ДОДАТКИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /

« ____ » _____ 2026 р.

М.П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1

на страву люля-кебаб «Рубіновий спадок»

№ пор.	Найменування сировини	Витрати сировини		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
	<i>Для м'ясної основи</i>			
1	Яловичина (котлетне м'ясо)	216	160	ДСТУ 4585:2006
2	Курдючний жир (баранячий)	41	40	ДСТУ 7990:2015
3	Цибуля ріпчаста	36	30	ДСТУ 3234-95
	<i>Для маринаду</i>			
4	Гранатовий соус (Наршараб)	15	15	ТУ У 10.8-37541234-001:2018
5	Паприка копчена	2	2	ДСТУ 959-1:2008
6	Чебрець сушений	1	1	ДСТУ 7073:2009
7	Часник свіжий	4	3	ДСТУ 3233-95
8	Сіль кухонна, перець чорний	3	3	ДСТУ 3587:1997
	Загальна маса н/ф		254	
	Вихід готового кебабу		150	
	<i>Для презентації та гарніру</i>			
9	Лаваш (брендований)	30	30	ДСТУ 4585:2006
10	Цибуля ріпчаста	20	17	ДСТУ 3234-95
11	Зелень (петрушка), сумах	3	3	ДСТУ 2175-93
	Загальний вихід страви		200	

Технологія приготування

Яловичину зачищають від грубої сполучної тканини та сухожилків, нарізають шматочками. Курдючний жир охолоджують. М'ясо разом із курдюком та ріпчастою цибулею пропускають через м'ясорубку з середньою решіткою. До отриманого фаршу додають часник, сіль, перець, копчену паприку, чебрець та гранатовий соус. Фарш піддають інтенсивному механічному вибиванню до моменту, поки маса не стане однорідною. Напівфабрикат вакуумують і відправляють у холодильну камеру з температурою 2–4°C на 10–12 годин.

Охолоджений фарш ділять на порції (вагою близько 230 г) і вручну щільно наліплюють на широкі шампури у вигляді рівномірної ковбаски, ретельно притискаючи краї, щоб видалити залишки повітря.

Обсмажування здійснюють на мангалі, постійно повертаючи шампури. Безпосередньо перед сервіруванням готовий люля-кебаб знімають із шампура за допомогою лаваша з фірмовим відтиском логотипу ресторану «Джорджина».

Страву поміщають під спеціальний прозорий купол і за допомогою клош-пістолета запускають туди дим із фруктових трісок вишні. Подача здійснюється безпосередньо перед гостем: офіціант підіймає купол, вивільняючи хмару ароматного фруктового диму та супроводжує процес сторітелінгом про кулінарні традиції будинку Джорджини. Страва гарнірується маринованою цибулею із сумахом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: страва має форму видовженого циліндра, рівномірно пропеченого, щільно зафіксованого на шампурі.

Колір: на поверхні — глибокий червонувато-коричневий, всередині сіро-рожевий колір.

Консистенція: на поверхні злегка хрустка карамелізована скоринка, всередині соковита, ніжна, пружна та щільна.

Смак: насичений м'ясний, помірно солоний.

Запах: виражений, апетитно-м'ясний, із тонкими фруктовими нотами.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Харчова та енергетична цінність:

Білки, г	18,4
Жири, г	14,2
Вуглеводи, г	6,8
Енергетична цінність, ккал	228,6

Наявність продуктів, які можуть викликати алергію:

Гранатовий сік

Автор фірмового виробу: _____ Вадим СЕРУНЯК

Карту склав: _____ Вадим СЕРУНЯК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /

« ____ » _____ 2026 р.

М.П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2

на страву хінкалі «Ніжність Кавказу»

№ пор.	Найменування сировини	Витрати сировини		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
	<i>Для м'ясної начинки</i>			
1	Яловичина (вищий гатунок)	216	160	ДСТУ 4585:2006
2	Концентрований яловичий бульйон	40	40	-
3	Цибуля ріпчаста	42	35	ДСТУ 3234-95
4	Пряні трави (кінза, петрушка)	13	10	ДСТУ 2175-93
5	Сіль, перець, спеції	3	3	ДСТУ 3587:1997
	<i>Для авторського тіста</i>			
6	Борошно пшеничне (в/г)	102	100	ДСТУ 4607:2006
7	Вода охолоджена	45	45	ДСТУ 7525:2014
8	Буряковий фреш	5	5	ДСТУ 8014:2015
9	Сіль	2	2	ДСТУ 3587:1997
	<i>Для фінішної подачі:</i>			
10	Масло вершкове 82%	15	15	ДСТУ 4399:2005
11	Комплекс буковинських трав	3	2	ДСТУ 7073:2009
	Загальний вихід страви		360	

Технологія приготування

Зачищені шматки яловичини вакуумують та проводять термічну обробку у термостаті Су-від за температури 58°C. М'ясо охолоджують, дістають із пакета та подрібнюють разом із ріпчастою цибулею. До дають сіль, спеції та зварений концентрований яловичий бульйон, насичений пряними травами.

Замішують класичне круте тісто для хінкалі на основі борошна, води та солі. Для реалізації візуального брендингу ресторану «Джорджина» частину тіста забарвлюють буряковим соком. При розгортанні біле та забарвлене тісто поєднують, створюючи мармуровий малюнок. Зміксоване тісто розкочуюють завтовшки 1,5–2 мм, порціонують на диски, викладають м'ясну начинку з бульйоном і збирають у традиційні складки, щільно фіксуючи хвостик. Вироби відварюють у киплячій підсолений воді до готовності.

Вершкове масло розтоплюють та настоюють на суміші подрібнених буковинських трав для інтеграції локального бренду. Гарячі відварені хінкалі викладають на тарілку, поливають ароматним маслом на буковинських травах і подають гостю. Сервірування супроводжується фірмовим сторітелінгом від персоналу закладу.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: страва має форму акуратних, симетричних мішечків з тонкого, еластичного тіста, зібраних у верхній частині у щільний «хвостик»)..

Колір: тіста: рівномірний, світло-кремовий начинка на зрізі: світло-рожева.

Консистенція: тісто: щільне, еластичне, пружне, начинка: надзвичайно ніжна, соковита, м'яка.

Смак: витончений, глибокий, м'ясний, помірно солоний.

Запах: тонкий, апетитний.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Харчова та енергетична цінність:

Білки, г	9,2
Жири, г	8,4
Вуглеводи, г	24,1
Енергетична цінність, ккал	208,8

Наявність продуктів, які можуть викликати алергію:

Пшеничне борошно (глютен)

Автор фірмового виробу: _____ Вадим СЕРУНЯК

Карту склав: _____ Вадим СЕРУНЯК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /

« ____ » _____ 2026 р.

М.П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3 на страву чашушулі «Томлена історія»

№ пор.	Найменування сировини	Витрати сировини		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
	<i>Для маринування яловичини</i>			
1	Яловичина (лопатка або задня частина)	216	160	ДСТУ 4585:2006
2	Сухе червоне вино Сапераві	30	30	ДСТУ 4806:2007
3	Ялівець (сухі ягоди)	1	1	ДСТУ 7073:2009
4	Чебрець свіжий	2	1,5	ДСТУ 2175-93
5	Часник запечений	7	5	ДСТУ 3233-95
6	Олія рослинна	15	15	ДСТУ 4492:2017
	<i>Для інноваційного соусу</i>			
7	Ферментовані томати (у власному соку)	80	80	ДСТУ 4642:2006
8	Печений солодкий перець (без шкірки)	70	50	ДСТУ 3181-95
9	Цибуля ріпчаста	48	40	ДСТУ 3234-95
10	Сіль, перець чорний мелений, хмелі-сунелі	3	3	ДСТУ 3587:1997
11	Зелень кінзи та петрушки	10	8	ДСТУ 2175-93
	Загальний вихід страви		300	

Технологія приготування

Яловичину зачищають, нарізають кубиками масою 30–35 г. Готують маринад: запечений часник розминають у пасту, додають сухе червоне вино, злегка розчавлені ягоди ялівцю та листочки чебрецю. М'ясо заливають маринадом і витримують у холодильнику протягом 2–4 годин. Мариноване м'ясо обсушують серветками та швидко обсмажують на розжареній олії до появи золотистої скоринки. Окремо пасерують дрібно нарізану ріпчасту цибулю, додають очищений від шкірки та подрібнений печений солодкий перець і пюре з ферментованих томатів. Обсмажену яловичину з'єднують із соусом, перекладають у сотейник і відправляють тушкуватися за низької температури 80–85°C протягом 4–5 годин.

За 10 хвилин до кінця приготування додають сіль, хмелі-сунелі та чорний перець. Перед відпуском у чашушулі додають свіжу січену кінзи та петрушку. Страву перекладають у підігріте керамічне кеці та подають з гарячим шоті.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки яловичини нарізані однаковими кубиками, рівномірно розподілені у густому, насиченому томатно-овочевому соусі.

Колір: насичений, глибокий бордово-червоний.

Консистенція: м'ясо надзвичайно м'яке, ніжне, соковите, соус: густий, однорідний.

Смак: яскравий, глибокий, м'ясний, із приємною помірною гостротою та делікатною томатною кислинкою.

Запах: складний, насичений.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Харчова та енергетична цінність:

Білки, г	14,6
Жири, г	7,8
Вуглеводи, г	5,4
Енергетична цінність, ккал	150,2

Наявність продуктів, які можуть викликати алергію:

Відсутні

Автор фірмового виробу: _____ Вадим СЕРУНЯК

Карту склав: _____ Вадим СЕРУНЯК

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

ПОГОДЖЕНО
Директор ресторану «Джорджина»
_____ Віталій ЦІСАР
«17» травня 2026 р.

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

Замовник ресторану «Джорджина»
(найменування організації)

_____ Цісар Віталій Валентинович
(П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему:
« Удосконалення технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану»

яку виконано на кафедрі харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ
яка виконувалася з «18» травня 2026 р. по «27» травня 2026 р.
впроваджено у ресторані «Джорджина»

- 1. Вид впровадження результатів:** нормативно-технічна документація на удосконалення технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану.
- 2. Форма впровадження:** виробництво та реалізація продукції за запропонованими рецептурами та технологіями:
 - люля-кебаб «Рубіновий спадок», хінкалі «Ніжність Кавказу», чашушулі «Томлена історія»;
 - реалізація асортименту страв з яловичини через ресторан «Джорджина».
- 3. Новизна результатів науково-дослідних робіт:** вперше запропоновано технології страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану.
- 4. Дослідно-промислова перевірка** в ресторані «Джорджина» з 18.05.2026 по 27.05.2026
- 5. Впроваджено у проектні роботи** ресторану «Джорджина» у виробництво гарячого цеху.
- 6. Соціальний та науково-технічний ефект:** розширення асортименту страв з яловичини, підтримання брендингу ресторану.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Керівник кваліфікаційної роботи
_____ Брикова Т. М.
(підпис) (ПІБ)
Студент
_____ Серуняк В. В.
(підпис) (ПІБ)

Від підприємства

Директор ресторану «Джорджина»
_____ Цісар В. В.
(підпис) (ПІБ)

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що тези **Вадима Серуняка** на тему: *«Удосконалення технологій страв з яловичини із застосуванням брендингу ресторану»* (наук. керівник – Брикова Т.М.) опубліковані у Збірнику тез доповідей IX Студентської наукової інтернет-конференції «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства» з нагоди 60-річчя з часу заснування ЧТЕІ ДТЕУ та 80-річчя з часу заснування ДТЕУ, ЧТЕІ ДТЕУ. м. Чернівці, 30 травня 2026 р.

Начальник відділу науково-методичної
роботи та міжнародних зв'язків



Алла ШИМКО

30.06.2026