

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
В.о. зав. кафедри технології м'ясних, рибних
та морепродуктів, к.т.н., доцент
_____ **Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА**

ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ БАКАЛАВРА
на тему

«Проект гарячого цеху ресторану грузинської кухні на 70 місць»

спеціальність 181 «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

Олександр САВЧЕНКО

Керівник дипломного проекту
бакалавра, канд. техн. наук,
доцент

Любов Ткаченко

Виконала

Лазько Єлизавета

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів,
канд. техн. наук, доцент
_____ **Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА**
«_____» _____ 2025 р.

ЗАВДАННЯ

до виконання дипломного проєкту бакалавра студентці

Лазько Єлизаветі Денисівні

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема бакалаврського проєкту «Проект гарячого цеху в ресторані
грузинської кухні на 70 місць».

Затверджено наказом ректора НУБіП України від 10.01.2025 р., №17
«С».

Термін подання завершеного проєкту на кафедру: 10.06.2025 р.

Вихідні дані до дипломного проєкту бакалавра:

Анотація (Техніко-економічне обґрунтування).

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту.

1.2. Розробка меню і фірмової страви.

1.3. Розрахунок виробничої програми.

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху.

2.2. Розрахунок площі цеху.

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства.

3. Дизайн проєктованого підприємства.

Висновки.

Список використаної літератури.

Перелік графічних документів:

1. Генеральний план – 1 аркуш. 2. План виробничого цеху – 2 аркуші,

3. Технологічна схема фірмової страви проєктного підприємства – 1 аркуш.

Дата видачі завдання «_____» _____ 2025 р.

**Керівник дипломного
бакалаврського проєкту
Завдання прийняла до виконання**

**Любов Ткаченко
Єлизавета Лазько**

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	4
ВСТУП	15
1. Моделювання виробничого процесу грузинського ресторану «Іберія».....	16
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту.....	16
1.2. Розробка меню і фірмової страви	18
1.3. Розрахунок виробничої програми.....	24
2. Проєктний розділ	29
2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху ресторану грузинської кухні «Іберія».....	29
2.2. Розрахунок площі гарячого цеху	32
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	34
3. Дизайн проєктованого підприємства	37
ВИСНОВКИ.....	43
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	45

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ		
<i>Изм</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дат</i>	Зміст		
Виконав	Лазько Є. Д.						
Перевірів	Ткаченко Л.В.						
Реценз	Слободянюк Н.М.						
Н. Контр.							
Затвердив	Голембовська Н.В.						
					<i>Літ.</i>	<i>Лист</i>	<i>Аркушів</i>
					3	50	
					ТМРМ 2025		

АНОТАЦІЯ

Грузинська кухня є однією з найяскравіших і найвідоміших у наш час, вона поєднує багатотисячолітні традиції, регіональну різноманітність та унікальні гастрономічні особливості. За історичними даними, вона сформувалась на перетині Кавказу, Персії та Османської імперії, що забезпечило їй багатство смаків та складність у технологічних процесах приготування їжі[28].

В основу грузинської кухні закладено декілька важливих аспектів. По-перше, це повага до сезонності, адже кожна страва прив'язана до пори року через різність інгредієнтів у них. Наступне, це щедрість та гостинність грузинського народу. Традиційна грузинська *supra*, що з перекладу означає застілля, передбачає десятки страв одночасно на одному столі. Далі можна назвати баланс смаку — гармонія між кислим, солоним, солодким, гострим та свіжим відкриває в їжі нові неймовірні смаки. Та останнє це використання натуральних спецій, такі як: хмелі-сунелі, уцхо-сунелі, сванська сіль, шафран, кінза, часник, винний оцет та інше [22,26,29].

На сьогоднішній день грузинська кухня є однією з найпопулярніших в Україні. Вона приваблює споживачів своїми різноманітними стравами та поєднанням унікальних смаків. Страви нерідко мають насичений смак та часто спостерігається гоструватий післясмак, що викликано наявністю спецій та поєднанням різних продуктів у стравах. Головними акцентами даної кухні є: ароматні спеції та прянощі, яких налічується понад 20 видів; свіжа зелень, така як кінза та базилік, та горіхи, що часто застосовуються як основа для соусів. Також своєї автентичності грузинська набуває за допомогою сирів, наприклад сулугуні або мацоні, традиційного хібу – шоті та різноманітних соусів: ткемалі, аджика та сациві. Завдяки надзвичайній кількості видів м'яса (яловичина, баранина, курятина), овочів (баклажани, квасоля, буряк), кисло-молочних продуктів та інших інгредієнтів, існує безліч варіацій страв[2,7].

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ			
Изм	Лист	№ докум.	Підпис	Дат	Анотація	Літ.	Лист	Аркушів
Виконав	Лазько Є. Д.						4	50
Перевірив	Ткаченко Л.В.							
Реценз	Слободянюк Н.М.							
Н. Контр.								
Затвердив	Голембовська				ТМРМ 2025			

Грузинська кухня має багато популярних страв, завдяки яким є впізнаваною. Найвідоміша страва цієї кухні – хінкалі. Це соковите м'ясо з бульйоном, яке завернуте у тісто, якому надана унікальна впізнавана форма. Їх прийнято їсти руками, тримаючи за хвостик з тіста, попередньо надкусивши аби випити бульйон, що знаходиться всередині. На даний момент можна скуштувати безліч варіантів цієї страви, як солоних так і солодких, а також вегетаріанських. Інша, не менш відома страва, це хачапурі. Найпопулярніша варіація – хачапурі по Аджарськи. Тісто сформовано у вигляді лодочки, всередині якої знаходиться начинка з сиру, а також, при подачі, зверху кладуть яєчний жовток. Також знайомими можуть бути такі страви як: суп «Харчо», сациві, лобіо та інші.

До особливостей приготування їжі можна віднести деякі процеси та інвентар. Глиняний посуд, який називають кеці або тоні, забезпечує рівномірне нагрівання, яке підкреслює смак інгредієнтів. При готуванні м'яса досить часто використовують технологію повільного тушкування, що дозволяє максимально розкрити смак м'яса та зробити його соковитим. Велика кількість страв готується вручну – тобто надається виробам конкретна форма. Для приготування соусів, сирів та вина застосовують метод природної ферментації[30].

Грузинська кухня — це поєднання культури, природи, спільноти та смаку. Вона пропонує не просто харчування, а неповторний гастрономічний досвід. Її інтеграція у ресторанний простір України не лише задовольняє споживчі очікування, а й розвиває культурний діалог та нову свідомість у сфері харчування.

Для вивчення попиту на ресторан грузинської кухні в районі Позняки було проведено анкетування серед 150 мешканців. Це дало змогу отримати характерні дані щодо уподобань потенційних відвідувачів закладу. Було з'ясовано, що третина опитаних споживачів відвідують заклади громадського харчування кілька разів на тиждень, 22% з них — раз на тиждень, а понад чверть — 1–2 рази на місяць. Головними мотивами для відвідувань є дозвілля

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		5

і святкування різних подій. Лише для невеликої частини опитаних споживачів ресторан виступає місцем щоденного харчування або простору для ділових зустрічей. Найбільше мешканці виявили бажання бачити заклад з грузинською кухнею і підтримали відкриття такого закладу у районі. Популярними стравами серед респондентів виявилися хачапурі і хінкалі, що вказує на необхідність включення до меню класичних позицій. Понад половина опитаних готова витратити до 600 грн за візит, ще третина — до 1000 грн, що свідчить про доцільність середнього цінового сегменту. Якщо ресторан розробить та впровадить вдалу концепцію, то понад 60% мешканців готові відвідувати ресторан регулярно. Ключовими критеріями при виборі закладу є доступні ціни, якість кухні та сервіс. Більшість учасників опитування — особи віком 26–60 років із середнім рівнем доходу, які проживають або працюють у районі. Результати дослідження підтвердили високий інтерес до формату ресторану грузинської кухні та окреслили основні очікування споживачів щодо меню, цінової політики й рівня обслуговування.

Таким чином, проектування ресторану грузинської кухні є наразі актуальним завданням з огляду на попит ресторанных послуг в Києві. Відкриття нового ресторану грузинської кухні є чудовим варіантом, адже споживачі шукають унікальні гастрономічні враження та автентичні смаки.

Локацією для проектного закладу обрано мікрорайон Позняки в Дарницькому районі м. Києва, за адресою вул. Петра Григоренка, 27.

Позняки – сучасний житловий масив, що помітно швидко розвивається. Тут проживає приблизно 120 тис. осіб, переважно якими є люди молодого і середнього віку. В даний час район характеризується щільною забудовою житловими комплексами та наявністю розвиненої інфраструктури. Одним з найважливіших чинників зручності є транспортне сполучення: у пішій доступності знаходяться станції метро «Позняки», «Осокорки» та «Харківська», а також діють численні маршрути наземного транспорту, таких як трамваї та автобуси. Таким чином, обрана ділянка має вигідне розташування, з точки зору охоплення потенційних відвідувачів. Соціально-

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		6

демографічна ситуація району вказує на значну частину молодих сімей з дітьми та працюючого населення із середнім рівнем достатку, що формує стабільний попит на заклади харчування середнього цінового сегменту[11,12].

Для успішного проєктування закладу харчування та входження на ринок необхідно провести детальний аналіз конкурентного середовища в районі Позняки. Було обрано основні заклади-конкуренти, що пропонують грузинську кухню, а також ресторани, які знаходяться поруч, і здійснено їх порівняння за асортиментом, рівнем цін, спектром послуг, а також проаналізовано переваги та недоліки кожного. В наступній таблиці 1.1 представлені виділені конкуренти, та описана базова інформація про них.

Таблиця 1.1

Зклади-конкуренти та інформація про них

Назва закладу	Концептуальне спрямування	Адреса закладу	Потужність, місць	Режим роботи, год. хв.
Ресторан «La Frusta»	Повносервісний	Вул. Михайла Драгоманова 38А	100	09:00-22:00
Ресторан «Argentina Grill»	Повносервісний	Вул. Анни Ахматової 22	120	10:00-22:00
Ресторан «Otdohnuli»	Повносервісний	Вул. Михайла Драгоманова 31	150	11:00-22:00
Ресторан «Вай Ме»	Повносервісний	Вул. Ревуцького 28	80	10:00-22:00

Джерело: [13,14,15,16].

Ресторан «La Frusta» – сучасний італійський заклад преміум-класу. Основна концепція ресторану це поєднання класичної італійської кухні з вишуканим європейським поданням. Атмосфера закладу представлена як стримано-елегантна, з нотками середземноморського затишку: відкритий зал з теплим освітленням, дизайнерський інтер'єр з натуральними матеріалами та відкритою кухнею. Середній чек становить близько 950 грн, що підтверджує позиціонування як елітного закладу. В меню переважають автентичні італійські страви: паста, піца, морепродукти, десерти власного приготування.

Сильними сторонами цього закладу є авторські страви шеф-кухаря, висока якість інгредієнтів, частина з яких імпортується з Італії, стильна атмосфера та гнучкість у проведенні банкетів і дегустацій. До недоліків можна віднести високі ціни, орієнтованість переважно на гостей з вищим рівнем доходу, що знижує привабливість для масової аудиторії. Меню не завжди враховує потреби прихильників здорового харчування, що може обмежувати охоплення деяких груп споживачів[15,18].

Ресторан «Argentina Grill» – елітний м'ясний ресторан, він спеціалізується на стравах аргентинської кухні, зокрема на гриль-пропозиціях. Це заклад із сучасним дизайном у стилі лофт, акцентом на відкритому вогні та концепції «asado» – приготування м'яса на живому вогні. Середній чек коливається в межах 1000–1200 грн, а сам ресторан чітко орієнтований на гостей, які цінують якісне м'ясо, атмосферу закладів Латинської Америки та обслуговування преміум-рівня. У меню присутні стейки різного ступеня прожарювання, авторські соуси, аргентинські вина, брускети та салати. Серед переваг ресторану можна виділити унікальну спеціалізація на м'ясних продуктах, відкритий гриль, імпортовану сировину, добірне вино та індивідуальний підхід до клієнта. Водночас, як і інші преміальні ресторани, він має свої недоліки, такі як обмежену доступність через високі ціни та фокус на вузькому сегменті споживачів. Заклад менш підходить для щоденних візитів або сімейних обідів через високу вартість та м'ясну домінанту в асортименті[14].

Ресторан «Otdohnuli» — це демократичний сімейний ресторан грузинської кухні, який позиціонується як доступний та затишний заклад для широкого кола споживачів. Його інтер'єр оформлений у традиційному стилі з використанням натуральних матеріалів, дерева, текстилю з національними орнаментами, що створює домашню, теплу атмосферу. Заклад має окремі зали для гостей з дітьми, включаючи дитячу кімнату, а також можливості для караоке і тематичних вечорів, що робить його популярним серед родин. Меню закладу складається з класичних страв грузинської кухні – хінкалі, хачапурі,

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		8

супів, шашликів, випічки та десертів. Середній чек складає близько 600–700 грн. Основні позитивні сторони закладу це доброзичлива атмосфера, адекватне співвідношення ціни та якості, широкий асортимент для щоденного відвідування, орієнтація на сім'ї з дітьми. До негативних сторін можна віднести менш яскраво виражений бренд, брак унікальних «фішок», обмеженість в опціях для вегетаріанців або людей, що дотримуються оздоровчого харчування[16].

Ресторан «Вай Ме» — це демократичний гастро-заклад з акцентом на сучасну інтерпретацію традиційної грузинської кухні. Формат закладу наближений до casual dining (повсякденне харчування), а його атмосфера — легка, доступна й орієнтована на масового клієнта. Інтер'єр витриманий у мінімалістичному стилі з окремими національними елементами: вітражами, керамікою, деревом у декорі. Заклад має літню терасу, зону для швидких замовлень та сервіс через QR-меню. Меню включає найбільш популярні страви: хачапурі, хінкалі, шашлики, салати, соуси, десерти. Заклад також пропонує вино та чачу. Середній чек становить близько 500–600 грн. Сильними сторонами є доступність цін, швидке обслуговування, простота замовлень, сучасний підхід до подачі страв і привабливість для молоді. Слабкими сторонами виступає спрощений інтер'єр без розважальних програм, відсутність яскравої естетичної ідентичності, обмежена кількість спеціальних дієтичних позицій у меню[13].

Усі проаналізовані конкуренти представляють ресторанний сегмент з національним або тематичним ухилом і пропонують повноцінне меню, що включає основні групи страв: закуски, салати, гарячі страви, супи, м'ясо або рибу на грилі або в соусах, десерти, фірмові напої та алкоголь. За асортиментом найбільш повне меню пропонують ресторани «La Frusta» та «Argentina Grill». Вони охоплюють як класичні страви середземноморської та латиноамериканської кухонь відповідно, так і сучасні варіації, а також включають спеціальні опції, такі як страви без глютену, стейки dry-aged (стейк сухого дозрівання), меню для дітей або для гостей зі специфічними харчовими

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		9

вподобаннями. У «La Frusta» акцент зроблено на італійській кухні з великою кількістю паст, морепродуктів, вегетаріанських і авторських страв. «Argentina Grill», у свою чергу, відома широким вибором м'яса на вогні, автентичними аргентинськими стравами та винною картою.

З іншої сторони є ресторани «Otdohnuli» та «Вай Ме», які мають дещо звужене меню, орієнтоване на традиційну грузинську кухню. Наприклад, у Вай Ме менш представлено рибні страви та складні десерти, що є наслідком демократичного підходу до формування меню та стратегії оптимізації витрат. У «Otdohnuli» меню ширше, але також обмежене з точки зору інновацій або екзотичних позицій, так як заклад більше фокусується на зрозумілих, сімейних і знайомих смаках. Але в той же час, якість приготування в обох випадках залишається на високому рівні, що є типовим для грузинських ресторанів, де кухня — ключова складова репутації.

Для об'єктивної оцінки цінової політики закладів було проаналізовано середні ціни конкурентів по основних групах страв за п'ятибальною шкалою: 1 – дуже дорого, 5 – дуже дешево.

«Argentina Grill» та «La Frusta» мають найвищі ціни. Їх середній бал складає близько 3,5–3,7, що відповідає їх преміальному позиціонуванню. Висока вартість зумовлена не лише інгредієнтами, а й форматом закладів, тобто стильним дизайном, сервісом ресторанного рівня, винною картою та розширеними послугами. У меню «Argentina Grill», наприклад, стейк коштує в середньому 750–1300 грн, а в «La Frusta» основні страви варіюються від 350 до 1000 грн.

«Otdohnuli» займає проміжну позицію з балом 4,1–4,3, що відповідає середньому сегменту. Заклад тримає помірні ціни, таким чином орієнтуючись на родини та щоденних відвідувачів, збереження балансу ціна-якість є частиною його стратегії. Середній чек становить 600–700 грн. «Вай Ме» має найдоступніші ціни, його середній бал 4,6, що підтверджує прямованість на масового споживача та бажання зробити грузинську кухню максимально доступною. Страви тут в середньому коштують 300–500 грн.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		10

Аналіз додаткових сервісів закладів також підтверджує загальні тенденції позиціонування. «Argentina Grill» та «La Frusta» пропонують платні сервіси на високому рівні: організацію банкетів, винні дегустації, живу музику, спеціальні гастро-заходи. Наприклад, дегустаційна вечеря або винний сет може коштувати від 1500 грн з особи. «Otdohnuli» має послуги для родинних свят, караоке та тематичні вечори з помірною вартістю, а у «Вай Ме» подібні сервіси або відсутні, або надаються спонтанно в межах рідких промо-акцій, що знижує експлуатаційні витрати, але й зменшує індивідуальність закладу.

Таким чином, порівняння чотирьох ресторанів підтверджує, що «La Frusta» і «Argentina Grill» задають високу планку за асортиментом та сервісом, орієнтуючись на вимогливу публіку, тоді як «Otdohnuli» і «Вай Ме» утримують міцні позиції в демократичному сегменті, забезпечуючи доступність без втрати базової якості. Проектований ресторан може скористатися цією структурою, поєднавши широкий асортимент, якість приготування та розумну ціну, аби заповнити проміжок між преміальними та масовими конкурентами.

Отримана інформація після порівняння конкурентів дала можливість виявити незайняті чи майже неохоплені ніші. На основі отриманої інформації, можна зробити висновок, що на території Позняків бракує закладу середнього сегменту, який би міг поєднувати доступні ціни з автентичною грузинською кухнею та елементами дозвілля. Преміальні ресторани не закривають потреби значної частини середньостатистичних мешканців, а бюджетні в свою чергу не пропонують достатньо атмосфери чи унікальності.

Це створює простір для нового ресторану, що буде носити назву – «Іберія», який може позиціонуватися як якісний, але доступний грузинський ресторан першого класу. На основі конкурентного аналізу в концепцію проєктованого ресторану закладено найкращі практики конкурентів, такі як широкий асортимент автентичних страв, жива музика як у преміум-закладах, сімейна дружність і помірні ціни як у демократичних, водночас уникаючи

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		11

їхніх недоліків, наприклад, надто високих цін чи відсутності спеціальних опцій для окремих груп. Таким чином, порівняльний аналіз конкурентів підтвердив реальність обраної ринкової ніші і допоміг сформулювати конкурентоспроможну ідею для нового ресторану.

На підставі проведених досліджень ринку та конкурентного середовища розроблено концептуальні засади діяльності майбутнього ресторану грузинської кухні «Іберія». Проектований заклад належатиме до ресторану першого класу, та відповідатиме класифікації ДСТУ для закладів середнього-ресторанного рівня, розрахованого на 70 посадкових місць. Вибір саме такого формату зумовлений прагненням оптимально охопити потенційних клієнтів району Позняки, що складаються переважно зі споживачів середнього достатку, які очікують високої якості за невисоку плату[6].

Ресторан «Іберія» спеціалізуватиметься на традиційній грузинській кухні з акцентом на стравах, що готуються у гарячому цеху, тобто м'ясні, рибні та овочеві страви, супи, соуси, а також власній випічці і десертах. Назва «Іберія» символічно відсилає до стародавньої назви Грузії, підкреслюючи автентичність задуму. В основі концепції лежить поєднання грузинських кулінарних традицій з сучасними тенденціями здорового харчування та сервісу.

Страви готуватимуться за класичними грузинськими рецептами, з використанням натуральних інгредієнтів і мінімальною адаптацією до локальних смаків, щоб зберегти оригінальний смак. При цьому буде враховано сучасні тренди та вподобання споживачів щодо здоров'я. В основному це мінімальний вміст надлишкових жирів, опції для вегетаріанців тощо. Гарячий цех є «серцем» закладу. Його обладнають новітнім устаткуванням, що дозволить готувати швидко і якісно, одночасно зменшуючи витрати. Це є частиною стратегії низьких витрат, спрямованих на підвищення конкурентоспроможності шляхом оптимізації виробництва.

У ресторані передбачено комбіновану форму обслуговування. Основний акцент спрямований на класичне обслуговування офіціантами у залі.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		12

Додатково заплановано надавати послуги самовивозу страв та власної доставки по району, що розширить канали збуту та задовольнить потреби тих клієнтів, хто бажає скуштувати грузинські страви вдома чи в офісі.

Режимом роботи закладу обрано щоденний формат, з 10:00 до 23:00 без вихідних, що відповідає пікам споживчої активності. Враховуючи, що більшість закладів-конкурентів відкриті до 22:00, то завдяки цьому ресторан «Іберія» буде мати більший попит поміж потенційних споживачів. Вранішні години розраховані для бізнес-ланчів, вечірні для відпочинку, а також вихідні дні для сімейного дозвілля. Основний наплив гостей очікується у вечірній час буднів, тобто після робочого часу потенційних споживачів, та у вихідні, отже, графік роботи покриває ці періоди.

Беручи до уваги сегментацію населення району Позняки, ресторан орієнтується на гостей віком від 25 до 45 років та їх сім'ї, із середнім рівнем доходу. Це досить широка аудиторія, що включає молоді пари, компанії друзів, працівників офісів, місцевих жителів, які бажають як повсякденно пообідати, так і провести вечір у приємній атмосфері. Одночасно заклад буде привабливим для молоді, таких як студенти або випускники, і для старших відвідувачів, адже концепція передбачає універсальні цінності, а саме смачна кухня, гостинний сервіс та затишок.

Цінова політика планується на рівні трохи нижчому за преміальні грузинські ресторани міста, але при цьому дещо вищі, ніж у найбільш бюджетних кафе. Таким чином, ресторан «Іберія» займе нішу між елітними та масовими закладами, пропонуючи співвідношення ціни і якості, яке привабить значну частину місцевого населення. В районі знаходяться кілька ресторанів високого рівня цін, орієнтованих на преміум-сегмент, тому наш заклад свідомо обирає демократичнішу цінову стратегію для того аби забезпечити доступність для широкого кола споживачів і водночас зберегти високу якість страв та сервісу.

На основі аналізу конкурентів, у ресторані «Іберія» буде реалізовано та впроваджено широкий спектр послуг для підвищення його

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		13

конкурентоспроможності. Окрім безпосередньо послуг харчування, заклад пропонуватиме організацію різного дозвілля. Плануються вечори живої грузинської музики, дегустаційні заходи, наприклад, дегустація грузинських вин та закусок, тематичні свята у стилі грузинських традицій. Передбачається проведення майстер класів по приготуванню класичних грузинських страв, таких як хачапурі та хінкалі, а також виробництву сирів: сулугуні та мацоні. Також планується надання послуг з організації урочистостей. Такими можуть бути: прийоми невеликих бенкетів, сімейних свят, ювілеїв, так як з огляду на формат ресторану першого класу, заклад зможе обслуговувати заходи до ≈ 50 осіб з частковим виокремленням зали.

Для покращення сервісу будуть доступні сучасні технологічні зручності, поруч із базовими. Будуть введені безкоштовний Wi-Fi, електронне меню по QR-коду на столиках або через власний сайт та можливість онлайн-бронювання столів. Асортимент продукції доповнять вегетаріанські позиції, що розширить охоплення різних груп клієнтів. Наявність паркувальної зони біля ресторану зроблять його зручнішим для автомобілістів.

Таким чином, концепція ресторану сформована як універсальна та клієнтоорієнтована, щоб задовольнити основні потреби виявлених сегментів, від якісної грузинської кухні до приємної атмосфери та дозвілля. Отже, концепція і формат ресторану «Іберія» обґрунтовані результатами аналізу ринку. Заклад позиціонується як доступний за ціною, але автентичний і якісний ресторан грузинської кухні для мешканців Позняків, здатний заповнити прогалину між наявними преміум та демократичними конкурентами.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		14

ВСТУП

Актуальність проектування гарячого цеху ресторану грузинської досить висока з огляду на зростаючий попит на автентичні національні страви та необхідність оптимізації виробничих процесів у закладах харчування. Грузинська кухня відома своїм багатим смаковим різноманіттям та унікальними методами приготування, що вимагає спеціалізованого підходу до організації гарячого цеху.

Метою роботи є проект гарячого цеху ресторану грузинської кухні.

Для реалізації даної мети, дослідження ставить та вирішує наступні завдання:

- зробити аналіз ринку ресторанного господарства та визначити перспективи його розвитку проаналізувавши діяльність існуючих закладів-конкурентів та дослідити цільову аудиторію ресторанного господарства;
- розробити виробничу програму ресторану грузинської кухні, розрахувавши прогноз добової динаміки попиту для страв та напоїв визначивши денну кількість споживачів;
- розробити меню проєктного ресторану грузинської кухні та фірмову страву, до якої прописати технологічну карту та розрахувати енергетичну цінність;
- вибрати технологічне обладнання для забезпечення виробничого процесу гарячого цеху та розрахувати необхідну площу цеху;
- запропонувати об'ємно-планувальні рішення для ресторану грузинської кухні та прописати дизайн закладу.

Об'єктом є проектування гарячого цеху в ресторані грузинської кухні.

Предметом дослідження є грузинський ресторан гарячого цеху, основні(гарячі) страви.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ			
<i>Изм</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дат</i>	Вступ	<i>Літ.</i>	<i>Лист</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Виконав</i>	<i>Лазько Є. Д.</i>						15	50
<i>Перевірив</i>	<i>Ткаченко Л.В.</i>							
<i>Реценз</i>	<i>Слободянюк Н.М.</i>							
<i>Н. Контр.</i>								
<i>Затвердив</i>	<i>Голембовська</i>				ТМРМ 2025			

1. Моделювання виробничого процесу грузинського ресторану «Іберія»

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Орієнтуючись на результати маркетингового аналізу та досліджень споживчої поведінки мешканців району Позняки, де планується відкриття ресторану «Іберія», було побудовано прогноз добової динаміки попиту та рівня завантаженості торговельної зали. У процесі аналізу враховано активність цільової аудиторії впродовж дня, типові звички споживання їжі, а також практику функціонування аналогічних закладів ресторанного бізнесу.

З огляду на запланований режим роботи ресторану, а саме з 10:00 до 23:00, середню тривалість перебування одного гостя, приблизно 60–90 хвилин, а також очікувану заповненість залу в різні години, було визначено оборотність посадкового місця та побудовано графік добової динаміки попиту ресторану на 70 місць упродовж дня.

Ці дані є основою для раціонального планування зміни персоналу, забезпечення належного рівня обслуговування в години пікового напливу гостей, а також допомагають передбачити потребу в сировині та поповненні запасів.

У таблиці 1.2 подано розрахунки завантаженості торговельної зали та визначено оборотність місця, на основі динаміки відвідуваності ресторану впродовж дня з урахуванням найактивніших періодів — обіду та вечора, які є найпопулярнішими серед основної аудиторії закладу.

Таблиця 1.2

Графік завантаження торговельної зали ресторану «Іберія»

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Заповненість торговельної зали, %	Кількість споживачів, чоловік
10:00-11:00	30	0,50	5	2
11:00-12:00	30	0,50	10	4

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ		
Изм	Лист	№ докум.	Підпис	Дат			
Виконав	Лазько Є. Д.				Літ.	Лист	Аркушів
Перевірив	Ткаченко Л.В.					16	50
Реценз	Слободянюк Н.М.				ТМРМ 2025		
Н. Контр.							
Затвердив	Голембовська						
1. Моделювання виробничого процесу грузинського							

12:00-13:00	30	0,50	20	7
13:00-14:00	30	0,50	10	4
14:00-15:00	40	0,67	10	5
15:00-16:00	60	1,00	10	7
16:00-17:00	60	1,00	20	14
17:00-18:00	60	1,00	30	21
18:00-19:00	90	1,50	40	42
19:00-21:00	100	1,67	90	105
21:00-22:00	80	1,33	30	28
22:00-23:00	60	1,00	10	7
Всього за день				244
Оборотність місяця				3,49

Джерело: Розробка автора.

У результаті проведених розрахунків на основі даних таблиці 1.2 встановлено, що протягом дня ресторан обслуговуватиме орієнтовно 244 відвідувачі, при цьому середній показник оборотності одного посадкового місця становить 3,49. Виходячи з отриманих даних, оптимальним визначено графік роботи ресторану — з 10:00 до 23:00.

Використовуючи отримані результати розрахунків, а також проаналізувавши вхідні потоки у подібних закладах ресторанного типу, було змодельовано прогноз споживчого попиту на послуги ресторану грузинської кухні, що представлено на рисунку 1.1.



**Рис 1.1 Графік добової динаміки попиту на послуги ресторану
«Іберія»**

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат

Джерело: Розробка автора.

Дані графіку 1.1 свідчать про те, що прогнозований попит на послуги ресторану «Іберія» протягом дня має чітко виражену циклічність. Найнижча завантаженість торговельної зали спостерігається у першій половині дня: з 10:00 до 14:00 кількість споживачів варіюється від 2 до 7 осіб на годину, що пояснюється меншою активністю відвідувачів у ранкові години.

Із 16:00 години розпочинається поступове зростання попиту, що досягає пікового значення о 20:00 — 105 осіб на годину. Саме цей часовий проміжок є найбільш завантаженим періодом роботи закладу, що узгоджується з вечірніми звичками споживачів, які приходять на вечерю після завершення робочого дня.

Після 21:00 завантаженість поступово знижується: о 22:00 – 28 осіб, а до 23:00 – 7 осіб, що відповідає тенденції спадання потоку клієнтів ближче до закриття ресторану.

Таким чином, на основі графіку можна зробити висновок, що основне навантаження на торговельну залу ресторану припадає на вечірній час, тому в цей період доцільно підвищувати рівень обслуговування, оптимізувати роботу персоналу та запроваджувати акційні пропозиції для стимулювання повторних візитів.

1.2. Розробка меню і фірмової страви

Меню ресторану «Іберія» складено з урахуванням традицій грузинської кулінарії та вподобань цільової аудиторії. Основу асортименту становлять автентичні страви, що готуються за класичними рецептами з використанням натуральних інгредієнтів: м'яса, овочів, спецій, сиру та зелені. У меню представлено кілька ключових категорій: холодні та гарячі закуски, супи, основні страви, солодкі страви, гарячі та холодні напої, фруктові та мінеральні води, хлібобулочні та борошняні солодкі страви.

Окрема увага приділена адаптації меню до сучасних потреб гостей, а саме використано оздоровчий підхід, що дозволило зробити страви більш корисними. Було передбачено страви для вегетаріанців та легкі дієтичні

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		18

позиції. Такий підхід дозволяє одночасно зберегти автентичність кухні й охопити широку аудиторію. Меню орієнтовано на сезони осінь-зима, але можливі незначні зміни впродовж року, щоб забезпечити використання свіжих продуктів і зберегти інтерес постійних гостей.

Меню ресторану «Іберія» було розроблено з урахуванням двох ключових принципів: збереження автентичності грузинської кухні та орієнтації на сучасні тенденції оздоровчого харчування. Такий підхід дозволяє поєднати глибоку кулінарну традицію з актуальними запитами цільової аудиторії, яка прагне не лише смачно, а й корисно харчуватись.

Традиційність страв досягається шляхом відбору класичних рецептів грузинської кухні, збереження технологій приготування, використання традиційних спецій і технік. У меню представлені такі добре відомі страви, як: хачапурі, хінкалі з різними начинками, чкмерулі, сациві, лобіо, оджахурі, харчо, а також фірмові грузинські соуси: ткемалі, баже, аджика.

При цьому важливо, щоб страви максимально відтворювали оригінальний смак, який гості очікують від справжньої грузинської кухні. Для цього використовуються натуральні інгредієнти: ароматні спеції, свіжа зелень, гранатовий сік, ферментований часник, горіхи, баклажани, кукурудзяне борошно тощо.

Водночас концепція ресторану передбачає інтеграцію оздоровчого підходу до формування меню, що передбачає: менше смаження – більше тушкування та запікання, використання оливкової олії, кеш'ю, насіння кунжуту замість тваринних жирів, зменшення кількості солі та надлишкових спецій, можливість обрати страви без глютену, м'яса або лактози.

Особливу увагу приділено культурній презентації страв. В електронній версії меню усі позиції супроводжуються описом походження рецепта, особливостей приготування, а також вказівкою на користь окремих компонентів для здоров'я. Такий підхід формує у гостей довіру до якості кухні та підвищує загальну обізнаність у сфері гастрокультури. У стандартному

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		19

меню, яке буде представлено в шкіряному переплеті, в основному можна буде дізнатись про вміст страв, а у деяких і про технологію приготування.

Напої в меню відповідають загальній концепції ресторану. Пропонуються натуральні соки та лимонади власного виробництва, мінеральна вода, що буде мати своє походження з Грузії, чай з травами та грузинська кава, а також вина та чача з традиційних регіонів країни.

Підсумовуючи, меню ресторану «Іберія» не лише задовольняє гастрономічні очікування, а й виконує просвітницьку та оздоровчу функцію. Воно поєднує грузинську автентичність, дієтичну збалансованість і сучасні потреби клієнтів, забезпечуючи якісний конкурентний продукт на ринку. Розроблене меню наведено у Додатку А. Також в ній вказано виробничу програму – приблизну добову кількість кожної позиції з меню.

Фірмовою стравою ресторану «Іберія» буде представлено сациві з індичкою у горіховому соусі з кунжутом та кеш'ю та з додаванням соєвого молока під назвою – «Сациві Turkey».

Сациві — одна з найвідоміших перлин грузинської кухні, що має давню історію та особливе символічне значення. Назва «сациві» походить з грузинської мови і означає холодну страву в густому горіховому соусі. Історично страва готувалася зі свійської птиці (найчастіше — курки або індички) та горіхового соусу з додаванням часнику, спецій і шафрану. У класичному виконанні сациві — страва для святкового столу, яка поєднує насичений смак і ніжну текстуру м'яса.

Наша версія сациві — це сучасна інтерпретація традиційної рецептури з акцентом на здорове харчування. У страві використано філе індички, тому що це дієтичне м'ясо, багате на білок і з низьким вмістом насичених жирів, що ідеально підходить для людей, які дотримуються збалансованої дієти. Замість класичного бульйону на основі вершків або курячого жиру ми використовуємо соєве молоко, яке надає соусу кремової текстури без надмірного холестерину. Такий підхід робить страву придатною для людей з непереносимістю лактози або тих, хто обирає рослинні інгредієнти.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		20

Горіховий соус створено на основі пастеризованого кунжутного насіння та горіхів кеш'ю, що надає йому насиченого смаку та шовковистої консистенції. Кеш'ю містить цінні мінерали — магній, залізо, цинк — а також ненасичені жирні кислоти, які підтримують здоров'я серцево-судинної системи. Кунжут є джерелом кальцію, клітковини та потужних антиоксидантів, що сприяють зміцненню імунітету й зниженню запальних процесів.

Додатково соус збагачено ароматом часнику, кінзи, невеликою кількістю куркуми та хмелі-сунелі — традиційної грузинської суміші спецій, що активізує обмін речовин і має антимікробну дію.

Для даної гарячої страви було розроблено технологічну карту (Додаток В). Вихід страви планується 250 г, на основі даної інформації можемо розрахувати кількість інгредієнтів. В наступній таблиці 1.3 представлені отримані дані про склад та кількість продуктів у фірмовій страві.

Таблиця 1.3

Склад та кількість інгредієнтів на 1 порцію «Сациві Turkey»

№	Найменування сировини	Норма вмісту на 1 порцію, г
1	Філе індички	120
2	Молоко соєве	50
3	Горіх кеш'ю	20
4	Насіння білого кунжуту	5
5	Цибуля ріпчаста	30
6	Часник свіжий	4
7	Олія оливкова	8
8	Оцет винний (лимонний сік)	4
9	Хмелі-сунелі	1
10	Коріандр мелений	0,5
11	Куркума	0,3
12	Сіль	2
13	Перець чорний мелений	1
14	Кінза свіжа (для подачі)	1
Вихід готової страви		250

Можливе незначне відхилення до маси порції $\pm 3\%$. Також в цій страві наявні харчові алергени, що можуть бути небезпечними для окремої групи людей, до них відносяться: соєве молоко, що є продуктом з соєвих бобів; горіх

кеш'ю та насіння кунжуту. Всі інші продукти можуть викликати алергічну реакцію індивідуально, в залежності від особливостей організму споживача.

Далі буде представлена технологія приготування страви:

- Філе промити, зачистити від плівок, порізати великими шматками. Обсмажити до рум'яної скоринки на мінімальній кількості оливкової олії, потім тушкувати під кришкою 10–12 хв.
- Обсмажити дрібно нарізану цибулю на залишках олії до м'якості. Окремо в блендері подрібнити кеш'ю, обсмажений кунжут і часник до стану пасти. Додати соєве молоко, спеції, трохи оцту (лимонного соку). Збити до однорідного соусу.
- Тушковану індичку перекласти в сотейник, залити соусом. Прогріти разом ще 5 хвилин без кипіння, щоб соус загустів.
- На тарілку викласти індичку з соусом, посипати свіжою кінзою.

Терміном придатності для реалізації готової страви є 2 години, при цьому температура подачі має бути від 65°C до 75°C.

Була проведена органолептична оцінка готової страви. Вона має привабливий, естетичний вигляд. На тарілці розміщується нарізане філе індички, рівномірно покрите кремовим соусом світло-бежевого кольору з жовтуватим відтінком. Поверхня посипана подрібненими горіхами кеш'ю та прикрашена листочками свіжої кінзи й декількома зернами граната, що додають яскравого акценту.

Філе індички має ніжну, соковиту структуру. Волокна м'яса легко розділяються виделкою, без сухості чи жорсткості. Соус — однорідної, гладкої текстури, середньої густини, добре покриває м'ясо, не розтікається, не утворює грудочок. Горіхові вкраплення додають легкої текстурної гри під час споживання, не порушуючи цілісного враження.

Смак страви збалансований, гармонійний, з вираженим горіховим відтінком. Основу становить м'який кремовий присмак кеш'ю, поєднаний з легкою кислінкою граната та вишуканою пікантністю спецій — меленого чорного перцю, сушеного часнику та кінзи. Смак індички м'який, із легким

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		22

м'ясним ароматом, без домінування спецій, що дозволяє відчутти природні відтінки продукту. Солоність — помірна, притаманна здоровому харчуванню. Жодних надмірно гострих чи різких смакових домінант не спостерігається.

Аромат легкий, натуральний, з теплими горіхово-кунжутними нотами, що гармонійно поєднуються з пряним букетом кінзи, шафрану, гранату та часнику. Відсутній запах пересмаження, маринадів або надмірного жиру. Загальне враження — ароматна, свіжа страва з грузинським національним колоритом. Філе індички має природний рожево-білий колір, злегка золотистий на поверхні. Соус — світло-бежевого кольору з теплим кремовим відтінком. Декор додає страві візуальної привабливості. Колірна палітра природна, апетитна, відповідає очікуванням від здорової та натуральної страви.

Також було розраховано енергетичну цінність (калорійність) 1 порції фірмової страви, таким чином отримані результати представлені у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Харчова та енергетична цінність 1 порції «Сациві Turkey»

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,9	9,0	9,8	146,8

Із зовнішнім виглядом подачі страви можна ознайомитись на фото, що представлено як Додаток С.

Перевагами страви є її оздоровчий склад: без лактози, мінімум насичених жирів, багата на рослинні білки й мікроелементи. Завдяки ненасиченим жирам з кеш'ю підтримується хороша робота серцево-судинної системи. Підвищення імунітету відбувається завдяки антиоксидантам кунжуту та часнику. Страва є легко засвоюваною, адже має ніжну текстуру індички та відсутні важкі компоненти.

Ця страва — приклад того, як глибока кулінарна спадщина може поєднуватися з сучасними принципами здорового харчування. Сациві з індички в горіхово-соєвому соусі — ідеальний вибір для тих, хто прагне

насолюдуватися справжнім смаком Грузії без компромісів щодо якості й користі для здоров'я.

1.3. Розрахунок виробничої програми

Прогноз добового обсягу реалізації продукції за окремими групами страв здійснюється на основі аналізу конкурентного середовища. Для цього враховується середня кількість страв, яку споживає один гість за одне відвідування, а також очікувана кількість клієнтів протягом зміни роботи торговельної зали[9]. Розрахунок проводиться за формулою (1.1):

$$n = N \cdot m, \quad (1.1)$$

де,

n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали, чол.;

m – середня споживана кількість страв групи за одне відвідування, порцій/чол.

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану грузинської кухні, результати наводимо у табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Розрахунок денної виробничої програми ресторану «Іберія» на 70 місць (244 відвідувачі)

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, шт.
Холодні закуски	1,9	464
Супи	0,2	49
Гарячі закуски	0,8	196
Основні страви	1,15	281
Солодкі страви	0,4	98
Хлібобулочні та борошняні солодкі страви	0,5	122
Разом		1320
Гарячі напої	0,25	61
Холодні напої	0,75	183
Фруктові та мінеральні води	0,35	86
Разом		257

Джерело: Розробка автора.

Коефіцієнти споживання, що використані у розрахунках, є типовими для проєктованих ресторанів середнього класу й базуються на даних аналогічних закладів у районі Позняки.

Аналізуючи дані попередньої таблиці, можна зробити висновок, що найбільше навантаження у виробничому процесі припадає на холодні закуски та основні страви. Це свідчить про пріоритетну позицію цих страв у попиті відвідувачів і визначає необхідність особливої уваги до технологічного оснащення відповідних цехів – холодного та гарячого. Так як у проєкті розглядається гарячий цех, то йому приділяється основна увага.

Знаючи загальну кількість порцій для кожної частини меню, її приблизно поділяють між стравами для подальшого розрахунку сировинного забезпечення виробничої програми. Наприклад, у холодних стравах найбільшу кількість порцій отримали салат «Сицоцхле» та овочево-фруктове мариноване асорті – 60. В гарячих стравах порції розділено майже порівну: для м'ясної тарілки – 102, а чвіштарі – 94. В категорії супів найбільш відомим є «Харчо», тому на нього виділено 16 порцій, в той час як для супа «Чихіртма» - 9, так як він менш популярний. В основних стравах хачапурі є одним з найвідоміших і йому призначено 60 порцій, а такі страви як «Оджахурі», «Чашушулі», «Кучмалі» та інші отримали від 12 до 36. Солодкі страви розділені приблизно на рівну кількість порцій. Щодо гарячих напоїв, чай має 41 порцію, а кава – 20, а в холодних напоях маємо 126 келихів вина та 57 чарок чачі. В розділі фруктових вод найбільш популярними є традиційні лимонади – 29. У хлібобулочних виробках кількості кожної позиції близькі до рівності. Більш детально з цією інформацією можна ознайомитись в Додатку А «Меню розрахункового дня ресторану грузинської кухні «Іберія» на 70 місць».

Сировинне забезпечення виробничого процесу є одним із ключових чинників, що гарантує стабільне функціонування підприємства. Наявність необхідної кількості продуктів напряду впливає на безперервність виробництва та здатність задовольнити запити споживачів[8].

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		25

Визначення потреби у сировині здійснюється шляхом розрахунку кількості продуктів, необхідних для приготування запланованого обсягу страв. Для цього використовуються норми закладки на одну порцію та прогнозована кількість реалізованих страв протягом дня [9]. Обчислення проводиться за формулою (1.2):

$$Q = \frac{q \cdot n}{1000}, \quad (1.2)$$

де, Q - кількість продукту даного виду, кг;

q - норма продукту даного виду на одну страву, г;

n - кількість страв, що включають продукт даного виду і реалізуються за день.

На основі розрахунково-продуктової відомості складено таблицю 1.6 добової потреби закладу в продуктах (напівфабрикатах, покупних товарах) за товарними групами.

Таблиця 1.6

**Добова потреба в продуктах за товарними групами ресторану
«Іберія»**

Вид продукту, напівфабрикату	Кількість, г
Морепродукти	5250
Форель	5250
М'ясні продукти	66030
Баранина	2400
Курятина	8430
Куряча печінка	3840
Свинні ребра	6480
Яловичина	22030
Свинина	3360
Свинні ковбаски	10200
Свинні субпродукти (язик\шлунки)	2400
Телячі субпродукти	4850
Індичка	2040
Овочі і зелень	122479
Квасоля	4670
Волоські горіхи	14685
Горіхи кеш'ю	255
Часник	2433

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ</i>	Арк.
						26
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		

Цибуля	16030
Шпинат	4170
Гарбуз	2240
Помідор	4980
Богарський перець	9800
Морква	5441
Картопля	4660
Селера	185
Буряк	3550
Баклажани	30200
Печериці	3060
Кінза	3220
Петрушка	540
Помідори мариновані	4200
Часник маринований	1200
Зелений маринований перець (цицак)	3000
Зелена цибуля	900
Кукурудза	3060
Фрукти та ягоди	32250
Гранат	6290
Інжир	500
Малина	2090
Виноград	3170
Виноград маринований	900
Абрикос	1870
Слива маринована	900
Вишня	5790
Полуниця	5370
Апельсини	1450
Лимон	1450
Слива	1870
Алича	600
Приправи	10907
Кмин	600
Сіль	847
Перець	54
Базилік	500
Кориця	320
М'ята	446
Кунжут	1585
Ваніль	35
Мед	3775

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ</i>	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		27

Аджика	510
Коріандр	175
Томатна паста	1740
Ткемалі	320
Кисло-молочні продукти	39495
Сир сулугуні	20160
Сир надури	3540

Сир адигейський	5090
Крем-сир	680
Кефір	3760
Масло вершкове	165
Молоко	3900
Мацоні	2200
Яйця, крупи та ін.	69105
Яйця курячі	14820 (247 шт)
Борошно пшеничне	23120
Борошно кукурудзяне	8965
Листкове тісто	4650
Соєве молоко	3050
Рис	1820
Цукор	3085
Винний оцет	1985
Олія оливкова	2475
Олія соняшникова	3935
Вино біле сухе	1200

Джерело: Розробка автора.

2. Проектний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху ресторану грузинської кухні «Іберія»

Підбір обладнання здійснюється з урахуванням таких основних критеріїв: обсяг сировини, що обробляється за одну виробничу партію; функціональні можливості та продуктивність техніки; вартість, енергоспоживання та розміри устаткування; зручність у використанні, безпека та простота технічного обслуговування.

На основі розрахунку денної виробничої програми було визначено, що на добу ресторан виготовляє 1320 страв та 257 напоїв. Спираючись на цю інформацію, було проведено аналіз та пошук необхідного устаткування та обладнання для гарячого цеху закладу. При виборі моделей або типів обладнання, як пріоритетне, розглядалось найбільш економне устаткування. Обладнання представлено у вигляді таблиці 2.1 та розділено за основними категоріями: теплова техніка, холодильне обладнання, нейтральне обладнання, витяжна вентиляція, допоміжне обладнання та електромеханічне обладнання. Також, при складанні таблиці, було вивчено габаритні розміри кожної позиції і розраховано площу, яку вони займають у гарячому цеху.

Таблиця 2.1

Устаткування та обладнання гарячого цеху ресторану грузинської кухні «Іберія» на 70 місць

Устаткування та обладнання	Марка, тип	К-сть, шт	Габаритні розміри		Площа, м ²
			L, мм	B, мм	
Теплова техніка					
Пароконвектомат	Unox CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS XEVC-0711-EPRM	1	750	783	–
Плита електрична 4-конфорочна	RM Gastro RE-77E	1	800	700	0,56

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ		
Изм	Лист	№ докум.	Підпис	Дат			
Виконав	Лазько Є. Д.				Літ.	Лист	Аркушів
Перевірив	Ткаченко Л.В.					29	50
Реценз	Слободянюк Н.М.				ТМРМ 2025		
Н. Контр.							
Затвердив	Голембовська						
2. Проектний розділ							

Гриль лавовий	Hendi 212047	1	600	620	–
Фритюрниця подвійна	Fimar FR22+22L	1	580	480	0,29
Котел харчоварильний електричний	Emmeri BEM 80	1	800	900	0,72
Професійний мангал на вуглях	–	1	1400	740	1,1
Піч пароконвекційна	Унох XEFT03HSELDV	1	600	700	–
Холодильне обладнання					
Шафа холодильна	Frosty H600TN	1	740	830	0,62
Стіл холодильний 3-дверний	GGM Gastro KST3-700	1	1795	700	1,26
Шафа морозильна	Frosty PF700	1	740	830	0,62
Електромеханічне обладнання					
Кутер	Robot Coupe R3	1	200	350	–
Овочерізка	Fimar TV3000	1	245	510	–
Міксер планетарний	EWT INOX B10K	1	430	420	–
Блендер професійний	Blendtec Connoisseur 825	1	205	230	–
Витяжна система					
Зонт витяжний	Техно-Т ЗВП-15/9	1	1500	900	–
Вентилятор каналний	Вентс ВКП 315	1	520	500	–
Мийне обладнання					
Ванна мийна двосекційна	Техно-Т ВМ-2-12/6	1	1200	600	0,72
Стіл-полка під мийку	Техно-Т СПМ-12/6	1	1200	600	0,72
Стіл з сушильною решіткою	Техно-Т СР-10/6	1	1000	600	0,6
Нейтральне обладнання					
Стіл виробничий з бортом	Техно-Т КСЦ-12/7	5	1200	700	4,2
Стіл для видачі	Техно-Т СВ-10/6	1	1000	600	0,6
Полиця настінна	Техно-Т ПН-10/30	3	1000	300	–
Шафа для посуду	Техно-Т ШМП-12/6	1	1200	600	0,72
Стелаж	СТЛ-7	1	800	600	0,48
Бачок для відходів	БВ-55 КИЙ-В	3	∅	400	–

Джерела: [17][19][20][21].

Теплова техніка була обрана та представлена сучасними моделями професійного класу. Пароконвектомат забезпечує універсальне приготування великої кількості страв при збереженні поживної цінності продуктів. Електроплита з чотирма конфорками слугує основним джерелом термічного приготування, використовується для варіння, тушкування, смаження страв у каstrулях, сотейниках або сковородах. Гриль лавовий призначений для смаження м'яса, риби та овочів на відкритому жарі, імітуючи ефект вугільного

					Арк.
					30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат	НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ

гриля, забезпечує рум'яну скоринку без надлишку жиру. Фритюрниця подвійна дає змогу одночасно смажити різні інгредієнти у великій кількості олії, використовується для приготування хрусткої картоплі, сирів у клярі, пончиків тощо. Котел харчоварильний електричний застосовується для приготування супів, бульйонів, компотів, каш, соусів у великих об'ємах — оптимально для централізованої подачі. Професійний мангал на вуглях необхідний для приготування автентичних грузинських страв — шашлику, люля-кебабу, овочів на грилі, а також підсилює традиційну концепцію закладу. Піч пароконвекційна це менш габаритний апарат для швидкої випічки хлібобулочних виробів, піци, хачапурі, розігріву напівфабрикатів із парою або без.

До холодильного обладнання входять: вертикальна холодильна шафа, що служить для зберігання швидкопсувних продуктів за температури +2...+6 °С та використовується для сировини, заготовок та частково готової продукції; 3-дверний холодильний стіл поєднує функцію робочої поверхні з охолодженням відсіком, зберігає продукти безпосередньо під час приготування та морозильна шафа, що забезпечує довготривале зберігання заморожених продуктів при температурі до -18 °С. Такий вибір техніки дозволяє організувати зручне зберігання сировини, півфабрикатів та готової продукції при дотриманні правильного температурного режиму.

У групі електромеханічного обладнання знаходяться наступні елементи. Кутер – машина для подрібнення м'яса, зелені, горіхів, фруктів, приготування паштетів, мусів та соусів, необхідний для позицій оздоровчого меню. Овочерізка дає змогу швидко і рівномірно нарізати овочі, фрукти у великій кількості — кільцями, соломкою, скибками, на ній встановлюються змінні диски. Планетарний міксер потрібен для замішування тіста, кремів, фаршу, омлетних сумішей, збивання вершків, білків, соусів, часто використовується в тістомісильній зоні або для десертів. Професійний блендер застосовується для приготування смузі, соусів, фруктово-горіхових заправок, крем-супів, забезпечує високу швидкість подрібнення та однорідну консистенцію.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		31

Використання таких приладів дає можливість механізувати та пришвидшити процеси подрібнення, змішування та приготування пюре, тіста, соусів тощо. Дане обладнання не потребує значної площі та розташовується на робочих столах, і також суттєво зменшує трудомісткість процесів.

Витяжна система включає два витяжні зонти, що встановлюються над плитами, грилем, пароконвектоматом і забезпечує видалення гарячого повітря, жиру, пари і запахів із робочої зони та каналний вентилятор, що є частиною системи примусової витяжної вентиляції. Забезпечує об'ємний повітрообмін у гарячому цеху та підтримує нормативний мікроклімат. Їх площа не враховується, адже вони розташовані та закріплені на стіні над тепловим обладнанням.

Мийне обладнання складається з двосекційної мийної ванни, столуполки та столу з сушильною решіткою, що дає змогу ефективно та займаючи мінімум місця організувати зону миття посуду та інвентарю відповідно до норм. У ресторані передбачено окреме приміщення, як мийно-пральна кімната, але для зручності персоналу, невелика мийна зона також буде знаходитись у гарячому цеху.

Нейтральне обладнання представлено столами з бортом, полицями, шафою для посуду, стелажми та контейнерами для відходів. Об'єми настінних полиць та бачків для відходів не враховуються в загальну площу, так як полиці повішані над робочим обладнанням, а бачки поставлені під столами, що забезпечує повноцінну організацію приміщення гарячого цеху.

Отже, підбір техніки та обладнання охоплює весь необхідний спектр технологічних операцій, забезпечує ефективну організацію виробництва у гарячому цеху, відповідає концепції ресторану здорової та автентичної кухні, економно використовує ресурси, тобто сприяє енергозбереженню, а також оптимізує роботу персоналу.

2.2. Розрахунок площі гарячого цеху

Розрахунок площі цеху [9] виконують за формулою (2.1).

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		32

$$S_{ц} = \frac{S_{уст}}{K}, \quad (2.1)$$

де,

$S_{ц}$ – площа цеху, м²;

$S_{уст}$ – площа устаткування, м²;

K – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,3 – 0,4).

У попередньому підрозділі було підібрано устаткування та обладнання для гарячого цеху ресторану грузинської кухні «Іберія». Для кожного приладу та елемента устаткування було розраховано та вказано у таблиці 1.5 площу. Використовуючи ці дані, для початку треба порахувати корисну площу для кожної групи техніки та устаткування. Для цього потрібно додати площу кожного елемента з груп. Таким чином отримали наступні результати корисних площ:

- Теплова техніка – 2,67 м²;
- Холодильне обладнання – 2,5 м²;
- Мийне обладнання – 2,04 м²;
- Нейтральне обладнання – 6 м².

Для витяжної системи та електромеханічного обладнання підрахунок корисної площі не передбачено, так як вони не будуть займати додаткового місця, бо закріплюватимуться на стіні та розташовуватимуться на робочих столах. Таким самим чином, було не враховано площу пароконвектомату, грилю лавового та пічі пароконвекційної для корисної площі теплової техніки, а також полиць настінних та бачків для відходів для площі нейтрального обладнання.

Тепер розрахуємо загальну площу устаткування гарячого цеху, додавши всі корисні площі:

$$S_{уст} = 2,67 + 2,5 + 2,04 + 6 = 13,21 \text{ м}^2.$$

Приймаючи коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи, як 0,35, розраховуємо площу гарячого цеху:

$$S_{ц} = \frac{13,21}{0,35} = 37,7 \text{ м}^2.$$

Отже, розрахункова площа гарячого цеху ресторану грузинської кухні «Іберія» складає 37,7 м².

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства

Одним із ключових елементів ресторанного господарства є об'ємно-планувальне рішення закладу, що забезпечує ефективність його функціонування, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та зручність обслуговування гостей. У ресторані грузинської кухні «Іберія» на 70 посадкових місць реалізовано одноповерхове планування з чітким функціональним поділом на зони усіх приміщень відповідно до їх призначення. Загальна площа ресторану буде становити орієнтовно до 300 м², що відповідає нормативам, визначеним у ДБН В.2.2-25:2009 для закладів ресторанного типу з повним циклом приготування страв[3].

Макет ресторану був розроблений з урахуванням логічного розташування виготовлення та подачі їжі. На початку ресторану є вхідна зала, гардероб та зона очікування, що веде до двох торгових приміщень. Центральна зала буде розрахована приблизно на 50 місць і займатиме більшу частину місця фасадної стіни, пропонуючи легкість в обслуговуванні, затишну атмосферу та хороше сонячне світло. Інша зала на 20 місць – це індивідуальне, більш ізольоване приміщення для окремих зборів, майстер-класів або спеціальних заходів. Обидві зали безпосередньо пов'язані з місцем видачі страв, що дозволяє офіціантам швидко та ефективно долати шлях між кухнею та приміщеннями для гостей.

Виробничі приміщення компактно розташовані у лівій та центральній частині закладу, між торговими залами та коридором для персоналу, який веде до групи кімнат персоналу, а також до виходу для постачання. Основним елементом виробничої зони є гарячий цех, який охоплює 37,7 квадратних метрів. Його проектування включає повний прямий процес приготування їжі: від різання, підготовки, термічної обробки, до доставки. У цеху встановлене

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		34

сучасне енергоефективне устаткування: пароконвектомат, електрична плита, гриль, фритюрниця, жаровий котел, мийні ванни, холодильні столи тощо. Це дає змогу забезпечити цілий цикл виробництва гарячих страв згідно з виробничою програмою, передбаченою на понад 1300 порцій на добу. Завдяки раціональному розміщенню технологічного устаткування та враховуючи проходи між зонами, забезпечується зручність роботи для кухарів та безпечно пересування у цеху.

Окрім гарячого цеху, у виробничій частині ресторану передбачені й інші цехи спеціального призначення, такі як: холодний цех, м'ясо- і рибозаготівельні, овочевий цех, тістомісильна для приготування тіста для хачапури та випічки. Приміщення для обробки м'яса\риби та овочевий цех розміщені окремо, що дає змогу уникнути перехресного забруднення сировини, так як це є однією з ключових вимог до ресторану. Усі виробничі приміщення мають прямий вихід до мийної зони, яка включає ванни та машини для миття кухонного інвентарю та столового посуду. Мийне відділення має поділ на зони первинного ополіскування, основного миття та дезінфекції, що забезпечує повноцінну санітарну обробку за стандартами ресторанного господарства.

Складські приміщення розташовуються ближче до технічного входу в заклад, аби забезпечити безперешкодне постачання товарів, без перетину з гостями. До складських приміщень входять: комора сухих продуктів, овочева кімната, холодильна та морозильна камери, комора тари та інвентарю. Усі ці приміщення розташовані в лінійній послідовності відповідно до етапів технологічного циклу: прийом — зберігання — підготовка — приготування — видача.

Також передбачена окрема зона для адміністративно-побутових потреб персоналу. Вона містить гардеробну, санвузол, душову та кімнату відпочинку працівників. Присутній окремий кабінет адміністратора\менеджера зміни. Це дає змогу забезпечити не лише комфортні умови для роботи персоналу, а й дотримання норм з охорони праці.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		35

Вентиляція в робочих приміщеннях організована через систему зонтового повітрообміну, а також припливно-витяжну систему з фільтрацією у частині гостьових зал. Природне освітлення у залах організоване через фасадні вікна, а також враховано додаткове штучне світло в темну частину дня, або при поганих природних умовах. В усіх виробничих приміщеннях передбачено достатнє штучне освітлення згідно з нормами і також присутні невеличкі вікна в деяких частинах виробничої зони та приміщень для персоналу.

Таке планування передбачає зменшення можливості перетину технологічних потоків — сировини, готової продукції, персоналу та відвідувачів. Такий підхід забезпечує високу санітарну безпеку, зручність у роботі, швидкість обслуговування та комфорт для клієнтів. Просторові рішення враховують сучасні вимоги до зонування ресторанів, забезпечуючи повну функціональну автономність кожного процесу — від постачання і підготовки продуктів до обслуговування і прибирання. У цілому, запропоноване об'ємно-планувальне рішення є оптимальним для ресторану грузинської кухні на 70 місць із середнім щоденним навантаженням і концепцією автентичної кухні з повним циклом приготування страв.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		36

3. Дизайн проєктованого підприємства

Інтер'єр ресторану «Іберія» проєктується як гармонійне поєднання грузинських традицій з сучасними ідеями еко-дизайну. Концепція простору передбачає повноцінне занурення у теплу, гостинну атмосферу традиційної Грузії через такі елементи як: колір, текстура, природні матеріали, світло і функціональність, в той самий час залишаючи місце сучасному комфорту. Загальна площа приміщення складатиме близько 300 м², що дозволяє реалізувати повноцінну структуру функціональних зон, включаючи дві обідні зали, виробничі, допоміжні, адміністративні та санітарно-побутові приміщення.

В оформленні залів використовуються теплі, природні кольори, що є характерними для пейзажів Кавказу. У палітрі домінують відтінки бордо, теракотового, оливкового, насиченого гірчичного, глибокого зеленого, землисто-коричневого та натурального бежу. Таке поєднання кольорів дає відчуття затишку, тепла, привітності та відокремленості. Стелі переважно матово-білі з відкритими дерев'яними балками горіхового кольору, що занурює відвідувачів у грузинську традиційну сільську архітектуру. Для акцентних стін використано декоративну штукатурку на глиняній основі з додаванням мінерального піску, який має екологічне походження і дозволяє «дихати» стінам та підтримувати хороший мікроклімат.

Основним матеріалом оздоблення є натуральне дерево, таке як ясен, дуб або горіх, що покрите воском або екологічним маслом без вмісту шкідливих лаків. Частина стін викладена декоративним каменем піщаника з нерівними фактурами, що створює ефект сільського грузинського дому. Також присутні декоративні вставки — керамічна плитка ручної роботи з традиційними грузинськими орнаментами у зонах бару та входу. Стіни оздоблені текстильними елементами — килимами, рушниками, гобеленами з етнічними

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ			
<i>Изм</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дат</i>	3. Дизайн проєктованого підприємства	<i>Літ.</i>	<i>Лист</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Виконав</i>	<i>Лазько Є. Д.</i>						37	50
<i>Перевірив</i>	<i>Ткаченко Л.В.</i>							
<i>Реценз</i>	<i>Слободянюк Н.М.</i>							
<i>Н. Контр.</i>								
<i>Затвердив</i>	<i>Голембовська</i>					ТМРМ 2025		

візерунками в стилі Мцхета, Тбілісі, Кахетії.

У залах підлога викладена паркетною дошкою з термообробленого ясеня, а у виробничих зонах – з керамо-граніту з ефектом натурального каменю. Всі покриття у приміщеннях гіпоалергенні та сертифіковані відповідно до європейських еко-стандартів. Меблі виконані на замовлення з масивного дерева, без використання синтетичних матеріалів, а саме прямі столи, лави та стільці із закругленими спинками, оббиті льоном чи бавовною натурального походження. Тканини обрано у пастельних теплих відтінках з невеликими орнаментами, які не ускладнюють візуальне сприйняття.

Особливу увагу приділено поділу залів. Основний простір для гостей – це великий загальний зал на 50 місць, в якому переважає центральна група столів. Другий зал – відокремлений, для 20 осіб із можливістю трансформації у VIP-простір для святкувань, майстеркласів чи дегустацій, а також ділових вечерь. Обидва зали розділені аркою з кованими металевими елементами у стилі традиційної кахетинської брами, прикрашеної виноградною лозою.

При освітленні приміщень використане м'яке, зоноване, з відтінками теплового світла. У залах встановлені люстри з керамічними абажурами, виготовлені вручну за мотивами глиняного посуду Імеретії, настінні бра з кованими елементами і LED-підсвітка під стелею для створення м'якої атмосфери у вечірній час. У кожній зоні передбачено регулювання інтенсивності світла, щоб забезпечити баланс між затишком і функціональністю.

У зоні бару використовуються відкриті полиці з масивного дуба, на яких розміщені пляшки з вином, глиняний посуд, сушена зелень та часник — як естетичне посилення до традиційного грузинського закладу харчування. Барна стійка обшита деревом та оздоблена вставками з мозаїки у стилі тбіліського кахляру. За баром встановлені холодильні установки для зберігання вина, які підтримують сталу температуру, щоб забезпечити правильну подачу напоїв.

Особлива увага приділена декоративним елементам інтер'єру. У залах розташовані великі вазони з лавровим деревом, розмарином, шавлією. На

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		38

стінах розвішані фото старого Тбілісі, портрети грузинських поетів та дерев'яні дошки з гравіюванням грузинських тостів. Також використані керамічні глечики, підсвічники ручної роботи, кошики з сезонними фруктами, що створює дух традиційної грузинської гостинності. У приміщенні присутній легкий аромат спецій, що обумовлено наявністю дифузорів з натуральними оліями.

У підсобних приміщеннях також дотримано концепції натуральності: плитка в стилі каменю, кераміка пастельних тонів, стільниці з кварцового піску, дерев'яні деталі та сенсорні змішувачі для економії води. Системи вентиляції та кондиціонування встановлені приховано, з індивідуальним контролем температури для кожної зони.

Окрема увага у проєкті дизайну ресторану грузинської кухні «Іберія» приділяється просторовому наративу, в якому гість від моменту входу і до останнього келиха вина занурюється у послідовний та продуманий візуально-сенсорний досвід. Одразу при вході відвідувача зустрічає зона ресепшену — невелика приймальна стійка, оздоблена деревом і декоративною плиткою з етнічним грузинським орнаментом. Позаду неї знаходяться стелажі з винами та сувенірна полиця з такими автентичними виробами як: керамічні глеки, баночки з аджикою та сухофруктами у традиційному пакуванні. Ресепшен візуально поділений від основної зали невеликим декором у вигляді дерев'яної ширми з різьбленням у стилі лазурового Балкану — делікатно, проте з виразним грузинським характером.

Тактильні матеріали стали однією з основних концепцій проєкту. Торкаючись поверхонь, гість має відчувати фактуру матеріалів — шорсткість глини, теплоту деревини, гладкість полірованого каменю. Саме тому столи мають необроблені краї та природний малюнок волокон. Посуд виготовлений з кераміки – зроблений вручну з неоднорідною текстурою. Сервіровка ґрунтується на контрастах різних матеріалів: глиняна миска на льняній серветці, дерев'яна підставка під залізний казан, фігурна ложка поруч з мідним келихом.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		39

Звуковий фон також продумано до дрібниць. У денний час звучить тиха інструментальна музика з національними мотивами: дудук, чонгури, акордеон. У вечірній час — жива музика з акустичних інструментів або фонова грузинська естрада. Звукоізоляція досягнута завдяки застосуванню дерев'яних панелей з тканинними вставками, а також акустичних модулів у стелі — ці рішення дозволяють поглинати надмірний шум і дають гостям комфортно спілкуватися, навіть при повному завантаженні залу.

Особливу увагу приділено дизайну санітарної зони, яка не вибивається зі стилістики закладу. Для дизайну використані натуральні матеріали: плитка кольору охри та слонової кістки, латунні крани, дерев'яні дзеркальні рами, ручки зі старої бронзи. Умивальники виконані в стилі ручної роботи, у вигляді глиняних чаш, натхненних грузинськими винними чанами «квеврі». Освітлення м'яке, приглушене, присутні ароматизатори на основі олій лимону та лавра. У кожному санвузлі встановлені індикатори чистоти та гігієнічні комплекти.

Система подачі страв у ресторані «Іберія» стала частиною візуального дизайну — це гастрономічний театр, де кожна страва стає окремим перформансом. Гарячі страви подаються на дерев'яних дошках, що виточені вручну з горіха; холодні закуски — в глиняних блюдах з викладеними орнаментами з соусів тощо. Для цього передбачено спеціальний стіл-сервер з LED-підсвіткою та вітриною, де тимчасово виставляються страви перед винесенням у залу.

Фірмове меню виконане на переробленому папері, з використанням соєвих чорнил, що підкреслює екологічну позицію закладу. Обкладинка виготовлена з щільної бавовняної тканини з вишивкою назви ресторану. У меню використано авторські ілюстрації страв, кожна з яких пояснена не лише інгредієнтами, а й короткою історією — звідки походить страва, в якій області Грузії її готують і коли. Таким чином, навіть читання меню стає мандрівкою у традиції Грузії.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		40

Окремо виділено зону очікування — це невеликий простір з м'якими кріслами, де можна знайти книгу тостів, журнали про грузинську культуру, портрети поетів Шота Руставелі та Галактіона Табідзе. Поруч розташований стелаж зі справжніми виноградними лозами та інсталяцією у вигляді маленького водоспаду, що створює заспокійливий шум води. У цій зоні часто очікують на вільні місця або просто розслабляються за келихом вина.

У виробничих та побутових приміщеннях закладу продовжено екологічний підхід проектування. Використано енергоефективне освітлення класу А+, системи рекуперації повітря, індукційні плити для економії енергії, роздільні сміттєві контейнери, система збору харчових відходів для подальшої утилізації. Всі витяжки мають вугільні фільтри, що знижують викиди запахів назовні.

Фасад закладу, як і інтер'єр, пропитаний візуальним символізмом грузинських традицій. Головна арка виконана як стилізація традиційного грузинського входу у дім, з викарбуваним написом «Гість — це дарунок Бога». Фасадна стіна має вбудовану декоративну нішу, у якій в сезон буде виноградна лоза або інсталяція з кераміки. Біля входу — кам'яний «квеврі», який виконує декоративну функцію, але також нагадує про головний символ грузинської культури — вино. Логотип ресторану зображений у вигляді стилізованого сонця з виноградним листям — як символ тепла, життя і достатку. Обов'язковим елементом фасаду є ніша з виноградною лозою в сезон – це підкреслює зв'язок із традиційною винною культурою регіону.

Загалом, дизайн ресторану «Іберія» — це не просто інтер'єр, це історія, вкладена в кожну деталь, спрямована на те, щоб кожен гість відчував себе не просто відвідувачем, а бажаним гостем у грузинському домі. Всі архітектурні, інженерні та естетичні рішення об'єднані спільною філософією: зберегти традиції, відтворити автентику та забезпечити комфорт за сучасними стандартами. І саме тому цей заклад має потенціал стати унікальним об'єктом гастрономічної культури Києва.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		41

Ресторан спроектовано відповідно до принципів Universal Design: зручний вхід для маломобільних груп, відсутність порогів, достатня ширина проходів між меблями, доступний туалет, якісний акустичний фон (поглинаючі панелі), що дозволяє комфортне перебування навіть під час музичних вечорів.

Загалом, дизайн ресторану «Іберія» є не лише інтер'єром, а цілісною концепцією відтворення грузинського дому — автентичного, затишного, екологічного і глибоко культурного. Він не лише служить обрамленням до страв, а стає повноцінним інструментом формування емоційного досвіду для гостей, сприяє збереженню і популяризації національних традицій, адаптованих до потреб сучасного міського споживача[5,23,25].

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
						42
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		

ВИСНОВКИ

Було розроблено проєкт гарячого цеху ресторану грузинської кухні «Іберія» на 70 посадкових місць у житловому районі Позняки. На основі маркетингового аналізу конкурентного середовища, обґрунтовано вибір концепції ресторану грузинської кухні з орієнтацією на оздоровче харчування.

Проєктом було розроблено меню з урахуванням популярних страв грузинської кухні, адаптованих до сучасних вимог до якості, поживності та екологічності. Розроблено технологічну карту фірмової страви «Сациві Turkey», яка за рахунок використаних інгредієнтів має оздоровчі властивості. Визначено асортимент продукції, обсяг реалізації за добу та добову кількість споживачів. Розраховано виробничу програму, необхідну кількість сировини та площу основних приміщень, зокрема гарячого цеху (37,7 м²), що є «серцем» підприємства.

Ретельно підібрано обладнання для гарячого цеху грузинського ресторану «Іберія», з пріоритетом на енергоефективність, функціональність і безпеку в експлуатації. З урахуванням специфіки страв грузинської кухні та передбачуваних навантажень, сформовано перелік техніки з зазначенням марок, габаритів і кількості одиниць. Обрано сучасне високопродуктивне устаткування, що дозволяє зменшити витрати при високій якості кінцевого продукту.

Особливу увагу приділено розробці дизайну інтер'єру, що гармонійно поєднує традиційні мотиви грузинської естетики з сучасними уявленнями про комфорт, ергономіку та екологічність. Передбачено зонування простору, декоративні рішення з натуральних матеріалів, теплу гаму кольорів і атмосферу гостинності. Відсутність літнього майданчика компенсується зручним зонуванням внутрішнього простору, включно з малим залом для приватних подій.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ			
<i>Изм</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дат</i>	Висновки	<i>Літ.</i>	<i>Лист</i>	<i>Аркушів</i>
Виконав	Лазько Є. Д.						43	50
Перевірів	Ткаченко Л.В.							
Реценз	Слободянюк Н.М.							
Н. Контр.								
Затвердив	Голембовська				ТМРМ 2025			

Усі розділи роботи взаємопов'язані та забезпечують цілісність концепції: від технологічного обґрунтування виробництва до формування дизайну закладу й організації сервісу. Результати досліджень дозволяють стверджувати, що ресторан «Іберія» має всі передумови для ефективного функціонування в умовах сучасного ринку та здатен забезпечити високу конкурентоспроможність завдяки поєднанню автентичної кухні, якісного обслуговування й комфортної атмосфери.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ	Арк.
						44
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архітектура і сучасність. – 2020–2023. – №1–4. – Київ : НДІ «Архпроект»
2. Джоджуа І.І. Технологія національних кухонь світу: навчальний посібник. — К.: Центр учбової літератури, 2017. — Розділ 4: Кухня Грузії. — С. 102–130.
3. ДБН В.2.2-25:2009. Заклади ресторанного господарства. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. – 41 с.
4. ДБН В.2.2-4:2018. Будинки і споруди. Заклади харчування. – Київ : Мінрегіон України, 2018. – 37 с.
5. ДСТУ 3582-97. Ресторани. Загальні технічні умови. – Київ : Держспоживстандарт України, 1997. – 15 с.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація, терміни та визначення понять. – Київ : Держспоживстандарт України, 2005. – 16 с.
7. Мчедлідзе Т. Грузинська кухня: традиції, рецепти, культура харчування. — Тбілісі: Сакартвелос Палітра, 2018. — 248 с.
8. Правила роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219
9. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. - Одеса : Освіта України, 2019. - 308 с.
10. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ			
<i>Изм</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дат</i>	Список використаних джерел	<i>Літ.</i>	<i>Лист</i>	<i>Аркушів</i>
Виконав	Лазько Є. Д.						45	50
Перевірів	Ткаченко Л.В.							
Реценз	Слободянюк Н.М.							
Н. Контр.								
Затвердив	Голембовська							
						ТМРМ 2025		

11. Вікіпедія: Дарницький район. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Дарницький_район (дата звернення:)
12. Київська міська рада: Райони Києва. URL: https://kyivcity.gov.ua/kyiv_ta_miska_vlada/pro_kyiv/raiony_kyieva/?utm_source=chatgpt.com (дата звернення:)
13. Офіційний сайт ресторан «Вай Ме». URL: <https://expz.menu/f847c8ca-6323-45ca-bf24-9825133fda20> (дата звернення:)
14. Офіційний сайт ресторан «Argentina Grill». URL: https://argentinagrill.rest/kiyv?utm_source=google&utm_medium=organic_ua&utm_campaign=arg_ahm (дата звернення:)
15. Офіційний сайт ресторан «La Frusta». URL: <https://la-frusta.choiceqr.com/about-company> (дата звернення:)
16. Офіційний сайт ресторан «Otdohnuli». URL: <https://otdohnuli.kiev.ua/ru/kontakty/> (дата звернення:)
17. Рестомаркет: світ ресторанного обладнання. URL: <https://restomarket.com.ua/> (дата звернення:)
18. Соціальна мережа ресторан «La Frusta». URL: https://www.instagram.com/la.frusta.kyiv/?igsh=MWxnamhlZDE2MDFrag%3D%3D&utm_source=qr# (дата звернення:)
19. Торг обору́д: професійне торгове обладнання для ресторанів тощо. URL: <https://torgoborud.com.ua/> (дата звернення:)
20. NorecaShop: обладнання для підприємств харчування. URL: <https://frosty.com.ua/> (дата звернення:)
21. Унох: професійне ресторанне обладнання. URL: https://unox.com/ua_ua (дата звернення:)
22. Ghvino Forum Ukraine: Культура споживання вина у Грузії та технологія квеври. — Збірка матеріалів форуму. — К.: Видавництво ХОГА, 2020.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 055 ПЗ</i>	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дат		46

23. Green Design in Commercial Interiors / Lisa M. Tucker. – London : Routledge, 2017. – 254 с.
24. Khutsishvili M. Hospitality and Supra in Georgian Culture. — Caucasus Review of Social Studies, Vol. 3, №2, 2020.
25. Massie, S. Georgian Style / Suzanne Massie. – New York : Rizzoli International Publications, 1999. – 208 с.
26. Nika Gvaramia. A Journey Through Georgian Cuisine. — Tbilisi: Culinary Academy of Georgia, 2022. — 164 p.
27. Shanidze L. Traditional Dishes of the Georgian Table: Ethnographic Aspects. — Caucasus Journal of Gastronomy, Vol. 2, №1, 2021.
28. Encyclopaedia Britannica. Georgian Cuisine. URL: <https://www.britannica.com> (дата звернення:)
29. Food and Agriculture Organization (FAO). Georgian traditional foods: conservation of culinary heritage. URL: <http://www.fao.org> (дата звернення:)
30. Slow Food Foundation for Biodiversity. Ark of Taste — Georgia. URL: <https://www.fondazione Slow Food.com> (дата звернення:)