

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅՈՒՆ ՀԵՌՊՈԲԼԻԿԱ ԱՐՄԵՆԻԱ REPUBLIC OF ARMENIA



ԱՊԱՐԱՆԻ ՎԶԳԱՅԻՆ ԱՍՏԵՎԱՅԻՆ ՏԵՂԵԿԱՏՎԱԿԱՆ ՊԱՐԵՐԱԿԱՆ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЖУРНАЛ НАЦИОНАЛЬНАЯ АССОЦИАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
INFORMATION MAGAZINE OF NATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMERS



ԱՎԱՐ
1997
թվականից

ԱՊԱՐԱՆ

ՏԵՂԵԿԱՎՈՐ
ԱՄԱՐԴՈՒԹՅՈՒՆ
ԵՎ
ՍՈՒՐՅ
ԾԱՌԿԱՆ
2019

Հարգելի հայրենակիցներ:
Սիրելի սպառողներ:

Ամանորի նախաշեմին ցանկություն է առաջանում խոսելու միայն բարու և գեղեցիկի մասին: Ամեն տարվա նման այս անգամ էլ ուզում եմ մաղթել, որ անցյալում մնան բոլոր անհաջողություններն ու անլուծելի թվացող խնդիրները, փոխարենը եկող տարին լինի նոր հնարավորությունների և առաջընթացի, սիրու և հաղթանակների տարի: Ժող 2019-ը հագեցած լինի լավատեսությամբ ու ժպիտով:

Մի կողմ թողնենք ամեն հոգս ու տագնաա՝ մտերիմների ու սիրելիների հետ լիարժեք վայելենք տոնն ու հավատանք երջանկությանը:

Բոլոր գրված ու չգրված, ընդունելի ու ոչ այնքան սիրելի կանոններից բացի՝ կան առավել կարևորն ու ցանկալին: Համախմբենք իին ու նոր ընկերներով, հարթենք բոլոր տարածայնությունները, մոռանանք անհաշտություններն ու ընդառաջ գնանք Ամանորի հրաշքին:

Ու թող շունչ առնեն բոլոր նվիրական երազանքները:

*Մասամած դաստիարակ լինի Հայաստան երկրին
ու հայ ժողովուրին.*

Ծնորհակոր Շմամոր ու Վարդ Ծնունդ

Մելիտա Հակոբյան

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և
Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՄ նախագահ



ՄՊԱՌՈՂ

**տեղեկատվական, վերլուծական,
խորհրդատվական պարբերական**

**Հիմադրի և հրատարակիչ՝
ԱՆՍ Սպառողների ազգային ասոցիացիա**

ՄԵԼԻՏԱ ՀԱԿՈԲՅԱՆ
Գլխավոր խմբագիր

ԱԱՍՎԵԼ ՆԱՀԱՊԵՏՅԱՆ
Գործադիր տնօրեն

ՆԱՐԻՆԵ ՀՈՎԱԿԻՍՅԱՆ
Խմբագիր

ԼԻՆ ՕՒՐԴՅԱՆ

Սննդամթերքի անվտանգության վերլուծության
պատասխանատու, ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս,
Կենսաբանական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

ՈՈՒԲԵՆ ՀԱՅԹՅԱՆ

Կողիացիայի փոխնախագահ, մարքեթինգի
և մոնիթորինգային հետազոտությունների
պատասխանատու, սննդի ապահովման
ծառայությունների սերտիֆիկացման փորձագետ, սննդի
որակի առլիդոր

ԼԵԿՈՆ ԱՃԵՄՅԱՆ

Գյուղմթերքների որակի վերլուծության
պատասխանատու, Կենսաբանական գիտությունների
թեկնածու, Էկոլոգիայի միջազգային ակադեմիայի
անդամ

ԱՆՆԱ ՆԱՀԱՊԵՏՅԱՆ

Կողիացիայի արտաքին և ներքին
հարաբերությունների գծով փոխնախագահ, փորձագետ

ՀԱՍՍԻԿ ՆԱՀԱՊԵՏՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա
ԻԱՄ արտաքին և ներքին հարաբերությունների գծով
փոխնախագահ, PR մասնագետ

ՈՈՉԱԼԻՆ ԱՎԱՆԵՍՅԱՆ

Լաբորատորիաների գծով փորձագետ

ԿԱՐԴՈՒՔԻ ՄԵԼԻՔՅԱՆ

Կողիացիայի գլխավոր փորձագետ, Երևանի
Պետական տնտեսագիտական համալսարանի
Տեխնոլոգիաների և բնական գիտությունների ամբիոնի
դոցենտ, Տնտեսագիտության թեկնածու

ԱՐԱՄ ՆԱՅԱՐՅԱՆ

Տեղեկատվության վերլուծության պատասխանատու,
Երևանի Ազգարային համալսարանի դոցենտ

ԺԵՆԵ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

Ալիկոնյային և ոչ ալիկոնյային խմիչքների որակի
վերլուծության պատասխանատու,
Կենսաբանական գիտությունների թեկնածու

ԱԻԴԱ ԻԽԿՈՅԱՆ

Իրավախորհրդատու, ԵՊՀ Իրավաբանական
ֆակուլտետի քաղաքացիական իրավունքի ամբիոնի
վարիչ, պրոֆեսոր

ՄԿՐՏԻՉ ԴԱՎԹՅԱՆ

Իրավախորհրդատու, ԵՊՀ Իրավաբանական
հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա
ԻԱՄ պատվավոր անդամ,
«Մարտ և օրենք» փաստաբանական
ծառայության տնօրեն,
Փաստաբանների պալատի միության անդամ

ԳԵՂԱՄ ՍԱՐԳՅԱՆ

Դիզայներ

ԱՐԵՎԻԿ ՊԱՊԻԿՅԱՆ

Լուսանկարիչ

ՄՊԱՌՈՂ

**տեղեկատվական, վերլուծական,
խորհրդատվական պարբերականի
խմբագրական խորհուրդ**

ՀԱՅՐԱՊԵՏ ԳԱԼՍՏՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ թղթակից անդամ, Բժշկական գիտությունների
դոկտոր, պրոֆեսոր

ՎԻԼԵՆ ՀԱԿՈԲՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս,
Բժշկական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

ԱՐՄԵՆ ՇԱՀԻՆՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս, Թիմիական և ֆիզիկական
գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր, Ամերիկյան
թիմիական ընկերության և Ամերիկյան
ֆոտոկենսաբանության ընկերության անդամ

ՈՈՒԲԵՆ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ բնական գիտությունների բաժանմունքի
ակադեմիկոս-քարտուղար

ԱՐՄԵՆ ՂԱԶԱՐՅԱՆ

Բժիշկ-ճառագայթաբան,
Բժշկական գիտությունների դոկտոր

ԵՐԵՄ ԶԱԽՈՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՄ
նախագահության անդամ

ԴԱՎԻԹ ՕՀԱՆՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՄ
պատվավոր անդամ,
Տնտեսագիտության թեկնածու

ԱՐՄԵՆ ՂԱԶԱՐՅԱՆ

Հայաստանի կրոյունաբերողների և գործարանների
(գործատունների) միության նախագահ

ԹԱԹՈՒ ՄԱՆԱՍԵՐՅԱՆ

Տնտեսագիտության դոկտոր, պրոֆեսոր

ՑՈՒԿԱՐԴ ԳԵՎՈՐԳՅԱՆ

Հայաստանի վաճառականների միության նախագահ

ԿՈՎԼԵՆ ՄԴԱՍՄՅԱՆ

ՈԴ Զահագիտության ակադեմիայի ակադեմիկոս,
ՀՀ ԳԱԱ թղթակից անդամ

ԱՐՄԵՆ ՄԱՐԱԹԵՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ Եկոլոգոնոսոֆերայի հետազոտությունների
կենտրոնի տնօրեն

ԳԱԳԻԿ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՄ
պատվավոր անդամ

ԿԱՐԻՆԵ ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ

Կենսաբանական գիտությունների թեկնածու

ԴՈՐՍ ՍԱՅԵՐԻՆՅԱՆ

Մոլեկուլ Մաքրի համալսարանի դասախոս, դոկտոր,
պրոֆեսոր

ԻՐԻՆԱ ՎԻՆՈՎԱՐԴՅՈՎԱ

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի
պատվավոր անդամ



«Գրանդ Ռենդի» ապրանքամիշը վաղուց արդեն դարձել է հայկական ազգային բրենդ: «Գրանդ Ռենդի» ասելով սպառողն այսօր հասկանում է բարձր որակ, բնական հումք, հիանալի համային հատկանիշներ և արտաքին տեսք:

«Գրանդ Ռենդին» Հարավային Կովկասում կական հատիկավոր վերամշակող միակ ձեռնարկությունն է: Ընկերության տեսականին գերազանցում է 520-ը:

«Գրանդ Ռենդին» տարեցտարի մեծացնում է արտահանման ծավալները՝ դրանք հասցնելով հազարավոր տոննամերի:

Ընկերության ողջ արտադրատեսականին սերտիֆիկացված է և համապատասխանում է որակի միջազգային ISO 9001 և ISO 22000 ստանդարտներին: Արտադրական գործընթացը մշտապես վերահսկվում է արդիական սարքավորումներով համալրված մանրէաբանական և քիմիական լաբորատորիաներում: «Գրանդ Ռենդի» ընկերության հաջողության գրավականներից են պարբերաբար նոր տեխնոլոգիաների ներդրումը, հոսքագծերի և սարքավորումների արդիականացումը, բարձր որակավորմամբ մասնագետների և համախմբված կոլեկտիվի առկայությունը: Աշխատատեղերի թիվն այսօր գերազանցում է 3180-ը: «Գրանդ Ռենդին» սննդամթերք արտադրող խոշորագույն ընկերություն է, ոլորտի առաջատարը Հայաստանում:

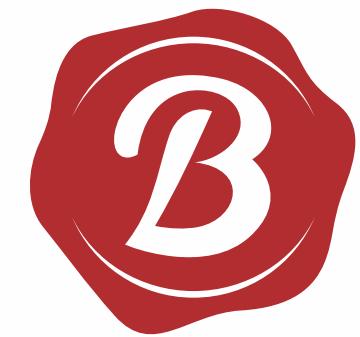
«Գրանդ Ռենդի»-ի կարգախոսն է. Մեր որակը մեր հպարտությունն է:

www.grandcandy.am



Կազմակերպությունը պատրաստությունների և սպառական պահանջանքների համար է





ԲԵԿՈՆ
Ս Ս Ա Ս Թ Ե Ր Թ



www.bacon.am

ԼՎԱԿՈՒՅՆԵ ԵՎ ՈՐԱԿՅԱԼ ՀԱՅՐԵՆԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՂԻՔ

ԲԵԿՈՆ ՊՐՈԴՈՒԿՏ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Բեկոն Պրոդուկտ» ընկերությունը 23 տարի իրականացնում է մսամթերքի արտադրություն: 200-ից ավելի աշխատակիցների համախմբված ջանքերի շնորհիվ մեր ընկերությանը հաջողվում է փոփոխվող տնտեսական պայմաններում պահպանել հաստատուն որակ, գրավել նոր շուկաներ, ստեղծել մսամթերքի նոր, բարձրակարգ տեսակներ:

Գործունեությունը սկսելով փոքր արտադրամասում՝ ընկերությունն այժմ գործում է ժամանակակից, միջազգային ստանդարտներին համապատասխան մասնաշենքում՝ համալրված Schaller ընկերության բարձրորակ հոսքագծերով: Դեռևս 2012 թվականից «Բեկոն Պրոդուկտն» ամեն շաբաթ կազմակերպում է էքսկուրսիաներ՝ այցելուներին հնարավորություն տալով մոտիկից ծանոթանալու մսամթերքի արտադրության ողջ գործընթացին:

«Բեկոն Պրոդուկտ» ընկերությունն առանձնանում է ներքին խստապահանջությամբ, շարունակաբար հանդես է գալիս նորարարություններով՝ սպառողին ներկայացնելով բարձրակարգ մսամթերքի տեսականի:

Մեր առաքելությունն է ստեղծել բարձրակարգ մսամթերք՝ համատեղելով ընտանեկան ծեռնարկատիրության հոգատարությունն ու ջերմությունը և արդյունաբերական արտադրության ճշգրտությունն ու մասշտաբը:

Ընկերության առաջնայնություններից են արտահաննան ծավալների ընդլայնումն ու երկրների ավելացումը:



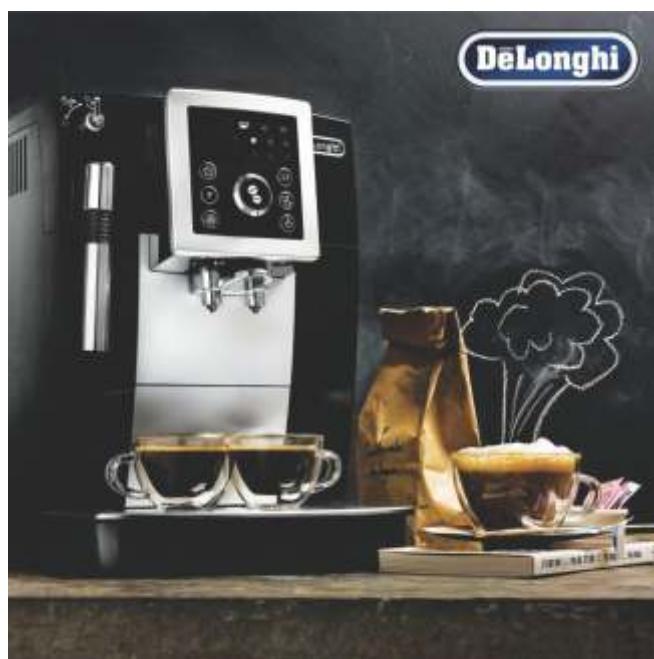
ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ ՍԵՆԹՐ ԷԼԵԿՏՐԱՍԵԽՆԻԿԱՅԻ ԽԱՆՈՒԹԵՐԻ ՑԱՆՔ

Մենք ապահովում ենք ձեր ընտանիքի ջերմությունը

«Վի-Էլ-Վի» էլեկտրոնիկայի խանութերի ցանցն աշխատանքային 15 տարիների ընթացքում իր բարեխիղ աշխատանքի շնորհիվ ծեռք է բերել սպառողի վստահությունը և հաստատուն դիրք է զբաղեցրել շուկայում:

Բոլոր ցանցերը համարված են աշխարհում հայտնի և մեծ պահանջարկ ունեցող բրենդների էլեկտրատեխնիկայով՝ HISENSE, SONY, SAMSUNG, LG, PHILIPS, VIKASS, PANASONIC, BOSCH, SIEMENS, SHARP, ZANUSSI, SCHAUB LORENZ, SIMFER, BOMPANI, INDESIT, CANON, NIKON, TOSHIBA, HITACHI, DELONGHI, BRAUN, KENWOOD:

«Վի-Էլ-Վի»-ն պաշտոնական գործընկերն է և ներկայացուցիչը մի շարք աշխարհահեռակ բրենդների, այդ թվում HISENSE, SIMFER և VIKASS, SONY, LG, PHILIPS, DELONGHI, BRAUN, KENWOOD:



«Վի-Էլ-Վի» ընկերությունը 2017 թ. սկսել է ընդլայնել իր ցանցերը դեպի մարզեր: Արշավի ընթացքում շրջաններում բացվել են «Վի-Էլ-Վի» էլեկտրատեխնիկայի ֆրենչայզ ցանցեր: Նոր խանութ-սրահներ են բացվել եջմիածնում (Խորենացի 16), Արմավիրում (Դանրապետության 101/5), Կապանում, (Դավիթ Բեկ 8), Արցախում (Ստեփանակերտ, Մամիկոնյան 29): Բոլոր 11 մասնաճյուղերում (Արշակունյաց 69/5, Բ. Մուրայան 6/4, Գարեգին Նժդեհ 21, Շիրազ 13/3, Գյումրի, Տերյան 108, Սևան, Նաիրյան 170 և Ճարագան, Չորավար Անդրամիկ 43) «Վի-Էլ-Վի»-ն, շեշտը դնելով մարդկարի համաչափ զարգացման վրա, ընդլայնել է իր ցանցերն ամրող ՀՀ տարածքում: Այս քայլով ընկերությունը հավատարիմ է մնացել «Բոլորի համար» կարգախոսին և հասանելի է դարձել սպառողին հենց իր տարածքում:

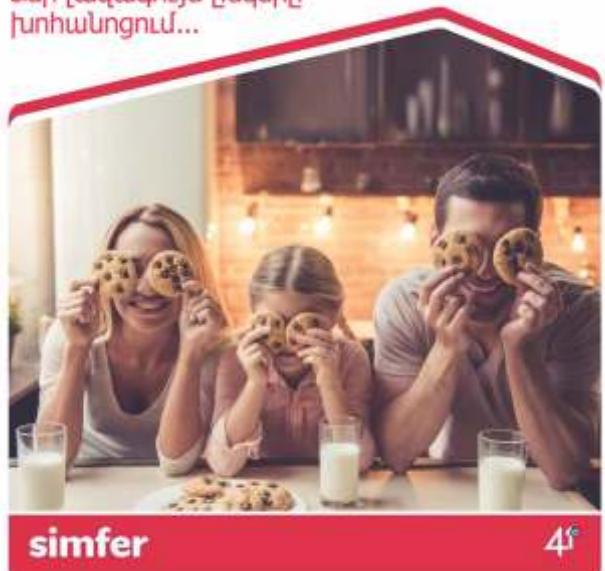
«Վի-Էլ-Վի» ընկերությունը 2014-ին Սպառողների իրավունքների պաշտպանության միջազգային օրվա առիթով արժանացել է Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա հԱԱՍ պատվորին՝ մշտական որակյալ սպասարկում կազմակերպելու և սպառողական շուկայում կայուն տեղ զբաղեցնելու համար: «Վի-Էլ-Վի» ընկերությունը, արժանացելով իր հաճախորդների ժամանակն ու ֆինանսական միջոցները, առաջարկում է ա-

պարիկ գնումներ կատարելու լավագույն պայմանները: Նա համագործակցում է Հայաստանի գրեթե բոլոր առաջատար բանկերի հետ, ինչի շնորհիվ ապահով գնումները ծևակերպվում են հենց խանութ-սրահներում հաշված բույների ընթացքում ինեկո, Հայեկոնոմ, ԱԿԲԱ, ՎՏԲ, Յունի, Արցախ, Կոնվերս, Ամերիա բանկերի և Սեփ Ինտերնեյշնլ վարկային կազմակերպության միջոցով:

Յուրաքանչյուր հաճախորդի ցուցաբերելով անհատական նոտեցում «Վի-Էլ-Վի»-ն չի մոռանում իր հաճախորդների ծննդյան տոները և այդ առիթով հաճախորդներին նվիրում է 20 % գեղչ: Ամբողջ տարվա ընթացքում ընկերությունը կազմակերպում է բազմազան ակցիաներ և խաղարկություններ, որոնց ընթացքում մեր հաճախորդները հնարավորություն են ստանում շահելու բազմաթիվ նվերներ և գլխավոր մրցանակը՝ ավտոմեքենա:

Անձնորի թեժ ժամանակաշրջանում նույնական իր հաճախորդներին տրամադրում է գեղչեր և նվերներ ամանորյա գնումները դարձնելով ավելի շահավետ և հաճելի: Ընկերության տնօրեն Նարա Մանացականյանը կարևորում է հետևյալ փաստը. «Հաճախորդներին գնահատել կարողանալու ունակությունն է, որ համագործակցությունը դնում է ամուր հիմքների վրա: Վստահ կարող են ասել, որ ամենակարևոր գնահա-

Յեր լավագույն ընկերությանցում...



simfer

4^o

տականն այս ոլորտում հաճախորդներ է: Մենք հպարտությամբ պետք է նշենք, որ մեր աշխատանքը գնահատված է, և մենք մեր հերթին, անում ենք ամեն ինչ ոչ միայն հաճախորդներին չիհասթավեցնելու, այլև նորանոր առաջարկներով վերջիններիս ապացուցելու համար, որ իրենք չեն սխալվել իրենց ընտրության ու գնահատականի հարցում: Ընկերության աշխատակիցների անունից շնորհակալություն պետք է հայտնեն բոլոր հաճախորդներին մեր աշխատանքը գնահատելու և մեր «Ծննդանիքին» միանալու համար»:

«Վի-Էլ-Վի» վաճառարաններում կա այն ամենը, ինչը կարող է հարմարավետ և ուրախ դարձնել Ձեր առօրյան:

«Վի-Էլ-Վի»՝ տեխնիկա բոլորի համար:

ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ

ԷԼԵԿՏՐԱՍՏԻՆԻԿԱ

15 տարի շուկայում...



ՈՐԱԿՅԱԼ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ ՀԱՅՐԵՆԱԿԱՆ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆԻՒՅՆ



*Шишимթөңрә Әңр
ғылымиңһәһи һийми*



Лапша и другие виды мясных продуктов

25
жыл



Семья мясников и мясниц гордится нашими достижениями

ԲԱՐԻ ՍԱՄԱՐԱՑԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Բարի Սամարացի» ընկերությունը հիմնադրվել է 1994 թ. գործարար Հովհաննես Հովհակիմյանի կողմից: Հիմնադրման առաջին օրերից ձևավորվել են ընկերության գործելազնն ու սկզբունքները, որնք այսօր ավելի են կատարելագործվել անցած երկար ժամապարհին ճեռք բերած փորձի շնորհիվ:

«Բարի Սամարացի» ընկերության աշխատանքը ու բարեխիղճ աշխատակազմը պարոն Հովհակիմյանի գլխավորությամբ անում է հնարավորինս, որպեսզի այժմյան տնտեսական բարդ պայմաններում իր սպառողին առաջարկի բարձրորակ, համեղ և մատչելի արտադրանք: Ընկերությունը սպառողին է ներկայացնում սննդարար երշիկների պահի քան երկու հարյուր տեսակ: Արտադրանքի բարձր համային որակն ապահովվում է շնորհիվ միջազգային չափանիշներին համապատասխանող գերմանական և չվեյցարական ժամանակակից տեխնոլոգիաների: Բարձրորակ մսամթերքների:

Բարձրորակ մսամթերք արտադրելու սկզբունքը գործնականում ամրապնդելու համար ընկերությունը նախապատվությունը տախս է փորձի փոխանակմանը, որի շրջանակում իրենց մասնագիտական փորձը փոխանցելու և նոր հաջողությունների հասնելու համար Շայաստան են հրավիրվում արհեստավարժ մասնագետներ այնպիսի առաջադեմ երկրներից, ինչպիսիք են Գերմանիան, Չվեյցարիան, Իտալիան, Ավստրիան, Ռուսաստանը: Նաև արտադրության մասնագետները գործուղվում են այդ երկրների լավագույն կազմակերպություններ՝ տարբեր սեմինարների, թեյնիմզների, համաժողովների մասնակցելու և ծանոթանալու տեղի մսամթերքի արտադրության նորագույն տեխնոլոգիաներին:

Մսամթերքի արտադրման ոլորտում օգտագործվում են հսկաներ համարվող Եվրոպական և Ամերիկյան մսի վերամշակման գերմանակակից սարքավորումներ, ինչպիսիք են՝ LASKA, ALPINA, HENDELMAN, KREMER GREBE, VEMAG և այլն, որոնք որակի ապահովման բնագավառում մեծ աղեցություն ունեն:

Ընկերության զարգացումը խթանում են նաև միջազգային սեմինարները, EXPO-ներին մասնակցությունն ու համալիր այլ միջոցառումներ, որոնց ժամանակ ընկերությունը սպառողին է ներկայանում բարձրակարգ ու մշտապես թարմացվող նոր արտադրատեսականիով:

Ընկերությունը բազմիցս արժանացել է մրցանակների, այդ թվում՝

- Գրան Պրի Առևտրի Առաջատար - 2008-2011,
- Gellup International, Լավագույն մսամթերք արտադրող ընկերություն - 2013, 2014,
- ԱՊՐ երկրների կողմից Մրցանակաբաշխության դափնեկիր -2011,
- Սպառողների Ազգային Ասոցիացիա, Ռուկեզօծ մրցանակ, 25-ամյակ,
- Ստանդարտացման բնագավառում Ոսկե մրցանակ - 2015, 2016,

- Երկրները մեկ հարկի տակ - 2015,
- Տարվա լավագույն ապրանքանիշ - 2011-2017,
- Միջազգային ստանդարտների ներդրման բնագավառում -2017,
- Արտադրանքի և ծառայությունների որակի ապահովման բնագավառում - 2017:

2018 թ. Բիզնես դիալոգ ընկերությունը ՄԱԿ-ի գրասենյակի աջակցությամբ և մասնակցությամբ Որակի համաշխարհային օրվա կապակցությամբ «Բարի Սամարացի» ընկերությանը շնորհեց մրցանակ «Որակի երաշխիք բնագավառում»:

«Բարի Սամարացի» ընկերությունն իր բարեխիղճ աշխատանքի շնորհիվ անում է ամեն բան, որպեսզի մեր ընտանիքներն ունենան առողջ և որակյալ նսամբերը:

Մենք հոգում ենք ձեր ընտրության մասին



ՍԱՆՖՈՒԴ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՍԱՆՖՈՒԴ ընկերությունը ստեղծվել է 2009 թ. և հասցրել է դառնալ Հայաստանի յուղագույն մթերքների բնագավառի առաջատարը հալած յուղերի (խառնուրդների) շուկայում: Ընկերությունը զանք չի խնայում գիտատեխնոլոգիական և կադրային ներուժի կատարելագործման միջոցով բիզնեսի և հայկական գործարար մշակույթի զարգացման համար:

Արտադրության բոլոր փուլերում արտադրանքի որակի վերահսկման համակարգված մուտքունը բույլ է տալիս սպառողին տրամադրել բացառապես օգտակար և համեղ արտադրանք՝ բարձրորակ և բացառիկ բաղադրությամբ ու համով: Պայմանավորված մատչելի գնով՝ ՍԱՆՖՈՒԴ-ի արտադրանքը լավագույն առաջարկն է ընտանիքի առողջության և ընտանեկան բյուջեի մասին հոգացող սպառողներին, որոնց վստահությունը կարելի է շահել միայն արտադրանքի անվտանգության բարձր ստանդարտների և բարձր որակի համապատասխանության պայմաններում:

Ընկերությունն արտադրանքն արտահանում է Ռուսաստան, ԱՄՆ, Վրաստան:

Բիզնեսի զարգացման համար ՍԱՆՖՈՒԴ ընկերությունը.

- Ներդնում է ժամանակակից տեխնոլոգիաներ, բիզնեսի վարման համաշխարհային ստանդարտներ գործընկերների հետ հարաբերություններում,
- հոգ է տանում գործընկերների բիզնեսի բարգավաճման մասին,
- ձգուում է արտադրության ընդլայնմանը, շուկայի բաժնենասի ավելացմանը, սպառման շուկաների ընդլայնմանն ու գործունեության բնագավառների դիվերսիֆիկացիային:

Տեխնոլոգիա

Անբողջ տեսականին արտադրվում է միայն առողջության համար օգտակար բարձրորակ ճարպերով, չի պարունակում տրամաժարապեր, կոնսերվանտներ, խոլեստերին, պատրաստված է բարձրորակ ու բնական բաղադրիչներից, հարուստ է A, E և D վիտամիններով, որոնք կանխում են լիպիդների օքսիդացումը, աթերոսկլերոզը, ՂՄԹ-ն պահպանում են բջիջներում: Բացակայում են կարնային բաղադրիչները: Հալած բուսական խառնուրդն ամբողջությամբ գորեր է և լակտոզայից, և կազեինից: Հալած յուղում կարծ շղթայական ճարպաթրուներն ավելի շատ են, քան կարագում: Առաջին հերթին դա վերաբերում է յուղաթթվին (բուտրատին), որի օգտակարությունն օրգանիզմի համար ահեղելի է: Տվյալ միացությունն օժտված է հակաբորբոքային ակտիվությամբ, կարգավորում է մարսողությունը և պահպանում արյան շաբարի ճիշտ մակարդակը, նպաստում նիհարեցմանն ու սիրտ-անոթային համակարգի առողջացմանը:

Կարագի ծխեցման ցուցանիշը մոտ 176 °C է, իսկ հալած յուղինը՝ 232, ինչը նշանակում է, որ այն պահանջվում է սակագի հարմար և սահմանափակ պատրաստելու համար, քանի որ տաքացնելիս ժամանակ չի օքսիդանում:

Տեսականին

ՍԱՆՖՈՒԴ ընկերությունը շուկայում ներկայանում է ինպերիա վկուսա, Ցարսկայա, Մասելկո, Սոնյաչնա Դոլինա ապրանքանիշերով:

Ինպերիա վկուսա հալած խառնուրդն ուժեղ տաքանալիս չի առաջացնում կոնցերոգեն նյութեր, չի ճայթում, չի փրփում և չի ծխում: Պատրաստված է բացառապես բնական բուսական ճարպերից ու յուղերից, չի պարունակում կոնսերվանտներ, տրամադրում է սամանակ: Կարող է օգտագործվել դիետիկ սննդի համար: Ունի պահպանման երկար ժամկետ՝ պայմանավորված հերմետիկ փաթեթավորմամբ ու մթերի բարձր յուղանությամբ:

Ցարսկայա հալած բուսական խառնուրդը A և E վիտամինների աղբյուր է, որոնք օժտված են հակածաբանատային հատկությամբ, անհրաժեշտ են օգանիզմին սեռական հորմոնների արտադրության և առողջ նյարդային համակարգի պահպանման համար:

Սկիրեն արտադրվում է բուսական յուղի և բուսական ճարպերի հիմնա վրա, հարուստ է չիազեցած ճարպաթրուներով, մշակելիս ճարպաթրուների կազմը համարյա չի փոփոխվում, այդ պատճառով սկիրեններում դրանց տրամադրումները գրեթե բացակայում են: Սկիրենները պատրաստվում են առանց կենդանական ճարպերի, չեն պարունակում խոլեստերին, հարստացած են վիտամիններով: Արտադրության ժամանակակից տեխնոլոգիայի շնորհիվ սրանցում պահպանվում են բուսական յուղերի օգտակար հատկությունները:

Մարգարինը պատրաստվում է բուսական յուղի հիմնա վրա պելացնելով կաթ, ենուգատորներ և բուրավետիչներ: Պարունակում է PP, A, E վիտամիններ, նաև միկրոտարերի (մագնեզիում, երկաթ, ֆոսֆոր, նատրիում, կալցիում) շարք, որոնք անհրաժեշտ են մարդու նորմալ կենսագործունեության համար: Չի պարունակում տրամադրումներներ:

Նվաճումներ

2011 թ. - Ուկե մեդալ արտադրանքի որակի համար, Armenia EXPO 2011,

2013 թ. - ՍԱՆՖՈՒԴ ընկերության մասնագետների կողմից հալած յուղի արտադրության ինժեներներ, պատրաստում, մոնտաժ, կարգաբերում և տեխնոլոգիական պահպանվում, Վրաստան,

2014 թ. - Ուկե մեդալ «Ցարսկոյե» ապրանքանիշով արտադրանքի որակի համար, Armenia EXPO 2014,

2016 թ. - Ուկե մեդալ Ֆրանսիայում պարենային մթերքների ցուցահանդեսին, Փարիզ,

2016 թ., Ուկե մեդալ «Տարվա մթերք» անվանակարգում, World Food ցուցահանդես,

2018 թ. - Արժաքն մեդալ «Տարվա լավագույն մթերք» անվանակարգում, Պրոդեքսպո ցուցահանդես, Մոսկվա:



ЦЧАРЮЗҮЕ ԵՎ ՈՐԿՅԱԼԵ ՀԱՅՐԵՍԻԿԱ ԱՐՏԱԴՐՈՂԻԾ

Եթե ՉԱՆԱԽ է,
ՈՒՐԵՄՆ ՈՐԱԿ է :

ՆՈՐՈՒՅՆ



ԿԱԿԱՎՈՐ ԵԿԱ ՈՐԿԵՑՄԱՆ ՇԵՐԵՄԵՆԻ ԱՐԴՅՈՒՆՈՒԹՅՈՒՆ

ՀԱՆԱԽ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Հայաստանում կաթնամթերքի արտադրության ոլորտում հաստատուն դիրք ունեցող «Զանախ» ընկերությունը շուկայում հայտնի է սմնդարար և առողջարար կաթնամթերքի մեծ տեսականիով։ Այս տեղ արտադրությունը մածունը, կաթնաշոռը, կաթը, թանը և թթվասերը համապատասխանում են Ստանդարտների ազգային ինստիտուտի սերտիֆիկացման և լաբորատոր փորձաքննության չափամիջներին։

Ընկերությունն իրավաբանական և ֆիզիկական անձանցից ընդունում է թարմ, անմշակ կաթ, կատարում բազմաթիվ տեխնոլոգիական մշակումներ՝ ստանալով սմնդարար և առողջարար կաթնամթերք։

«Զանախ» ընկերությունն արտադրում է նաև «Նանե» ապրանքանիշով ացիդոֆիլային մածունը, որի բիֆիդոբակտերիաները բացառիկ կենսունակության շնորհիվ կենդանի են մնում ստամոքսի թթվային միջավայրում վերականգնելով արիների միկրոֆլորան։ «Նանեն» բարձրացնում է իմունիտետը, նպաստում նյութափոխանակությանը և օրգանիզմի ընականուն մաքրմանը։

Այս ընկերության արտադրած կեֆիրը կարգավորում է ստամոքսի աշխատանքը և օգտակար է ենթաներին, որոնց ուղղված են հատկապես «Անուշիկ» ապրանքանիշով մածունն ու թթվասերը։

Վերջին շրջանում «Զանախ» ընկերությունը հայտնական շուկան համարել է նաև տարրեր յուղանությամբ կաթնաշոռերով և հերմետիկ փաթեթավորնամբ կաթով։

Ընկերության արտադրամասերում խստորեն պահպանվում են սանհիտարահիգիենիկ պայմանները։ Արտադրամասերն ապահովված են ցերեկային լուսավորությամբ, չափիչ կշեռքներով, օդափոխիչ ու անվտանգության համակարգերով, հրդեհաշիշման սարքերով, տեղադրված են տեսախցիկներ։

Լարորատորիան հագեցած է համապատասխան սարքավորումներով՝ նախատեսված արտադրվող կաթնամթերքի յուղանությունը, խտությունը, սպիտակուցների քանակը, յուղազուրկ չոր նյութերը, ջրի տոկոսը և ջերմաստիճանը ստուգելու համար։

«Զանախ» ընկերությունը մեծ պատասխանատվությամբ է վերաբերվում նաև մակնշման գործնականությամբ՝ արտադրանքի վրա լիարժեք նշելով բաղադրությունը, սմնդային և էներգետիկ արժեքները 100 գ-ում, պիտանիության ժամկետը, պահման պայմանները, զտաքաշը։



Եթ Զանախ է,
ուրեմն որակ է:

**Ացիդոֆիլային
մածուն** ՆԱՆԵ

«Նանե»-ն հարուստ է ացիդոֆիլային բակտերիաներով և ամիսաբռնությունով, որը՝

- բարձրացնում է խնձորենությունը,
- բարելավագությունը և մարտուղայինը,
- մաքրությունը և օգակնությունը բարելավագությունը և բարելավագությունը,
- օգուակը է դիրքականությունը ժամանակ,
- ճականացնելու թերթացնությունը և ալեղողիկ դրույրացնությունը։

«Նանե»-ն պարագաներում է անարար կաթուց, առանց սեմուանի հայելամենուց։

«Նանե»-ն անգի է բոլոր կերպարակներում և մուտքապահության ազգային համակառությունում։

ԱԹԵՆՔ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Աթենք» ընկերությունը հիմնադրվել է 1993 թ. «Հայր և որդի երիցյաններ» ընկերության կողմից: Սկսելով 3 տեսակի երշիկի արտադրությունից՝ ընկերությունն աստիճանաբար ավելացրել է թե՛ տեսականին, թե՛ արտադրության ծավալները:

2009 թ. գործարանի սեփականատերեր են դառնում Աղամյան եղբայրները, կատարվում են լուրջ ներդրումներ, ձեռք բերվում՝ եվրոպական ժամանակակից սարքավորումներ և ավելացվում՝ արտադրական հզորությունները: Այսօր արդեն «Աթենք» շուկայում ներկայանում է ավելի քան 200 ապրանքատեսակով: Ընկերության հմուտ տեխնոլոգիների շնորհիվ՝ այստեղ միահյուսվում են ավանդականն ու ժամանակակիցը, եվրոպականն ու ազգայինը, և արդյունքում սպառողին է հասնում հրաշալի ու միայն այս ապրանքանիշն բնորոշ համով մսամթերք:



Հիմնադրման օրվանից «Աթենք» ընկերությունը նպատակ է ունեցել սպառողին առաջարկելու էկոլոգիապես մաքուր, բնական ու թարմ մսամթերք: Քայլելով՝ ժամանակին համընթաց՝ ուսումնասիրվում ու ներդրվում են առավել ժամանակակից սարքավորումներ, գործարկվում՝ նորանոր հոսքագծեր: Մարքեթինգային հետազոտությունների և վերլուծությունների միջոցով կազմակերպությունն անընդհատ ծանրանում է սպառողների պահանջներին և տվյալ շուկայի հանդեպ նրանց վերաբերմունքին ու ցանկություններին: Մեր տեխնոլոգների վերապատրաստումները և միջազգային մասնագետների հետ փորձի փոխանակումները հնարավորություն են տալիս շուկայում առանձնացնելու և ստանալու որակյալ մսամթերքին բնորոշ համը:



Հավատարիմ մնալով իր արժեքներին՝ ընկերությունը, ավանդական ու ժամանակակից տեխնոլոգիաների համադրմամբ սպառողին է ներկայացնելու անընդհատ քարտացվող լայն ապրանքատեսականի՝ ընձեռելով ընտրության մեջ հնարավորություն ողջ ընտանիքին: Գնորդին ավելի մոտ գտնվելու համար ավելացվելու են վաճառքի կետերը, կատարելագործ-

վելու՝ մատակարարման համակարգը հայաստանյան և արցախյան շուկայում՝ լուրջ քայլերով գրավելու համար ԱՊՀ և այլ շուկաներ:

Լուրջ մսամթերքի առաջատար՝ կազմակերպությունն իր ապրանքատեսականին հասանելի է դարձրել ոչ միայն Երևանում, այլև ընդգրկել է Հայաստանի բոլոր մարզերը և Արցախը: Տվյալ գործունեությունն արդյունավետ իրականացնելու համար ստեղծվել է մատակարարման լուրջ համակարգ: Մատակարարման շղթայի միջուկ աշխատանքն ամեն օր սպասարկում են առարման բաժնի աշխատակիցները: Առարման մեր ավտոմեքենաները գինված են մսամթերքի թարմությունը և սանիտարահիգիենիկ պայմանները պահպանող սարքավորումներով: Ապրանքը վաճառակետեր է առաջիկում թարմ վիճակում: Թարմությունն ու ապրանքի տեսքի պահպանումը հոգում են մատակարարման համակարգի բոլոր աշխատակիցները: Վաճառքի պատասխանատուններն ամեն օր իրականացնում են այցելություններ վաճառքի կետեր, ստուգում ներկայացվող ապրանքի թարմությունը:

Մենք գնահատում ենք մեր յուրաքանչյուր հաճախորդին և առաջարկում միայն թարմ մսամթերք գնելու հնարավորություններ:

Մենք վստահ ենք, որ «Աթենք» ընկերության հաջողությունների, բազմաթիվ ձեռնարկումների իրակա-



նացումը հնարավոր է դառնում ընկերությանը և աշխատանքին նվիրված աշխատակիցների շնորհիվ, նրանց, ովքեր կարողանում են սիրել աշխատանքը, վերածել այս խաղի՝ գտնելով նրանում հոգեկան բարարվածության և արժանապատվության գգացում:

Տարիների ընթացքում կարողանալով միավորել ընկերությունում բազմամյա վաստակ ունեցող մարդկանց փորձը, գիտելիքները, խորհուրդը և երիտասարդ մասնագետների եռամնմ ու ներուժը՝ այսօր մենք ունենք ամուր թիմ, որի համախմբված աշխատանքից ծնվում են այնպիսի արդյունքներ, որոնց հնարավոր չեն այսնել միայնակ:

Մենք չենք կարևորում աշխատանքային փորձը, մենք ցանկանում ենք, որ մեր թիմին միանան խելացի, նպատակավագ, հանար մարդիկ, որոնք ցանկանում են դառնալ իրենց գործի հսկական մասնագետները, մարդիկ, որոնք հասկանում են, որ մեր, մեր երիտասարդներ, մեր ժողովորդի բարօրությունը կախված է մասնագիտության նկատմամբ վերաբերմունքից:



ՍԿՄԱԾ 1993

ԱԹԵՆՔ
ՄՍԱՄԱՅՐՔ

ԱԿԱԳՈՒՅԱՆ ՈՐՈՎՅԱՆ ՀԱՅՐԵՆԻԿԱՆ ՄՐԱՎԱՐՈՒԴԻ

ԿԻՍԱՊԱՏՐԱՍՎԱԾՔ

www.atenk.am

ԱՐՄԱՆԻԱՆ ԵԿԱ ՈՐՎԱԿԱԾ ՀԱՅՐԵՆԱԿԱՆ ԱՐՏԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ



SINCE
1939



MERRY
Christmas



www.armchampagne.am

ԱՐՄԱՆԻԱՆ ԵՐԵՎԱՆԻ «ՀԱՄՊԱՅԻ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ» ԲԲԸ

Ք. ԵՐԵՎԱՆ, ԹԲԻԼԻՍՅԱՆ Խճ. 20, ԴԵՂ. + 374 10 28 66 71



ԵՐԵՎԱՆԻ ՇԱՄՊԱՅՆ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ

Շամպայնի արքաների գրիկի է և գրիկիների արքան:

Փոխվում են ժամանակներն ու բարքերը, բայց նոյնն են մնում տոնի սպասումն ու սպասելիքները: Որքան էլ փոփոխվեն տոնական զարդարանքն ու տրամադրությունը, անփոփոխ ու հաստատուն են մնում լուսազարդ եղննին ու տոնական շամպայնը:



Երևանի շամպայն գինիների գործարանը հիմնադրվել է 1939 թ.: Այն ունի միջազգային չափանիշներին համապատասխան արտադրության տեխնոլոգիա, որակի հսկման լաբորատորիա, սանիտարահիգիենիկ պահանջները բավարարող արտադրամասեր և բարձրակարգ նաև ագետներ:

Արտադրանքն ամբողջովին սերտիֆիկացված է: Երևանի շամպայն գինիների գործարանն Անդրկովկասում միակն է, որտեղ արտադրվում է ֆրանսիական դասական մեթոդով կոլեկցիոն շամպայն, որը ստացվում և հնացվում է շշերում նվազագույնը երեք տարի:



Տեսականին

Այսօր գործարանում արտադրվում են.

- շամպայն (Շայկական շամպայն չոր, Շայկական շամպայն կիսաչոր, Շայկական շամպայն կիսաքաղցր, Կարմիր խաղուն գինի «Տիգրան Մեծ», Շայկական շամպայն կոլեկցիոն Բրյուտ), Շայկական շամպայն Կոլեկցիոն կիսաչոր),
- խաղողի գինիներ (Ֆրանս, Վայր Արենի, Սվարդ, Շարսանեկան, Շողի արյուն, Շայկ Նահապետ (Կարմիր կիսաքաղցր և Սպիտակ կիսաչոր), Վերածննդա, Սպիտակ քիշմիշ կիսաքաղցր, Սև քիշմիշ կիսաքաղցր),
- մրգա-պտղային սեղանի կիսաքաղցր գինիներ (Նռան գինի, Մոշի գինի, Բալի գինի, Ազնվանորու գինի, Ելակի գինի, Սև հաղարջ, Միկադո (Սալորի կիսաքաղցր գինի),
- կոնյակներ օրդինար և տեսակավոր (Ֆրանս 3, 5, 7, 10, 15 տարիների հնության, Մենուա 3 տարեկան, Տրդատ 5 տարեկան, Գործության 3, 5, 7, 10 տարիների հնացմանք, Նարե 6, 10, 15 տարիների հնացմանք):

Օգտակարությունը

Բոլոր շողողուն գինիների նման շամպայնը պառնակում է մեծ քանակով պոլիֆենոլներ (սրանք հակաօքսիդանտներ են, որոնց կամոնավոր օգտագործման դեպքում հնարավոր է խուսափել քաղցկեղածին, սիրտ-անորթային և նեյրոդեգեներատիվ հիվանդություններից, օստեոպորոզից), որոնք լայնացնում են արյունատար անորները բարելավելով սրտի և ուղեղի արյան մատակարարումը:

Շամպայնով լոգանքը միայն շրեղություն չէ, քանի որ դրանից վերականգնվում են մաշկի բջիջները, նորանում՝ հյուսվածքները, պահպանվում՝ ջրային հավասարակշռությունը, արագանում՝ կոլագենի արտադրությունը:



Ապացուցված է, որ.

- շամպայն ազատում է լարվածությունից, վերականգնում ախորժակը, լավացնում հիշողությունը, թարմացնում մաշկը,
- բաղադրության մեջ եղած հակաօքսիդանտները կանխում են ազատ ռադիկալների գործունեությունը նվազեցնելով վնասակար նյութերի ազդեցությունն օրգանիզմի վրա,
- շամպայնը գլխուղեղն ու սրտամկանը հարստացնում է թթվածնով, ամրացնում արյունատար անորների պատերը:



ՑԱՐԻՑԻՆՈ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Царский продукт аպրանքանիշ

«Ցարիցինո» մսամթերքի կոմբինատը հասցել է շահել սպառողի վստահությունն ու բարձր գնահատանքը, ինչի արդյունքում հաստատուն տեղ է գրավել հանրապետությունում մսամթերք արտադրող լավագույն ընկերությունների շարքում և բարձր որակով, և արտադրության ծավալով: Այս ընկերությունում մշտապես կարևորվում են ժամանակակից տեխնոլոգիաների ներդրումը, գիտական նոտեցումը տեխնոլոգիական պրոցեսներին, լավագույն հումքի ընտրությունը: «Ցարիցինո» մսամթերքի կոմբինատն արտադրութ-



յունն իրականացնում է գերմանական վերջին սերմի սարքավորումներով և հոսքագծերով: Արտադրամասերում իշխում է գերազանց մաքրություն: Հումքից մինչև պատրաստի արտադրանք ենթակվում են լաբորատոր հետազոտության հավատարմագրված լաբորատորիայում: Հոսքային բաղադրիչներից մինչև պատրաստի ար-



տադրանք գործունեությունն իրականացվում է անվտանգության համապատասխանությունը հավաստող փաստաթղթերով: Արտադրանքն իրացման ոլորտ է մտնում միայն համապատասխանության սերտիֆիկատով և հատուկ մասնագիտացած փոխադրամիջոցներով: Ընկերության բարձրակարգ մասնագետները պարերաբար վերապատրաստվում են Գերմանիայում, Ֆինլանդիայում, Ավստրիայում և Եվրոպական այլ երկրների լավագույն ընկերություններում:



Царский продукт аպրանքանիշով մսամթերքի տեսականին բազմազան է: Ներառում է կիսապխտած, հում ապխտած, եփած երշիկներ, նրբերշիկներ, սարդելկա, շափկաչկա, վետչինա, բաստուրմա, սուզուխ, ֆիլե, կողոսկր, պաշինա, շեյկա, խոզաճարպ, մսի տեսականի և այլն:



ՑԱՐԻՑԻՒՄ

ԹԱՐՄ ՄԱՍՄԱՅԻՆ ԿՐՏՎԱՐՈՂԻՑ



Царский
Продукт



ԽՎԱԳՈՒՅՆԵԿ ՈՐՄԱՆՑԱԸ ՀԱՅՐԵՆԱԿԱ ԱՐՏԱՐՈՂԻՑ

(010) 43-27-77 www.tsarskiyvkus.am



+ 374 10 23-93-27
+ 374 10 29-75-31
aeg@aegservice.am

Ներտնային գազասպառման համակարգերի
տեխնիկական սպասարկման
ծառայությունների մատուցում

Մեր աշխատանքը Ձեր անվտանգության երաշխիքն է



www.aegservice.am
ՈՐԱԿՅԱԼ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ ՀԱՅՐԵՆԱԿԱՆ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆԻՑ

ԵՅ-Ի-ԶԻ ՍԵՐՎԻՍ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Եյ-Ի-Զի Սերվիս» ընկերությունը «Գազպրոն Արմենիա» ՓԲԸ-ի հետ կնքած պայմանագրի հիման վրա իրականացնում է ՀՀ-ում կենցաղային կառուցների համար բնական գազ օգտագործող բնակիչ-բաժանորդների, ինչպես նաև բազմաբնակարան շենքերում գործող բաժանորդ-կազմակերպությունների գազասպառման համակարգերի տեխնիկական սպասարկման աշխատանքներ:

2018-2019 թթ. ջեռուցման սեզոնի մեկնարկի հետ կապված Գլխավոր տնօրեն Արման Նալբանդյանը «Եյ-Ի-Զի-Սերվիս» ՍՊԸ գազասպառման համակարգերի տեխնիկական սպասարկման ծառայությունների պետերին հանձնարարել է տեղերում անցկացնել խորհրդակցություններ և սպասարկող անձնակազմին հրահանգել առավել մանրակրկիտ իրազեկել բնակիչներին ծայնաազդանշանային սարքերի միացված լինելու և գաղղից անվտանգ օգտվելու կանոնների վերաբերյալ:

Գլխավոր տնօրենի հանձնարարականի համաձայն՝ տարածքային սպասարկման մասնաճյուղերում անհրաժեշտ է խիստ հսկողության տակ պահել բնակիչ-բաժանորդների կողմից ստացված հեռախոսազանգերը և հնարավորինս առագ արձագանքել դրանց:

2018 թ. նոյեմբերի 1-ի դրությամբ «Եյ-Ի-Զի-Սերվիս» ՍՊԸ-ի կողմից իրականացվում է 695314 բնակիչ-բաժանորդների և 1921 բազմաբնակարան շենքում գործող բաժանորդ-կազմակերպությունների գազասպառման կենցաղային համակարգերի տեխնիկական սպասարկում:

Քիչեցնենք, որ համաձայն ներտնային գազասպառման համակարգի տեխնիկական սպասարկման համաձայնագրի, ծառայությունները մատուցվում են տարեկան առնվազն 2 անգամ՝ մեկ անգամ

հոկտեմբերի 1-ից մինչև ապրիլի 1-ն ընկած ժամանակահատվածում և մեկ անգամ՝ ապրիլի 1-ից մինչև հոկտեմբերի 1-ն ընկած ժամանակահատվածում, սակայն ոչ շուտ, քան 4 ամիսը մեկ անգամ պարբերականությամբ:

Ստորև աղյուսակում ներկայացված են 2016-2018 թթ. ընկերության կողմից բնակիչ-բաժանորդների և բաժանորդ-կազմակերպությունների գազասպառման համակարգերում կատարված տեխնիկական սպասարկումների քանակներն ըստ տարիների:

Աղյուսակ 1: Բնակիչ-բաժանորդների և բաժանորդ-կազմակերպությունների գազասպառման համակարգերում կատարված տեխնիկական սպասարկումների քանակը:

Տեխնիկական սպասարկումներ	2016 թ.	2017 թ.	2018 թ., 10 ամիս
Բնակիչ-բաժանորդներ	1 227 790	1 245 697	1 041 471
ԲԲԸ գործող բաժանորդ-կազմակերպություններ	2 703	2 729	2 360

Ընկերությունը պլանային սպասարկման աշխատանքներից բացի մատուցում է նաև մի շարք լրացուցիչ անվճար ծառայություններ, այդ թվում.

- բաժանորդների արտապլանային կանչերի սպասարկում,
- բարձր ռիսկայինությամբ բաժանորդների մոտ ջեղուցման սեզոնի (հոկտեմբերի 1-ից մինչև ապրիլի 1) ընթացքում լրացուցիչ արտապլանային սպասարկում,
- ծխաղողատար ուղիների մաքրման աշխատանքներ:

Զգալի աշխատանք է տարվել նաև կենցաղում բնական գազից օգտվելու անվտանգության կանոնների իրազեկման ուղղությամբ, ինչի արդյունքում նախորդ տարիների համեմատ նվազել են կենցաղում բնական գազից թունավորման և մահացության դեպքերը:

Ամփոփիչ տվյալների համաձայն՝ բնակիչ-բաժանորդների մոտ տեղադրված անվտանգության ձայնազդանշանային սարքերի գործարկման արդյունքում 2018 թ. կանխվել է գազի արտահոսքի 877 դեպք: Ներտնային տեխնիկական սպասարկման և կանխարգելիչ միջոցառումների արդյունքում այդ դեպքերը զգալիորեն նվազել են 2017 թվականին ունեցած 1144-ի համեմատ:

«Չնայած լավ արդյունքներին, այնուամենայնիվ պետք է շարունակել ներտնային համակարգում անվտանգության մակարդակի բարձրացմանն ուղղված աշխատանքները և մաքսիմալ արդյունավետություն ապահովել այդ ոլոր-



տում», - իր խոսքում նշել է Ընկերության գլխավոր տնօրեն Ա. Նալբանդյանը:

Օդի ջերմաստիճանի նվազման պատճառով զգալիորեն բարձրանում է կենցաղում օգտագործվող գազի սարքավորումների ծանրաբեռնվածությունը, և բնակիչ-բաժանորդները պետք է առավել զգոն լինեն ու պահպանեն գազի օգտագործման անվտանգության կանոնները:

Հարգելի բաժանորդ

1. Դժբախտ դեպքերից զերծ մնալու համար պահպանե՛ք կենցաղում բնական գազից անվտանգ օգտվելու պահանջները:

2. Առանց հսկողության մի՛ թողեք անվտանգության ավտոմատ համակարգեր չունեցող գործարկված գազասարքերը, դրանց երկարատև շահագործման ընթացքում հաճախակի օդափոխե՛ք շինությունը,

3. Չնարավորության դեպքում լողասենյակներում տեղադրված ջրատաքացիչները տեղափոխե՛ք խոհանոց կամ դրա համար նախատեսված այլ շինություն (շենք),

ՆՏԳՍ համակարգում փոփոխություններ կատարելու, գազասարքերի փոխարինման, վերատեղադրման կամ դրանց անսարքությունների վերացման համար դիմե՛ք Մատակարարին կամ Սպասարկողին:

Չի՛ թույլատրվում.

- անջատել գազասպառման անվտանգության ձայնազդանշանային ավտոմատ սարքն էլեկտրանուցումից (ազդանշանիչի էլեկտրաէներգիայի ծախսը տարեկան կազմում է ընդամենը 8,64 կՎտ շուրջ 400 դրամ),
- ինքնակամ փոխարինել, նորոգել և տեղափոխել գազասարքերը,

- գազօջախներն օգտագործել ջեռուցման նպատակով, դրանց վրա տեղադրել մեծ մակերեսով կաթսա կամ թիթեղ՝ առանց հավելյալ տակդիրի, քանի որ սահմանափակվում է այրման համար անհրաժեշտ օդի ներհոսքը, զարգանում է թերայրում (շմու գազի առաջացում),
- օդատար ուղիներին միացնել օդաքարշ կամ ծխատար, դրանք փակել լաթով կամ այլ առարկաներով,
- փակել օդափոխության ու գազի այրման համար անհրաժեշտ օդի ներհոսքի նպատակով նախատեսված դրան տակի բացվածքը,
- սահմանափակել ծխահեռացման ուղիների անցողունակությունը (քարշը), օգտագործել ծալքավոր նրբաթիթեղյա խողովակներ և այլ խոչընդոտներ:

Արգելվում է օգտվել գազասարքերից, եթե.

- գազասարքն անսարք է, կամ գազն այրվում է անկայուն կամ դեղնակարմրագույն (մրոտ) բոցով կամ խզվում (կտրվում) է այրիչից,
- գազասպառնան անվտանգության ձայնագղանչանային ավտոմատ համակարգը չի աշխատում կամ անսարք է,
- ծխաօդատար համակարգում բացակայում է քարշը կամ առաջացել է ետքարշ:

Զայնային ազդանշանի միացման դեպքում անհրաժեշտ է անհապաղ օդափոխել շինությունը և զանգահարել 1-04 հեռախոսահամարին:

Խորհուրդ չի տրվում.

- օգտվել ծխատարով ջրատաքացուցիչներից և ջեռուցման սարքերից՝

թանձր մառախուղի, ուժեղ քամիների և տարվա առավել շոգ եղանակների ժամանակ,

- գազօջախները և ծխատարով գազասարքերն օգտագործել օդորակիչների (կոնդիցիոներ) հետ համատեղ:

Անհրաժեշտ է.

- ծխատարով ջրատաքացուցիչները և ջեռուցման սարքերը միացնելուց առաջ և միացնելուց մինչև 5 րոպե հետո լուցկու բոցի մոտեցման եղանակով ստուգել ծխատար ուղիներում քարշի առկայությունը,
- առատ ձյուն տեղալու և ուժեղ քամիների դեպքում հաճախակի ստուգել ծխատար խողովակի արտաքին մասի ամբողջականությունը և մաքրել գլխանասը:

Արգելվում է.

- Անջատել անվտանգության աղդանշանային համակարգը:
- Կատարել գազահամակարգի ինքնակամ փոփոխություններ:**

Գազասպառնան անվտանգության ձայնագղանչանային սարքի ազդանշանի բնակարանում գազի հոտ զգալու, արտահոսքի, գազասպառնան հետ կապված բնակիչների առողջական վիճակի վատթարացման (թունավորում, հրդեհ և այլն) կասկածների կամ այլ վթարային իրավիճակներում.

- անհապաղ զանգահարել շուրջօրյա գործող գազի վթարային ծառայություն 1-04, կամ ԱԻՆ 9-11 հեռախոսահամարներով,
- չծխել, չօգտվել բաց կրակից կամ կայծ առաջացնող որևէ միջոցից, չմիացնել և չանջատել էլեկտրասարքավորումները,



- Փակել գազասարքերի և սնող գազախողովակների խցանային փականները, բացել դռները և պատուիանները, օդափոխել շինությունը,
- զգուշացնել ընտանիքի անդամներին և հարևաններին, նրանց հանել անվտանգ և չգազավորված տարածք:

Գազի մուտքը բնակարան անվտանգության ավտոմատ կափույրի միջոցով

փակելու դեպքում արգելվում է ինքնակամ գործարկել այն՝ առանց վերացնելու վթարային ազդանշանի պատճառը:



Զեր բնակարանի գազամատակարարումը կդադարեցվի, եթե.

- Խոչընդոտեք ներտնային գազապառման համակարգի տեխնիկական սպասարկման, անսարք գազասարքի անջատման, խցանային փականի խցափակման և կնքման աշխատանքներին,
- պոկեք խցափակման կնիքը և ինքնակամ միացնեք գազասարքը:

Ներտնային գազասպառման համակարգի պատշաճ վիճակի պահպանման համար պատասխանատվություն կրում է բաժանորդը:

**Հիշե՛ք, որ
Ըմոլ գազի 0,4-0,5 % առկայությունը շինությունում
10-15 րոպեի ընթացքում մահացու է:**

ՀԱՅՐԵՆԱԿԱՆ ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ԱՐՏԱԴՐՈՂՆԵՐ, ՇԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ ՄԱՏՈՒՑՈՂ ԵՎ ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ ԻՐԱԿԱՆԱՑՆՈՂ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

ՎԻՎԱՍԵԼ-ՄՏՍ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Վիվասել-ՄՏՍ ընկերությունը լավագույն օրինակ է բիզնեսի առաքելության և հասարակության հետ հարաբերությունների:

Հայաստանի հեռահաղորդակցության առաջատար օպերատորը մշտապես մոտ է իր հաճախորդներին շնորհիվ գործող սպասարկման կենտրոնների:

Ընկերությունը բաժանորդներին ապահովում է ձայնային և տվյալների փոխանցման բարձրորակ ու նորարարական ծառայություններով, նա Հայաստանի անգերազանցելի առաջատարն է բջջային ցանցի ծածկութով:

Գործունեության առաջին օրվանից սոցիալական ներդրումներ են կատարվել հետևյալ ոլորտներում՝ կրթություն, մշակույթ, շրջակա միջավայրի պաշտպանություն, առողջապահություն, համայնքային գարգացում, սպորտի և առողջ ապրելակերպի խրախուսում և այլն:

Վիվասել-ՄՏՍ-ն առաջնորդվում է ISO 26000 (Սոցիալական պատասխանատվության միջազգային ստանդարտ) և ISO/IEC 27001:2013 (Տեղեկատվական անվտանգության կառավարման համակարգ) ստանդարտներով:



ՌԱՏՁ ՅԻՐԻԿՅԱՆ

Վիվասել-ՄՏՍ-ի Գլխավոր տնօրին



ԱՇՏԱՐԱԿ-ԿԱԹ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ավելի քան 2 տասնամյակ «Աշտարակ-Կաթ» ընկերությունը շուկայում ներկայանում է ավանդական և յուրահատուկ բաղադրատոմսերով արտադրվող որակյալ ու բազմատեսակ կարնամբերքով:

Ընկերությունն ազատում է գյուղացուն կաթի պահպանման, տեղափոխման և իրացման խնդիրներից: Նոր կրած կաթը ժամանակակից լաբորատոր սարքավորումների միջոցով թեսթավորվում է և սառեցվում, ապա հատուկ փոխադրամիջոցներով տեղափոխվում գործարան: Այստեղ խիստ կարևորվում է տեխնիկական միջոցների և տեխնոլոգիական պրոցեսների պարբերաբար արդիականացումը:

«Աշտարակ-Կաթ» ապրանքանիշով ողջ արտադրանքը (անարատ կաթ, թթվասեր, մածուն, քամած մածուն, յոգուրտ, կաթնաշոռ, կարագ, հալած պանիր, ջնարակված պանիրիկ, կեֆիր, թան և ավանդական հայկական պանիրների մի քանի տեսակներ՝ Լոռի, Չանախ, Եղիգնաձոր, Սուլուգունի, Չեչիլ, Ապխտած, պաղպաղակների և ընդամենը կենդանի յոգուրտների տեսականի, բնական յոգուրտ, հալած պանիր տեսականի, «Մոջո» ընդամենը յոգուրտները, կաթնաշոռային ջնարակված պանիրիկներ, «Յոգու-Սոգու» մանկական յոգուրտների շարքը և այլն) համապատասխանում է միջազգային գործադրություններին:

«Աշտարակ-Կաթ» արտադրում է նաև «Կովիկ» ապրանքանիշով կաթնամբերքի տեսականին, որն ընդգրկում է կաթ, թթվասեր, կաթնաշոռ, ռուսական կեֆիր ու թան:

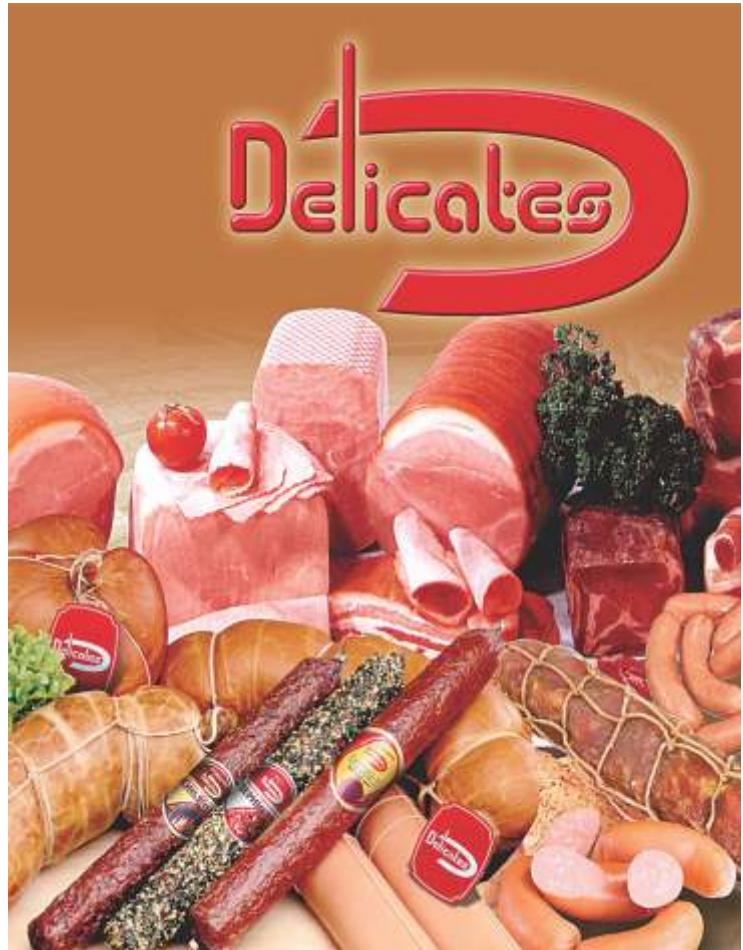
ԱՌԴԵԼԻԿԱՏԵՍ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Առդելիկատես» ընկերությունը, որ հայտնի է մսամթերքի արտադրությամբ, մշտապես վայելում է սպառողի վստահությունը: Պարբերաբար ավելանում են ընկերության արտադրանքի նկատմամբ ուշադրությունն ու պահանջարկը:

«Առդելիկատես» ապրանքանիշով մսամթերքն իրացվում է և հանրապետությունում, և դրա սահմաններից դուրս:

Գործարկվող սարքավորումները, փաթեթավորման պարագաները և հավելանյութերը հիմնականում ներմուծվում են իտալական, գերմանական, շվեյցարական ընկերություններից: Ընկերության արտադրամասերն աչքի են ընկնում սանհիտարահիգինիկ պահանջների բավարարմամբ, աշխատակիցները պարտադիր հագնում են աշխատանքային արտահագուստ:

«Առդելիկատես» ապրանքանիշով տեսականին ներառում է հոլում, եփած, ապիստած երշիկների մոտ 80, մսային կիսապատրաստվածքների մոտ 30 տեսակ, ինչպես նաև բաստուրմա, սուրճություն:



ԹԱՄԱՐԱ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Հայրենական շուկայում վաղուց հաստատուն տեղ ունի «Թամարա» ընկերությունը, որի արտադրած կաթնամթերքն առողջության համար անվտանգ է և որակյալ: Արտադրությունն իրականացվում է ավանդական տեխնոլոգիաների կիրառմամբ, մշտապես արդիականացվում են տեխնիկական միջոցներով ու տեխնոլոգիական պրոցեսներով: «Թամարա» ՍՊԸ-ն փաթեթավորման պարագաները և փաթեթավորող սարքավորումները հիմնականում ներկրում է Ավստրիայից և Իտալիայից՝ Technogel, Seda, Chesarina Food, Cold Car ընկերություններից: Արտադրության ընթացքում նվազագույնի է հասցված մարդու և մթերքի շփումը:



«Թամարա» ապրանքանիշով սարքավորումները հիմնականում ներկրում է Ավստրիայից և Իտալիայից՝ Technogel, Seda, Chesarina Food, Cold Car ընկերություններից: Արտադրության ընթացքում նվազագույնի է հասցված մարդու և մթերքի շփումը:

«Թամարա» ապրանքանիշով տեսականին համեղ է, միշտ թարմ: Գործարանում արտադրվում են շուրջ 90 տեսակ պաղպաղակ, պաղպաղակից տորթեր, հրուշակեղենի 20 տեսակ, 15 անուն կաթնամթերք, 5 տեսակ պանիր, նաև նորագույն սարքավորումներով ստացվող չոր

կաթ: Հրուշակեղենի արտադրության մեջ օգտագործվում է տեղում պատրաստված կարագը:

«Թամարա» ընկերության պաղպաղակներն արտահանվում են ԱՄՆ, Ռուսաստանի Դաշնություն:



ՍԵԼԵՆԱ ՍԵՐՎԻՍ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Սելենա Սերվիս» ընկերությունն առաջատարն է մաքրման և խնամքի ծառայությունների ոլորտում: Նա առաջնորդվում է գերմանական Der Blaue Engel և եվրոպական Ecolabel սերտիֆիկատների սկզբունքներով և գերժամանակակից լավագույն տեխնոլոգիաների շնորհիվ իրականացնում է անթերի և մանրակրկիտ մաքրման և խնամքի աշխատանքներ, նաև լվացքի ծառայություն հյուրանոցային պարագաների և չոր/խոնավ մաքրում անհատական հագուստների համար՝ առաջարկելով ընդհանուր, ստանդարտ և պրեմիում կարգի ծառայություններ:

«Սելենա Սերվիս» ընկերության մշտական պատվիրատունների ցանկում են Հայաստանի ամենահեղինակավոր և բարձրակարգ հյուրանոցներն ու ռեստորանները, այդ թվում՝ Մարիոթը, Թուֆենկյանը, Վիլա դե Լենդան, Եվոպան, Սալոնը, Շարլը, Լա Պիացցան, Ափ Լենին և շատ ուրիշներ:

Այսօր արդեն ընկերությունը հյուրանոցներին, ռեստորաններին և հիվանդանոցներին տրամադրում է սպիտակեղենի ու համազգեստի վարձույթի ծառայություն՝ ազատելով իր հաճախորդներին սպիտակեղենի մեջ ներդրումներ կատարելու և պահեստավորելու ծախսերից:

Գերժամանակակից լավագույն տեխնոլոգիաների շնորհիվ՝ «Սելենա Սերվիս» ընկերությունը ոչ միայն անթերի և մանրակրկիտ մաքրում է իրերը, այլև երկարաձգում է դրանց կյանքը:

ԲԱՐԻԿ 90 ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ «Դի Զի Միթ Ֆուլդ» ապրանքանիշ

«Բարիկ» մսամթերքի կոմբինատն իր գործունեության ողջ ընթացքում ունի մեկ գերնպատակ՝ սպառողներին ապահովել անվտանգ ու որակյալ արտադրանքով:

Արտադրությունն իրականացվում է Եվրոպական ստանդարտներին համապատասխանող գերմանական և շվեյցարական սարքավորումներով: Օգտագործվում են ներմուծված միս և այլ հոլմք: Գործարանի լաբորատորիայում մշտապես ստուգվում են ինչպես մսի, այնպես էլ պատրաստի արտադրանքի որակն ու անվտանգությունը:

Կոմբինատում արտադրվում են վետչինա, սարդելկա, նրբերշիկ, սուլցուխ, բաստուրմա, ապխտած, եփած, կիսապխտած, հոլմ ապխտած երշիկների տեսականի, ապխտած մսի տեսականի՝ ֆիլե, բութենինա, բեկոն, խոզի կողեր, կիսապատրաստվածքներ՝ քյաբարի ֆարշ, սառեցրած քյուֆթա, սառեցրած քյաբար, աղացած միս, ապխտած հավ, շերքի:



ՊՈՌԵՎԱՆԻ ԿՈՆՅԱԿԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ

«Պոռշյանի կոնյակի գործարանում» մշտապես պահպանվում են գինեգործության և կոնյակագործության ավանդույթները: Գործարանը պարբերաբար զինվուն է բարձր տեխնոլոգիական սարքավորումներով: Մշտապես վերապատրաստվող փորձառու մասնագետների համար աշխատանքի բարձր որակն է, ներկայանալի տեսքը և հրաշալի համային հատկանիշները:

Գործարանի տեսականին ընդգրկում է.

- Արարատյան դաշտի խաղողի լավագույն տեսակներից պատրաստված 3-30 տարվա հնության կոնյակներ (Մանե, Պապ թագավոր, Շիրազ, Չարենց, Արծրունի, Արփինե, Վարդան Մամիկոնյան, Արմենուիի, Խենք և այլն),
- լիկորներ ու նորագույն տեխնոլոգիաներով արտադրված լավագույն մրգային նռան, սալորի, և հաղարջի, բալի, ծիրամի, սերվիլի, մոշիգինիներ:

Ընկերության արտադրանքը հաստատուն տեղ ունի հայկական և միջազգային շուկաներում: Արտադրանքն իրացվում է Հայաստանում, Ռուսաստանում, Ուկրաինայում, Բելառուսում, Վրաստանում, Գերմանիայում, ԱՄՆ-ում, Չունաստանում, Լեհաստանում և այլուր:



ՎԵՐԴԵ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Կիրառելով նորագույն տեխնոլոգիաներ և օգտագործելով արտերկրում վերապատրաստված մասնագետների փորձը՝ «Վերդե» մաքրման սրահը կատարում է քիմիական և բնական մաքրում: Սրահի ծառայությունների ցանկը ներառում է.

- մանկական և մեծերի հագուստի, սպիտակեղենի և ներքնաշղորերի լվացում,
- օսլայում, արդուկում,
- լաքաների մաքրում,
- հարսանյաց և երեկոյան զգեստների, վարագույնների մաքրում,
- կաշվի, թավշակաշվի, մորթե իրերի մաքրում և ներկում,
- գորգերի լվացում:

Այս ծառայություններից օգտվում են և անհատները, և կազմակերպությունները: Հագուստը պատվիրատուին վերադարձվում է նախընտրած տարբերակով՝ ծալած կամ հատուկ կախիչներով:

Սրահի պաշտոնական կայքում (www.verde.am) ներկայացված են բոլոր ծառայությունների գնացուցակը և մանրամասն նկարագրումը:

Առաջին անգամ Հայաստանում «Վերդե» ընկերությունը կիրառում է Green Earth մաքրման տեխնոլոգիան, որի ժամանակ օգտագործվում են շրջակա միջավայրը չաղտոտող, անվճական նյութեր:



ԼՈՒՄԱ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Թեև «Լումա» ընկերության արտադրական ծավալներն այնքան էլ մեծ չեն, բայց արտադրանքը կայուն տեղ ունի հայրենական շուկայում: Այստեղ արտադրվող մսամթերքն աչքի է ընկնում բարձր որակով ու ախտրժալի համային հատկանիշներով:

Ընկերությունում արտադրությունն իրականացվում է նորագույն տեխնոլոգիաներով սանհիտարական նորմերին համապատասխան պայմաններում: Արտադրատեսականին բազմազան է՝ հում, ապիտած, եփած երշիկների տեսականի, նրբերշիկ, սարդելկա, բաստուրմա, սուշուխ և այլն:

«Լումայի» արտադրանքը որակով, համով և մակնշնամբ բավարարում է օրենքով ներկայացվող պահանջները:



Pink Berry ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Pink Berry ընկերությունը 2013 թ.-ից արտադրում է առանձնահատուկ համով և որակական հատկանիշներով աչքի ընկնող փափուկ պաղպաղակ՝ արթնացնելով մանկության «լցոնվի» պաղպաղակի համը:

2017 թվականից Pink Berry-ն իր առջև նոր նպատակ է դրել դուրս գալ դեպի նոր շուկաներ և սկսել պաղպաղակի զանգվածային արտադրություն: Շնորհիվ նորագույն սարքավորումների՝ ընկերությունն արտադրում է միջազգային ստանդարտներին համապատասխան պաղպաղակներ:

Հայաստանյան շուկայում Pink Berry-ն համագործակցում է սիրված և ճանաչված բազմաթիվ սրճարանների հետ: Սպառողի կողմից սիրվել և լայն տարածում են գտել հատկապես Մայոնիները, Pinko-ն, Կոնը, Դոպինգը: Իսկ վերջերս ընկերությունը ներկայացրել է իր նոր պաղպաղակը՝ Դիլիմը, որն արդեն հասցրել է սիրվել պաղպաղակասերների կողմից:

Այսօր Pink Berry ընկերության արտադրանքը կարելի է գտնել Երևան քաղաքի ամեն մի անկյունում, ինչպես նաև Գյումրի, Էջմիածին և Վանաձոր քաղաքներում:



ԷԼԲԱՏ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



2010 թվականից գործունեություն ծավալող հայ-գերմանական «Էլբատ» ընկերությունն իրականացնում է գրեթե բոլոր տիպի ավտոմեքենաների համար կապա-րաթվային կուտակչային մարտկոցների արտադրություն: «Էլբատ» ապահովում է մարտկոցների երաշխի-քային և հետերաշխիքային սպասարկում:

«Էլբատ» ընկերությանը 2011 թ. Quality Austria ավստ-րիական կազմակերպության կողմից շնորհվել է Որակի կառավարման համակարգի ISO 9001:2008 միջազգային սերտիֆիկատ:

Այս ձեռնարկությունում գործում են ձուլման, մածու-կապատրաստման և մածուկապատման, էլեկտրոլիտի պատրաստման, ձևավորման և հավաքման, օդի ու ջրի գտնման և մշակման արտադրամասեր՝ հագեցած նորա-գույն տեխնոլոգիաներով: Որակի վերահսկման նպատա-կով գործում են ժամանակակից սարքավորումներով հա-գեցած քիմիական և էլեկտրամեխանիկական լաբորա-տորիաներ, որտեղ իրականացվում են համապատաս-խան փորձարկումներ:

ԳԱԼՍՏՅԱՆՆԵՐ ՀԱՅՐ ԵՎ ՈՐԴԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ ԳԳԳ ապրանքանիշ

Մսամթերք արտադրող «Գալստյաններ հայր և որդի» ընկերությունն արտադրության ընթացքում օգտագործում է և տեղական, և Բրազիլիայից ներկրված միս: Բնական և արհես-տական բաղանքներն ու համեմունքները հիմնականում ներկրվում են ար-տասահմանից: Լցոնած արտադրանքի եփման, ծխեցման և սառեցման պրոցեսներն իրականացվում են ար-տասահմանյան ժամանակակից սար-քավորումներով:

«Գալստյաններ հայր և որդի» ըն-կերությունը տարեցտարի ընդլայ-նում է արտադրական տարածքներն ու բարձրացնում արտադրանքի որա-կը: Մակնշումը հայերեն է, պարունա-կում է մթերքի անվանումը, ընկերության ապրանքային նշանը, զտաքաշը, չերմային վիճակը, բաղադրությունը, սննդային և էներգետիկ արժեքը, սննդային հավելումները, այդ թվում բուրավետիչները, պիտանիության ժամկետը, պահման պայմանները և այլն:

Ծնկերությունը շուկայում ներկա-յանում է մոտ 30 արտադրատեսակով, այդ թվում՝ եփած և ապխտած երշիկներ, նրբերշիկներ, սարդելկա, բաս-տուրմա, սուզուխ, եփած և ապխտած վետչինա, ապխտած ֆիլե և այլն:



Արևի մասնիկ. նարինջ

Մշտապես արևի ու ջերմության հետ ասոցացվող այս պտուղն ախորժալի տեսք, համ ու բույր ունի, նաև մի շաբթ օգտակար ու վնասակար հատկանիշներ:

Նարինջը պարունակում է ցինկ, նատրիում, ֆոսֆոր, կալիում, մագնիում և այլն: Այն ամինաթթուների և հակածոխիդանտների արժեքավոր աղբյուր է, հարուստ է սպիտակուցներով, ձարպով, ածխաջրերով: Մեկ նարինջն ապահովում է օրգանիզմին անհրաժեշտ վիտամինի օրվա չափաբաժինը:

Օգուտները

- իջեցնում է արյան ճնշումը,
- բարելավում է սիրտ-անորթային համակարգի աշխատանքը,
- լավացնում է արյան որակը, մաքրում տոքսիններից,
- ամրացնում է իմունային, կարգավորում նյարդային համակարգի աշխատանքը,
- իջեցնում է խոլեստերոլի մակարդակը, ամրացնում ոսկորներն ու ատամները,
- խթանում է ուղեղի աշխատանքը,
- մաշկն առաձգական է դարձնում,
- համարվում է էներգիայի աղբյուր:

Վնասները

Որքան էլ այս մրգի տեսքն ախորժալի է, բույրը՝ անուշ, միևնույն է ունի նաև հակացուցումներ, որոնք անտեսել չի կարելի:

1. Թթվային միջավայրի վնասակար ազդեցություն ատամների էնալի վրա: Անգամ մի փոքր կտորից կամ մի քանի կուս հյութից փոփոխվում է թթ ցուցանիշը՝ հանգեցնելով բերանի թթվայնության մակարդակի բարձրացման և լուրջ սպառնալիք դառնալով բերանի խոռոչի համար: Առավել վտանգավոր են գործարանային արտադրության հյութերը, որոնք հարստացված են շաքարով: Դիետոլոգները խորհուրդ են տալիս նարնջի հյութը խմել ձողիկով, իսկ հնարավորության դեպքում դրանից հետո ջրով ողողել բերանը:
2. Օրգանիզմի պատասխան արձագանքը: Եթե մեկին կարող է միայն հաճույք պատճառել առավելույան քամած թարմ հյութը, ապա մյուսը պիտի խիստ գգուշանա գաստրիտի հնարավոր զարգացումից:

3. Անհամատեղելիություն ալկոհոլի հետ: Եթեմն գերազույն հաճույք պատճառող նարնջի կոկտեյլը կարող է իսկական գլխացավանք դառնալ սարդի համար, քանի որ այս դեպքում վնասակառությունը կրկնապատկվում է: Ի դեպ, գրեթե նույն բանը կարելի է ասել նաև ցիտրուսային այլ մրգերի համար:

Որն ընտրել և ինչպես պահել

Նարինջ աճեցնողներն ու մատակարարները ջանք չեն խնայում, որ այն սպառողին հասնի փայլուն կեղևով ու թարմ տեսքով: Սովորաբար նարինջը քաղում են ոչ լոիվ հասունացած, պատում մեղրամոնվով, որը ճնշում է սմերի ակտիվությունը: Սա, իհարկե, վտանգավոր չէ և պատահաբար բերանն անցնելու դեպքում չի վնասի:

Ընտրելիս կարևոր պայման է կեղևի ամբողջական լինելը: Բանն այն է, որ նարնջի կեղևի փոսիկները շատ հարմար են միջատներին ծվաղրելու համար, ինչի հետևանքով կեղևը փոքր-ինչ մգանում է:

Առանց որևէ հատուկ մեթոդ կիրառելու նարինջը հնարավոր է պահել մեկ շաբաթ: Պահպանման առավել երկար ժամկետ ապահովելու համար պետք է ապահովել հատուկ պայմաններ ու խոնավություն: Օրինակ՝ մինչև հինգ ամիս պահել կարելի է 5°C -ի և 80-85 % խոնավության պայմաններում:

Ցանկալի է պահեստավորել մրգերի համար նախատեսված սառնարանի խցիկում՝ թղթով առանձին-առանձին փաթեթավորելուց հետո:



Աշխատանքային տարվա ավարտը սովորաբար նշանավորվում է կորպորատիվ միջոցառումներով, որոնց բնորոշ են տոնական բարձր տրամադրությունը, շքեղ հարդարանքն ու ամանորյա հյուրասիրությունը:

Տոնական միջոցառման անհարմարություններից խուսափելու համար հարկավոր է.

- Ալկոհոլից օգտվել չափավոր:** Ալկոհոլի չարաշահումը հարված է հասցնում ոչ միայն առողջությանը, այլև վարկանիշին: Պետք է խուսափել քաղցած խմելուց և ալկոհոլային տարբեր խմիչքները խառնելուց:
- Ուտել չափավոր:** Դատկապես ֆուրշերների ժամանակ լիր ափսեն ծեռքին պտտվելն այնքան էլ գեղեցիկ չէ: Այստեղ նպատակը փոխադարձ շփումն է և ոչ թե անհազ սնվելը:
- Շատ չխոսել:** Բազմանարդ միջոցառումները հիմնալի հնարավորություն են շփվելու այն մարդկանց հետ, որոնց հետ զրուցել աշխատանքային օրվա ընթացքում գրեթե չի հաջողվում: Սա չի նշանակում, որ շրջապատին կարելի է ծանրաբեռնել անձնական կամ սոցիալական խնդիրներ քննարկելով:



- Քիչ բողոքել:** Դավատացեք, որ ուրախ տոնախմբությունն ամենահարմար տեղը չէ բողոքելու աշխատավայր հասցնող տրանսպորտից կամ աշխատանքային ոչ բավարար պայմաններից: Եթե դուք տվյալ կոլեկտիվի անդամ եք, ուրեմն կա դրանում ինչ-որ գնահատելի բան: Շեղեք խոսակցությունը հենց այդ ուղղությամբ:
- Վայելել տոնը:** Գտեք հնարավորություն հետաձգելու մնացած բոլոր գործերը: Այս հավաքը միայն մի քանի րոպեով ներկայություն ապահովելու համար չէ: Գնահատեք տոնական ամեն վայրկյանը:
- Ունենալ ծիշտ հանդերձանք:** Ամանորյա միջոցառումները, իհարկե, աչքի են ընկնում գունային բազմազանությամբ ու փայլով, սակայն գործընկերային միջոցառումն այն տեղը չէ, որտեղ պետք է ներկայանալ լայն դեկուլտեով կամ շողշղողուն կոստյումներով: Պարզապես պետք է ծշտել միջոցառման անցկացման վայրը, տեղեկանալ գործող կամ չգործող դրես-կոդի մասին ու հագնվել դրան համապատասխան: Լավագույն տարբերակը հարմար ու թեթև հագուստն է:



Մի փոքր այլ է տանը կազմակերպված միջոցառումը, որի դեպքում.

1. Հյուրերին տեղեկացնել պետք է նախապես (կարծ հաղորդագրությամբ, զանգով կամ բանավոր), որպեսզի նրանք հասցնեն նախապատրաստվել: Ի դեպ, անհարմարությունից խուսափելու համար պլանները փոխվելու դեպքում տեղեկացնել պարտավոր է երկու կողմն էլ:

2. Չի կարելի հյուր գնալ պայմանավորված ժամից ավելի շուտ, քան 15 րոպե: Ննարավոր է, որ տանտերերը դեռ կիսատ գործեր ունեն:

3. 8անկանի է ուրախացնել հյուրերին հաճելի ճպերներով:

4. Դարձավոր է մի կողմն բողնել հեռախոսը, շփվել սեղանակիցների հետ՝ պահպանելով էրիկետի բոլոր նորմերը:



ԸՆՏԱՆԵԿԱՆ ՏՈՆ. ԱՄԱՆՈՐ

Տոնական իրարանցում, նվերներ, զարդարվող եղևնի, գույնզգույն հանդերձանք. մեկ բառով՝ Ամանոր:

Ամանորի գիշերը հրաշքի սպասում է: Միայն թե հրաշքն ինքն իրեն չի գալիս: Նախապատրաստվեք տոնին, ընտրեք զարդեր ու հանդերձանք, հավատացեք գիշերվա հերիարժին: Եվ եթե մի կողմում անվերջ գնումներն ու հոգնությունն են, ապա մյուսում հրաշքի սպասումն է, որ գալիս է մանկությունից ու իր մասին հիշեցնում հատկապես Ամանորի գիշերը:

Տոնական տրամադրություն

Հավատացեք տոնի հրաշքին: Ազատվեք անպետք իրերից ու զարդարեք տունը՝ ամեն օր մի փոքր բան ավելացնելով զարդարանքին: Արեք դա ձեզ համար, մի պայմանավորեք զարդարանքը երեխաներով: Հազնվեք այնպես, ինչպես ուզում եք և ինչպես հարմար է: Դիմավորեք տոնը մտերիմների ու ամենամոտ հարազատների ընկերակցությամբ:

Տոնածառ

Բնական կինի այն, թե արհեստական, տանտերեղի ընտրությունն է: Որքան էլ գերադասելի է այն շողշողություն խաղալիքներով ու պայծառ լուսավորված տեսնելը, առավել կարևոր է անվտանգությունը: Հազիվ տեղաշարժվող կամ առաջին քայլերն անող փոքրիկին դժվար թե հնարավոր լինի հասկացնել, թե ինչու են փշերը կամ վառվող լույսերը վտանգավոր: Հետևաբար անհրաժեշտ է եղնին տեղադրել երեխաների համար անհասանելի տեղում կամ էլ պետք է ընտրել հնարավորինս անվտանգ զարդարանքներ՝ փափուկ, չկոտրվող խաղալիքներ, կոնֆետներ և այլն:

Սեղանի մոտ

Եթե ընտանիքում երեխաներ կան, ապա մի մոռացեք մանկական սեճառեսակների մասին: Սա անհրաժեշտ է երեխային տարբեր մարտողական խնդիրներից ազատելու համար, մանավանդ որ տոնական ուտեստները մատուցվում են մի քանի օր շարունակ և մի քանի անգամ տաքացնելուց հետո, ինչը կարող է լուրջ վտանգել առողջությունը, ուստի խորհուրդ է տրվում տաքացնել միայն տվյալ պահին անհրաժեշտ չափաբաժնով:

Հնարավորինս հարմարավետ, մասնավորապես՝ աղոնուկից հեռու սենյակում պետք է ապահովել նաև երեխաների առողջ քունը:

Նվերներ

Առաջին անհրաժեշտության այնպիսի իրերը, ինչպիսիք են հագուստը, կոշիկը կամ հիգիենայի պարագաները, դժվար թե երեխայի համար հաձեխ անակնկալ լինեն: Հոգեբաններն առաջարկում են փոքրիկներին մատուցել տարիքային առանձնահատկություններին համապատասխան խաղալիքներ, որոնք կարելի է քանդել ու հավաքել, դասավորել ու վերադասավորել, նաև գրքեր, որոնք կարելի է մշտապես թերթել ու վերնթերցել՝ ամեն անգամ մի նոր քան հայտնարերելով:



2019-ը ԴԵՂԻՆ ՎԱՐԱՉԻ ՀԵՏ

(05.02.2019 - 24.01.2020)



2019-ը խաղաղ հարաբերությունների, բարեկամության և ստեղծագործական ներշնչանքի տարի է: Այն խոստանում է փոփոխություններ, մարդկային հարաբերություններում ներդաշնակություն, տարածայնությունների հարթում:

Վարազն աշքի է ընկնում բարությամբ, արդարանտությամբ ու համառությամբ: Նրա համար չեն անլուծելի խնդիրներն ու հուսահատությունը: Նա ունակ է փոփոխություններ կատարելու ոչ միայն պետական համակարգում, այլև յուրաքանչյուրի կյանքում: Լավատես Վարազն անկեղծորեն հոգ է տանում շրջապատի մարդկանց բարեկեցության ու երջանիկ կյանքի համար:

2019-ը ֆինանսական, աշխատանքային և սիրային առաջնային տարի է: Լավատեսություն ու դրական էներգիա խոստանում է բացվող յուրաքանչյուր առավոտ:

Տարին իր հետ բերում է նաև ֆինանսական կայունություն, ինչը չի նշանակում, որ գումարները հենց այնպես կթափվեն երկնքից: Հարկավոր է համառորեն աշխատել: Եվ որովհետև դրամական խնայողությունները Վարազի համար չեն, խորհուրդ է տրվում խուսափել պարտքերից ու գումարի վատնումից:





ԽՈՅՑ: Սեր կարող է ծնվել ցանկացած պահի, հարկավոր է միայն ուշադիր լինել շրջապատի նկատմամբ: Աստղերը խորհուրդ են տալս անսալ բանականության, նոր միայն սրտի ձայնին:

Աշխատանքում հնարավոր են առաջխաղացումներ, նոր եկամուտներ:

Ցանկալի է հետևել առողջությանը և կարգավորել սննդակարգը: Ոչ մի դեպքում չի կարելի անտեսել հանգիստը:



ՑՈՒՀ: Նարկավոր է լրջորեն մոտենալ այն ամենին, ինչը կապված է սիրային հարաբերությունների հետ: Ժամանակն է ընտանիքի ու երեխաների մասին մտածելու:

Վարազը խոստանում է Ցուկին պարզեցնել թափած ցանկացած քանդի համար, ու որոշ ժամանակ անց հետևում կմնան բոլոր մրցակիցները:



ԵՐԿՎՈՐՅԱԿ: ճիշտ ժամանակն է միայնակ կյանքին հրաժեշտ տալու, միայն թե կարևոր քայլից առաջ հարկավոր է երկար ժամը ու թերեւ անել:

2019-ին լուրջ խնդիրներ չեն սպասվում, բայց սա չի նշանակում, որ կարելի է ծուլանալ:

Հետևել առողջությանը պետք է ամեն տարի, բայց Վարազը հատկապես հուշում է թողնել ծիսելն ու սնվել կանոնավոր: Դրաժարվեք գիշերային ժամերին քաղցր հագեցնելուց:



ԽԵՑԳԵՏԻՒՆ: 2019-ին կարծես հուսալի հարաբերություններ չեն ուրվագծվում: Հետևեք ներքին ձայնին, քանի որ հարազատ հոգու ամեն քայլափոխի չես հանդիպի:

Աշխատանքում հնարավոր է առաջ-

խաղացում, ինչը հնարավորություն կատարվի գումար կրտսակելու ճանապարհորդության կամ նոր բնակարանի համար:

Ուշադրությունից դուրս թողնել չի կարելի նաև կենացն ու տնտեսական հարցերը:



ԱՌՅՈՒԹ: Լուսավոր ու արևային շրջան է սիրելիի հետ միավորվելու համար, սակայն ներդաշնակության հնարավոր է հասնել առաջին հերթին ներքին եւ-ի հետ հաշու լինելով: Առողջությանը նշտապես հետևելու ու

հատկապես սպորտով զբաղվելով կատեն հետազայում հնարավոր մի շարք գլխացավանքներից: Ֆինանսական կայունությունն ապահովված կլինի խելամիտ ծախսեր անելու դեպքում միայն: Վճարեք միայն ամենաանհրաժեշտի համար:



ԿՈՒՅՑ: Իդեալ փնտրելու ճանապարհին դժվար թե գտնվի կյանքի հսկական ընկեր: Սթափ նայեք ծեր շուրջ՝ գտնելու համար ծեր միակ ուղեկցին: Ֆինանսական տարրում Վարազը հուշում է զսպել մեծ ցանկությունները՝

գնալով միայն իրական նպատակների հետևից: Տարին նպաստավոր է կրթության ու մասնագիտական վերապարաստման համար:



ԿՇԵՌԵ: Վարազը խորհուրդ է տալս սիրային հարցերում նախաձեռնող լինել: Միայն այս դեպքում հարսանիքը չի ուշանա: Իսկ արդեն ընտանիք կազմանմաների համար ժամանակը պատեհ է ընտանիքը երեխաներով համալրելու համար: Միայն համար ջամքերը կարող են հասցնել այդքան սպասված աշխատանքային բարձունքին:



ԿԱՐԻԲ: Եթեց այս տարի կարող է հանդիպել այն միակը, որն առաջին վայրկյանից կգրավի հմայքով, վարքով ու կրթվածությամբ: Միայն թե պետք է հեռու մնալ խանդու երկրպագուներից: Նրանք, մեղմ ասած, կրունավորեն ծեր կյանքը: Վարազը խորհուրդ է տալս կոփել օրգանիզմը՝ լինել լողավազանում, զբաղվել ֆիտնեսով ու յոգայով: 2019-ը հարմար շրջան է հին գաղափարները կյանքի կոչելու, լեզուներ սովորելու և բիզնեսով զբաղվելու համար:



ԱՊԵՂԱՎՈՐ: Ծանոթությունների ու երկրպագուների պակաս չի զարգվի, միայն թե արժանի ուղեկցին գտնելը է դժվար: 2019-ը դրա լավագույն ժամանակաշրջանն է: Ի դեպ, ընտանելիան հարաբերությունները Վարազի տարրում խոստանում են լինել ավելի քան ներդաշնակ, բայց երջանկության ակնթարթներին անգամ չպետք է աչքաթող արվի առողջությունը:



ԱՅԾԵՂԶՅՈՒՐ: Ժամանակն է անձնական կյանքին պատասխանատվությամբ վերաբերվելու: Եթեացեք բոլոր անլուրը ու անպատասխանատու մտերիմներից, որոնք արժանի չեն ծեր ուշադրությանը: Մի կողմ թողեք համակարգչն ու գրունեք, վազեք, մարզվեք առավոտյան թարմ օդին: 2019-ը խոստանում է անսպասելի եկամուտներ շահումների կամ աշխատանքի դիմաց վարձատրության ձևով:



ՋՐՅՈՒՄ: Վարազը հուշում է ծենքից բար չըրջնել ճակատագրի բարեհաճությունը: Բավական է ուշադիր ու նրանկատ լինել, և անսահման երցանկությունն ապահովված է: 2019-ին առողջությունը Զրիոսին չի անհնարինական է, բայց սմնդակարգին, ինչ խոսք, հետևել պետք է: Նախընտրելի են ծովամթեքով ու մսամթեքով ու տեսատները: Հունիս-հուլիս ամիսները մեծ եկամուտ են խոստանում: Մի քիչ համարձակություն, և հնարավոր է սկիզբ դնել մեծ բիզնեսի: Ի դեպ, ընտանիքը կարող է համարվել այնքան սպասված երեխայով:



ԶԿՆԵՐ: Մեծ է հավանականությունը հատկապես այս տարի հանդիպելու կյանքի ուղեկցին: Միայն թե պետք է ծանալ չիհասթափեցնել նրան: Դեղին Վարազը խոստանում է, որ 2019-ին միայնակ Ձկներ չեն լինի: Տարին ապահովագրում է գրիպից, մրսածությունից: Փոխարենը հնարավոր են դեպքեսիաներ, այն էլ ամենաանհրաժեշտի համար: Վարազի աշխատանքային կամ կարևոր այլ խնդիրներ լուծելիս: Բայց այս ամենը կարելի է հաղթահարել լավ տրամադրությամբ, առավոտյան վագրով կամ յոգայով:

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ԳՐԱՆԴ ՔԵՆԴԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ.....	2
ԲԵԿՈՆ ՊՐՈԴՈՒԿՏ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ.....	4
ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ ՍԵՆԹՐ ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱՅԻ ԽԱՆՈՒԹՆԵՐԻ ՑԱՆՑ	6
ԲԱՐԻ ՍԱՍԱՐԱՑԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ	8
ՍԱՆՖՈՒԴ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ	10
ԶԱՆԱԽ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ.....	12
ԱԹԵՆք ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ.....	14
ԵՐԵՎԱՆԻ ՇԱՄՊԱՅՆ ԳԻՆԵՆԵՐԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ.....	16
ՑԱՐԻՑԻՆՈ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ.....	18
ԵՅ-Ի-ԶԻ ՍԵՐՎԻՍ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ	20
ՀԱՅՐԵՆԱԿԱՆ ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ԱՐՏԱԴՐՈՂՆԵՐ,	
ԹԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ ՄԱՏՈՒՑՈՂ ԵՎ ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ ԻՐԱԿԱՆԱՑՆՈՂ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ	25
ԱՐԵՎԻ ՄԱՍՏԻԿ. ՆԱՐԻՆՅ .	31
ՏՈՒԱԿԱՆ ԵԹԻԿԵՏ	32
ԸՆՏԱՆԵԿԱՆ ՏՈՆ. ԱՄԱՆՈՐ	33
ՀՈՐՈՍԿՈՊ 2019	34

Հասցեն՝ Դավիթ Անհաղթ 23, 3-րդ հարկ
Թեժ գիծ՝ (010) 24-92-04
E-mail: info@armconsumer.am;
nationalconsumerassociation@yahoo.com
URL:<http://www.armconsumer.am>

Տպաքանակը՝ 2000: Ծավալը՝ 2 մամուկ
Տպագրվել է ՏՊԱՐԱՆ ԵՅ ԵՄ
տպագրատանը
Բաժանվում է անվճար
Գրանցման վկայականը՝ 2215
Հղումը ՍՊԱՌՈՂ-ին պարտադիր է



“Ե-Ի-ԶԻ-ՍԵՐՎԻՍ” Ընկերությունը շնորհավորում է բոլորին

Ամանորի և Սուրբ Ծննդյան տոների կապակցությամբ:

Յուրաքանչյուր Ամանոր նոր մեկնարկի սկիզբ է ազդարարում,

ցանկանում ենք, որ այդ մեկնարկը բոլորի համար լինի

հաջողակ և խոստումնալից:

Ինչպես նաև հորդորում ենք լինել ուշադիր գաղի օգտագործման

ժամանակ և պահպանել անվտանգության կանոնները:

ՄԵՐ ԱՇԽԱՏԱՆՔԸ ՁԵՐ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԵՐԱԾԽԻՔԸ Է

2019

Դաստիարակություն՝ ՀՀ, 0021, ք. Երևան, Ադոնցի 10

Հեռախոս՝ +374 10 209460

Էլ. հասցե՝ aeg@aegservice.am

Կայք՝ www.aegservice.am



www.armconsumer.am

