



ՄՊԱՌՈՂ

ՍԿԱՏ
1997
թվականից

ՄՊԱՌՈՂ ԱՄՍԱԳԻՐԸ
25 ՏԱՐԵԿԱՆ Է

Ընդհանուր Վիճակը և Նորից Ծնունդ
2023



Միջին հայրենասիրներ:

Ինչպես ամեն տարի, այս անգամ էլ Ամանորի նախաշեմին փորձում ենք հանրագումարի քերել անցած տարին: Այն, ինչ խոսք, լավագույններից չէր, քանի որ, ինչպես վերջին մի քանի տարիներին, լի էր անամոքելի ցավով ու անվերջ թվացող տագնապով: Սակայն ինչպես ամեն տարվա վերջին օրերին, այս տարի էլ հույս ենք փայփայում եկող տարում իրականացած տեսնել մեր նվիրական երազանքները՝ կապված հայրենի հողի ու հայ ժողովրդի հետ:

Թող ժամացույցի 12 զարկերը լուսավորեն մեր մեծ ու փոքր ճանապարհները: Ապրենք փոխադարձ սիրո, վստահության ու բարության մեջ՝ հեղինակ թողնելով բոլոր անսխորթություններն ու կորուստները: 2023-ին ևս շրջապարված լինենք հարազատներով, հավատարիմ ու սրտացավ բնկերներով:

Թող Նոր տարին կայունություն բերի մեր բոլորի տուն, տա անմենք, ինչի մասին երազում է մեզանից յուրաքանչյուրը: Թող բացվեն դռները դեպի երջանկության, ժպիտների, ջերմության և հարմարավետության հրաշալի աշխարհ:

Հարգելի հայրենական արտադրողներ ու ծառայություններ մատուցողներ, մաղթում են, որ 2023-ը հարկապես ձեզ համար լինի բեղուն տարի, աշխատանքային ցանկացած մեծ ու փոքր ձեռքբերում ու նվաճում գրանցվեն հենց հայրենի երկրում ու հայ ժողովրդի կյանքի ուրակը բարելավելու համար: Հավատացնում են, որ այդ դեպքում ձեր թիկունքում կգզաք հայ սպառողների ու նրանց իրավունքների պաշտպանների աջակցությունը:

Ցանկանում են, որ եկող տարին իսկապես կախարդական լինի, ապրենք օր-օրի ծաղկող ու անսպասման խաղաղ երկրում, կառուցենք մեր տունը կապույտ երկնքի տակ՝ մեր երեխաներին թողնելով լուսավոր ու անսպարելի հայրենիք:

*Թող Մասնավոր լուսավորում լինի Հայաստան երկրին ու հայ ժողովրդին
Շնորհավոր Ամանոր և Նորը Շնունդ*

Մելիտա Հակոբյան

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի նախագահ,
Հայաստանի սպառողների
ազգային ակադեմիա ԻԱՄ նախագահ



Ծանկայնե՛ք արքաների գինի է և գինիների արքան:

Ծանկայնե՛ք արտադրությունն արվեստ է:
Ծանկայնե՛ք երջանկության երաշխիք է,
հանդիսավորության խորհրդանիշ,
որը տունի է վերածում ցանկացած իրադարձություն:

Երևանի շամպայն գինիների գործարան

ՄՇԱԿՈՒՄ

տեղեկատվական, վերլուծական,
խորհրդատվական պարբերական

Հիմնադիր և հրատարակիչ՝
ԱՆՆԱ Սպառնդերի ազգային ասոցիացիա

ՄԵԼԻՏԱ ՀԱՎՈՐՅԱԼ

Գլխավոր խմբագիր

ՍԱՄԿԵԼ ՆԱՀԱԴԵՏՅԱՆ

Գործադիր տնօրեն

ՆԱԴԻՆԵ ՀՈՎԱԿԻՄՅԱՆ

խմբագիր

ԼԻԱ ՕՍԻՊՅԱՆ

Մանկավարժական և մանկավարժական վերլուծության
պատասխանատու, ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս,
Կենսաբանական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

ՌՈՒԲԵՆ ՀԱՅԹՅԱՆ

Ասոցիացիայի փոխնախագահ, մարքեթինգի
և մոնիթորինգային հետազոտությունների
պատասխանատու, սննդի ապահովման
ծառայությունների սերտիֆիկացման փորձագետ, սննդի
որակի աուդիտոր

ԼԵՎՈՆ ԱՃԵՄՅԱՆ

Գյուղատնտեսության փորձագետ, վերլուծության
պատասխանատու, Կենսաբանական գիտությունների
թեկնածու, Էկոլոգիայի միջազգային ակադեմիայի
անդամ

ԱՆՆԱ ՆԱՀԱԴԵՏՅԱՆ

Ասոցիացիայի արտաքին և ներքին
հարաբերությունների գծով փոխնախագահ, փորձագետ

ՀԱՍՄԻԿ ՆԱՀԱԴԵՏՅԱՆ

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

ՌՈԶԱԼԻԱ ԱՎԱՆԵՍՅԱՆ

Լաբորատորիաների գծով փորձագետ,
միս-մսամթերքի մասնագետ

ՎԱՐԴՈՒՀԻ ՄԵԼԻՔՅԱՆ

Ասոցիացիայի գլխավոր փորձագետ,
Տնտեսագիտության թեկնածու

ԱՍՏԴԻԿ ՓԵՓՈՅԱՆ

Հայաստանի ազգային ագրարային համալսարանի
Մանկավարժական և կենսատեխնոլոգիաների
ԳՀԻ «Կենդանական ծագման հումքի
և մթերքի վերամշակման տեխնոլոգիայի»
ու «Սննդի անվտանգության և կենսատեխնոլոգիայի»
բաժինների վարիչ, Կենսաբանական
գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

ՄԿՐՏԻՉ ԴԱՎԹՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների
ազգային ակադեմիա
ԻԱՄ պատվավոր անդամ, փաստաբան

ԱՐԱՎԼԻ ԳԵՎՈՐԳՅԱՆ

Լրագրող

ԳԵՂԱՄ ՍԱՐԳՍՅԱՆ

Դիզայներ

ԱՐԵՎԻԿ ԴԱՎԻԿՅԱՆ

Լուսանկարիչ

ՄՇԱԿՈՒՄ

տեղեկատվական, վերլուծական,
խորհրդատվական պարբերականի
խմբագրական խորհուրդ

ՎԻԼԵՆ ՀԱՎՈՐՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս,
Բժշկական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

ՌՈՒԲԵՆ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ բնական գիտությունների բաժանմունքի
ակադեմիկոս-քարտուղար

ՀԱՅՐԱԴԵՏ ԳԱԼՍՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ թղթակից անդամ,
Բժշկական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

ԱՐՄԵՆ ԴԱՉԱՐՅԱՆ

Բժշկ-ճառագայթաբան,
Բժշկական գիտությունների դոկտոր

ԹԱԹՈՒԼ ՄԱՆԱՍԵՐՅԱՆ

Տնտեսագիտության դոկտոր, պրոֆեսոր

ԵՐԵՄ ԶԱԽՈՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՄ
նախագահության անդամ

ԴԱՎԻԹ ՕՀԱՆՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՄ
պատվավոր անդամ,
Տնտեսագիտության թեկնածու

ԱՐՄԵՆ ԴԱՉԱՐՅԱՆ

Հայաստանի Արդյունաբերողների և գործարարների
(գործատուների) միության նախագահ

ՅՈՒՎԱԿ ԳԵՎՈՐԳՅԱՆ

Հայաստանի վաճառականների միության նախագահ

ԿԱՌԵՆ ԱՐԱՄՅԱՆ

ՌԴ Չափագիտության ակադեմիայի ակադեմիկոս,
ՀՀ ԳԱԱ թղթակից անդամ

ԳԱԳԻԿ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա
ԻԱՄ պատվավոր անդամ

ԿԱՐԻՆԵ ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ

Կենսաբանական գիտությունների թեկնածու

ԴՈՐԱ ՍԱԶՈՒԼՅԱՆ

Մոնրեալի ՄաքԳիլ համալսարանի դասախոս, դոկտոր,
պրոֆեսոր

ԻՐԻՆԱ ՎԻՆՈԳՐԱԴՈՎԱ

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի
պատվավոր անդամ



ԳՐԱՆՂ ՔԵՆՂԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



«Գրանղ Քենղի» ապրանքանիշը վաղուց արդեն դարձել է հայկական ազգային բրենդ: «Գրանղ Քենղի» ասելով՝ սպառողն այսօր հասկանում է բարձր որակ, բնական հումք, հիանալի համային հատկանիշներ և արտաքին տեսք: «Գրանղ Քենղին» Հարավային Կովկասում կակաո հատիկավոր վերամշակող միակ ձեռնարկությունն է: Ընկերության տեսականին գերազանցում է 547-ը: «Գրանղ Քենղին» տարեցտարի մեծացնում է արտահանման ծավալները՝ դրանք հասց-

նելով հազարավոր տոննաների: Ընկերության ողջ արտադրատեսակը 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: «Գրանղ Քենղի» ընկերության հաջողության գրավականներից են պարբերաբար նոր տեխնոլոգիաների ներդրումը, հոսքագծերի և սարքավորումների արդիականացումը, բարձր որակավորմամբ մասնագետների և համախմբված կոլեկտիվի առկայությունը: Աշխատատեղերի թիվն այսօր գերազանցում է 3069-ը: «Գրանղ Քենղին» սննդամթերք արտադրող խոշորագույն ընկերություն է, ոլորտի առաջատարը Հայաստանում:

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և Սպառողների միջազգային կազմակերպության 20-ամյա գործակցության առթիվ «Ազգային ապրանքանիշ և սպառման առաջադար» ու «Պահանջարկի առաջադար և որակի չափանիշ» անվանակարգերում «Գրանղ Քենղի» ընկերությանը շնորհվել է «Սպառողի գնահատական» մրցանակը:

«Գրանղ Քենղի»-ի կարգախոսն է. Մեր որակը մեր հպարտությունն է:

www.grandcandy.am





ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ԵՎ ՈՐԱԿՅԱԼ ՀԱՅՐԵՆԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒՅ

ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ԵՎ ՈՐԱԿՅԱԼ ՀԱՅՐԵՆԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՂԻՑ



Ashtarak highway 2A + (374 11) 77-77-99, www.proshyan.am

ՊՈՌՇԱՆԻ ԿՈՆՅԱԿԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ

Հայկական կոնյակագործության ոլորտի խոշորագույն ընկերություն Պոռշյանի կոնյակի գործարանը գործունեություն է ծավալում 1995 թվականից: Այստեղ մշտապես պահպանվում են հայկական կոնյակի ու գինու պատրաստման դարավոր ավանդույթները, ինչը բարձրակարգ մասնագետների փոխադարձ վստահության, նվիրվածության ու բարեխղճության արդյունք է:



Գործարանում արտադրվող տեսականին ընդգրկում է 3-30 տարվա հնության հայկական կոնյակներ (Մանե, Պապ թագավոր, Շիրազ, Չարենց, Արծրունի, Արփինե, Վարդան Մամիկոնյան, Արմենուհի, Խենթ և այլն)՝ պատրաստված Արարատյան դաշտի խաղողի լավագույն տեսակներից, լիկյորներ ու նորագույն տեխնոլոգիաներով արտադրված լավագույն մրգային՝ նռան, սալորի, սև հաղարջի, բալի, ծիրանի, սերկևիլի, մոշի գինիներ: Արտադրանքն արտահանվում է Ռուսաստան ու Բելառուս, ԱՄՆ, Գերմանիա, Իսրայել և այլուր:

Պոռշյանի կոնյակի գործարանում կոնյակը հնացվում է արցախյան կաղնուց պատրաստված տակառներում, ինչը մետաքսե նուրբ համ է հաղորդում ըմպելիքին: Տակառների քանակն ամեն տարի ավելացվում է:

Այսօր գործարանն արտադրամասեր է բացել Արտաշատում և Արմավիրում՝ հաշվի առնելով հանգամանքը, որ խաղողի աճեցման առավել բարենպաստ պայմաններն Արարատի ու Արմավիրի մարզերում են: Արտաշատում և Էջմիածնում Պոռշյանի կոնյակի գործարանի տնկած խաղողի այգիներում աճեցվում են խաղողի եվրոպական սորտեր:

Մեծ պահանջարկ ունի նաև Պոռշյանի կոնյակի գործարանի «Ռոյալ» ապրանքանիշով պահածոյի տեսականին՝ պատրաստված հայկական ավանդական բաղադրատոմսերով:

Հայկական հողից ստացված բանջարեղենից ու մրգերից պատրաստված «Ռոյալ» ապրանքանիշով պահածոներն անցնում են բարձր ջերմային ստերիլիզացման ճանապարհ: Տեսականին արտահանվում է Ռուսաստանի Դաշնություն, Միացյալ Նահանգներ, եվրոպական և մերձբալթյան երկրներ, Ղազախստան:



Պահածոների արտադրությունը սկսվել է ընդամենը 4-5 տեսակից՝ աստիճանաբար հասնելով վեց տասնյակի: «Ռոյալ» ապրանքանիշով պահածոյի տեսականին ներառում է կոմպոտներ, մուրաբաներ, մարինադներ, բանջարեղենային պահածոներ և, իհարկե, հայկական ընտանիքներում ամենասիրված սմբուկի խավիարը, որը 2016 թ. արժանացել է «Տարվա ավանդական սմբուկի խավիար» անվանակարգին:



Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և Սպառողների միջազգային կազմակերպության 20-ամյա գործակցության առթիվ «Համի և որակի ազգային չափանիշ» անվանակարգում «Սպառողի գնահատական» մրցանակ է շնորհվել «Պոռշյանի կոնյակի գործարան» ՍՊԸ-ին:

ՍԱՆՖՈՒԴ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Primo

Եթե համեղ՝
միայն Primo



Sunfood

+374 10 46 46 42 / +374 10 46 46 41
sales@sunfood.am

«Սանֆուդ» ընկերությունը ստեղծվել է 2009 թ. և հասցրել է դառնալ Հայաստանի բուսաբուծական բնագավառի առաջատարը հալած յուղերի (խառնուրդների) շուկայում: «Սանֆուդի» տեսականին ունի բարձր համային հատկանիշներ, պատրաստված է բացառապես բնական ճարպերից ու յուղերից, չի պարունակում կոնսերվանտներ և խոլեստերին: Ընկերությունը հայ սպառողին առաջարկում է հալած բուսական խառնուրդ, սփրեյ, մարգարին, խմորիչ, որոնք հայտնի են «Իմ պերիա վկուսա», «Ցարսկայա», «Մասելկո», «Սոնյաչնա Դոլինա», «Ֆավորիտ» ապրանքանիշերով: Այս ցանկին ավելի ուշ ավելացել են Primo մայոնեզն ու կետչուպը: Սրանք չեն պարունակում ԳՄՕ, բուրավետիչներ, հարստացված են բնական խոտաբույսերով և համեմունքներով: Պատրաստվում են եզակի բաղադրատոմսով: «Սանֆուդ» ընկերությունը կօգնի զարգարել Ամանորի տոնական սեղանները փխրուն ու անուշաբույր խմորեղենով, համեղ ու սննդաբար աղցաններով:

«Տոմատի» կետչուպը 100 տոկոս բնական է, պատրաստվում է արևահամ լոլիկներից, համադրվում է ցանկացած ուտեստի և մսի հետ, իդեալական հիմք է սոուսներ և ապուրներ պատրաստելու համար:

Չիլի պղպեղով կետչուպը բնական լոլիկով է՝ կծու պղպեղի հավելումով:

«Հայկական» կետչուպն ունի թարմ, հագեցած, նուրբ համ ու բույր: Սրանում համադրված են Հայաստանի լոլիկի, ռեհանի, ուրցի և լեռնային խոտաբույսերի անուշ բույրերը:

Խորովածի կետչուպը համեմունքների իրական հավաքածու է, որ առավել ընդգծում է խորովածի համը և ներդաշնակորեն լրացնում է ցանկացած ուտեստի:

Կետչուպին ոչ մի բանով չի զիջում մայոնեզը, որը ևս ունի յուրահատուկ համային համադրումներով տեսականի: Մայոնեզի համար հավաքվում են բարձրորակ բաղադրիչներ ամբողջ աշխարհից, այդ թվում՝ արևածաղկի յուղ, բնական մանանեխ:

«Դասական» մայոնեզի նուրբ համն իդեալական համադրվում է աղցանների մեջ:

«Ձիթապտղի» մայոնեզը պարունակում է բնական ձիթապտղի յուղ, կատարյալ է ձկնեղենի և մսի, ինչպես նաև խմորի և աղցանի համար:

Բարձրորակ բաղադրիչներով է պատրաստված «Պրովանսալ» մայոնեզը:

Մայոնեզի «Թեթև» սոուսն ունի հավասարակշռված կալորիականություն և թարմություն է հաղորդում բանջարեղենին: Սա նրանց համար է, ովքեր հետևում են իրենց կազմվածքին:

«Սանֆուդն» իր սպառողներին առաջարկում է միայն բարձրորակ և համեղ մթերքներ: Ընկերության պրոֆեսիոնալ մասնագետները գիտակցում են, որ սպառողների վստահությունը կարելի է շահել միայն արտադրանքի անվտանգության բարձր ստանդարտների, նաև որակի համապատասխանության պայմաններում:

Գործունեության ընթացքում «Սանֆուդը» մասնակցել է EXPO-ների և ցուցահանդեսների՝ նվաճելով բազմաթիվ ոսկե և արծաթե մեդալներ: Ընկերության արտադրանքն արտահանվում է Ռուսաստան, ԱՄՆ, Վրաստան, Ղազախստան:

BSI բրիտանական ընկերության կողմից անցկացվել է աուդիտ ըստ միջազգային ISO 22000 ստանդարտի, որը պահանջներ է սահմանում սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգի համար:

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և Սպառողների միջազգային կազմակերպության 20-ամյա գործակցության առթիվ «Լայն սպառում և պահանջարկի առաջադար» անվանակարգում «Սպառողի գնահատական» մրցանակ է շնորհվել «Սանֆուդ» ընկերությանը:

Primo

2023



ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ԵՎ ՈՐԱԿՅԱԼ ՀԱՅՐԵՆԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՂԻՑ

ՄՍԱՄԹԵՐԲ



33

ՖԻՐՄԱՅԻՆ ԽԱՆՈՒԹ

Վրաստանում

ԳԿԽԱԴԱՆՈՒՄ ԴՈՒՆԱԿԱՆ ԵՐԱՆՈՒՄ ԻՉ ԵՂԵՆԱԿԱՆ

ԱԹԵՆՔ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Աթենք» ընկերությունը հիմնադրվել է 1993 թ.: 2009-ին ընկերությունը ձեռք են բերում Ադամյան եղբայրները: Նոր սեփականատերերի խոշոր ներդրումների շնորհիվ իրականացվում է գործարանի ամբողջական տեխնիկական վերազինում եվրոպական արտադրության ժամանակակից սարքավորումներով, ինչը զգալիորեն ավելացնում է արտադրական հզորությունները:

Այսօր «Աթենք» ընկերությունն ունի երշիկի, մսային ուտեստների և կիսաֆաբրիկատների արտադրության մասնագիտացված 2 խոշոր գործարան և ներկայանում է ավելի քան 250 աշխատող: Ընկերության գործունեության հիմքում եվրոպական չափորոշիչների, որակի և սանիտարահիգիենիկ բոլոր պահանջներին համապատասխանող արտադրության սկզբունքներն ու արժեքներն են:

Շնորհիվ բարձրորակ արտադրանքի բազմազանության և հաճախորդամետ հետևողական քաղաքականության վրա հիմնված զարգացման նոր հայեցակարգի՝ «Աթենքը» դառնում է շուկայի առաջատարը՝ ցայսօր չզիջելով իր դիրքերը: Արդեն երկար տարիներ «Աթենք» ընկերությունը ՀՀ 100 խոշոր հարկատուների ցանկում է:

«Աթենք» ընկերության կայուն զարգացման ուղու և կերտվող պատմության կարևորագույն գործոնը պրոֆեսիոնալ և գործին նվիրված թիմն է, հմուտ ու փորձառու մասնագետները, բանիմաց աշխատակիցները: Այսօր ընկերությունն ունի շուրջ 800 աշխատակից, և այս թիվն աճում է ամեն ամիս:

«Աթենքը» համագործակցում է հայաստանյան և արտասահմանյան խոշոր մատակարարների հետ՝ արտադրության մեջ կիրառելով նաև սեփական տեխնոլոգիաներն ու մեթոդները: Ընկերությունը կառավարում և համակարգում է հումքի մատակարարումից մինչև պատրաստի արտադրանքը վաճառքի կետ հասցնելու ամբողջ գործընթացը: Գործարանն ունի սեփական լաբորատորիա, ինչը թույլ է տալիս վերահսկել ապրանքի որակն արտադրության բոլոր փուլերում:

2015 թ.-ից «Աթենք» ընկերությունն ընդլայնում է արտադրության ծավալները՝ սպառողին առաջարկելով կիսաֆաբրիկատների լայն տեսականի, որն այսօր ներկայացվում է «Աթենք» ընկերության ֆիրմային խանութներում, սուպերմարքեթներում և առևտրի կետերում:

«Աթենք» ընկերությունն ունի 33 ֆիրմային խանութ՝ 27-ը՝ ՀՀ-ում, 1-ը՝ ԼՂՀ-ում, 5-ը՝ Վրաստանի Հանրապետությունում:

Որպես երշիկի մասնագիտացված ֆիրմային խանութների ցանց, Հայաստանում ամենամեծն

է 27 խանութներից 25-ը գտնվում են Երևան քաղաքի տարբեր շրջաններում, 1 խանութը՝ ք. Աբովյանում (Կոտայքի մարզ), 1 խանութը՝ ք. Էջմիածնում (Արմավիրի մարզ):

Ֆիրմային խանութների հասցեները

1. Երևան, Ծ. Աղբյուր 59
2. Երևան, Կոմիտաս 20
3. Երևան, Մաշտոց 14, 1/1
4. Երևան, Արտաշիսյան 86/3
5. Երևան, Էրեբունի 21, շին. 54
6. Երևան, Շինարարներ 12, շենք 28
7. Երևան, Կորյուն 6
8. Երևան, Կոմիտաս 58
9. Երևան, Տիգրան Մեծ 45, շին. 40
10. Երևան, Սաֆարյան 2/6
11. Երևան, Հակոբ Հակոբյան 2,96 շին.
12. Երևան, Տաշքենդ 15/2
13. Երևան, Գ. Նժդեհ 22/3
14. Երևան, Բագրատունյաց 11/33
15. Երևան, Օհանով 26/7
16. Երևան, Լենինգրադյան 50 շ. 107 շին.
17. Երևան, Լեփսիուսի 10/2
18. Երևան, Տիգրան Մեծ 76 շ. 4/1 շին.
19. Երևան, Նուբարաշեն 11 փողոց
20. Երևան, Նորաշեն թաղ 30/4
21. Երևան, Հ. Ավետիսյան 4/1
22. Երևան, Հ. Շիրազ 22/4
23. Երևան, Տ. Պետրոսյան 42/2
24. Երևան, Գրիբոյեդով 21/9
25. Երևան, Ազատության 12
26. Աբովյան, Տարտու 1/2/2
27. Էջմիածին, Սուրբ Մեսրոպ Մաշտոց 10/82
28. Ստեփանակերտ, Մաշտոց 2/31
29. Թբիլիսի, Պեկին 25
30. Թբիլիսի, Վաթա Պշավելա, շրջ. 3, մ. 2. 9
31. Թբիլիսի Գլխանի, Խիզանիշվիլի 14
32. Թբիլիսի, Վակե Չավչավաձե 54
33. Թբիլիսի, Ցինամոսկոպիշվիլի 137

Ներմեխեն, Երևան
Աթենք
հրապ

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 25-ամյա հոբելյանի առթիվ ԱԹԵՆՔ ընկերությունն արժանացել է ոսկեզօծ արձանիկի ու պարվողորի՝ ժամանակակից սարքավորումներով արտադրության կազմակերպման, միջազգային սրահարպուների պահպանման և շուկան որակյալ արտադրանքով համալրելու համար:

ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ ՍԵՆՏԵՐ

ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱՅԻ ԽԱՆՈՒԹՆԵՐԻ ՑԱՆՑ

«ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ Սենթեր» ՍՊԸ-ն զբաղվում է կենցաղային, խոհանոցային և համակարգչային տեխնիկայի ներկրմամբ և մեծածախ ու մանրածախ վաճառքով: Ցանցի յուրաքանչյուր խանութում հաճախորդներին սպասում է աշխարհում ամենահայտնի և մեծ պահանջարկ վայելող բրենդների էլեկտրատեխնիկա (HISENSE, TOSHIBA, SONY, SAMSUNG, LG, PHILIPS, VIKASS, PANASONIC, ZANUSSI, ELECTROLUX, SIMFER, CANON, NIKON, HITACHI, BRAUN, KENWOOD, DELONGHI և այլն): «ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ Սենթերը» համարվում է աշխարհում ինովացիոն համակարգեր

ման բարձր որակով, աշխատակազմի բարեխիղճ ու պրոֆեսիոնալ աշխատանքով:



ստեղծող առաջատար HISENSE, ինչպես նաև SIMFER և չինական հայտնի VIKASS ընկերությունների պաշտոնական և էքսկլյուզիվ ներկայացուցիչը Հայաստանում: Նա նաև SONY, PHILIPS, DELONGHI GROUP ընկերությունների պաշտոնական ներկայացուցիչն է և SAMSUNG ընկերության պաշտոնական գործընկերը:

Խանութը համարված է նաև բարձրակարգ սպասքի այլ տեսականիով:



«ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ Սենթեր» ընկերությունը խանութսրահներ ունի Երևանում, Գյումրիում, Հրազդանում, Սևանում: Այն աչքի է ընկնում սպասարկ-

«ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ Սենթերը», արժևորելով իր հաճախորդների ժամանակն ու ֆինանսական միջոցները, առաջարկում է ապառիկ գնումներ կատարելու լավագույն պայմանները: Նա համագործակցում է Հայաստանի գրեթե բոլոր առաջատար բանկերի հետ, ինչի շնորհիվ էլ ապառիկ գնումները ձևակերպվում են տեղում հաշված րոպեների ընթացքում:

«ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ Սենթեր» էլեկտրատեխնիկայի խանութին կից գործում է նաև մասնագիտացած սերվիս-կենտրոն: Բացի վաճառքից՝ իրականացվում են վաճառված ապրանքների սպասարկման աշխատանքներ, ինչպես երաշխիքային ժամկետի մեջ գտնվող, այնպես էլ ժամկետանց տեխնիկայի համար:

Ի դեպ, կարելի է պատվեր գրանցել ինչպես www.VLV.am կայքով, այնպես էլ ընկերության հեռախոսահամարներով:



Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և Սպառողների միջազգային կազմակերպության 20-ամյա գործակցության առթիվ «Դինամիկ աճ և կայուն որակ» անվանակարգում «Սպառողի գնահատական» մրցանակ է շնորհվել «ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ» էլեկտրատեխնիկայի խանութների ցանցին:

ԳԿԻՍՔԵՐԻՆԵՐ ԴԻՍԵՆՆԵՐ ԶԻՅՆԱԿԱՆ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆԻՑ

Խնայիր ժամանակդ...



ՎԱՐՈՒԺԱՆ ԽԱՆԱԹՅԱՆ
Հիմնադիր - տնօրեն



OvalPack

մեր ամբողջ տեսականը ենթակա է փոփոխության

ԳԱՆԱՊԱՏԱԴՐԱԾԱՒ ՂՈՒՈՂԱԿԱՆՆԵՐ ՄԻՋԵԿԻՈՒՄ ԻՎ ՄԵԿԻՍԻՈՒՒՄ



Oval Pack ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Oval Pack (նախկինում՝ ՕՎԱԼ պլաստիկ) ընկերությունը, որը զբաղվում է թղթե և պլաստիկե սննդային տարաների արտադրությամբ, հայրենական շուկայում գործունեություն է ծավալում ավելի քան 25 տարի՝ հաջողություններ գրանցելով շնորհիվ նորագույն տեխնոլոգիաների կիրառման, նաև աշխատասիրության ու նվիրումի: Իր հայրենանվեր աշխատանքով որակի բարձր նշաձող է սահմանել Oval Pack ընկերության տնօ-



րեն Վարուժան Խալաթյանը, որի ղեկավարած ընկերությունն այսօր վստահելի գործընկեր է հայրենական այլ արտադրողների համար:

Oval Pack ընկերության գործարանը, լինելով ԱՊՀ-ում ամենամեծ գործարաններից մեկը, հետևում է ժամանակի թելադրանքին ու պահանջներին, պարբերաբար համալրվում գերժամանակակից սարքավորումներով:



Oval Pack-ը կիրառում է IML համակարգը, որի դեպքում ճնշածովման միջոցով կատարվում է ներկադապարային պիտակավորում, ինչը նպատակահարմար է բաժակները և դույլերը պիտակավորելիս:

Ընկերությունը սպառողին ներկայանում է բացառապես անվնաս, բնական հումքից պատ-

րաստված ավելի քան 500 անուն արտադրատեսակներով, այդ թվում.

- սննդամթերքի փաթեթավորման համար նախատեսված մեծ տեսականի,
- սննդային տարաների տեսականի (սրանք ունեն օդափոխման անցքեր, որոնք թույլ են տալիս, որ մթերքը երկար պահպանվի),
- թղթե բաժակներ՝ պաղպաղակի, սառը և տաք ըմպելիքների համար (հիգիենիկ են, չեն դեֆորմացվում, տաք ըմպելիքի դեպքում չեն այրում ձեռքերը. բաժակներ կարելի է պատվիրել ցանկացած տարբերանշանով և դիզայնով),
- ավելի քան 20 տեսակի արկղ՝ նախատեսված շշերի և մթերքի համար,
- պիկնիկի հավաքածուներ, որոնք ներառում են նաև թափոնների համար նախատեսված հատուկ պարկ,
- ֆրեշի բաժակների տեսականի,
- համեմունքների տարաների մեծ ընտրանի և այլն:



Շնորհիվ նորագույն տեխնոլոգիաների և կիրառվող լավագույն սարքավորումների՝ Oval Pack ընկերության ամբողջ տեսականին ենթակա է վերամշակման: Ընկերությունը չի զլանում հիշեցնել, որ պլաստիկն աղբ չէ և այն օգտագործելուց հետո հարկավոր է թողնել պլաստիկի համար նախատեսված հատուկ՝ կապույտ թափոնամանի մեջ: Դրանից հնարավոր է ստանալ տնտեսական նշանակության անհրաժեշտ իրեր:

Oval Pack ապրանքանիշն այսօր հասանելի է ամբողջ Հայաստանում, ճանաչելի և վստահելի՝ որակյալ արտադրանքով:

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և Սպառողների միջազգային կազմակերպության 20-ամյա գործակցության առթիվ «Վստահելի ապրանքանիշ» անվանակարգում «Սպառողի գնահատական» մրցանակ է շնորհվել ՕՎԱԼ պլաստիկ (այսօր՝ Oval Pack) ընկերությանը:

ՎԱԼԱՆ ԴԵԿՈՐ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



կառուցողական աշխատելաոճը, կազմակերպչական բացառիկ ջի-ղը, որակի հանդեպ խստապահանջությունն ու բարեխղճությունն ըստ արժանվույն են գնահատել բազմահազար սպառողներն ու գործընկերները:

Ի սկզբանե շուկայում բարձր մրցակցային դիրք գրավելու միտումով համագործակցության համար ընտրվել են միայն առաջատար ընկերություններ, ինչն ապահովել է բարձրակարգ սպասարկում և որակ աշխատանքի կազմակերպման բոլոր փուլերում՝ ներկայացումից մինչև վաճառք:

«Վալան Դեկոր» այսօր ներկա-

- Պաստառների դիզայն-րական հավաքածուների բացառիկ նմուշներ

- Ներկերի և դեկորատիվ ներկերի լայն տեսականի

- Լամինատե հատակների տարբերվող մոդելներ

«Վալան Դեկոր» 2001 թ.-ից ի վեր հայրենական շուկայում ճանաչված և հեղինակավոր ընկերություն է: Գործունեության առաջին օրերից մեր



յացնում է լավագույն արտադրանքի մեծ ընտրանի, որը բավարարում է ամենատարբեր, ինքնատիպ նախասիրություններ և ճաշակունեցող սպառողների պահանջները: Ընկերությունն իրականացնում է բարձրակարգ սպասարկում և հանդիսանում է մի շարք համաշխարհային բրենդների մատուցող Հայաստանում, ինչպիսիք են Armani Casa, Blumarine, Roberto Cavalli, Gian Franco Ferre, Lamborgini, Valentin Yudashkin, Wassily Kandinsky, Murella, Missony home, Ele Saab, Sirpy, Philipp Plein.

Անդավաճան մնալով մեր կարգախոսին՝ սպառողին առաջարկում ենք միշտ մեկ քայլ առաջ լինել:

Ք. Երևան, Դավիթ Անհաղթ 23/10 շենք,

+374 60 543 512, +374 96 004 081

www.valandecor.am, valandecor@gmail.com



VALAN DECOR

ԻՎԱՆՔԻԱՅԻՆ ԴԱՅԵԽԱՆՈՒՄ ԴԱՅԵԽԱՆՈՒՄ ԴԱՅԵԽԱՆՈՒՄ

«Վսլսան Դեկոր».
միշտ մեկ քայլ առաջ



ՑԱՐԻՑԻՆՈ

ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԿՈՄԲԻՆԱՏ

Չեր ընկրանիքի համար



ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ԵՎ ՈՐԱԿՅԱԼ ՀԱՅՐԵՆԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐՈՂԻՉ

ՑԱՐԻՑԻՆՈ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ Царский продукт ապրանքանիշ

«Ցարիցինո» մսամթերքի կոմբինատը, որն աչքի է ընկնում բարձրորակ արտադրանքով, հաստատուն տեղ, մշտական ու հավատարիմ սպառող ունի մսամթերքի հայրենական շուկայում:



Արտադրական կոմբինատը կառուցված է միջազգային չափանիշներով, ապահովված է սանիտարահիգիենիկ գերազանց պայմաններով և լաբորատոր հսկողությամբ: Այստեղ խստագույնս կարևորվում են գիտական մոտեցումը տեխնոլոգիական պրոցեսներին, ժամանակակից տեխնոլոգիաների, վերջին սերնդի սարքավորումների ու հոսքագծերի ներդրումը:



«Ցարիցինո» ընկերության հումքը տեխնոլոգիական մշակումից առաջ և հետո ենթարկվում է լաբորատոր փորձաքննության, իսկ տեխնոլոգիական գործընթացի բոլոր փուլերն իրականացվում են ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթերին, տեխնիկական հրահանգներին ու բաղադրագրերին համապատասխան: Արտադրանքն իրացվում է համապատասխանության սերտիֆիկատով, սառնարան-ավտոմեքենաներով:

Ընկերության բարձրակարգ մասնագետներ

ընդ վերապատրաստվում են Գերմանիայում, Ֆինլանդիայում, Ավստրիայում և եվրոպական այլ երկրներում: Գործարանում յուրաքանչյուր արտադրամաս ունի առանձին սանհանգույց, լոգարան, հանդերձապահարան՝ նախատեսված աշխատանքային և առօրյա հագուստների համար: Արտադրամաս մուտք գործել թույլատրվում է միայն մեկանգամյա օգտագործման արտահագուստով:



«Ցարիցինո» ընկերությունը շուկայում ներկայանում է Царский продукт ապրանքանիշով:

Մսամթերքի տեսականին բազմազան է և ներառում է.

- կիսաապխտած երշիկներ (Սերվելատ, Կրեստյանսկայա, Մոսկովյան, Ցարիցինսկի, Սինյուգա, Գյումրի, Կրակովյան, Որսորդական),

- հում ապխտած երշիկներ (Ցարիցինսկի, Մոսկովյան, Կոնյակի համով),

- եփած երշիկներ (Սիրոդակա, Բժշկական, Կրեմլովսկայա, Ցարիցինսկի, Սինյուգա),

- նրբերշիկներ (Սլավյանսկի, Ռուսական, Ցարիցինսկի, Տնական),

- Նրբերշիկ բնական թաղանթով, Սարդելկա բնական թաղանթով, Սարդելկա, Շպիկաչկա, Վետչինա, Բաստուրմա, Սուջուխ, Ֆիլե, Կոլոսկր, Պաշինա, Շեյկա, Խոզաճարպ, մսի տեսականի,

- կիսապատրաստվածքներ և այլն:

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 25-ամյա հոբելյանի առթիվ ՑԱՐԻՑԻՆՈ ընկերությունն արժանացել է ոսկեգոծ արձանիկի ու պատվոգրի՝ միջազգային չափանիշներին համապատասխանության և շուկայում բարձրորակ մսամթերքով ներկայանալու համար:

ՎԻՎԱ ԷԼԵԿՏՐՈՆԻՔՍ ԽԱՆՈՒԹ-ՍՐԱՅ

Արդեն 1 տարի մայրաքաղաքում բացվել է ՎԻՎԱ ԷԼԵԿՏՐՈՆԻՔՍ խանութ-սրահը, որն առաջարկում է ցանկացած ճաշակի ու նախասիրության բարձրակարգ էլեկտրատեխնիկա, սպասք և նորաճ կահույք:



ՎԻՎԱ ԷԼԵԿՏՐՈՆԻՔՍ-ը, որը գործակցում է աշխարհում հայտնի մի շարք առաջատար ընկերությունների հետ, իր հաճախորդներին առաջարկում է կյանքն ու կենցաղն առավել հեշտացնող և հաճելի դարձնող էլեկտրատեխնիկայի մշտապես թարմացվող տեսականի, այդ թվում՝ հեռուստացույցներ, սառնարաններ, սառցարաններ, օդափոխիչներ, մանր կենցաղային տեխնիկա, գեղեցկության և խնամքի պարագա-



ներ, համակարգիչներ, գազօջախներ, լվացքի մեքենաներ, սպասք, սպասք լվացող սարքեր, կահույք և այլն: Ի դեպ, գները մատչելի են:

Վաճառքից զատ իրականացվում է ապրանքների երաշխիքային ու հետերաշխիքային սպասարկում մինչև 3 տարի: Գործում է առաքման ծառայություն, որն ապահովում է գնած ապրան-

քի արագ և անվնաս փոխադրում նշված հասցե: Առաքումը Երևանում անվճար է:

ՎԻՎԱ ԷԼԵԿՏՐՈՆԻՔՍ-ում արվում է ամեն բան գնումների ընթացքը հարմարավետ ու հաճելի դարձնելու համար: Գործում են նաև ապահով գնումների շահավետ պայմաններ, քանի որ ընկերությունը համագործակցում է ՀՀ առաջատար բանկերի հետ: Ապառիկը կնքվում է տեղում:

Քայլելով ժամանակին համընթաց՝ սպառողները հնարավորություն ունեն նաև գնումներ կատարել առանց տնից դուրս գալու՝ այցելելով <https://viva.com.am/> կայքը և պատվիրելով նախընտրած ապրանքը: Ընկերության բարձրակարգ խորհրդատու-վաճառողները կօգնեն ընտրել լավագույն ու ամենահարմար տարբերակը՝ ներկայացնելով յուրաքանչյուր սարքի հիմնա-



կան գործառույթներն ու լրացուցիչ հնարավորությունները:

Շնորհիվ բարձրակարգ սպասարկման, անհատական մոտեցման, լայն տեսականու և ճկուն գեղչերի՝ ՎԻՎԱ ԷԼԵԿՏՐՈՆԻՔՍ-ին հաջողվել է շահել հայ սպառողի վստահությունը և ունենալ հավատարիմ գնորդներ:



Տիգրան Պետրոսյան 30/30
<եռ.՝ +374 33 022 541



ՆՈՐՈՒՅԹ
ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱՅԻ
ՇՈՒԿԱՅՈՒՄ

ԻՎԱՆԵ-ԽԱԳԻՆԻ ԴՈԿՂԱԶԵՆԴ ԴԱՇԵԽԱՆՈՒՄԻ ՄԵԽՈՍ

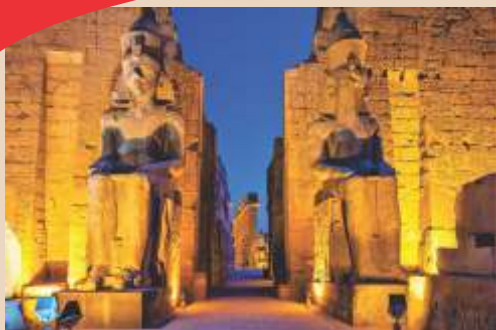


Spicyfied Story

ՈՐԿԱՅԱՆ ՏԱՐԱՅՈՒԹՅՈՒՆ ՀԱՅԴԵՐՈՒԹՅՈՒՆԻՑ



ԽԱՉԱՏՐՅԱՆ ՌԻՄԱ
Հիմնադիր-տնօրեն



☎ +374-10-490409
+374-91-490409
📱 +374-98-490409
+374-99-490409

✉ Հայաստան, 0006, Երևան
Մայիսի 9-ի փող., 13 շենք
@ rimatravel.info
🌐 www.rima.tours

ՌԻՄԱ ԹՐԱՎԵԼ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Կյանքն ավելի գունեղ, իսկ հանգիստն առավել անմոռանալի կդառնա, եթե հանգստի կազմակերպումն իրականացվի ոլորտում առաջատար ընկերության կողմից:



Շուրջ 26 տարի «Ռիմա Թրավել» ընկերությունը զբոսաշրջային ծառայություններ է մատուցում Ա Հայաստանում, Ա արտերկրում՝ բարձրակարգ սպասարկում և անվտանգ ճամփորդություն առաջարկելով բոլոր նրանց, ովքեր նախընտրում են աշխարհը տեսնել հենց այս ընկերության հետ: Իսկ հատկապես «Ռի-



մա Թրավելին» նախապատվությունը տալը պայմանավորված է պրոֆեսիոնալ անձնակազմով և այն ջերմությամբ, որով շրջապատվում է ցանկացած այցելու: Արտասահմանյան գործընկերների հետ մշտական համագործակցության արդյունքում նախքան ցանկացած ճանապարհորդություն կազմակերպելը ընկերության հիմնադիր-տնօրեն Ռիմա Խաչատրյանն անձամբ է լինում տվյալ երկրում և այն հյուրանոցներում, որտեղ հետագայում հանգիստն են անցկացնում «Ռիմա Թրավելին» ծառայություններից օգտվող զբոսաշրջիկները:

Ի դեպ, ընկերությունը գրասենյակներ ունի տարբեր մարզերում, մասնաճյուղեր Գյումրիում և Արմավիրում, որտեղ բարեկիրթ և պրո-

ֆեսիոնալ մասնագետներն այցելուներին մշտապես ներկայանում են լավագույն առաջարկներով, այդ թվում՝ հանգիստ Հայաստանի և արտերկրի առողջարաններում, հանգստյան տներում, էկո, մշակութային, նաև կորպորատիվ շրջագայություն, հանգիստ սոցիալական փաթեթներով և այլն:



«Ռիմա Թրավելին» ծառայություններից օգտվողները, վճարելով ամբողջական փաթեթի համար, ազատվում են ճամփորդական բոլոր հոգսերից՝ փաստաթղթերի ձևակերպում, հյուրանոցներում տեղերի ամրագրում, ապահովագրություն, սնունդ և այլն: Գները մատչելի են, մշտապես գործում են զեղչեր: Ճամփորդել կարելի է նաև ապառիկ:



«Ռիմա Թրավելին» անմոռաց է դարձնում ցանկացած ճամփորդություն, ինչի արդյունքում 2014 թվականին ճանաչվել է Տարվա լավագույն զբոսաշրջային ընկերություն: Ի թիվս այլ մրցանակների, 2019-ին ՀՀ զբոսաշրջության ոլորտում նշանակալի ներդրման և «Սպառողի գնահատական» միջազգային մրցանակաբաշխությանն աջակցելու համար արժանացել է պատվոգրի՝ այս անգամ Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և Սպառողների միջազգային կազմակերպության 20-ամյա գործակցության առիթով:



2022 թ. ՉՈՐՐՈՐԴ ԵՌԱՄՍՅԱԿԻ ՄԱՐՔԵԹԻՆԳԻ ԵՎ ՄՈՆԻԹՐԻՆԳԱՅԻՆ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի «50 լավագույն արտադրողներ» ծրագրի շրջանակում 2022 թ. չորրորդ եռամսյակում ուսումնասիրվել են 350-ից ավելի մեծ ու փոքր առևտրային կազմակերպություն, 25-ից ավելի սննդի արտադրական ձեռնարկություն և հանրային սննդի ավելի քան 30 կետ:

Կատարված ուսումնասիրությունները վերաբերում են հացաբուլկեղենի, ալրային և շաքարային հրուշակեղենի, մսամթերքի, կաթնամթերքի, պաղպաղակի, հյութերի և ըմպելիքների, թռչնամսի և ձվի, ոգելից և ոչ ոգելից խմիչքների, խոհարարական կիսապատրաստվածքների, հանրային սննդի, նաև բուսական և կենդանական յուղերի արտադրման և իրացման ոլորտներին:

ՀԱՅԱՐՈՒԿԵՂԵՆԻ, ԱԼՐԱՅԻՆ ԵՎ ՇԱՔԱՐԱՅԻՆ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Այս եռամսյակ ևս հացի որակն ու իրացման պայմանները Սպառողների ազգային ասոցիացիայի մասնագետների ուշադրության կենտրոնում են: Տարիներ շարունակ բարձրաձայնվում է ոլորտում առկա այնպիսի թերության մասին, ինչպիսին հումքի (ալյուրի) տեսակների (բարձր, I, II, թեփախառն) խառնումն է, ինչը նշանակում է, որ բարձր տեսակի թանկ ալյուրի հետ օգտագործվում է ցածր տեսակի համեմատաբար էժան ալյուր, մինչդեռ պատրաստի արտադրանքը վաճառվում է բարձր տեսակի ալյուրից ստացվող տեսականու գնով՝ ապահովելով գերշահույթ: Անհանգստացնող են նաև թույլատրելի սահմանը գերազանցող խոնավությունը և աղի չարաշահումը:

Վերջին շրջանում ի հայտ է եկել ևս մի անցանկալի երևույթ, երբ լավաշի արտադրման ու իրացման ընթացքում հացթուփ սարքին միացվում են փոքր ցնցուղներ, որոնցից համաչափ հոսող ջրի շիթերը խախտում են նախատեսված խոնավությունը՝ ավելացնելով լավաշի քաշը: Ստացվում է, որ սպառողը վճարում է նաև ջրի համար: Ի դեպ, օրական իրացվում է մոտ 750-800 տ հաց:

Մտահոգիչ խնդիրներ են թերի մակնշումը կամ մակնշման իսպառ բացակայությունը:

Շարունակվում է նաև անհայտ ծագման հացաբուլկեղենի իրացումը: Շատ արտադրամասեր օգտագործում են կասկածելի որակի բարելավիչներ և վիտամիններ, չեն հետևում սանիտարահիգիենիկ պայմանների պահպանմանը



և աշխատակիցների՝ ժամանակին բուժզննում անցնելուն:

Թերի որակով հացաբուլկեղեն իրացվում է հիմնականում «Տաք հաց» անվանումով փոխանութներում, որտեղ հավանաբար տեղյակ չեն, որ հացը պետք է իրացվի փոփոխ հանելուց և փայտե դարակներում 3-5 ժամ մնալուց հետո միայն: Փաստենք, որ թերություններով են աշխատում նաև «Հեկտոր Մանվելյան», «Միրաժ», «Վարդան և Մոնիկա», «Էդուարդ Մինասյան», «Նիկոլայ Մելքոնյան», «Վարազդատ Մանուկյան», «Կեսգիշեր», «Արթուր Այվազյան», «Արարատ Կիրակոսյան», «Անահիտ Հակոբյան» և այլ ընկերություններ:

ԿԱԹ-ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Այս ոլորտում ևս Սպառողների ազգային ասոցիացիայի մասնագետները հետևողականորեն ուսումնասիրում են հայրենական շուկան՝ սպառողներին հնարավորինս շատ տեղեկատվություն տրամադրելու նպատակով:

Չորրորդ եռամսյակում լավագույն տասնյակում ընդգրկված ընկերություններն են.

- Աշտարակ-Կաթ ապրանքանիշ,
- Չանախ,
- Մեգա Ֆուդ:

Սպառողների ազգային ասոցիացիան, ավանդական որակյալ կաթնամթերքի արտադրման նկատմամբ ունենալով սկզբունքային դիրքորոշում, ոլորտի լավագույն տասնյակից դուրս է թողել այնպիսի խոշոր արտադրողների, ինչպիսիք են «Մարիաննա», «Անի», «Թամարա» և այլ ընկերություններ, որոնք ինչպես կաթնամթերքի, այնպես էլ պաղպաղակի արտադրության ժամանակ շարունակում են օգտագործել փոխարինիչներ, ինչի հետևանքով տվյալ արտադրանքը կորցնում է ավանդական համն ու օգտակարությունը:



Որակի առումով վերջին շրջանում նահանջ է ապրում նաև պանրագործությունը, որի ընթացքում օգտագործվում են կաթնայուղի փոխարինիչներ, ինչպես նաև չոր կաթ: Ցավոք, այս արտադրողների շարքում ներգրավված են ոլորտում նախկինում բարի համբավ ունեցող ընկերություններ, որոնցից են «Իգիթ» և այլ ապրանքանիշեր:

ԱՇՏԱՐԱԿ-ԿԱԹ ԱՊՐԱՆՔԱՆԻՉ

Առջևում տարվա ամենասպասված տոնն է ու լավագույն առիթը տոնական սեղանները զարդարելու առողջ ու սննդարար կաթնամթերքով պատրաստված ուտեստներով ու աղցաններով: Իսկ կաթնամթերքի լավագույն տեսականին առաջարկում է Հայաստանում որակյալ կաթնամթերք և պաղպաղակ արտադրող ընկերությունների շարքում առաջատարներից «Աշտարակ-Կաթ» ապրանքանիշը: Այս ընկերության



սարքավորումները, արտադրամասը, օժանդակ ենթակառուցվածքները համապատասխանում են այսօր աշխարհում գործող՝ սննդամթերքի ամենաբարձր որակի չափանիշներին, ինչպիսիք են ISO 9000 սերիայի, GFS և այլ միջազգային ստանդարտները:

Մթերման կետերում կատարվում են հումքի միկրոկենսաբանական անալիզներ, տեխնիկական հագեցածությունը թույլ է տալիս նոր կթած կաթը մինչև 2 ժամը սառեցնել, ինչը բացառում է մանրէների զարգացումը: Մթերված հումքը հատուկ մասնագիտացված մեքենաներով տեղափոխվում է գործարան, որտեղ արտադրությունն իրականացվում է նորագույն սարքավորումներով, սանիտարահիգիենիկ ամենախիստ պահանջներին համապատասխանող պայմաններում: Պատրաստի արտադրանքը պահպանում է մաքրությունը, թարմությունն ու անվտանգությունը՝ շնորհիվ հերմետիկ փաթեթավորման: Տեսականին բազմազան է և ներառում է դասա-

կան և դիետիկ մածուն, թթվասեր, կաթնաշոռ, յոգուրտներ, պանրիկներ, հալած պանիրներ և պաղպաղակ, որոնք սպառողին հասնում են բացառապես թարմ վիճակում:



«Աշտարակ-Կաթ» ապրանքանիշի մականշումը կատարվում է լիարժեք: Ընկերության բարձրորակ մթերքը նպաստում է առողջ սերնդի ձևավորմանը, ինչը հաջորդ սերունդների առողջության գրավականն է:

Ընկերության արտադրանքը բարձր է գնահատվում ոչ միայն ՀՀ-ում, այլև որակի չափանիշներ սահմանող օտարերկրյա հեղինակավոր կազմակերպությունների կողմից:

«Աշտարակ-Կաթ» ընկերությունն իր արտադրանքի բարձր որակի համար արժանացել է մի շարք պարգևների:



Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 25-ամյա հորելյանի առթիվ ԱՇՏԱՐԱԿ-ԿԱԹ ԱՊՐԱՆՔԱՆԻՇՆ արժանացել է ոսկեգոծ արձանիկի ու պատվոգրի՝ ավանդական և յուրահայտ բաղադրարկներով որակյալ ու բազմադասակ կաթնամթերք արտադրելու, նաև հայրենական ու արտաքին շուկաներում մրցունակ լինելու համար:

ՉԱՆԱԽ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Չանախ» ընկերության գործարանում կաթնամթերքի արտադրությունն իրականացվում է ժամանակակից սարքավորումներով, փակ համակարգով, ավտոմատացված տեխնոլոգիաներով: Մշտապես կատարվում են լաբորատոր մանրակրկիտ ստուգումներ: Արտադրության ողջ ընթացքում մարդկային գործոնը հասցված է նվազագույնի:



«Չանախ» ընկերությունն իր սպառողին մշտապես ապահովում է սննդարար և առողջարար կաթնամթերքի մեծ տեսականիով, որը ներառում է մածուն, քամած մածուն, տարբեր յուղայնությամբ կաթի ու կաթնաշոռի տեսականի, թան, նանայով թան, թթվասեր, պանիրների տեսականի՝ սուլուգունի, չեչիլ, ուրցով պանիր, «Նանե» ապրանքանիշով ացիդոֆիլային մածուն, կեֆիր և «Անուշիկ» ապրանքանիշով մածուն ու թթվասեր:

Ընկերությունը մեծ պատասխանատվությամբ է վերաբերվում մակնշման գործընթացին: «Չանախ» կաթնամթերքը համապատասխանում է Ստանդարտների ազգային ինստիտուտի սերտիֆիկացման և լաբորատոր փորձաքննության չափանիշներին:

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 25-ամյա հորելանի առթիվ ՉԱՆԱԽ ընկերությունն արժանացել է պատվոգրի՝ սպառողներին բազմաթիվ տեխնոլոգիական մշակումների արդյունքում ստացված սննդարար և առողջարար կաթնամթերքով ապահովելու, ոլորտում յուրօրինակ ու հաստատուն տեղ զբաղեցնելու համար:

ՄԵԳԱ ՖՈՒԴ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Մեգա Ֆուդ» ընկերությունը 2021 թվականի նոյեմբերի 15-ին հայ սպառողին է ներկայացրել ընկերության առաջին սեփական ապրանքանիշը՝ «Կաթնան»: Այս ապրանքանիշի պանիրները պատրաստվում են 100 % բնական հումքից, անցնում լրիվ հասունացման շրջան և յուրահատուկ ու գեղեցիկ փաթեթավորմամբ ներկայանում սպառողին: «Կաթնան» կարող է գոհացնել բնական և առողջ սննդամթերք նախընտրող, որակը գնահատող և առողջ ապրելակերպի ձգտող նույնիսկ ամենաքմահաճ սպառողին: «Կաթնան» ապրանքանիշն այս տարի նշեց իր 1-ամյակը: Մեկ տարի է՝ «Կաթնան» հոգ է տանում ընտանիքի բոլոր անդամների մասին՝ ներկայացնելով որակյալ և մրցունակ արտադրանք: Իր տարեդարձին զուգահեռ, ապրանքանիշը սպառողին է ներկայացրել նոր ապրանքատեսակը՝ Չեչիլը, որն ունի 5 տարատեսակ (ապիտած, գունավոր, սպիտակ՝ հաստ, միջին և բարակ հաստությամբ): Չեչիլը ևս առանձնանում է յուրահատուկ համով և տարբերվող փաթեթավորմամբ:

Ուրախ ենք տեղեկացնել, որ «Կաթնայի» ապրանքատեսակներն այսքանով չեն սահմանափակվելու, և ընկերությունը շուտով սպառողներին ներկայանալու է ևս մեկ նոր ապրանքատեսակով՝ Ֆետա պանրով, որը ևս, համոզված ենք, կսիրվի սպառողների կողմից:



ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Այս ոլորտում նույնպես նկատվում են բացթողումներ, մասնավորապես նկատելի է համեմունքների, երկրորդային բաղադրիչների չարաշահում ի հաշիվ բնական բաղադրիչ մսի, ինչի հետևանքով ստեղծվում է նոր ՏՊ, և մսի պարունակությունը երբեմն կազմում է ընդամենը 35-40 տոկոս:

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի «50 լավագույն արտադրողներ» ծրագրում նախկինում ընդգրկված 11 ընկերություններից այսօր մնացել է յոթը, որոնք են.

- **ԱԹԵՆՔ,**
- **ԲԵԿՈՆ ՊՐՈԴՈՒԿՏ,**
- **ՑԱՐԻՑԻՆՈ** (Царский продукт ապրանքանիշ),
- **ԱՌԴԵԼԻԿԱՏԵՍ,**
- **«ԱՐՄ ՄԻԹ»** («Արմենիա մսամթերք» ապրանքանիշ),
- **ԲԱԲԻԿ 90** («Դի Ջի Միթ Ֆուդ» ապրանքանիշ),
- **ԼՈՒՄԱ:**

ԲԵԿՈՆ ՊՐՈԴՈՒԿՏ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Բեկոն Պրոդուկտ» ընկերությունը, որ հիմնադրվել է 1995 թվականին, հայրենական շուկայում ներկայանում է համաշխարհային գաստրոնոմ մշակույթի լավագույն նմուշներով՝ պատրաստված ավանդական, իտալական, իսպանական, գերմանական տեխնոլոգիաներով: Ընկերության հիմնական առաքելությունն է լինել պատասխանատու սպառողի առաջ՝ ապահովելով նրան անվտանգ ու թարմ մսամթերքով, նաև նպաստել մսամթերքի հայկական շուկայի զարգացմանը:



«Բեկոն Պրոդուկտ» առաջատար է վերամշակված մսամթերքի շուկայում և աչքի է ընկնում միջազգային չափանիշներին համապատասխան տեխնոլոգիաներով, սարքավորումներով և ստանդարտներով, աշխատում է ավստրիական և գերմանական սարքավորումներով, ISO 22 ստանդարտով:

«Բեկոն Պրոդուկտ» ապրանքանիշով մսամթերքի տեսականին բազմազան է: Այն ներառում է եփած երշիկներ, նրբերշիկներ, սարդե-



կա, նրբախորտիկներ, տավարի ֆիլե, վետչինա, խոզի մսով տեսականի, բաստուրմա, սուջուխ, կիսապատրաստվածքներ և այլն:

Սեր, նվիրվածություն և աշխատասիրություն. սրանք են այն արժեքները, որ միավորում են «Բեկոն Պրոդուկտի» թիմին:



Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և Սպառողների միջազգային կազմակերպության 20-ամյա գործակցության առթիվ «Հաստատուն որակ և լավագույն մսամթերք» անվանակարգում «Բեկոն Պրոդուկտ» ընկերությանը շնորհվել է «Սպառողի գնահատական» մրցանակը:

ԱՌԴԵԼԻԿԱՏԵՍ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Առդելիկատես» ընկերությունում արտադրությունը հիմնականում իրականացվում է իտալական, գերմանական, շվեյցարական ընկերություններից ներկրված սարքավորումներով, փաթեթավորման պարագաներով և հավելանյութերով: Արտադրամասերում պահպանվում են սանիտարահիգիենիկ պահանջները, աշխատակիցները հագնում են աշխատանքային արտահագուստ:

«Առդելիկատես» ընկերության տեսականին ներառում է հում, եփած, ապխտած երշիկների մոտ 80, մսային կիսապատրաստվածքների մոտ 30 տեսակ, ինչպես նաև բաստուրմա, սուջուիս, սալյամի, սարդելկա, հոթդոգի նրբերշիկներ և այլն: Արտադրանքն իրացվում է և՛ հանրապետությունում, և՛ արտերկրում:



ԱՐՄ ՄԻԹ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Արմենիա մսամթերք» ապրանքանիշ

«ԱՐՄ ՄԻԹ» ընկերության գործարանը հագեցած է եվրոպական արտադրության նորագույն սարքավորումներով, օդափոխության հա-



մակարգով և լաբորատորիայով: «ԱՐՄ ՄԻԹ» ՍՊԸ-ի ողջ տեսականին հավատարիմ է պետստանդարտի սահմանած և հաստատած անհրաժեշտ տեխնիկական պայմաններին: Այստեղ կիրառվում են նորագույն տեխնոլոգիաներ և ժամանակակից սարքավորումներ: Արտադրության գործընթացում ընդգրկված են ոլորտի լավագույն մասնագետները:

«ԱՐՄ ՄԻԹ» ընկերությունը սպառողին ներկայանում է լայն և բազմազան տեսականիով՝ եփած երշիկներ, նրբերշիկներ, սարդելկաներ, կիսաապխտած երշիկներ, կիսապատրաստվածքներ, ավանդական շարք, դելիկատեսներ, հում ապխտած երշիկներ:

ԲԱԲԻԿ 90 ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ DG Meat Food ապրանքանիշ

«Բաբիկ» մսամթերքի արտադրությունը հիմնադրվել է 1998 թվականին: Այս ընկերությունը շուկայում ներկայանում է DG Meat Food ապրանքանիշով:

Այսօր ձեռնարկությունում արտադրվում է մոտ 70 տեսակի մսամթերք, որը վաճառվում է ոչ միայն տեղական շուկայում, այլև արտահանվում է: Մսամթերքի տեսականին ներառում է վետչինա, սարդելկա, նրբերշիկ, սուջուիս, բաստուրմա, ապխտած, եփած, կիսաապխտած, հում ապխտած երշիկների տեսականի, ապխտած մսի տեսականի՝ ֆիլե, բուժենինա, բեկոն, խոզի կողեր, կիսապատրաստվածքներ՝ քյաբաբի ֆարշ, սառեցրած քյուֆթա, սառեցրած քյաբաբ, աղացած միս, ապխտած հավ, ջերքի:

Արտադրությունն իրականացվում է գերմանական և շվեյցարական ժամանակակից սարքավորումներով, արտադրական գործընթացում մարդու միջամտությունը հասցված է նվա-

զագույնի: Արտադրանքի որակի վերահսկողությունն իրականացվում է միջազգային ստանդարտներին համապատասխան: Ապացույցը բարձր պարզանքներն ու ոսկե մեդալներն են:



ԼՈՒՄԱ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Լումա» ընկերության գլխավոր նպատակը մեկն է՝ բնակչությանն ապահովել որակյալ արտադրանքով:

Արտադրական ծավալները փոքր են, սակայն սա խոչընդոտ չէ որակյալ և համեղ արտադրանք թողարկելու համար: Ընկերության գործարանում արտադրվում են հում, ապխտած, եփած երշիկների տեսականի, նրբերշիկ, սարդելկա, բաստուրմա, սուջուկ և այլն:

«Լումա» ապրանքանիշով տեսականին մակնշմամբ բավարարում է օրենքով ներկայացվող պահանջները:



«50 լավագույն արտադրողներ» ծրագրի շրջանակում իրականացվող ուսումնասիրությունները վկայում են, որ շարունակվում է իրացվել ոչ բավարար որակի մսամթերք, որը չի համապատասխանում նորմատիվ պահանջներին: Օրինակ՝ «Շիրվանյան և ընկերներ», «Գայանե-Ջամե» և այլ ընկերություններում ոչ պարզաճ սանիտարական վիճակ է, անձնակազմի բուժզննում չի կատարվում, իրենց հիմնականում ոչ բարձր որակի արտադրանքն իրացնում են հեռավոր մարզերում՝ օգտվելով սպառողների սակավ իրազեկվածությունից:

ՊԱՂՊԱՂԱԿԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Վերջին շրջանում պաղպաղակ արտադրողները շատ հաճախ են օգտագործում ոչ բնական գունանյութեր, բուսական յուղեր, համ ու հոտ տվող սինթետիկ բաղադրիչներ, սակայն նշենք, որ բարեբախտաբար դեռևս կան բարեխիղճ արտադրողներ, որոնք են.

- Գրանդ Քենդին,
- Աշտարակ-Կաթ ապրանքանիշը,
- Pink Berry-ն:

ԳՐԱՆԴ ՔԵՆԴԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Գրանդ Քենդի» ընկերության պաղպաղակները՝ սերուցքային, շոկոլադե, մրգային և այլ բնական համերով, արտադրվում են թե՛ քաշային, թե՛ հատային տարբերակներով: Տեսականին ներառում է ջնարակապատ էսկիմոներ, բրիկետներ, պոլիէթիլենային տոպրակներով, պլաստիկ տարաներով, նաև վաֆլե բաժակով պաղպաղակներ: Ի դեպ, վաֆլե բաժակներն արտադրվում են ընկերության գործարանում: Շուկայում նորույթ է բնական վանիլի քերուկով պաղպաղակը:



ԱՇՏԱՐԱԿ-ԿԱԹ ԱՊՐԱՆՔԱՆԻՇ



«Աշտարակ-Կաթ» ապրանքանիշով պաղպաղակներն աչքի են ընկնում համերի բազմազանությամբ: Վաճառակետերում կարելի է գնել վանիլային, շոկոլադե, դեղձի, ելակի, բալի, բանանի, կիվիի, ծիրանի, սուրճի, կապուչինոյի, ձմերուկի, խտացրած կաթի համերով, գետնանուշով ու ջնարակապատ պաղպաղակներ:

ՓԻՆՔ ԲԵՐՐԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Փինք Բերրի» ընկերությունը հիմնադրվել է 2013-ին: Այս տարիների ընթացքում նրան հաջողվել է դառնալ պաղպաղակի շուկայի առաջատարներից մեկը Հայաստանում: Արտադրության մեջ ներգրավված բարձր որակավորում ունեցող մասնագետներն ապահովում են պաղպաղակի կատարյալ համը: Բնական, անարատ հումք, բարձրակարգ տեխնոլոգիաներ, իտալական ժամանակակից սարքավորումներ և յուրահատուկ փաթեթավորում, արդյունքում՝ միջազգային ստանդարտներին համապատասխան արտադրանք:

«Փինք Բերրի» առաքելությունն է պարզել քաղցրություն, դրական էմոցիաներ ու ժպիտներ: «Փինք Բերրի» ընկերությունը մշտապես մեր ազգի կողքին է և ուժերի ներածին չափով փորձում է զարգացնել երկրի տնտեսությունը:

Ընկերությունն առաջարկում է շուրջ 25 տե-



սակ բացառապես բարձր հումքով հատով պաղպաղակներ, որոնք պարբերաբար համալրվում են նոր տեսակներով: Հիմնադրման օրվանից «Փինք Բերրին» մշտապես ավելացնում է վաճառակետերը՝ առավել հասանելի դարձնելով իր համեղ տեսականին:

«Փինք Բերրի»: Վայելիր ice պահը...

ՈԳԵԼԻՑ ԽՄԻՉՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Այսօր գրեթե հնարավոր չէ պատկերացնել մեր կյանքն առանց ոգելից խմիչքների, որոնք բացի հաճույք պատճառելուց, նաև բուժական նշանակություն ունեն և անփոխարինելի են ժողովրդական բժշկության մեջ: Ինչ խոսք, ինչպես ցանկացած արտադրանքի դեպքում, շատ կարևոր է որակյալ արտադրատեսականու ընտրությունը հատկապես Ամանորի նախաշեմին, երբ շուկան ողողվում է հայտնի ու անհայտ ապրանքանիշերով խմիչքներով: Նախքան տոնական գնումներ կատարելը հարկավոր է միայն հիշել, որ բարձրակարգ ընկերությունների արտադրանքը շաղցվում է հատուկ շշերի մեջ, անպայման առկա են ակցիզային դրոշմանիշ և լիարժեք մականշում: Մասնագետները հորդորում են հրաժարվել անհայտ ծագման, տնային պայմաններում պատրաստված օղի գնելուց, առավել ևս որ հայրենական շուկան հարուստ է բարձրորակ խմիչքների տեսականիով: Այս եռամսյակ էլ ոլորտի լավագույն տասնյակում շարունակում են կայուն տեղ զբաղեցնել «Շամպայն գինիների գործարանը» և «Պռոշյանի կոնյակի գործարանը»:



ԵՐԵՎԱՆԻ ՇԱՄՊԱՅՆ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ

Ճանաչայն արքաների գինի է և գինիների արքան:

Փոխվում են ժամանակներն ու բարքերը, բայց նույնն են մնում փոնի սպասումն ու սպասելիքները: Որքան էլ փոփոխվեն փոնական զարդարանքն ու փրամադրությունը, անփոփոխ ու հասարարուն են մնում լուսազարդ եղանին ու փոնական 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 մասնագետներ:

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

Տեսականին

Այսօր գործարանում արտադրվում են.

- շամպայն (Հայկական շամպայն չոր, Հայկական շամպայն կիսաչոր, Հայկական շամպայն կիսաքաղցր, Հայկական շամպայն կոլեկցիոն Բրյուտ, Հայկական շամպայն Կոլեկցիոն կիսաչոր),
- խաղողի գինիներ (Ֆրանս, Վայք Արենի, Նվարդ, Հարսանեկան, Հողի արյուն, Հայկ Նահապետ (Կարմիր կիսաքաղցր և Սպիտակ կիսաչոր), Վերաճնունդ, Սպիտակ քիշմիշ կիսաքաղցր, Սև քիշմիշ կիսաքաղցր), «Նուբարե» սպիտակ անապակ գինի,
- մրգապտղային սեղանի կիսաքաղցր գինիներ (Նռան գինի, Մոշի գինի, Բալի գինի, Ազնվամորու գինի, Ելակի գինի, Սև հաղարջ),
- կոնյակներ օրդինար և տեսակավոր (Ֆրանս 3, 5, 7, 10, 15 տարիների հնության, Մենուա 3 տարեկան, Տրդատ 5 տարեկան, Гордость Армении 3, 5, 7, 10 տարիների հնացմամբ, Նարե 6, 10, 15 տարիների հնացմամբ):



Օգտակարությունը

Բոլոր շողշողուն գինիների նման շամպայնը պարունակում է մեծ քանակով պոլիֆենոլներ (սրանք հակաօքսիդանտներ են, որոնց կանոնավոր օգտագործման դեպքում հնարավոր է խուսափել քաղցկեղածին, սիրտ-անոթային և նեյրոդեգեներատիվ հիվանդություններից, օստեոպորոզից), որոնք լայնացնում են արյունատար անոթները՝ բարելավելով սրտի և ուղեղի արյան մատակարարումը:

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

Ապացուցված է, որ.

- շամպայնն 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 անոթների պատերը:

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և Սպառողների միջազգային կազմակերպության 20-ամյա գործակցության առթիվ «Շամպայնագործության մեջ որակի և նրբահամության ՀՀ պարզիրակ ամբողջ աշխարհում» անվանակարգում «Սպառողի գնահատական» մրցանակ է շնորհվել «Երևանի Շամպայն գինիների գործարան» ԲԲԸ-ին:

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆՈՒՆԴ



Հայտնի է, որ զարգացած երկրներում բնակչության, մասնավորապես՝ երիտասարդության, 60-70 տոկոսն օգտվում է հանրային սննդի կետերից: Ցավոք, այս միտումն արդեն նկատելի է նաև մեր երկրում:

Հանրային սննդի ծառայություններից օգտվում են հանդիսությունների սրահները (90 տոկոս), սգո սրահները (70 տոկոս), ուսանողությունը (80 տոկոս):

Նշված դաշտը կարգավորվում է «Սպառողների իրավունքների պաշտպանության մասին» և «Համապատասխանության հավաստման մասին» ՀՀ օրենքներով, ինչպես նաև նորմատիվ մի շարք փաստաթղթերով (ՀՍ 189-2000): Ցավոք, շատ կազմակերպություններ անտեսում են այս պահանջները: «Առևտրի և ծառայությունների մասին» ՀՀ օրենքի Հոդված 12-ի Կետ 6-ը պահանջում է հանրային սննդի աշխատակիցներից (հրուշակագործ, մատուցող, խոհարար, բարմեն, բուֆետապան, սրահի վարիչ) պարտադիր ունենալ մասնագիտական կրթություն և լինել վերաորակավորված:

Մեր ուսումնասիրությունների ընթացքում պարզվել է, որ ոչ բոլոր աշխատակիցներն են ժամանակին անցնում բուժզննում, ոչ բոլորն ունեն մասնագիտական որակավորում, ձեռք բերված ոչ բոլոր մթերքներն ունեն համապատասխանությունը հավաստող փաստաթղթեր, ոչ բոլոր օբյեկտներն են ապահովված անհրաժեշտ առևտրատեխնոլոգիական սարքավորումներով:

Հիշյալ թերություններով են աշխատում ԱԶ Աշոտ Ղուկասյան «Հացատուն» խորտկարանը, «Մարաշի հրաշք», «Տի Էմ Էս բուրգեր» ընկերությունները, Մալաթիա տոնավաճառի դիմաց գործող FAMILY FAST FOOD խորտկարանը, ԱԶ Գոհար Թորոյան «Խորտկարանը», Բաշ Ապարան ընկերության «Ապարան» բուֆետը, «Բալենի Ա. Կ.» խոհարարական խանութը, «Եղնիկ», «Նոր թոնրատուն» և «Հացատուն» խորտկարանները:

Մոնիթորինգային աշխատանքները շարունակվում են: Դրանց կարող են մասնակցել նաև սպառողները՝ կապ հաստատելով 098 (099) 24 92 04 հեռախոսահամարով:

ԹՈՉՆԱՄՍԻ ԵՎ ԶԿԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Փաստենք, որ շուկայում իրացման ծավալների պակաս չի գագավում, սակայն նշենք, որ այսօր էլ իրացվում է թերմակնշված ապրանք, հաճախ կեղծվում է պահպանման ժամկետը: Աստիճանաբար ավելանում են տեղական որակյալ թոչնամսի ծավալները, սակայն դեռևս կան հարցեր, որոնք պարզաբանման կարիք ունեն: Խոսքը մասնավորապես թոչնակների բաղադրության մասին է (կայունացուցիչներ, հակաբիոտիկներ, հորմոններ, վիտամիններ, եթե, իհարկե, օգտագործվել են): Սպառողների ազգային ասոցիացիայի հասցեով ստացվում են բազմաթիվ դիմում-բողոքներ այն մասին, որ փաթեթավորմամբ վաճառվող խմբաքանակներում շատ են կոտրված կամ վնասված կեղևով ձվերը, նաև պահպանված չէ տեսակավորումը: Վերջին շրջանում գրանցվել են նաև թունավորումներ թոչնամսից: Ոլորտում առկա այս և այլ խնդիրներն

առավել մանրամասն կներկայացվեն հաջորդ համարներում:



ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄՆԵՐԻ ԵՎ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՈԼՈՐՏ

Գաղտնիք չէ, որ ՀՀ-ում կաղում են սպասարկման ու վաճառքի մի շարք ոլորտներ՝ էլեկտրատեխնիկա, բջջային հեռախոսներ, ավտոպահեստամասեր, հանրային սնունդ, կերամիկական սանտեխնիկա, հեռահաղորդակցություն, առցանց առևտուր, կարմիր գծեր, արագաչափեր, կոսմետիկական արտադրանք և այլն: Ցավոք, հաճախ մատուցվող ծառայության որակը չի համապատասխանում օրօրի բարձրացող գներին:

Մասնավորապես ավտոպահեստամասերի ոլորտում հաճախացել են դեպքեր, երբ բրենդային ապրանքի փոխարեն իրացվում է նույնանուն անորակ կրկնօրինակը: Սպառողները դիմում են մեզ, սակայն ՍԱԱ-ն իրավասու չէ նման հարցեր կարգավորել:

ՎԵՐԴԵ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՎԵՐԴԵ մաքրման սրահում մշտապես կարևորվում է ժամանակակից տեխնոլոգիաների դերը: ՎԵՐԴԵ-ն համագործակցում է իտալական ու գերմանական FIRBIMATIC, Miele, PONY, Seitz, Kreussler և BUFA ընկերությունների հետ:

Ընկերությունում կարևորվում է շրջակա միջավայրի և մաքրության պահպանումը, ինչի ապացույցը կիրառվող Green Earth մաքրման տեխնոլոգիան է, որի ժամանակ օգտագործվում են շրջակա միջավայրը չաղտոտող անվնաս նյութեր:

Լավագույն փորձագետները մանրամասն գնում են հագուստն ու ընտրում դրա մաքրման ամենաարդյունավետ տարբերակը՝ կիրառվող տեխնոլոգիաների ու շահագործվող սարքավորումների շնորհիվ հասնելով անթերի արդյունքի:

ՎԵՐԴԵ ընկերության ծառայությունները ներառում են վարագույրների մաքրում, արդուկում, հարսանյաց և երեկոյան զգեստների, նաև գորգերի մաքրում: Եթե գորգը շատ հին է և հատուկ արժեք ունի, ապա սրահի փորձագետներն այն մաքրում են Green Earth տեխնոլոգիայով, ինչի արդյունքում գորգը չի վնասվում և լիովին պահպանում է իր գույնն ու որակը:

Սրահն իրականացնում է նաև թավշյա, կաշվե ու մորթե իրերի (վերարկուներ, բաճկոններ, կոստյումներ, ժիլետներ, տաբատներ, ձեռնոցներ և



այլն) մաքրում, կաշվե հագուստի և իրերի ներկում:

ՎԵՐԴԵ սրահը մաքրման ծառայություններ է մատուցում ոչ միայն անհատներին, այլև կազմակերպություններին, մասնավորապես՝ հյուրանոցներին, ռեստորաններին կամ հարսանյաց սրահներին:

ՎԵՐԴԵ սրահն իրականացնում է նաև առաքում: Հագուստը պատվիրատուի նախընտրությամբ փաթեթավորվում է ծալած կամ հատուկ կախիչներով:

www.verde.am կայքում ներկայացված են բոլոր ծառայությունների գնացուցակը և մանրամասն նկարագրումը:

ԷԼԲԱՏ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Հայ-գերմանական «Էլբատ» ընկերությունն արտադրում է եվրոպական ստանդարտներին համապատասխան, բնության համար անվտանգ, որակյալ մարտկոցներ, որոնց համար տրվում է մինչև մեկ տարվա երաշխիք, նաև անվճար հետերաշխիքային սպասարկում: Ընկերությունը, հիմնվելով սեփական փորձի և շուկայի պահանջարկը ճիշտ գնահատելու կարողության վրա, ընդլայնել է իր արտադրանքը՝ առաջարկելով գերիզոց և անխափան էլեկտրական սնուցման ծառայություն, հուսալի համակարգ: Ընկերությունում տեղադրվում են առցանց UPS DC/AC կայաններ, այն է՝ ռեզերվային սնուցման արտաքին համակարգ, կատարվում մարտկոցների փոխարինում UPS մարտկոցի պահեստամասերի համար:

Գործում է նաև ընկերության առցանց խանութը: Անհրաժեշտ է այցելել ընկերության կայքէջ (www.elbat.am), առցանց խանութ բաժինը, ընտ-



րել մեքենային համապատասխան մարտկոց, լրացնել անհրաժեշտ տեղեկատվությունը և սպասել մասնագետների արձագանքին:



ՆԱԽԱՏՈՆԱԿԱՆ ՄԱՐՔԵԹԻՆԳ

Ամանորի և Սուրբ Ծննդյան վաճառքի ավանդույթը մեզանում նորությունն է: Հենց այս ժամանակահատվածում սպառողները հաճախ մոռանում են դրամապանակի իրական հնարավորությունների մասին և նույնիսկ ֆինանսական դժվարությունների դեպքում դժվար են դիմակայում տոնական շռայլությանը: Ավելին, մարքեթոլոգները հիասալի գիտեն, թե ինչպես կարելի է խախտել ամանորյա գնումների համար սպառողի սահմանած ֆինանսական և ժամկետային շրջանակը: Գաղտնիքը հետևյալն է՝ զեղչեր, բոնուսներ, գումագեղ ցուցափեղկեր...



Ամանորյա վաճառքի ռազմավարություն

Մասնագետները վստահեցնում են, որ դեկտեմբերն ամենալավ ամիսն է առևտրի ու շահույթ ստանալու տեսանկյունից: Հոգեբաններն էլ իրենց հերթին պնդում են, որ տոնական տրամադրությունն ու եռուզեռը սպառողին դարձնում են ամեն ինչ ցանկացող երեխա, որին բնավ չեն անհանգստացնում պահանջարկի ավելացման պատճառով գլուխ բարձրացրած թանկացումները:

Խորհուրդ տալ, թե հատկապես ինչն է ձեռնտու գնել Ամանորին, և ինչը՝ ոչ, անշտորհակալ գործ է: Յուրաքանչյուր դեպքում անհրաժեշտ է անհատական մոտեցում: Միևնույն ժամանակ մանրածախ առևտրով զբաղվողները գիտեն, որ համացանցային գիտելիքներով զինված ժամանակակից սպառողը խորհուրդների կարիք չունի:

Ուրեմն ինչ անել, որպեսզի Ամանորն ընտանեկան բյուջեի համար կործանարար չլինի:

1. Առավել արդյունավետ է Ամանորի բյուջեն նախապես պլանավորել և տոնական գնումների ծանր գործը չթողնել տարվա վերջին օրերին:

2. Ճիշտ է գնումների գնալ նախապես կազմած ցուցակով և գումար վերցնել այնքան, որքան անհրաժեշտ է պլանավորածը գնելու համար:

Վաղուց նորություն չէ, որ հատկապես Ամանորին է գրանցվում ոգելից խմիչքի, շոկոլադի, մսամթերքի գնի և վաճառքի թռիչքաձև աճ:

Սա, ինչ խոսք, ենթադրում է լրջագույն նախապատրաստական աշխատանքներ՝ կապված տեսականու մեծացման, տոնական զարդարանքի, նաև անձնակազմի վերապատրաստման համար:

Սկսենք խանութի արտաքին ձևավորումից, որը բնականաբար սկսվում է ցուցափեղկից: Այն պիտի լինի գրավիչ ու կանչող:

Հաճախ կարելի է տեսնել, որ, որպես գովազդային հարթակ, օգտագործվում են նաև խանութների հարակից տարածքները, որտեղ հնարավորություն կա տեղադրելու շոկոլոն տոնածառ ու գրավիչ Ձմեռ պապ: Միշտ պետք է մտածել, թե ինչպես կարելի է տարբերվել մրցակիցներից, այլ խոսքով ասած, լինել անսովոր ու մի քիչ հանելուկային: Հիշենք, որ տոնական տրամադրությունը երբեք շատ չի լինում: Իսկ դա կարելի է ստանալ սրահի ձևավորմամբ՝ փաթիլներ, եղևնու ճյուղեր, խաղալիքներ ու լույսեր, տոնական պաստառներ, նաև սրահի աշխատակիցների հագուստի տոնական դետալներ, նախապես փաթեթավորած նվեր-տուփեր: Յուրատեսակ տոնական տրամադրություն կարելի է ստանալ նաև վաճառվող տեսականու պիտակների տոնական ձևավորմամբ:

Խորհուրդ է տրվում տոնական տեսականին տեղակայել դրամարկղի կամ մուտքի հատվածում, որտեղ գնորդների կուտակումներն ամենաշատն են:

Մշտապես և հատկապես տոնական օրերին խրախուսելի են վաճառվող ապրանքներից կազմված հավաքածուները, ինչպես խմիչքն ու քաղցրավենիքը, թեյի տեսականին ու թեյնիկները:

Տոնական ակցիաներ

Տոների նախաշեմին կտրուկ աճում է մրցակիցների ակտիվությունը, հետևաբար մտածել ակցիաների կարևորության մասին նույնիսկ չարժի: Դա, կարելի է ասել, պարտադիր է:

Ակցիաները, որպես վաճառքի խթանման միջոց, իրենց զինանոցում ամենից հաճախ օգտագործում են այնպիսի մեթոդներ, ինչպիսիք են զեղչերը, նվերները, այդ թվում՝ նվեր քարտերը, և լրացուցիչ ծառայությունները, որոնք կարող են ընդգրկել:

- գնված ապրանքների անվճար փաթեթավորումը, ինչը ոչ միայն դրական հույզեր կարող է առաջացնել, այլև կխթանի վաճառքը,

- ապրանքների անվճար առաքումը, հատկապես եթե վաճառվում են մեծ և ծանր ապրանքներ,

- լրացուցիչ անակնկալ նվերները:

Անձնակազմի վերապատրաստում

Անձնակազմին «տոնական բուֆին» պատրաստելն ամենակարևոր դետալներից է: Հենց այս օրերին մեծանում է խորհրդատվության, հուշումների և այլ օգնության կարևորությունը:

Խանութների օպտիմիզացում

Նախ հարկավոր է մտածել խանութների աշխատաժամերի մասին (եթե դրանք սահմանափակ են): Նախատոնական օրերին հաճախորդների հոսքը բաշխելու և հնարավորինս մեծ շերտեր ու խմբեր գրավելու համար խելամիտ է փոխել և բացման, և փակելու ժամերը՝ հնարավորություն ստեղծելու համար գնումներ կատարել և աշխատանքի գնալուց առաջ, և տուն դառնալիս:

Կարևոր է նաև խանութը տեխնիկապես պատրաստել, որպեսզի այն կարողանա դիմակայել հաճախորդների մեծ հոսքին:



ՈւՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

1. Փորձված մեթոդ է, երբ գովազդից հետո գնորդը վախենում է բաց թողնել շահավետ կամ հետաքրքիր գնումը: Գաղտնիքը գովազդում հնչող «կախարդական» բառերն են այն մասին, որ քանակը կամ վաճառքի ժամկետը սահմանափակ է:

2. Ինչպես ամբողջ տարի, տոնական օրերին ևս արդյունավետորեն գործում է մեծ վաճառասարահների մարքեթինգային խայծը: Խոսքը մասնավորապես դրամարկդի տեղակայման մասին է, երբ դրամարկդին մոտենալու համար սպառողը ստիպված է լինում անցնել պայծառ լուսավորված, գեղեցիկ և հարմարավետ դասավորված դարակների կողքով և կատարել չնախատեսված գնումներ:

Միրելի սպառողներ, ինչ խոսք, այս ամենն արվում է բոլորիս փոքր առավել գունեղ դարձնելու համար, սակայն չմոռանանք, որ ցանկացած զեղչի կամ ակցիայի թիկունքում մեծ ու փոքր շահույթ է թաքնված: Սա նշանակում է, որ ամենևին էլ պարտադիր չէ գնումներ կատարել միայն այն պարճառով, որ գործում են զեղչեր:

Տոնական իրադրանքման ժամանակ ևս ուշադիր լինենք հարկապես սննդամթերքի որակին ու մակնշմանը: Չմոռանանք, որ անգամ նոր տարվա առաջին օրերին գործում են վաճառասարահներ, ինչը հնարավորություն է տալիս մշտապես ունենալ թարմ ապրանքներ, հետևաբար խուսափել մի շարք ստողծական խնդիրների պարճառ հանդիսացող այն մթերքներից, որոնք օրվա մեջ մի քանի անգամ հայտնվում են և՛ սենյակային, և՛ սառնարանային ջերմաստիճանում:

ԱՌՋԵՎՈՒՄ ՍԵՎՋՐԱՅԻՆ ՆԱԴԱՍՏԱԿԻ ՏԱՐԻՆ Է

2023 թվականը խորհրդանշում են երկու տարբեր կենդանիներ՝ ճագարն ու Նապաստակը, որոնք որոշ առումներով նման են՝ փափկամազ են, ճանկոռող ու վտանգավոր թաթիկներով: Սակայն երկուսն էլ ընկնելիս կարողանում են անվնաս մնալ: Եվ այսպես, 2023-ի տիրակալը Սև ջրային Նապաստակն է, որի իշխանությունը կձգվի 2023-ի հունվարի 22-ից մինչև 2024-ի փետրվարի 9-ը: Ի դեպ, Նապաստակը սև ու ջրային լինում է 60 տարին մեկ:

2023-ը բնորոշվում է որպես մեծ ձեռնարկումների տարի: Կենդանակերպի շատ նշանների համար այս շրջանը բարենպաստ է ընտանիք ստեղծելու և երեխաներ ունենալու համար: Աստղագուշակները հույս են տալիս, որ 2023-ը կլինի նույնքան հանգիստ և ներդաշնակ, որքան նուրբ, սիրալիր և իր սերունդների մասին մշտապես հոգ տանող ճագարն է:

2023 թվականը նաև մեծ փոփոխությունների մեկնարկի տարի է, քաղաքական, տնտեսական և հոգևոր ոլորտներում վերափոխումների սկիզբ, նոր աշխարհի ձևավորման փուլ: Հատկապես այս տարի աստղերը հուշում են, որ դիվանագետները վերջապես կտվորեն բանակցել, և, ի վերջո, պատերազմներ չեն լինի:

Ինչպես դիմավորել Նապաստակին

Աստղագուշակները խորհուրդ են տալիս տոնական հագուստում օգտագործել մանուշակագույն դետալներ: Ամանորի գիշերը կրեք այն, ինչին սովոր եք, ինչը սիրում եք, և ինչը հարմար է:

Տոնական սեղանին հարկավոր է խուսափել նապաստակի մտով ուտեստներից: Նախապատվությունը տալով բանջարեղենին, հատկապես կաղամբին ու գազարին, նաև Ամանորի ճաշացանկը հարստացնելով ձկնեղենով՝ հաճելին կմատուցեք տարվա երկու տերերին էլ:

Հանգիստ, պարկեշտ և կանխատեսելի Նապաստակը գնահատում է տունն ու տան ջերմությունը: Այցելեք հարազատներին, շրջապատեք նրանց սիրով ու հոգատարությամբ:



Խոյ



Խոյերի համար աստղերը լավ նորություններ ունեն՝ 2023-ը ձեռքբերումների և դրական փոփոխությունների շրջան է: Լավ ժամանակ է կրթություն ստանալու, հմտությունները զարգացնելու, բնակելի տարածքը մեծացնելու, մի խոսքով՝ երազանքներն իրականացնելու: Ի դեպ, կարելի է նաև պատրաստվել ընտանիքի համալրմանը:

Աստղերը բարեկամաբար հուշում են, որ ժամանակն է սպորտով զբաղվելու և շրջագայելու:

Ցուլ



Տարին հաջողություն է խոստանում աշխատանքում, եթե միայն կարողանաք որսալ ճիշտ պահը: 2023-ին հարկ կլինի տիրապետել նոր գիտելիքների և հմտությունների, ինչի լավագույն ժամանակն ամառն է: Հնարավոր են նոր ծանոթություններ, որոնք կարող են վերաճել երկարատև ընկերության: Աստղերը հուշում են գումար չխնայել վերանորոգման և կենցաղային սարքավորումներն արդիականացման համար:

Երկվորյակ



2023-ը խորհուրդ է տալիս անել ամեն ինչ՝ երբեմնի ցանկություններն իրականություն դարձնելու համար: Կազմեք ծրագրեր, ձևավորեք նոր, առողջ սովորություններ՝ կենսակերպի ու մտվելու հետ կապված:

Զգուշացեք անազնիվ արարքներ թույլ տալուց: Հիշեք բումերանգի օրենքի մասին:

Խեցգետին



2023 թվականը խոստանում է հաճելի իրադարձություններ և անակնկալներ, որոնք կյանքը կդարձնեն ավելի հետաքրքիր ու ավելի լավը:

Մինչև հունիս տարին ավելի քան բարեհաջող է, սակայն զգոնությունը կորցնել պետք չէ: Կարելի է մտածել նոր մասնագիտություն ձեռք բերելու մասին:

Տարին հաջող կլինի ամուսնությունների համար, իսկ ամուսնալուծության դեպքում պետք չէ շտապել, ժամանակը կարող է ամեն բան շտկել: Սովորեք լինել ճկուն՝ ցանկացած կոնֆլիկտից խուսափելու համար:

Առյուծ



2023-ը խոստանում է հազեցած լինել: Առջևում ճակատագրական իրադարձություններ են, որոնք ճիշտ որոշումներ են պահանջում: Հնարավոր են և՛ ամուսնալուծություններ, և՛ նոր ծանոթություններ, և՛ նոր առաջարկներ:

Աշխատանքում ևս ամեն բան հարթ չէ, սակայն նոր որոշումներ կայացնելիս շտապել պետք չէ, իրավիճակից ելք գտնել միշտ է հնարավոր:

Աստղերը հուշում են ուշադիր լինել առողջության նկատմամբ:

Կույս



Եկող տարի աշխատանքում սեփական ուժերն ընդլայնելու հնարավորություններ կառաջանան, պետք է միայն հիշել, որ խոստումները պետք է ժամանակին կատարել:

Լավ է չափավորել ախորժակը, սովորել սահմանափակել ինքնեդ ձեզ, և արդյունքը չի ուշանա:

Ցավոք, անձնական կյանքում ամեն ինչ չէ, որ հարթ է: Տարեվերջին նախկին հարաբերությունները խզելու վտանգ կարող է առաջ գալ:

ՀՈՐՈՍԿՈՊ

Կշեռք



Կշեռքներին աստղերը խոստանում են դժվար, բայց հաճելի ժամանակներ: Տարվա առաջին կեսին բախտը ձեզ հետ է՝ անմոռանալի ճամփորդություններ, խոշոր ձեռքբերումներ, արդյունավետ համագործակցություններ: 2023-ն իդեալական տարի է ֆինանսական ներդրումների առումով: Բոլոր այն քայլերը, որոնք կկատարվեն հաջորդ տարի, ինչ-որ կերպ կազդեն հետագա ամբողջ կյանքի վրա:

Կարիճ



2023-ը բարենպաստ է նոր ձեռնարկումների համար: Պետք է միայն լրջորեն ու մտածված աշխատել:

Եկող տարի գումար մի՛ խնայեք անշարժ գույքի, վերանորոգման, հանգստի, առողջության և սիրելիներին նվերներ գնելու համար:

Ամառը փոփոխություններ է խոստանում ինչպես ֆինանսական, այնպես էլ անձնական կյանքում:

Աղեղնավոր



Գալիք տարում հաջողությամբ կլուծվեն բազմաթիվ հրատապ հարցեր: Միշտ կարող եք դիմել մտերիմներին՝ օգնության և խորհուրդների համար:

2023-ը երկար ճանապարհորդությունների և գործուղումների տարի է: Գարնանը հնարավոր են աշխատանքային փոփոխություններ: Նաև հին երազանքն իրականացնելու ժամանակն է: Վերցրեք նախաձեռնությունը ձեր ձեռքն ու ոչ մի բանի առաջ կանգ մի՛ առեք:

Այծեղջյուր



Այծեղջյուրների համար տարին բացահայտումների ու նոր հնարավորությունների շրջան է: Պետք է շատ աշխատել նպատակներին հասնելու համար: Մինչև ամառ եկամուտի նոր, մշտական աղբյուր ստանալու հնարավորություն կա, սակայն չարժի ռիսկի գնալ և անմիջապես հրաժարվել հին աշխատանքից:

Նույնիսկ եթե առողջական ոչ մի խնդիր չունեք, ժամանակ գտեք առողջությանը հետևելու և հանգստի համար:

Նոր հարաբերություններ ու կապեր կարող են հաստատվել, նաև հին ընկերները կհայտնվեն հորիզոնում:

Ջրիռ



Անցյալն անսպասելի կթակի ձեր դուռը, սակայն պետք չէ շատ ոգևորվել: Հնարավոր է, որ պատրանքները վերածվեն հիասթափությունների: Ավելի լավ է ժամանակ հատկացնել մասնագիտական նոր հմտություններ յուրացնելուն:

2023-ին սպասվում են արտասովոր ճանապարհորդություններ:

Շատ լավ գաղափարներ են գարնանն ու ամռանը բնակելի տարածքն ընդլայնելն ու վերանորոգելը: Ուշադրություն են պահանջում նաև ընտանեկան ու կենցաղային հարցերը:

Ձկներ



2023-ը թույլ կտա լուրջ հաջողություններ գրանցել կարիերայում, բարձրացնել նյութական բարեկեցությունը: Հիմնական խնդիրը, որի վրա պետք է կենտրոնանալ, բոլոր ընթացիկ գործերը ժամանակին ավարտելն է՝ առանց դրանք անորոշ ժամանակով հետաձգելու:

ՍՈՃԻ

Սոճին օգտակար նյութերի պահեսար է: Հաճախ կարելի է լսել, որ այն կլանում է մեծ քանակով էներգիա և պարարտանյութերի ու եփուկների միջոցով վերադարձնում մեր օրգանիզմին:

Բժշկական նպատակներով օգտագործվում են սոճու ոչ միայն կոները, այլև փշերն ու կեղևը:

Կոներ

Սոճու կոներն օժտված են հիանալի բուժիչ հատկություններով: Դրանք պարունակում են եթերայուղեր, C, B, K և P վիտամիններ, կարոտին, երկաթ, մագնեզիում, դաբաղանյութեր, ֆլավոնոիդներ, սելեն և այլն:

Բուժիչ նպատակներով օգտագործվում են կանաչ կոները՝ պատրաստուկներ, թուրմեր և եփուկներ՝ ստանալու համար, որոնք արդյունավետ են հետևյալ հիվանդությունների դեպքում՝ հազ, աղիքային վարակներ, ռևմատիզմ, ցածր հեմոգլոբին: Սոճու կոները.

- ամրացնում են իմունային համակարգը, բարելավում արյան շրջանառությունը,
- վերականգնում են արյունատար անոթների առաձգականությունը, ամրացնում պատերը, նոսրացնում արյունը,
- ազատում են գլխացավերից,
- միզամուղ են,
- ունեն հակասեպտիկ ազդեցություն:

Բրոնխ-թոքային համակարգի հիվանդությունների բուժման համար հիմնականում օգտագործվում է երիտասարդ սոճու կոների թուրմը, որը խորխաբեր է և ունի հակաբակտերիալ, ախտահանիչ հատկություն: Այս դեպքում անփոխարինելի է նաև կոնի թուրմով ինհալացիան, քանի որ ախտահանում է քթի խոռոչը, նոսրացնում խորխը:

Հիպերտոնիայի դեպքում նույն թուրմն անոթները մաքրում է խարամային զանգվածներից:



Փշեր



Սոճու փշերը պարունակում են C վիտամին (7 անգամ ավելի, քան կիտրոնում), K, P, B վիտամինների խումբ, հակաօքսիդանտներ, հանքանյութեր, օսլա, օրգանական թթուներ և այլն: Դրանք.

- նվազեցնում են սթրեսը, քանի որ նպաստում են առողջ քնին,
- բարելավում են մաշկի և մազերի վիճակը,
- արագացնում են վերքերի բուժման ընթացքը,
- ամրացնում են հոդերը, ուստի շատ հաճախ խորհուրդ է տրվում օգտագործել ռախիտի և հենաշարժական համակարգի տարիքային հիվանդությունների դեպքում,

• շնորհիվ վիտամինի բարձր պարունակության՝ կանխարգելում են կարմրախտը:

Սոճու փշերի թուրմը կանխում է սալերի առաջացումը՝ մաքրելով արյունատար անոթները: Բարելավում է հարթ մկանների աշխատանքը: Այն կարելի է ընդունել հոգնածությունը և գլխացավը մեղմելու նպատակով: Նաև կարգավորում

է արյան ճնշումը, իջեցնում խոլեստերինի և արյան մեջ շաքարի բարձր մակարդակը, օգնում հաղթահարել ավելորդ քաշը, կարգավորում նյութափոխանակությունը, պաշտպանում ուժամատիզմից, մաշկային հիվանդություններից, վաղաժամ ծերացումից և այլն: Սոճու փշերն անուշաբույր են և հրաշալի մաքրում են օդը:



Կեղև

Սոճու կեղևը բազմաթիվ բարդ ֆլավոնոիդների աղբյուր է: Դրանում եղած պրոանտոցիանիդիններն ամրացնում են արյունատար անոթներն ու սիրտը, կանխում բջիջների վնասումը:

Սոճին խոհանոցում

Կոնից ջեմն ու մեղրն ամրապնդում են իմունային համակարգը, վերականգնում ուժերը, օգտակար են շնչառական և աղեստամոքսային տրակտի տարբեր հիվանդությունների դեպքում: Հատկապես մեղրն ունի մանրէասպան հատկություն:



Հակացուցումներ

Նշված դեղամիջոցները ցուցված չեն.

- երիկամային հիվանդության դեպքում,
- հղիության և կրծքով կերակրման շրջանում,
- ալերգիայի նկատմամբ նախատրամադրվածություն ունենալիս,
- հեպատիտի սուր ընթացքի ժամանակ,
- եթե ունեք անհանդուրժողականություն փշերում առկա ցանկացած քիմիական բաղադրիչի նկատմամբ:

Հիշենք, որ ինքնաբուժությունը կարող է հանգեցնել բացասական արդյունքների: Անգամ բնական դեղամիջոցներ ընդունելը պետք է համաձայնեցնել բժշկի հետ:

Ուշադրություն

1. Չի կարելի օգտագործել հիվանդ կամ միջատների վնասած ծառի կոները:

2. Կոները չպետք է գետնից հավաքել: Սովորաբար դրանք հին պտուղներ են, հետևաբար լավագույն դեպքում կարող են չվնասել:

ԱՌԱՋԻՆ ՏՊԱՎՈՐՈՒԹՅՈՒՆ

Փաստ է, որ մեր ենթագիտակցության մեջ դիմացինի կերպարը արեղծվում է շփման առաջին վայրկյանների ընթացքում: Առաջին տպավորությունը թեև ոչ միշտ է ճիշտ, բայց միշտ է հիշվում, ինչը նշան է հաղորդակցության առաջին վայրկյանների կարևորության:

Առաջին տպավորությունը ձևավորվում է խոսքի, ձայնի և արտաքին տեսքի միջոցով:

Խոսքով ձևավորված տպավորությունը ներառում է ողջունի խոսքը, ներկայանալը, եթե արդեն գիտեք զրուցակցի անունը, նաև նրան դիմելը,

ձեռքսեղմումը, այցեքարտերի փոխանակումը և այլն:

Ձայնով ձևավորված տպավորությունը ներառում է բառերն արտաբերելու տեմբրը, բարձրությունը, արագությունը, մեղմությունը կամ լարվածությունը, ինչն էլ պայմանավորում է ասելիքի իմաստային բազմազանությունը:

Ցանկացած դեպքում զրուցակիցը պետք է վս-

տահ լինի, որ դուք ուրախ եք հանդիպման համար, ուշադիր լսում եք իրեն և պատրաստ եք գործակցության: Ի դեպ, սա կարևոր է հատկապես հեռախոսային խոսակցության դեպքում, երբ տպավորություն թողնելու միակ բաղադրիչը ձայնն է:

Արտաքին տեսքով ձևավորված տպավորությունը ներառում է դեմքի ու աչքերի արտահայտությունը, մարմնի շարժումները, կեցվածքը, ժեստերը և հագուստը: Երբեմն սրանց թողած տպավորությունն ավելին է, քան ձայնին ու խոսքին:

Ի դեպ, մասնագետները պնդում են, որ կարելի է երկար նախապատրաստվել հաճելի և խոսուն տպավորություն թողնելու համար՝ միաժամանակ հիշեցնելով, որ առաջին տպավորությունը կարող է անհույս փչանալ, եթե.

- սիրում եք ուշանալ,
- չեք հետևում հիգիենայի կանոններին (հիշեք, որ ձեռքերը միշտ տեսադաշտում են, հետևաբար դրանք ու հատկապես եղունգները պետք է անթերի մաքուր ու խնամված լինեն, իսկ կանանց դեպ-

քում՝ մեղմ երանգներով լաք քսած (ճշացող գույները ոչ մի դեպքում չեն խրախուսվում)),

- եթե հագնված եք պահին և իրավիճակին ոչ համապատասխան, և զարդերն ավելին են, քան պետք է,

- խոսում եք ժարգոնով՝ խոսքը համեմելով անիմաստ սրամտություններով, անհարկի հպումներով և այլն:

Հավելենք, որ արգելված չէ նաև զուսպ կամ, այսպես կոչված, գործնական հաճոյախոսությունը ընկերության գործունեության կամ բարի համբավի մասին:

Այն, ինչ ոչ մի դեպքում չի կարելի անել առաջին հանդիպման ժամանակ, կրոնից ու քաղաքականությունից խոսելն է:



ԳԻՏԱԾԿԱԽԳՇԱԽԱԶ

Չմեռ 2022



Դիզայներները պնդում են, որ այն, ինչ առաջարկվում է այս ձմեռ, կարծես թե այնքան էլ նորություն չէ: Դե, իհարկե, չէ՞ որ ցանկացած նոր բան, լավ մոռացված հինն է:

2022-ի ձմեռային զգեստապահարանը մի վառ գունապնակ է հիշեցնում, որում գերիշխողը դեղինն ու կարմիրն են:

Դեռևս նախորդ տարի պոպյում վերադարձած ժիլետներն ակտուալ են նաև այսօր: Դրանք կտորից ու մորթուց են, կաշվից կամ հյուսկեն: Ի դեպ, դիզայներներն առաջարկում են ժիլետ հագնել ոչ միայն վերնաշապիկների կամ տոպերի վրայից, այլև մերկ մարմնին:

2000-ականներից հայտնի բարձր գոտկատեղով լայն ջինսերն այսօր էլ ամենանորաձևն են: Դրանք ձմռանը համադրելի են գրեթե ամեն ոճի ու գործվածքից բաճկոնների հետ:

Շարունակում են առաջատար դիրք զբաղեցնել դասական տաբատները, կիսաշրջագգեստներն ու շորտերը՝ համակցված վերարկուների հետ, որոնք տարբեր հաստության գործվածքներից ու արհեստական մորթուց են:

Շարունակում են առաջատար դիրք զբաղեցնել դասական տաբատները, կիսաշրջագգեստներն ու շորտերը՝ համակցված վերարկուների հետ, որոնք տարբեր հաստության գործվածքներից ու արհեստական մորթուց են:



Ձեռնոցներ

Այս արքեսուարը ձմռանը վերարկուների և բաճկոնների հետ ոչ միայն ջերմություն կփոխանցի, այլև ամբողջական կդարձնի կերպարը՝ լրացնելով բաց վերնաշապիկներին, անթև զգեստներին, նաև կորսետներին ու թիկնոցներին: Սրանք կարող են նաև երեկոյան հանդերձանքի մաս դառնալ:

Պայուսակներ

Կանացի պայուսակների ընտրությունն այս ձմեռ ենթադրում է երևակայության անսահման թռիչք՝ շատ մեծ ու շատ փոքր, կաշվից, մորթուց, անգամ տրիկոտաժիգ մոդելներ, ուսապարկեր ու ճամպուրակներ:



Կոշիկներ

Կանանց արտաքին տեսքն ամբողջական է դառնում հենց ճիշտ ընտրված կոշիկների շնորհիվ:

Դիզայներները պնդում են, որ խնայել կոշիկների վրա չի կարելի, քանի որ դրանք միաժամանակ պետք է լինեն գեղեցիկ, ոճային, նորաձև, նաև դիմակայեն բոլոր եղանակային պայմաններին:

Եվ այսպես, պողիումները զարդարում են մինչև ծունկը հասնող, սուր քթով, փայլեցված կաշվից, բարձրակրունկ ու առանց կրունկի մոդելները:

ՏՂԱՄԱՐԴԿԱՆՑ ՆՈՐԱԶԵՎՈՒԹՅՈՒՆ

Տղամարդիկ կանանցից ոչ պակաս հետաքրքրված են նորաձև հագուստի բոլոր նորություններով ու հոգ են տանում իրենց արտաքինի մասին:

Այս ձմեռ առավել ակտուալ են ժիլետները, լայն բաճկոնները՝ զարդարված շթաններով, հիմնականում բեժ, կաթնային, խակի, կապույտ, մոխրագույն և սև, նաև մեծ, գունագեղ շարժերը: Մակայն սա չի նշանակում, որ կուրորեն պետք է հետևել նորաձևության միտումներին: Կարևորը հարմարավետությունն է:



Կոշիկներ



Նորաձև կոշիկները՝ սպորտային թե դասական, կհամալրեն տղամարդկանց լավագույն հավաքածուները՝ միաժամանակ հիմնալի տեսք հաղորդելով ցանկացած տղամարդու: Առաջարկվող հսկայական բազմազանության մեջ, թրենդային կոշիկներ ընտրելիս, պետք է ուշադրություն դարձնել նյութին, գույնին, դիզայնին, ընդհանրապես այն ամենին, ինչը կարևոր է հատկապես ցուրտ եղանակին:

Պայուսակներ

Ուժեղ սեռի ամենախստապահանջ ներկայացուցիչներին առաջարկվում են տարատեսակ պայուսակներ՝ ուսապարկ, պորտֆել, գոտի-պայուսակ, սակվոյաժ, բարսետկա և այլն, որոնցով կարելի է ընդգծել անհատական ոճն ու նուրբ ճաշակը:



ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ԳՐԱՆԴ ՔԵՆԴԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ	2
ՊՈՈՇՅԱՆԻ ԿՈՆՅԱԿԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ	5
ՍԱՆՖՈՒԴ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ	6
ԱԹԵՆՔ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ	9
ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ ՍԵՆԹՐ ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱՅԻ ԽԱՆՈՒԹՆԵՐԻ ՑԱՆՑ	10
Oval Pack ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ	13
ՎԱԼԱՆ ԴԵԿՈՐ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ	14
ՑԱՐԻՑԻՆՈ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ	17
ՎԻՎԱ ԷԼԵԿՏՐՈՆԻՔՍ ԽԱՆՈՒԹ-ՍՐԱՀ	18
ՌԻՍԱ ԹՐԱԿԵԼ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ	21
2022 Թ. ԶՈՐՐՈՐԴ ԵՌԱՄՍՅԱԿԻ ՄՈՆԻԹՈՐԻՆԳԻ ԵՎ ՄԱՐՔԵԹԻՆԳԱՅԻՆ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ	22
ՆԱԽԱՏՈՆԱԿԱՆ ՄԱՐՔԵԹԻՆԳ	33
ԱՌՋԵՎՈՒՄ ՍԵՎ ՋՐԱՅԻՆ ՆԱՊԱՍՏԱԿԻ ՏԱՐԻՆ Է	36
ՍՈՃԻ.....	39
ԱՌԱՋԻՆ ՏՊԱՎՈՐՈՒԹՅՈՒՆ.....	41
ՋՄԵՌ 2022.....	42

Հասցեն՝ Դավիթ Անհաղթ 23, 3-րդ հարկ
 Թեժ գիծ՝ +374 98 24 92 04; +374 99 24 92 04
 E-mail: info@armconsumer.am;
 nationalconsumerassociation@yahoo.com
 URL: http://www.armconsumer.am

Տպաքանակը՝ 2000: Ծավալը՝ 3 մամուլ
 Տպագրվել է ՏՊԱՐԱՆ ԷՅ ԷՍ
 տպագրատանը
 Բաժանվում է անվճար
 Գրանցման վկայականը՝ 2215
 Հղումը ՄՊԱՌՈՂ-ին պարտադիր է

ՇՆՈՐՀԱՎՈՐ ԴԱՆԻՔ ԱՄԱՆՈՐ

2023

Պարի օրացույցներ Լոռաբերդեր Օրագրեր Ժողովուրդականներ
Բացիկներ Բաժաններ Անդամի օրացույցներ Դրարներ Գրիչներ



☎ 060 44 66 85
091 40 70 38
📍 Գյուլիստան 15

ՏՊԱՐԱՆ.am



✉ info@tparan.am
🌐 www.tparan.am

