

հիշեցնեն տան բույրը, որտեղ ամեն ինչ թարմ է և որակյալ:

Մեր ժողովուրդը ոչ միայն սիրում է համեղ ուտել, այլև շատ պահանջկոտ է: Հավատարիմ մնալով մեր որդեգրած առաքելությանը՝ մենք պարբերաբար վեր ենք հանում արդեն իսկ շատերի կողմից մոռացված հայկական ավանդական կերակրատեսակներ, որոնք նորովի մատուցման արդյունքում իրենց արժանի տեղն են գտնում մեր ճաշացանկում: Հետևելով հաճախորդների արձագանքներին՝ յուրաքանչյուր վեցամսյակը մեկ մենք թարմացնում ենք այն և հազեցնում նորանոր կերակրատեսակներով:

Խոհանոցն ինքնին բարդ գործընթաց է: Մեզ մոտ ամեն օր հյուրընկալվում են հարյուրավոր մարդիկ, ովքեր ցանկանում են սնվել ինչպես տանը՝ պարաստված թարմ և բարձրակարգ սնունդամթերքից: Մա բավականին պարտավորեցնող է: Մեր լավագույն ձեռքբերումներից է այն, որ նվիրված և հետևողական աշխատանքի շնորհիվ մենք ձեռք ենք բերել բազմաթիվ մշտական հաճախորդներ, ում գոհունակությունը, վստահությունն ու նվիրվածությունն արդեն իսկ խոսում է:

Խոհանոցում չափազանց կարևոր է նաև սննդամթերքի ընտրության և մատակարարման գործընթացը, ինչպես է այն իրականացվում:

- «Պանդոկ Երևան»-ում բացառապես օգտագործվում է տեղական արտադրության մթերք: Բազում ուսումնասիրություններ ենք կատարել՝ փորձելով հասկանալ, թե Հայաստանի յուրաքանչյուր մարզ ինչ բնամթերքով է հարուստ և հայտնի, որոնք են տվյալ մթերքի համալին հատկանիշներն ապահովող նախապայմանները, ծանոթացել ենք նաև դրանց օգտակարությանը, ինչպես նաև ավանդական մեթոդով պատրաստման եղանակներին: Հավատարիմ մնալով «Պանդոկ Երևան» ցանցի գլխավոր սկզբունքներից մեկին՝ մատուցվող ճաշատեսակները որակյալ սննդամթերքով պատրաստելու և մեր այցելուներին տնական ուտեստներ հրամցելու պարտավորությանը, մենք չափազանց կարևորում ենք նաև այն գործընթացը, թե պատրաստված կերակրատեսակը երբ է հասնում իր պատվիրատուին: Երկար տարիներ աշխատելով այս ոլորտում՝ մենք արդեն իսկ բավականին հստակ պատկերացնում ենք, թե ինչից որքան է անհրաժեշտ, որպեսզի այն ոչ միայն բավարարի մեր այցելուների պահանջ-

ները, այլ նաև սպառվի նախատեսված ժամկետներում: Ժամկետայնության հետ կապված խնդիր չունենալու հարցում օգնության է գալիս նաև այն, որ կերակրատեսակների համար անհրաժեշտ պարագաների թարմությունն ապահովում ենք օրական 1-2 անգամ գնումներ կատարելով, որի արդյունքը ևս աննկատ չի մնում մեր այցելուների մոտ:

Ո՞րն է Ձեր հաջողության գրավականը:

- Ցանկացած գործում հաջողության հասնելու համար չափազանց կարևոր է աշխատասիրությունն ու կարգապահությունը, ինչը ենթադրում է հետևողականություն և ստեղծագործական տրամադրության ապահովում: Խոհանոցում ամեն ինչ փոխկապակցված է, եթե չունենաս սեփական չափորոշիչներդ և բավականաչափ հետևողական չլինես դրանց պահպանման հարցում, ապա որքան էլ փորձառու լինես, գործը գրոյլ չես բերի:

Մենք տարիներ շարունակ կուտակած փորձի հիման վրա մշակված չափորոշիչներով ընտրում ենք հնարավորինս որակյալ սնունդ, ապա այն հասցնում փորձառու և հմուտ խոհարարներին, ինչի արդյունքում էլ ստանում ենք խոհանոց, որի «համը» արդեն իսկ ճանաչելի է և խոսում է իր մասին:

Խոհարարը պետք է անընդհատ աշխատի ինքն իր վրա, պետք է փնտրի համեր և գտնի այն կատարյալը, որն արժանի է մատուցվելու: Համը ճանաչելուց հետո միայն կարող ես դրան ձգտել: Միանշանակ, պետք է նաև բնությունից օժտված տաղանդ ունենալ: Ժողովուրդն ասում է՝ «պետք է քիմիի համը ուժեղ լինի»: Երևի թե կա համի մի ինչ-որ սահման, որին հասնելուց հետո միայն կարող ես իրավամբ ասել, որ սա այն է, ինչ անհրաժեշտ է. այնտեղ, այդ համի ճանաչման կետում մի ինչ-որ բան պետք է «վնգա», որ հասկանաս հասել ես, իսկ եթե դեռ չի «վնգացել», ապա աշխատանքդ դեռ անավարտ է:

Մեր խոհանոցում չափազանց կարևոր է նաև այն տրամադրությունը, որով պատրաստվում է կերակուրը. չէ որ բոլոր էմոցիաները փոխանցվում են ուտեստին, ինչը, բնականաբար ապրում է նաև համի վրա: Հետևաբար սիրով և բարձր պրոֆեսիոնալիզմով պատրաստված ուտեստները մեր հաճախորդներին անտարբեր չեն թողնում, և մեկ անգամ մեզ մոտ հյուրընկալվելուց հետո նրանք դառնում են մեր հավատարիմ և մշտական այցելուները:



ՊԱՆԴՈԿ ԵՐԵՎԱՆ

«Մենք սիրում ենք Երևանը»



Ամիրյան 5
Յեռ.՝ (010) 545 545
(սեղան պատվիրելու համար)

Պարոնյան 7
Յեռ.՝ (010) 530 563
(սեղան պատվիրելու և առաքման համար)

Խորենացի 29/2
Յեռ.՝ (010) 582 512
(սեղան պատվիրելու և առաքման համար)



www.PandokYerevan.am
www.facebook.com/PandokYerevan