

Մեր գրուցակիցը «Պանդոկ Երևան» ռեստորանային ցանցի գլխավոր տնօրեն Գոռ Մինասյանն է:

- Ինչն էք կարևորում այս բիզնեսում՝ նկատի ունենելով ոլորտին հատուկ նրբությունները: Ներկայացրե՞ք, ինդրեմ, Ձեր գործունեության առանձնահատկությունները:

- Իմ աշխատանքային գործունեության մեջ մեծապես կարևորում եմ պրոֆեսիոնալիզմը, ազնվությունն աշխատակիցների նկատմամբ և նվիրվածությունը գործին ու հաճախորդներին: Այս որակների ներդրման շնորհիվ է, որ «Պանդոկ Երևան»-ի ողջ անձնակազմն այլևս չունի միայն շահույթ հետապնդելու նպատակ: Սա յուրաքանչյուրիս կյանքի գործն է, որտեղ բոլորս մեզ հավատարիմ հաճախորդներին սպասարկելու և գոհունակությունն ապահովելու պարտավորությունն ենք ստանձնել:

«Պանդոկ Երևան»-ի բացման օրվանից ի վեր



# «Պանդոկ Երևան». վայր, որտեղ հինը ներկայացվում է նորովի

վերահսկում եմ ռեստորաններ սննդամթերք մատակարարելու գործառույթը: Անձամբ եմ հետևում ձեռք բերված մթերքի որակին՝ հաշվի առնելով համային հատկանիշները, դրանց աճեցման-պատրաստման նախապայմանները, քանի որ ցանկացած մթերք չէ, որ պիտանի է մեր ռեստորաններում օգտագործման համար: Այսպես, Հայաստանում աճեցվում են լոլիկի բազմաթիվ տեսակներ, սակայն մեզ մոտ օգտագործվում է բացառապես «Անահիտ» տեսակի լոլիկ՝ համային բարձր հատկանիշների համար: Նմանատիպ բազում օրինակներ կարող եմ բերել, որոնք խոսում են գործի նկատմամբ ունեցած մեր բժախնդիր վերաբերմունքի և պատասխանատվության մասին:

- Իսկ ինչպե՞ս եք ընտրում հումքը և որտեղից եք ներմուծում այն:

- Հարկ է նշել, որ «Պանդոկ Երևան»-ում բացառապես օգտագործվում է տեղական արտադրության մթերք, որի ներմուծումն ապահովելու համար կապեր եմ հաստատում Հայաստանում գործող ֆերմերային տնտեսությունների հետ՝ նրանց հետ երկարատև համագործակցության եզրեր գտնելու նպատակով: Մինչ այդ բազում ուսումնասիրություններ ենք կատարում՝ փորձելով հասկանալ, թե Հայաստանի յուրաքանչյուր մարզ ինչ բնամթերքով է հարուստ և հայտնի, որոնք են տվյալ մթերքի համային հատկանիշներն ապահովող նախապայմանները, ծանոթանում ենք նաև դրանց օգտակարությանը, ինչպես նաև ավանդական մեթոդով պատրաստման եղանակին: Ուստի հաճախ եմ այցելում Հայաստանի տարբեր համայնքներ՝ հաշվի առնելով տվյալ տարածաշրջանին բնորոշ բնակլիմայական պայմաններում աճեցված մթերքի առանձնահատկությունները և դրանք մեր ռեստորաններում օգտագործելու հնարավորությունը: Այսպես, օրինակ՝ մսամթերքը հիմնականում բերվում է Վայոց ձորի և Սյունիքի մարզերից: Այս գեղեցիկ լեռնային գոտուն հատուկ կլիման, օդն ու ջուրը, մասնավորապես իրենց բուժիչ հատկություններով հայտնի խոտաբույսերի բազմազանությունը, անշուշտ, դրական են անդրադարձնում այստեղ պահվող խոշոր և մանր եղջերավոր կենդանիների մսի որակական հատկանիշների վրա: Իսկ տեղում պատրասվող հացի և լավաշի համար օգտագործվում է միայն Շիրակի մարզից բերվող կարմրահատիկ ցորենը: Ընդդեմը պատվիրում ենք Արագածոտնի մարզի մեր գործընկերներից, լոբազահն էլ՝ Սյունիքից:

Հավատարիմ մնալով «Պանդոկ Երևան» ցանցի գլխավոր սկզբունքներից մեկին՝ մատուցվող ճաշատեսակները միմիայն որակյալ սննդամթերքով պատրաստելու և մեր այցելուներին տնական ուտեստներ հրամցնելու պարտավորությանը, չէինք կարող աննկատ թողնել մեր գործունեության կարևորագույն հատվածներից մեկը՝ հումքի պահպանումը: Արդյունքում «Պանդոկ Երևան»-ին կից սեղծվեց մի արտադրամաս, որտեղ հատուկ տեխնոլոգիաների միջոցով վերամշակվում, պահեստավորվում և պահպանվում է այն մթերքը, որը ենթակա է երկարատև օգտագործման: Այս արտադրամասում պահածոյացվող մթերքն օգտագործվում է բացառությամբ «Պանդոկ Երևան» ռեստորաններում: Որպես օրինակ՝ մեր կողմից պատրաստված բանջարեղենային պահածոները, մրգային կոմպոտները, մուրաբաները,

տնական թթուն, դաուրման, չորացված և պահեստավորված կանաչին, հայկական խոտաբույսերը և այլն նախատեսված են միմիայն մեր հաճախորդների համար:

- Ո՞րն է Ձեր գործի հաջողության գրավականը:

- Ինձ համար աշխատանքի ճիշտ և խելամիտ կազմակերպումը հաջողված գործի գրավականն է: «Պանդոկ Երևան»-ում մենք աշխատանքն այնպես ենք համակարգել, որ նույնիսկ ամենախստապահանջ հաճախորդն իրեն լիակատար ապահով է զգում սննդի որակի և սպասարկման տեսանկյունից: Անգամ մեր կողմից կարևորվող, սակայն հաճախ չբարձրաձայնվող սկզբունքներից մեկը՝ մեր հաճախորդների քիմքին հարիր և ճիշտ համային հատկանիշներով օժտված սննդամթերքով ռեստորաններն ապահովելը, աննկատ չի մնում մեր մշտական այցելուների ուշադրությունից: Վերջիններս հաճախ են մեզ իրենց շնարհակալական ուղերձները հղում՝ մատնանշելով այս կամ այն սննդամթերքի բացառիկ համը: Երբեմն ասում են, որ այցելում են մեզ, քանի որ այստեղ տնական կերակուրներ են մատուցվում, որոնք մանկության հուշեր են արթնացնում:

- Ինչո՞վ է «Պանդոկ Երևան»-ն առանձնանում Երևանում գործող և ազգային խոհանոցը ներկայացնող այլ ռեստորաններից:

- Իզուր չէ, որ մենք հաճախ խոսում ենք մշտապես թարմացվող հայկական ավանդական ճաշացանկի, հին կերակրատեսակները նորովի ներկայացնելու ու հարմարավետ ու անկաշկանդ մթնոլորտ ապահովելու մասին, որի անբաժանելի մասն է կազմում նաև մեր սրահներում հնչող հայկական ազգային երաժշտությունը: Սա է մեր գործունեության առանցքը, ու թերևս սրանով ենք մենք տարբերվում հայկական խոհանոց ներկայացնող այլ ռեստորաններից: Իսկ փորձառու և հմուտ խոհարարները, արհեստավարժ մատուցողներն ու բարյացակամ աշխատակազմն անում են հնարավորինը մեր այցելուներին գոհացնելու համար: Եվ քանի դեռ մեր հաճախորդները՝ թե՛ տեղացիները, թե՛ սփյուռքահայերը և թե՛ օտարերկրացի հյուրերը, երախտագիտությամբ լի հայացքներով են հեռանում մեր ռեստորանային համալիրներից, մենք համարում ենք ազգայինը պահպանելու մեր առաքելությունը փոքրիշատե կատարված:

