

«Պանդոկ Երևան». հնի ու նորի խաչմերուկում

«Պանդոկ Երևան» ռեստորանների ցանցում կարելի է գտնել բազմաթիվ ազգային և ոչ միայն՝ սիրված ուրեստներ: Ռեստորանի հիմնադիր Դավիթ Երեմյանը պատմում է «Պանդոկ Երևանի» սրբեղծման ու յուրահասկությունների մասին:

Պարոն Երեմյան, արդեն ութ տարի է, ինչ «Պանդոկ Երևանի» հյուրընկալ դռները բաց են Երևանցիների և մեր քաղաքի բոլոր հյուրերի համար: Ինչպես հղացավ ռեստորանը ստեղծելու միտքը և ինչու հենց այդ անվամբ: — Պանդոկի անվան ընտրությունը պատահական չէր: Այն պայմանավորված էր Երևանի նկատմամբ իմ ունեցած մեծ սիրով: Այս գեղեցիկ և հյուրընկալ քաղաքը նաև իմ ծննդավայրն է, որին պարտական եմ բոլոր ձեռքբերումներիս և հաջողություններիս համար: Իզուր չէ, որ կարգախոսն ընտրելիս երկար մտածելու կարիք չեղավ, և «Մենք սիրում ենք Երևանը» արտահայտությունը լավագույնս նկարագրում է մեր սերը քաղաքի հանդեպ: Ինչ վերաբերում է ազգային խոհանոց ներկայացնող ռեստորանային ցանց ստեղծելու գաղափարին, ապա միտքն ինքնին ծնունդ էր առել վաղուց, սակայն հաջողվեց իրականացնել 2005 թվականին, երբ Խորենացի 29/2-ում բացվեց առաջին «Պանդոկ Երևանը»: Նպատակը միայն համել ու որակյալ սնունդ մատուցելը չէր, այլ դարերի տևողու-

թյամբ ստուգված ու մեր օրերը հասած հայկական ավանդական կերակրատեսակները՝ ամենաբարդ խորտիկներից մինչև առօրյայում գործածվող ամենապարզ ուտեստները մեր հաճախորդներին հրամցնելը, որոնք սիրված են մեր ժողովրդի կողմից և քիմիկն հարիր են: Ճաշացանկը պատրաստելիս մենք առաջնորդվել ենք մի պարզ սկզբունքով, հրամցնել զուտ հայկական, բայց մոռացված կամ մոռացման եզրին գտնվող կերակուրներ, որոնք յուրատիպ են և օգտակար: «Պանդոկ Երևանի» ճաշացանկում ներառված են նաև կովկասյան խոհանոցի լավագույն նմուշները: Պետք չէ մոռանալ, որ յուրաքանչյուր տարածաշրջանում մատուցվող կերակուրը տվյալ մշակույթի մի մասն է և վկայում է այն նախասիրությունների մասին, որոնք ձևավորվում են ժամանակի ընթացքում շփումների միջոցով, ինչպես և պատմական իրադարձությունների բերումով: Լինելով ազգային նկարագրի յուրահատուկ մասը՝ խոհանոցը նույնպես ենթարկվում է փոխադարձ ազդեցությունների և չի կարող սահմանա-



փակվել մեկ ազգի կամ մեկ մշակույթի ավանդույթներով: Թերևս դրանով է պայմանավորված, որ «Պանդոկ Երևանի» ստեղծման պահից ձգտել ենք համադրել հայկական ու կովկասյան խոհանոցի լավագույն ավանդույթները: Չէ որ ժամանակի ընթացքում այդ կերակրատեսակներից շատերն ընդունվել են հայերիս կողմից ու դարձել առօրյա ճաշացանկի մի մասը:

Շեստաքրքիր է իմանալ վերջին տարիների ձեր անցած ուղու և ձեռքբերումների մասին:

— Անցած ճանապարհի մասին խոսելիս պետք է անդրադառնալ մեր կողմից որդեգրած քաղաքականությանը, որը հիմնադրման պահից ի վեր «Պանդոկ Երևանի» կարևորագույն ուղեցույցներից մեկն է: Մեր նպատակն էր ստեղծել ազգային խոհանոցը ներկայացնող ռեստորանային մի ցանց, որտեղ մատուցվող կերակրատեսակները կհիշեցնեին տնականը՝ թարմ և որակյալ: Հայի բառապաշարում «տնական» ուտեստը կարևոր նշանակություն ունի և բավականին ընդգրկուն է: Դրան գումարվում է նաև հայ հաճախորդի պահանջվորտ և խիստ լինելը ինչպես մատուցվող կերակրատեսակների, այնպես էլ ներքին հարդարման և ներկայացված երաժշտության նկատմամբ: Սա բավականին պարտավորեցնող է, բայց, միևնույն ժամանակ՝ ողջունելի:

Այս նշածողին հասնելն, անշուշտ, հեշտ չէր, և երկար տարիների տրնջաճան աշխատանք պահանջվեց: Ի վերջո, առաքելությունն ավարտված է: Երևանում գործող «Պանդոկ Երևանի» երեք մասնաճյուղերում՝ Ամիրջան 5, Պարոնյան 7 և Խորենացի 29/2 հասցեներով, բացման պահից ի վեր պատրաստվում են իսկական տնական ուտեստներ՝ թարմ և որակյալ սննդամթերքից, մատուցվող ճաշատեսակները բազմազան են և մշտապես թարմացվում են, սպասարկումն արագ է և հաճելի: Գրավիչ ու համահունչ ներքին հարդարումը ստեղծում է ջերմ մթնոլորտ, որտեղ մեր հաճախորդները զգում են իրենց անկաշկանդ և հանգիստ՝ ինչպես տանը: Ջերմ մթնոլորտը զուգակցվում է



Լուսինա Ասրիբեյբյան

սիրված հայկական ազգային և էտրադային երաժշտության ելնէջներով: Ի դեպ, Ամիրջան 5 հասցեում գտնվող պանդոկում հնչում է կենդանի երաժշտություն՝ հայտնի «Ակունք» ազգագրական համույթի կատարմամբ: Առանձնատեսակները հնարավորություն են ընձեռում գործնական հանդիպումներն առավել հանգիստ ու ամփոփ միջավայրում անցկացնելուն: Բնական քարերով և փայտով հարդարված սրահները վայելում են ինչպես հայաստանցիների, այնպես էլ Հայաստան այցելող թե՛ սփյուռքահայերի և թե՛ զբոսաշրջիկների սերն ու համակրանքը: Մեր հաջողության մասին են խոսում պանդոկի հին ու նոր հաճախորդների գոհունակությամբ լեցուն հայացքները, շնորհակալական խոսքերը: Շատերն են կրկնում, որ «Պանդոկ Երևանում» իրենց զգում են ինչպես տանը, քանի որ մատուցվում է «իսկական տնական համել սնունդ»: Ունենք հաճախորդներ, ովքեր գրեթե ամեն օր այցելում են մեզ: Թերևս սա մեր լավագույն ձեռքբերումներից մեկն է: Կարծում եմ՝ շատերը կհամաձայնվեն, որ յուրաքանչյուր բիզնեսում հաճախորդի գոհունակությունը, վստահությունն ու նվիրվածությունը տվյալ բիզնեսի հաջողության մասին են վկայում:

Լինելով կայացած և հաջողակ գործարար, ինչ եք կարծում՝ ո՞րն է ձեր հաջողության գրավականը:

— Թերևս յուրաքանչյուր բիզնեսմեն կհամաձայնվի ինձ հետ, որ ցանկացած ոլորտում հաջողության հասնելու առաջին նախապայմանը առավոտյան վաղ արթնանալն ու դրական լիցքերով աշխատակալը մտնելն է: Անչափ կարևորում եմ սերը աշխատանքի, հարգանքը՝ աշխատակիցների հանդեպ, ինչպես նաև ճշգրիտ ռազմավարության կիրառումը բիզնեսում: Մեր բիզնեսի կարևորագույն սկզբունքներից է ազնվությունը և վստահությունը ինչպես միմյանց, այնպես էլ մեր գործընկերների ու հաճախորդների նկատմամբ: Մենք ձգտում ենք ոչ թե մրցակցել, այլ լինել լավագույնը մեր ոլորտում և այդպես գրավել հաճախորդների համակրանքն ու նվիրվածությունը: Առաջնորդվելով այս մոդելով՝ տարիների ընթացքում մեզ հաջողվեց ստեղծել այնպիսի թիմ և կազմակերպություն, որը կրկնված է առաջին հերթին բավարարելու հաճախորդների ցանկությունը և պահանջները: Մեր պանդոկի աշխատակիցները՝ թե՛ խոհարարները, թե՛ ադմինիստրատիվ անձնակազմը, մշտապես վերապատրաստվում են՝ ժամանակի պահանջներին զուգընթաց քայլելու համար: Վերջիններիս զգուն, արհեստավարժ և անձնվեր աշխատանքն անրաժեշտ պայման է բիզնեսի հաջողության գործում: Երբ 2005-ին բացվեց առաջին «Պանդոկ Երևանը»՝ Խորենացի փողոցի վրա, մենք նպատակ ունենք ապացու-

ցել, որ բիզնեսի գրագետ կազմակերպման դեպքում Երևանում հնարավոր է ստեղծել և պահել բարձր որակական հատկանիշներով ապահովված ռեստորանային ցանց: Եվ արդեն ութ տարի է, ինչ մենք հաճախորդներ ենք ընդունում ու ճանապարհում՝ հրամցնելով անփոփոխ բարձր որակով պատրաստված սնունդ և ապահովելով գերազանց սպասարկում: Ավելին՝ ավանդական երանակով տեղում պատրաստված ուտեստները (օրինակ՝ տնական թթան, պահածոները, մուրաբաները, կոմպոտը), ինչպես նաև մեր գործընկեր ֆերմերների կողմից առաքվող բարձր որակի թարմ մսամթերքից, կաթամթերքից և բանջարեղենից պատրաստված բազմաթիվ ճաշատեսակները վկայում են հաճախորդների նկատմամբ ունեցած մեր հարգանքի և նրանց միմիայն առողջ սնունդ մատուցելու մեր պարտավորվածության մասին: Մեր կողմից գործում անընդմեջ ներդրվող նորամուծությունները, մշտապես կատարելագործվելու մեր ձգտումը, ինչպես նաև մեծ սիրով կատարվող աշխատանքը չէր կարող աննկատ մնալ: Այսպիսով՝ «Պանդոկ Երևանը» դարձավ երևանցիների և Հայաստան այցելող հյուրերի սիրված վայրերից մեկը: Այս մասին են վկայում նաև «Պանդոկ Երևանի» ստացած մրցանակներն ու հավատարիմ հաճախորդների աճող բանակը:

Ինչ պլաններ ունեք մոտ ապագայում:

— Հավատարիմ մնալով մեր կողմից որդեգրած սկզբունքներին՝ նպատակ ունենք էլ ավելի նպաստել մեր ազգային խոհանոցի առանձնահատկությունների և ավանդույթների պահպանմանը Հայաստանում: Մեր խնդիրն է տարածել ազգային արժեքները, ներկայացնել այն ինչպես տեղաբնակներին, այնպես էլ քաղաքի հյուրերին, ստեղծել նորը՝ հիքը՝ մեր դեպքում հայկական ազգային խոհանոցը վերականգնելու համար: Իհարկե, մենք նաև ընդլայնվելու և մեր հաճախորդներին մշտապես հաճելի անակնկալներ մատուցելու նպատակ ունենք: Շատ շուտով «Պանդոկ Երևանը» հանդես կգա մի շարք անակնկալներով, որոնցից մեկը հեռախոսային թե՛թ գծի գաղափարն է: Այս գործիքի շնորհիվ՝ մեր հաճախորդներին հնարավորություն կընձեռվի իրենց կարծիքն ու դիտարկումները հայտնել մեզ: Մյուս անակնկալը՝ «Պանդոկ Երևան» ռեստորանային ցանցում առցանց սեղան, ինչպես նաև առաքում, պատվիրելու և միևնույն ժամանակ վիրտուալ մենյու կազմելու հնարավորությունն է, որը կլինայի մեր հաճախորդների ժամանակը և գնային առաջարկը կդարձնի կանխատեսելի: Սակայն ամենակարևոր անակնկալը դեռևս առջևում է, և դրա մասին կխոսեն ավելի ուշ:



«Մենք սիրում ենք Երևանը»



Ամիրջան 5
Հեռ.՝ (010) 545 545
(սեղան պատվիրելու համար)

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

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



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

Գովազդային