

ՀԱՅՐԵՆԱԿԱՆ ՈՐԱԿՅԱԼ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔ ԵՎ ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ ՄԱՏՈՒՅՈՂՆԵՐ

«ԷՅ-Ի-ՋԻ ՍԵՐՎԻՍ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Էյ-ի-Ջի Սերվիս» ՍՊԸ-ն ստեղծվել է 2007 թվականին: Այն Հայաստանի Հանրապետության ողջ տարածքում իրականացնում է գազասպառման կենցաղային համակարգերի տեխնիկական սպասարկման, այդ թվում՝ ծխաօդատար ուղիների տեխնիկական սպասարկման աշխատանքներ, որոնք պարտադիր կատարման նորմեր են՝ սահմանված Հայաստանի Հանրապետության Կառավարության կողմից հաստատված տեխնիկական կանոնակարգերով:

«Էյ-ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունը Միջազգային կոնսորցիումի (AEG Service LLC, MVV-Decon, MVV-Energie) անդամ է և իրականացնում է Հայաստանում ջրամատակարարող երեք ընկերությունների՝ «Լոռի ջուր», «Շիրակ ջուր» և «Նոր Ակունք», պայմանագրային կառավարումը:

2010 թ.-ից Ընկերությունն արտադրում է գազի արտահոսքի որոնիչ LD 1-M տեսակի սարքեր, որոնք առավել մատչելի են եվրոպական նմանատիպ անալոգների համեմատ և հաջողությամբ իրացվում են ներքին շուկայում:

2011 թ. «Էյ-ի-Ջի Սերվիս»-ը նախաձեռնել է գազալիցքավորման կայանների համար բնական գազի լիցքավորման բաշխիչ աշտարակների արտադրություն (CNG Dispenser AG-1(3)):

2012 թ. հոկտեմբերի 12-14-ը Կ. Դեմիրճյանի անվան մարզահամերգային համալիրում կայացած «Պանարմենիան ԷՔՄՊՈ 2012» չորրորդ միջազգային ցուցահանդեսում գազասպասարկման ոլորտում մատուցած բարձրորակ ծառայությունների և բնական գազի լիցքավորման բաշխիչ աշտարակների համար «Էյ-ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունն արժանացել է վկայագրի և ոսկե մեդալի: Իսկ Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբբեյանի առթիվ պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի «Էյ-ի-Ջի Սերվիս»-ն արժանացել է դեռևս 2011 թ.:

«Էյ-ի-Ջի Սերվիս» ՍՊԸ-ն, հետամուտ լինելով ՀՀ էներգետիկ ոլորտի զարգացման ռազմավարության սկզբունքներին, առաջիկայում նախատեսում է ներդրումներ կատարել վերականգնվող էներգետիկայի ոլորտում՝ օգտագործելով մասնավորապես խմելու ջրի ջրատարներում առկա ներուժը: Նախատեսվում է նաև երեք փոքր ՀԷԿ-երի կառուցման նախագծերի իրականացում:

Ընկերության գործունեությանն առավել մանրամասն կարելի է ծանոթանալ www.aegservice.am կայքից:

(Կարդացեք 16-րդ էջում)



«ՎԻՎԱՍԵԼ-ՄՏՍ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Վիվասել-ՄՏՍ»-ը տրամադրում է ծայնային և տվյալների փոխանցման ծառայությունների բազմազան տեսականի: Գործունեության տարիներին ընկերությանը հաջողվել է սպառողների շրջանում սպասարկման բարձր մակարդակ ապահովել՝ GSM ծառայությունը հասցնելով յուրաքանչյուր հայաստանցու տուն: Կարճ ժամանակահատվածում «Վիվասել-ՄՏՍ»-ը զարկ է տվել բջջային ծածկույթի կառուցմանը Հայաստանի ողջ տարածքում՝ զուգահեռ գործարկելով նաև սպասարկման կենտրոնների ընդգրկում ցանցը:

«Վիվասել-ՄՏՍ»-ն առաջինն է Հայաստան ներմուծել կորպորատիվ փաթեթի գաղափարը և սկիզբ դրել առևտրային կազմակերպությունների ու հասարակության միջև գործընկերության ձևավորման ավանդույթին: Ընկերությունը ներկա է ամենուրեք՝ սոցիալական, մշակութային, առողջապահական, մարզական, կրթական, շրջակա միջավայրի պահպանության և մարդասիրական բազմազան ծրագրերի իրականացման գործում, ինչի արդյունքում 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբբեյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի:

«Վիվասել-ՄՏՍ»-ը, իբրև գործատու, կարճ ժամանակահատվածում բազում մշտական աշխատատեղեր է ստեղծել երիտասարդ մասնագետների համար: «Մեր ամենաթանկ կապիտալն աշխատակիցներն

են, իսկ աշխատանքային հարաբերություններում իշխում է մարդկային փոխհարաբերությունների քաղաքակիրթ մոդելը: Ընկերությունում հավասար են բոլորը՝ անկախ զբաղեցրած պաշտոնից: Նրանց տարբերությունը միայն ստանձնած պատասխանատվության չափաբաժինն է», - մի առիթով նշել է «ՎիվաՍել-ՄՏՄ»-ի գլխավոր տնօրեն Ռալֆ Յիրիկյանը:

(Կարդացեք 22-րդ էջում)



«ԳՐԱՆՂ ՔԵՆՂԻ»

ՀԱՅ-ԿԱՆԱԴԱԿԱՆ ՀԱՄԱՏԵՂ ԶԵՆՆԱՐԿՈՒԹՅՈՒՆ

«Գրանղ Քենղի» հայ-կանադական համատեղ ձեռնարկությունը հիմնադրվել է 2000 թ. Հրանտ Վարդանյանի ջանքերով Երևանի հրուշակեղենի և մակարոնի ֆաբրիկայի հիմքի վրա: Նույն թվականի ապրիլին նոր հոսքագծեր ներդնելուց, վերականգնման աշխատանքներ իրականացնելուց հետո ընկերությունը թողարկել է իր առաջին արտադրանքը և հենց սկզբից կայուն տեղ զբաղեցրել շուկայում:

«Գրանղ Քենղի» այսօր հայկական շուկայում ալրային և շաքարային հրուշակեղեն արտադրող ամենախոշոր ընկերությունն է, որի արտադրանքի բարի համբավը վաղուց դուրս է եկել Հայաստանի սահմաններից: Արտադրական գործընթացի ճիշտ կազմակերպման արդյունքում ընկերությունը հաստատուն դիրք ունի հրուշակեղենի արտադրության բնագավառում:

«Գրանղ Քենղի» ապրանքանիշով ողջ արտադրանքը (ավելի քան 300 ամուր) սերտիֆիկացված է և համապատասխանում է ISO 9001 միջազգային ստանդարտին:

Ընկերության հաջողությունը պայմանավորված է ճիշտ կադրային քաղաքականությամբ, հին ավանդույթների, տարիների փորձի և երիտասարդ աշխատակիցների եռանդի միաձուլմամբ: Այստեղ գիտեն, որ առաջատարի դիրքը հնարավոր է պահել միայն նոր տեխնոլոգիաներ ներդնելու, տքնաջան աշխատանքի, մշտապես նորացվող տեսականու և յուրաքանչյուր գնորդի նկատմամբ անհատական մոտեցման պայմաններում: «Գրանղ Քենղի» ընկերության հաջողության երաշխիքներից է բացառապես բնական, էկոլոգիապես մաքուր հումքի օգտագործումը (կակաո, կաթնամթերք, մրգային հավելումներ և այլն): Ընկերությունում բոլոր բաղադրիչները պարտադիր թեստավորում են անցնում միջազգային չափանիշներին համապատասխան լաբորատորիայում, ինչի արդյունքում շուկա է ներմուծվում կայուն բարձր որակով արտադրատեսականի:

Ընկերության տարիների աշխատանքը պարզևատրվել է մրցանակներով և պատվոգրերով, այդ թվում՝ 2007 թ. Մոսկվայում ստացած «2007 թ.-ի ազգային տնտեսության առաջատար», 2008-ին Օքսֆորդում ստացած «Եվրոպական որակ» մրցանակները, 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ ստացած պատվոգիրը, «Լավագույն որակ» նոմինացիան և արձանիկը:

2010 թ. «Գրանղ Քենղի» ընկերությունը սահմանել է համաշխարհային ռեկորդ «Աշխարհի ամենամեծ շոկոլադե սալիկը» անվանակարգում և գրանցվել Գինեսի ռեկորդների գրքում:

Այսօր հայկական շուկայում «Գրանղ Քենղի» ապրանքանիշն ընդունվում է որպես բարձր որակի և գերազանց համի երաշխիք:

«ԷԼԲԱՏ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Եվրոպական չափանիշներ, բարձր որակ, մատչելի գին

«ԷԼԲԱՏ» ՓԲԸ-ն հիմնադրվել է 2007 թ., որպես հայ-գերմանական համատեղ ձեռնարկություն: Այն Հարավային Կովկասում կապարաթթվային մարտկոցներ արտադրող առաջին և միակ գործարանն է: Մեծ է ընկերության գլխավոր տնօրեն Երեն Չախոյանի դերը, որը, սկսած 2009 թ.-ից, իր փորձառությամբ նպաստում է դրա զարգացմանն ու շուկայական մասնաբաժնի ընդլայնմանը:

«ԷԼԲԱՏ»-ն Արևելյան Ասիայում բարձրորակ կապարաթթվային SLI մարտկոցներ արտադրող առաջատար ընկերություններից է, որն առաջարկում է բոլոր տեսակի ավտոմեքենաների մարտկոցների բազմատեսակ ընտրանի: Գործարանը զինված է արտադրական ճկուն համակարգով՝ նախատեսված ամենատարբեր դիզայնով արտադրանքի թողարկման համար: Ավտոմատացված բարձր տեխնոլոգիաները և վստահելի մասնագիտական անձնակազմը հնարավորություն են տալիս վերահսկելու ծախսերը և ընդլայնելու արտադրական հոսքագծերը՝ առաջարկի բազմազանությունն ապահովելու նպատակով: «ԷԼԲԱՏ» ընկերությունը ներդրել է շահագործման արդյունավետ համակարգ և առաջարկում է որակյալ ու մատչելի արտադրանք: 2011 թ. «ԷԼԲԱՏ»-ը պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի է արժանացել Սպառողների



ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ:

2012-2013 թթ. «ԷԼԲԱՍ»-ի գլխավոր նպատակը հիբրիդային և չսպասարկվող մարտկոցների արտադրությունն է: Կարճ ժամանակում ընկերությանը հաջողվել է նվաճել կապարաթթվային մարտկոցների տեղական շուկայի 30 %-ը և նախատեսվում է մինչև 2015 թ. կրկնապատկել այդ մասնաբաժինը՝ շնորհիվ մեկնարկային մարտկոցների աճող պահանջարկի: «ԷԼԲԱՍ»-ը քայլում է ժամանակին համընթաց կիրառելով նոր տեխնոլոգիաներ և համալրելով ապրանքատեսականին: Ճկունությունը, ծախսերի վերահսկումը, ժամանակակից տեխնոլոգիաները և մարդկային ռեսուրսները ընկերության հիմնական միջոցներն են, որոնք հնարավորություն են ընձեռում դառնալու հզոր մրցակից կապարաթթվային մարտկոցների շուկայում:

«ԷԼԲԱՍ»-ն ունի նաև անվճար սպասարկման կենտրոն (Շարուրի 37/29, հեռ.՝ 010 463577), որը գնում է մեքենայի ընդհանուր վիճակը և մատուցում խորհրդատվություն լիցքավորման համակարգի վերաբերյալ: Մարտկոցների համար գործում է մինչև 12 ամիս երաշխիք:

«ԲԱՐԻ ՍԱՄԱՐԱՑԻ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Բարի Սամարացի» ընկերության մասնաբերքը պարբերաբար արժանանում է բարձր պարգևների, որոնցից վերջինը Բելառուսի մայրաքաղաք Մինսկում ստացած ԱՊՅ երկրների արտադրանքի և ծառայությունների մատուցման որակի դափնեկրի պատվավոր կոչումն էր: Ընկերությունը վայելում է նաև սպառողի վստահությունը, ինչի վկայությունը 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ ստացած պատվոգիրն է, «Լավագույն որակ» նոմինացիան և արձանիկը:

«Բարի սամարացի» ապրանքանիշով մասնաբերքը մեծ մասսայականություն է վայելում թե Հայաստանում, թե Արցախում: Ընկերությունում գործում են հզոր ու գերժամանակակից սարքավորումներով հագեցած արտադրամասեր՝ նոր աշխատատեղերով և 70-ի սահմանագիծը հատած արտադրատեսականիով (8-9 տեսակի հում ապխտած երշիկներ («Ֆիրմային», «Հին ռուսական», «Նրբահամ», «Կոնյակի», «Հատիկավոր», «Ֆիննական», «Մոսկովյան», «Որսորդական» և այլն), 20 տեսակի եփած և ապխտած երշիկներ («Կրակովյան», «Փեթակ», «Գյունրի», «Սերվելատ», «Պրիմա», «Օդեսական», «Երևանյան», «Մոսկովյան», «Սալյամի» և այլն), 19 տեսակի եփած երշիկներ («Սիրողական», «Բժշկական», «Դիետիկ», «Գերմանական», «Բավարական», «Նեժնայա», «Կաթնային», «Ծխեցրած գերմանական», «Սիցիլիա», «Սինյուգա» և այլն), 10 տեսակի նրբերշիկներ («Երիտասարդական», «Կաթնային», «Պանրով», «Սերուցքային», «Սարդելկա» և այլն), դելիկատեսներ, 2 տեսակի բաստուրմա, վետչինաներ և տարբեր ապուխտներ: Առաքումն իրականացվում է սեփական սառնարան-ավտոմեքենաներով, որոնք տեղափոխման ընթացքում ապահովում են մասնաբերքի որակի լիակատար պահպանություն:



«ԱՇՏԱՐԱԿ ԿԱԹ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ Առավուղ սկսե՞նք կաթով



Մարդը տեսականորեն կարող է ապրել 120-150 տարի, ինչն ապացուցվել է գիտնականների կողմից: Շատերը կպնդեն, որ սա անհեթեթություն է հատկապես հիմա, երբ երիտասարդների մահացության դեպքերն առավել հաճախակի են դարձել: Սա ևս անհերքելի է, ինչը, սակայն, ունի իր պատճառները: Այսօր բարձր տոկոս են կազմում սրտանոթային խնդիրներ ունեցողների մահվան դեպքերը (սրտի, ուղեղի կաթված և այլն): Մինչ մարդիկ փնտրում են պատճառները, գիտությունը հետազոտում է մարդու առօրյան ու հերթական անգամ գալիս այն եզրահանգմանը, որ առողջական խնդիրների մեծ մասը սխալ սնվելու հետևանք է:

Սնունդ արտադրող խոշոր վերագազային ընկերություններն այսօր շատ լրջորեն են մոտենում այս խնդրին: Սնունդը պետք է հարուստ լինի օրգանիզմի համար օգտակար ու անհրաժեշտ բաղադրիչներով և, ամենակարևորը, պետք է

նվազագույնի հասցվեն բոլոր այն վտանգները, որոնք կարող են վնասել օրգանիզմը: Հայաստանում նույնպես տեղական արտադրողների մեծ մասը սկսել է մեծ ուշադրություն դարձնել այս խնդրին: «Աշտարակ Կաթ» ընկերությունը 15 տարի շարունակ իր ուշադրության կենտրոնում է պահում սպառողների, հատկապես երեխաների առողջության հարցը՝ մատակարարելով թարմ, որակյալ ու անարատ կաթնամթերք: Եթե տարիներ առաջ Հայաստանում երեխաների ավելորդ քաշը սպառնալիք չէր, ապա այժմ այս խնդիրը տագնապահարույց է դարձել, ինչին բժիշկներն ավելի ու ավելի շատ են անդրադառնում:

«Աշտարակ Կաթ» ընկերությունը ևս մտահոգված էր այս առիթով ու հենց այդ պատճառով էլ որոշեց մշակել կաթնամթերքի նոր տեսակ՝ «Կովիկ» ապրանքանիշը: Ունենալով ցածր յուղայնություն՝ «Կովիկը» ոչ միայն լուծում է անցանկալի գիրության խնդիրը, այլև օգնում է երեխաներին ապագայում զերծ մնալ սրտանոթային խնդիրներից:

«Աշտարակ Կաթ» ընկերության արտադրատեսակահին, մշտապես արժանանալով սպառողների վստահությանն ու բարձր գնահատականին, 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի:

Այսօր աշխարհում նախապատվությունը տրվում է ցածր յուղայնությամբ կաթնամթերքին, որովհետև այն պարունակում է անհամեմատ ավելի քիչ յուղ, ինչի շնորհիվ էլ ավելի հարուստ է կալցիումով և սպիտակուցներով, քան ավանդական կաթնամթերքը:

Գիտականորեն ապացուցված է, որ ցածր յուղայնությամբ կաթնամթերքը, ինչպիսին «Աշտարակ Կաթի» «Կովիկ» ապրանքատեսակն է, կարգավորում է խոլեստերինի քանակն օրգանիզմում: Ունենալով խոլեստերինի նվազագույն քանակ և ցածր յուղայնություն՝ այն օգնում է խուսափել խոլեստերինի կուտակումներից: «Կովիկում» առկա կալցիումը նպաստում է օրգանիզմից յուղերի հեռացմանը, հետևաբար նաև քաշի կարգավորմանը, իսկ յուղի ցածր պարունակությունը թույլ չի տալիս գիրանալ և ծանրաբեռնել սրտի աշխատանքը: Կալցիումը կարևոր է կյանքի բոլոր փուլերում՝ մանկությունից մինչև ծերություն: Եթե երեխաներին դա անհրաժեշտ է ոսկորների աճի համար, ապա ավելի հասուն տարիքում, ոսկորների ամրությունն ապահովելուց բացի, կալցիումը նաև կարգավորում է արյան ճնշումը: Այդ է պատճառը, որ հղիներին նույնպես խորհուրդ է տրվում օգտագործել կալցիումով հարուստ սնունդ: Պատահական չէ, որ արտասահմանում սնունդ զննելիս մարդիկ պարտադիր ծանոթանում են բաղադրությանը՝ կարևորելով կալցիումի, սպիտակուցների, մագնեզիումի առկայությունը:

Ընդհանրապես առողջ ապրելակերպի սկիզբն առողջ սննդակարգն է: Իհարկե պետք է նաև սպորտով զբաղվել, հրաժարվել վնասակար սովորություններից: Սնվելու կուլտուրան մեզանում թույլ է ձևավորված, ինչից էլ սկսվում են առողջական խնդիրները: Միայն սնվելու հետևանքով խախտվում է օրգանիզմի նյութափոխանակությունը, թուլանում՝ դիմադրողականությունը, գլուխ են բարձրացնում քրոնիկ հիվանդությունները, արագանում է ծերացումը:

Արտասահմանյան շատ երկրներում մարդիկ վաղուց ամրագրել են առավոտյան կաթ խմելու կուլտուրան, իսկ վերջին շրջանում շեշտը դրվում է հատկապես ցածր յուղայնությամբ կաթի վրա: Շարքային եվրոպացու, ամերիկացու համար այս ապրելակերպը սովորույթ է: Այժմ մեծան հնարավորություն ունի նաև հայ սպառողը: Ցանկության դեպքում յուրաքանչյուրը կարող է պահպանել իր առողջությունը և ապրել հնարավորինս երկար:

«ՄՈՒՆԻՍԻ ԱԳՐՈ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ Մեղվաբուծություն

«Մուլտի Ագրո» գիտաարտադրական կենտրոն ՄՊԸ-ն ստեղծվել է 2003 թ. «Ծառուկյան ԳԱԿ» ՄՊԸ-ի, Հայաստանի նախկին «Նեկտար» գիտաարտադրական միավորման և Կոտայքի մարզի Առինջ գյուղի մեղվաբուծական գիտահետազոտական փորձակայանի հետ միավորվելով: Ընկերությունն այսօր ունի ավելի քան 1000 մեղվաընտանիք, որից 450-ը գտնվում են Սյունիքի մարզի Կարճևան գյուղի դեղին մեղվի փորձարարական բազայում և ծառայում են Հայաստանում տարածված կովկասյան դեղին մեղվի զենոֆոնդի պահպանմանը, զարգացմանն ու տարածմանը: Հիմնարկությունը լայնորեն ճանաչված է ինչպես հանրապետության տարածքում, այնպես էլ ԱՄՆ-ում և մի շարք եվրոպական երկրներում:



«Մուլտի Ագրո» գիտաարտադրական կենտրոնի գլխավոր տնօրեն Ռոզա Ծառուկյանը Հայաստանի մեղվաբույծների ազգային ֆեդերացիայի նախագահն է: Նա 2005 թ. (Իռլանդիա, քաղաք Դուբլին), 2007 թ. (Ավստրալիա, քաղաք Մելբուռն) և 2009 թ. (Ֆրանսիա, քաղաք Սոնտպելյե) մասնակցել է «Ապիմոնդիա» մեղվաբույծների ասոցիացիաների միջազգային ֆեդերացիայի կողմից կազմակերպված կոնգրեսներին՝ ստանալով բազմապիսի սերտիֆիկատներ: Հայաստանը, շնորհիվ Ռոզա Ծառուկյանի, դարձել է այս ասոցիացիաների միջազգային ֆեդերացիայի անդամ երկիր: 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ «Մուլտի Ագրո» գիտաարտադրական կենտրոնն արժանացել է պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի:

Կազմակերպությունն արտադրում է ինչպես բարձրորակ մեղր և մոմաթերթ, այնպես էլ ակնամոմի լուծույթ և քուսկ, ծաղկափոշի, ծաղկափոշու հաբեր և այլ մեղվաբուծական մթերք:

Այսօր «Մուլտի Ագրո» ԳԱԿ ՄՊԸ-ն սպասարկում է հանրապետության բոլոր մեղվաբույծներին, որոնք վերջին տվյալներով ավելի քան 7500-ն են: Նրանք օգտվում են ընկերության գիտական նյութերից և մասնագետների անվճար խորհրդատվությունից, ձեռք բերում դեղորայք, նյութեր, սարքավորումներ:

Կենտրոնում գործում է նաև լաբորատորիա, որտեղ կատարվում են մեղուների ցանկացած հիվանդության ախտորոշում, ինչպես նաև մոմահումքի, մեղրի, ակնամոմի, ծաղկափոշու, մայրակաթի և այլ արտադրատեսակների փորձաքննություն:

«Մուլտի» կոնցեռնի նախագահ Գագիկ Ծառուկյանի հովանավորությամբ առաջին անգամ հրատարակվել է «Մեղվաբուծություն» վերնագրով բուհական դասագիրքը, որից 250 օրինակ նվիրաբերվել է Հայաստանի պետական ագրարային համալսարանին:



«ԲԵԿՈՆ ՊՐՈԴՈՒԿՏ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

ԲԵԿՈՆ ՊՐՈԴՈՒԿՏ ընկերությունը հիմնադրվել է 1995 թ.-ին: Այն այսօր հայկական մսամթերքի շուկայի առաջատարներից է և սպառողին առաջարկում է բարձրորակ հումքից պատրաստված մսամթերքի լայն տեսականի՝ երշիկներ, նրբախտրտիկներ, կիսաֆաբրիկատներ:

Ավանդական մսամթերքի արտադրությանը զուգահեռ ընկերությունն արտադրում է նաև իտալական և իսպանական ապխտած երշիկների հատուկ տեսակներ:

«Ռուսաստանի մսամթերքի միության» հետ համագործակցության արդյունքում ԲԵԿՈՆ ՊՐՈԴՈՒԿՏ-ն արտադրում է «Դոկտոր» ապրանքանիշով մսամթերք, որը բացառիկ է հայկական շուկայում՝ շնորհիվ ապրանքատեսակի ցածր յուղայնության: «Դոկտոր» ապրանքանիշը ներկայացնում է նաև մանկական մսամթերքի շարք՝ հարմարեցված մանկական սննդակարգի բոլոր նորմերին, ինչպես նաև յոգուրտի և ձիթապտղի յուղի պարունակությամբ:

Ընկերությունն առաջինն է Հայաստանում, որ պարբերաբար էքսկուրսիաներ է կազմակերպում իր մսամթերքի արտադրական ձեռնարկությունում:

ԲԵԿՈՆ ընկերության արտադրատեսականին, մշտապես արժանանալով սպառողների վստահությանն ու բարձր գնահատականին, 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի:

«ԵՎՐՈՅԵՐՍ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅԱՆ «ՆՈՅԱՆ» ՀՅՈՒԹԵՐ

Հյութեր, որ ընտրում է աշխարհը



«Եվրոյերմ» հայ-ռուսական համատեղ ձեռնարկությունը 1998 թ. պայմանագիր է կնքել հեղուկ սննդամթերք փաթեթավորող սարքավորումների խոշորագույն արտադրող շվեդական աշխարհահռչակ Tetra Pak ընկերության հետ՝ ասեպտիկ փաթեթավորմամբ բնական հյութերի և ստերիլիզացված կաթի արտադրություն կազմակերպելու նպատակով և 1999 թ. դեկտեմբերին շուկա հանել Tetra Pak-ի հատուկ տեխնոլոգիայով պատրաստված բնական հյութերի առաջին խմբաբանակը: «Նոյան» գործարանը գտնվում է այնպիսի տեղանքում, որը

հայտնի է Գառնու, Կաթնաղբյուրի բացառիկ որակի, սառնորակ ջրերով, որոնք էլ իրենց հերթին ուրույն դեր են խաղում արտադրանքի համային ու որակական հատկանիշների ձևավորման հարցում: «Նոյան» գործարանը ներսի և դրսի շուկաներում հայտնի է նաև որպես հումքի խոշորագույն մատակարար: Այս գործարանը համարվում է մրգերի, բանջարեղենի, հատապտուղների վերամշակման, բնական հյութերի և տարատեսակ պահածոների արտադրության բնագավառում առաջատար ու լավագույն ձեռնարկություններից մեկը:

«Նոյան» ապրանքանիշով արտադրանքն ունի մի շարք առավելություններ: Ընկերությունն աշխատում է բարձրորակ հումքով (տեղական թարմ մրգեր ու հատապտուղներ, որոնք ձեռք են բերվում հայրենի գյուղացիական տնտեսություններից և անհատ գյուղացիներից, համաշխարհային լավագույն արտադրողներից ներմուծվող արևադարձային էկզոտիկ մրգեր՝ խտախյութի տեսքով): Արտադրության ընթացքում օգտագործվում է լեռնային սառնորակ ջուր, որը ենթարկվում է եռաստիճան մաքրագտման բնական նյութերից պատրաստված ֆիլտրներով:

«Եվրոյերմ» ընկերության «Նոյան» հյութերի գործարանի արտադրանքը թե տեխնոլոգիական, թե հայրենական ու միջազգային ստանդարտներին համապատասխանության, թե որակական առումներով բարձր գնահատականի է արժանանում Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և անկախ փորձագետների կողմից: Այս ընկերության արտադրատեսականին, արժանանալով սպառողների բարձր գնահատականին, 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի:

«Նոյան» հյութերն ու ըմպելիքները մեծ պահանջարկ են վայելում նաև արտերկրում:

«ԹԱՄԱՐԱ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Մեր հանրապետությունում կաթնամթերք արտադրող ընկերությունների կողքին իր հաստատուն տեղն ունի «Թամարա» ընկերությունը, որի

նպատակն առողջության համար անվտանգ և որակյալ արտադրանք թողարկելը, արտադրման և իրացման ծախսերը կրճատելը, նաև գործարանը եվրոպական չափանիշներին հասցնելն է:

Գնահատելի է, որ «Թամարա» ՍՊԸ-ում արտադրվող կաթնային տեսականին զերծ է ամեն տեսակ կողմ-

Մակի համերից և գոհացնում է համային ամենատարբեր մախասիրությունների տեր սպառողներին: Այսօր «Թամարայում» արտադրվում է շուրջ 90 տեսակ պաղպաղակ, հրուշակեղենի մոտ 30 տեսակ (պրյանիկ, չորաբլիթ, պաքսիմատ, օղաբլիթ և այլն), 15 անուն կաթնամթերք, որը մշտապես ընդունվել և բարձր է գնահատվել շարքային սպառողի կողմից: Այս տարի տեսականին համալրել են պանիրն ու կաթի փոշին: Իրացման ողջ համակարգում խստագույնս վերահսկվում է արտադրանքի պահպանության համապատասխանությունը ՀՀ-ում գործող ստանդարտներին:

Շնորհիվ արտադրական պրոցեսների կանոնավոր վերահսկողության, արտադրության մեջ կիրառվող հումքի բարձր որակի, փորձառու մասնագետների բարեխիղճ ու պրոֆեսիոնալ աշխատանքի՝ «Թամարա» ապրանքանիշով կաթնամթերքը շուկա է մտնում բարձր որակով: Ուրախալի է հանգամանքը, որ այսօր մեր հանրապետությունում կաթ արտադրող ընկերությունների շրջանում կա մրցակցություն, ինչի արդյունքում շահում է միայն սպառողը:



«ԳԱԼՍՏՅԱՆՆԵՐ ԴԱՅՐ ԵՎ ՈՐԴԻ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Գնիր, գնահատիր, գոհացիր». այս կարգախոսով է առաջնորդվում «Գալստյաններ» մսամթերքի արտադրական կոմբինատը, որը հիմնադրվել է 1994 թ.-ին «Գարիկ» ընտանեկան ձեռնարկության վերակազմավորման արդյունքում և նրա իրավահաջորդն է: Հզոր ու ժամանակակից սարքավորումներով հագեցած արտադրամասերը, արտադրության ընդլայնումն ու վերագինումը, եվրոպական առաջավոր փորձի կիրառումը թույլ են տալիս թողարկել միայն բարձրորակ արտադրանք: Ծխեցումը կատարվում է ավանդական եղանակով ժամանակակից տեխնոլոգիաների միջոցով, ինչը նպաստում է մթերքի մեջ սնկերի ու միկրոբների ոչնչացմանը: Ընտրված հումքը, բնական համեմունքներն ու հավելումները «Գալստյաններ Դայր և Որդի» ընկերության արտադրանքը դարձրել են սպառողի տոնական և ամենօրյա սեղանների անփոխարինելի ու համեղ զարդը: 100 անուն ապրանքատեսակից յուրաքանչյուրը կարող է գտնել իր քիմ-քին հաճո նրբահամ մսամթերք:

Կիրառվող անուշահամ համեմունքներն ու հավելումներն արտադրանքին հաղորդում են նոր համ ու որակ: Ընկերության արտադրատեսակների շարքում բարձր հատկանիշներով առանձնանում են «Մոսկովյան», «Ռուսական», «Պիկանտնայա», կոմյակի համով հում ապխտած երշիկները, որոնք պատրաստվում են երկարատև հասունացման ճանապարհով՝ մշակվելով հատուկ ընտրված բարձր տեսակի խոզի և տավարի մսից, լավագույն հավելումներով և համեմունքներով: Բարձրորակ մսից են պատրաստվում նաև «Գյումրի», «Կրակովյան», «Սերվելատ», «Սայամի» երշիկները, որոնք ծխեցվում են ավանդական ձևով: Իսկ նրբախորտիկները՝ չամանով խոզաճարպը, ապխտած կողոսկրերը, ոչ միայն ցանկացած տոնական սեղանի զարդն են, այլև սովորական նախաճաշն են վերածում տոնի: Ամբողջ տեսականին պատրաստվում է թարմության, որակի և մաքրության պայմաններում, ինչն էլ պայմանավորում է «ԳԳԳ» ապրանքանիշի մեծ պահանջարկը:

«Գալստյաններ Դայր և Որդի» ընկերության արտադրանքը 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի:

«ԱԹԵՆՔ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Աթենք» մսամթերքի կոմբինատը հիմնադրվել է Հայաստանի երրորդ Հանրապետության առաջին տարիներին: Հիմնադրել են «Հայր և որդի Երիցյանները», իսկ 2009 թ.-ից սեփականատերեր են դարձել Ադամյան եղբայրները: Սկսելով ընդամենը 3 տեսակ երշիկի արտադրությունից՝ կոմբինատն աստիճանաբար մեծացրել է իր հզորությունները և այսօր շուկա է հանում ավելի քան 100 ապրանքատեսակ՝ նրբերշիկներ, եփած, հում ապխտած, կիսաապխտած երշիկներ, խորտիկներ, ինչպես նաև կտրատած տեսականի:

Կոմբինատը զինված է ժամանակակից եվրոպական սարքավորումներով, ունի հմուտ տեխնոլոգներ, որոնք կարողանում են միահյուսել ավանդականն ու ժամանակակիցը, եվրո-



պականն ու ազգայինը՝ ստանալով հրաշալի համ: Գնորդների վստահությունն արտացոլված է բազմաթիվ մրցանակների և շնորհակալագրերի, նաև առևտրի կետերում «Աթենք» ապրանքանիշի նախընտրության մեջ: 2011 թ. «Աթենք» ընկերությունը պատվոգրի է արժանացել Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հորելյանի առթիվ:

«Աթենք» ընկերության առաքելությունը շուկան էկոլոգիապես մաքուր ու բնական մասնաթերթով փոխելն ու հարստացնելն է, բարի համբավը միշտ բարձր պահելը և գնորդի վստահությունը չկորցնելը: Գնորդին գոհացնելու համար անընդմեջ թարմացվում է տեսականին, ինչի վկան առաջին անգամ սահմանափակ քանակով երշիկների նոր շարքի արտադրությունն է՝ Շարք Ավանդական: Այն պատրաստված է բնական բաղադրատոմսով տեղական մսից, ջերմամշակումը և ծխեցումը կատարվում են մրգափայտով և ավանդական եղանակով:

Գործունեություն ծավալելով ոչ միայն Հայաստանի Հանրապետության տարածքում, այլև Արցախում «Աթենք» ընկերությունը նպատակ ունի իր ապրանքատեսականին հասանելի դարձնելու նաև ԱՊՀ երկրների հայ և օտարազգի սպառողներին՝ բարձր պահելով «Աթենք» մասնաթերթի և հայ արտադրողի անունները:

VLV ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

VLV էլեկտրոնիկայի խանութների ցանցը հիմնադրվել է 2004 թ.: Զբաղվում է էլեկտրատեխնիկայի ներմուծումով, մեծածախ և մանրածախ վաճառքով: VLV-ն Հայաստան է ներկրում արտասահմանյան այնպիսի ընկերությունների ապրանքներ, ինչպիսիք են LG-ն, TOSHIBA-ն, HITACHI-ն, SONY-ն, JVC-ն, PANASONIC-ն, HISENSE-ը, SIMFER-ը և այլն:

VLV խանութների ցանցը զբաղվում է նաև բարձրորակ սպասքի վաճառքով: Գործում են մասնաճյուղեր Գարեգին Նժդեհ 21, Սայաթ-Նովա 18, Արշակունյաց 69/5 հասցեներում, որտեղ հաճախորդներին գոհացնում են լայն ընտրանիով և բարեհամբույր սպասարկմամբ՝ արժանանալով վերջիններիս վստահությանն ու բարձր գնահատականին:



«ՍԵԼԵՆԱ ՍԵՐՎԻՍ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

*Մենք շնչում ենք նույն օդը:
Մենք խմում ենք նույն ջուրը:
Մենք բնական միջավայրի մասին ամենից
շատ հոգ տանող, մաքրող կազմակերպությունն ենք
Հայաստանում:*

«Սելենա Սերվիս» հայ-գերմանական համատեղ ընկերությունը հանդիսանում է առաջատարը հայաստանյան շուկայում մաքրման և խնամքի ոլորտում: Ունի 15 տարվա փորձ, հիմնադրվել է 1997-ին:

«Սելենա Սերվիսը» առաջնահերթությունը տալիս է որա-

կին: Երբ Հայաստանը թևակոխեց նոր դարաշրջան, նոր որակի հագուստներ մտան շուկա, մարդիկ ավելի ու ավելի շատ սկսեցին զգալ մասնագետների կարիքը, որոնք կհոգային իրենց հագուստի մասին: Սա էր պատճառը, որ չորս հոգի որոշեցին սկսել չոր մաքրման և վաճառքի գործունեությունը: Ընկերությունն աշխատում է եվրոպական լավագույն այնպիսի կազմակերպությունների հետ, ինչպիսիք են «Սիլեն», «Էլեկտրալուքսը», «Պրիմուսը», «Բյուլեն», «Իլսան», «Վեյտը»: Մաքրման մեթոդներն էկոլոգիապես մաքուր են և առողջության, և շրջակա միջավայրի համար:

Կազմակերպությունն աճել է երկու շուկայի՝ անհատական և ինդուստրիալ: Անհատական շուկայում հաճախորդներին առավել մոտ լինելու համար ընկերությունն անընդհատ ավելացնում է հագուստի ընդունման կետերը Երևանում, ինչպես նաև առաջարկում է առաքման ծառայություն: Ինդուստրիալ շուկայում «Սելենա Սերվիսին» են վստահում այնպիսի ընկերություններ, ինչպիսիք են «Արմենիա Մարիոթ», «Արարատ», «Անի Պլազա», «Եվրոպա», «Բեսթ Վեսթերն Կոնգրես», «Գոլդեն Թյուլիփ» հյուրանոցները և այլ հայտնի ընկերություններ: Սելենայի ծառայությունների որակը համապատասխանում է եվրոպական ստանդարտներին:

2010-ից ընկերությունը զարգացրել է նաև վարձակալության գործունեություն պրոֆեսիոնալ հաճախորդների համար, քանզի այժմ դա հաջող լուծում է Եվրոպայում: Հյուրանոցները, ռեստորանները և այլ հաստատություններ այլևս կարիք չունեն գնելու սեմյակային և լողասեմյակային (սպիտակեղեն), սեղանի պարագաներ (սպիտակեղեն) և իրենց համազգեստները:

Սելենան պարբերաբար մասնակցում է եվրոպական ցուցահանդեսների: Անձնակազմի մի մասն անցնում է հատուկ թրեյնինգներ Եվրոպայում: Նաև եվրոպական մասնագետներն են գալիս բարելավելու աշխատակիցների հմտությունները: Ընկերության Շինարարների փողոցում գտնվող արտադրական տարածքը պարբերաբար առաջընթաց է գրանցում՝ զարգացման արդի միտումներին համապատասխանելու համար: Հիմնական շենքի շինարարությունն ավարտվել է 2009-ին՝ համաձայն այս ոլորտում բարձրագույն ստանդարտների:

2012-ի վերջին նոր մասուն կտեղադրվեն նոր լվացքի մեքենաներ, որոնք ավելի կբարելավեն գործընթացը:

«Սելենան» նաև կազմակերպություն է, որը կրում է սոցիալական պատասխանատվություն: Ընդունման բուլոր կետերում հատուկ վահանակները հորդորում են հաճախորդներին բերել հազուստներ, որոնց կարիքը նրանք այլևս չունեն: Անհրաժեշտության դեպքում կազմակերպությունը մաքրում, վերանորոգում է դրանք և անվճար տալիս այն կազմակերպություններին, որոնք օգնում են կարիքավոր մարդկանց:

«Սելենա Սերվիս» ընկերությունը մատուցած բարձրորակ ծառայությունների համար 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հորելյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի:

Տեխնոլոգիա

Տեխնոլոգիան ակտիվ տեղ է գրավում «Սելենայի» առաջնահերթությունների մեջ: Սարքավորումներն ու լվացող միջոցները շատ արդյունավետ են, և ընկերությունը միշտ հետամուտ է լինում գտնել հազուստը մաքրելու լավագույն լուծումները: Վերջերս կատարվել են լուրջ ներդրումներ: Ամբողջովին նորացվել (մոդեռնիզացվել) են մեթոդները և պրոցեսները, ինչը բարելավել է հմտությունները և նվազեցրել պոտենցիալ ազդեցությունը շրջակա միջավայրի վրա:

Մեքենաները, որոնք «Սելենան» օգտագործում է, այնպիսի բրենդներից են, ինչպիսիք են «Միլեն», «Բյուվեն», «Պրիմուսը», «Վեյտը» և «Էլեկտրալյուքսը»: «Միլեն» ընկերությունը հայտնի է ամբողջ աշխարհում իր բարձրորակ լվացքի և չորացնող մեքենաներով, որոնց հաջողության գրավականներից մեկը մեղակափեթակի տեսքով թմբուկի բացառիկ արտադրության տեխնոլոգիա ունենալն է: Այն լվացման ընթացքում խուսափելու հնարավորություն է տալիս հազուստների մաշեցումից: Քանի որ այս տեխնոլոգիան պատենտավորված է, այն կարելի է հանդիպել միայն «Միլենի» մեքենաներում:

«Սելենա Սերվիսը» ամեն ինչ անում է, որ մթնոլորտին հասցված վնասները չգերազանցեն թույլատրված սահմանները, իսկ պերլորեթիլենը հարիր ձևով վերամշակվում է: Ընկերության ինժեներական խումբը գերմանացի մասնագետների օգնությամբ անընդհատ փնտրում է ապահովված էներգախնայողության պրոցեսները և սարքավորումները: Չոր մաքրման ժամանակ օգտագործվող լուծիչը պերլորեթիլեն էր, որը չէր վերացնում ջրային հիմք ունեցող կեղտաբծերը և էկոլոգիական չէր: Այժմ Սելենան զարգացրել է խոնավ մաքրման պրոցեսը, որն իրենից ներկայացնում է սառը ջրով լվացում և օդով չորացում՝ օգտագործելով համակարգչի միջոցով կարգավորվող լվացման և չորացման սարքերը: Խոնավ մաքրումը հիանալի լուծում է բրդյա, կաշվե, զգայուն և նուրբ հազուստների համար:

Մեր էկո ծրագիրը

Սելենան ունի երկու առաջնահերթություն՝ գերազանց մաքրման արդյունքներ և շրջակա միջավայրի պահպանում: Ընկերությունը որդեգրել է էկո հայեցակարգ, որի առավելություններն են.

1. Էկոլոգիապես մաքուր, բարձրակարգ գերմանական մաքրող և լվացող նյութերի օգտագործում:
2. Տաք ջրի վերամշակում:
3. Ժամանակակից սարքավորումներ՝ ջրի և էներգիայի խնայողությամբ:

Ավելի մաքուր ապագայի համար «Սելենան» ցանկանում է լինել օրինակ: Էկոլոգիան իսկական մարտահրավեր է Հայաստանի համար: Չեր գործողությունները կնպաստեն մեր նպատակներին այն փոքր հարցերում, ինչպիսին են կախիչների կրկնակի օգտագործումը և պլաստիկ տոպրակների սպառման նվազեցումը:



«ՉԱՆԱԽ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Չանախ» կաթնամթերքն իր գործունեությունը սկսել է 1991թ. Կոտայքի մարզի Չոլք գյուղում, որպես կոոպերատիվ կազմակերպություն, որը 1999 թ.-ին վերածվել է ՍՊԸ-ի: Ընկերությունն իր հիմնական գործունեությունը սկսել է ծավալել իրավաբանական և ֆիզիկական անձանցից թարմ անմշակ կաթ ընդունելով, որը, բազմաթիվ տեխնոլոգիական մշակումներ անցնելով, դարձել է սննդարար և առողջարար կաթնամթերք:

Ընկերությունը հայաստանյան մրցակցային շուկայում առաջատարների շարքին է դասվում իր տեխնոլոգիական հազեցվածությամբ, արտադրական ծավալներով, արտադրանքի որակով, ինչի համար տարիներ

շարունակ արժանանում է տարբեր մրցանակների: «Չանախ» ընկերությունը 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հորելյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի:

«Չանախ»-ն ունի բավարար սանիտարահիգիենիկ և արտադրական պայմաններ, հմուտ մասնագետներ, անընդմեջ կատարվում են ներդրումներ արտադրության զարգացման և առաջխաղացման, ինչպես նաև նոր աշխատատեղերի ավելացման նպատակով:

Մինչև շուկա դուրս գալն ընկերության կաթնամթերքն անընդհատ հետազոտվում է սեփական լաբորատորիայում:

Գործունեության ավելի քան 20 տարիների ընթացքում ընկերությունը հավատարիմ է մնացել իր ընտրած ռազմավարությանը և արտադրել է անարատ կաթից պատրաստված բացառապես բարձրորակ կաթնամթերք:



«ՌԱԶՄԻԿ-92» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Ռազմիկ-92» ընկերությունը հիմնադրվել է 1996 թ. ՀՀ Արարատի մարզի Հովտաշատ գյուղում: Ա/Կ նախագահ Հովիկ Թաղևադյանի խոսքերով՝ գործունեությունը սկսել են զորոյից, մինչդեռ այսօր արտադրության պրոցեսն ու տեխնոլոգիաներն անընդհատ զարգանում են, մշակվում են նոր բաղադրատոմսեր: Արտադրամասերը զինված են եվրոպական սարքավորումներով: Ընկերության մասնագետները պարբերաբար մասնակցում են արտասահմանում կազմակերպվող սեմինարներին:

«Ռազմիկ-92»-ն արտադրում է մոտ 11 տեսակ կիսաապխտած երշիկ, այդ թվում՝ «Տալինյան», «Կրասնոդարի», «Կրակովյան», «Մոսկովյան», «Սերվելատ» և այլն, 4 տեսակ հում ապխտած, 15 տեսակ եփած երշիկ, այդ թվում՝ «Սիրո-

ղական», «Կաթնային», «Բժշկական», «Մայրաքաղաքային» և այլն, 5 տեսակ նրբերշիկ՝ «Կաթնային», «Ռուսական», «Վիեննական» և այլն, բաստուրմա, սուջուխ, խոզի ապխտած միս, բեկոն, ապխտած հավ, բուր, թև, ինչպես նաև ջերքի, որոնք չեն պարունակում առողջությանը վնասող բաղադրանյութեր: Արտադրանքը կտրատված է և ունի զազային փաթեթավորում, որում առկա է զազ, ոչ թե թթվածին, ինչն էլ ապահովում է որակը, կանխում նեխման պրոցեսը, թթվածնի հետ շփում չի լինում ապահովելով երկար ժամկետներ: Արտադրանքը փաթեթավորվում է հետևյալ կերպ՝ բաստուրմա, սուջուխ, բաստուրմա-սուջուխ, բաստուրմա-սուջուխ հում ապխտած, կրծքամիս, սերվելատ, ֆիլե: Սպառողի բարձր գնահատականին են արժանացել «Մարտադելա» և «Գերմանական» երշիկները:

«Ռազմիկ-92»-ում գործարան մտնող միսը նախ ստուգվում է ընկերության անասնաբույժի կողմից, ապա՝ կշռվում և տեղափոխվում սառնարանային սրահ, որտեղ պահպանվում է անհրաժեշտ ջերմաստիճանային ռեժիմը: Թե բուն հումքը՝ միսը, թե արհեստական թաղանթները ներկրվում են արտասահմանից և ձեռք են բերվում մշտական մատակարարներից: Գործարանում խստագույնս հետևում են սանհիտարահիգիենիկ պայմանների պահպանությանն ու բարելավմանը:

Ընկերության արտադրատեսականին 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի:

«Ռազմիկ-92» արտադրական կոդպերատիվի պատրաստի արտադրանքը շուկա է մտնում Royal food ապրանքանշանով:

ԵՐԵՎԱՆԻ ՀԱՄՊԱՅՆ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ

«Երևանի շամպայն գինիների գործարանը» եղել և մնում է Հայաստանում եզակի իր տեսակի մեջ, որն արտադրում է շամպայն գինիների ողջ տեսականին ֆրանսիական տեխնոլոգիայով՝ դասականից մինչև հավաքածու: Այստեղ արտադրվում են նաև կոլեկցիոն շամպայն, գինիների, կոնյակի ու օղու մեծ տեսականի (շամպայններ (Կիսաչոր, Նռան, Բրյուտ, Կիսաքաղցր, Չոր), խաղողի գինիներ (Հարսանեկան, Արեմի, Հողի արյուն, Աննա, Նվարո), մրգա-պտղային գինիներ (Նռան գինի, Սև քիչմիշ, Սպիտակ քիչմիշ, Ելակի գինի, Բալի գինի), կոնյակներ (Նարե, Տրդատ, Ոսկե Դար, Ֆրանս), օղիներ (Ռուսական նախողկա, Մուժիկ)):

«Երևանի շամպայն գինիների գործարանը» Հայաստանում շամպայն արտադրող միակ ընկերությունն է: Գործարանը լիովին հագեցած է միջազգային չափանիշներին համապատասխան արտադրության տեխնոլոգիայով, որակի հսկման լաբորատորիայով, բարձր որակավորում ունեցող մասնագետներով: Արտադրանքը սերտիֆիկացված է, պահպանված են պետստանդարտների անհրաժեշտ պայմանները:

2011 թ. «Երևանի շամպայն գինիների գործարանը» Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի:



«ԱՐԱՔՍ» ԹՈՉՆԱՖԱԲՐԻԿԱ

Առողջ սնունդ, առողջ ապագա

տո, երբ ներգրավվել է X-Group կոնցեռնում: Հսկայական աշխատանք է կատարվել արտադրական ծավալները վերականգնելու, ինչպես նաև նոր մայրական հոտի Cobb-ի աճեցման համար: Մեծ ներդրումների շնոր-

«Արաքս» թռչնաֆաբրիկան հիմնադրվել է 1978 թ.-ին Խորհրդային Հայաստանի ամենամեծ Ջրառատի թռչնաֆաբրիկայի հիմքի վրա: ԽՍՀՄ փլուզումից հետո թռչնաֆաբրիկան ճգնաժամ է ապրել և միայն 2001-ին վերագործարկվել է այն բանից հետո:

հիվ՝ արդեն 2002 թ.-ին ֆաբրիկան արտադրում և իրացնում էր 1600 տոննա հավի միս և մսամթերք:

Արտադրական հզորությունը թույլ է տալիս իրականացնել ամբողջ գործընթացը՝ սկսած մայրական հոտի մեկ օրական ճտի աճեցումից մինչև բրոյլերի մորթը և վաճառքը, ինչպես նաև ձվի արտադրությունը: Բրոյլեր մայրական թռչունը պահվում է գերմանական սարքավորումներով հագեցած թռչնանոցներում՝ բրոյլերի թռչուններից առանձին տարածքում: Ֆաբրիկայում գործում է վերջերս ձեռք բերված հոլանդական ինկուբատորային գերհագեցած սարքավորումը: Բրոյլեր թռչունների մորթն իրականացվում է գերմանական հոսքազօի շնորհիվ՝ 3500 գլուխ/ժամ արտադրողականությամբ: Ունի նաև սառնարանային տնտեսություն:



Այսօր թռչնաֆաբրիկան արտադրում և իրացնում է Հայաստանի շուկայի 35-40 %-ը՝ շնորհիվ հմուտ և արդյունավետ աշխատանքի, կադրային քաղաքականության, մարքեթինգի, որակյալ կերակրման, անասնաբուժական միջոցառումների իրականացման, նոր տեխնոլոգիաների ներդրման: Պատահական չէ, որ ընկերությունը 2003 թ.-ին Մոսկվայում անցկացվող Երկրորդ միջազգային թռչնաբուծության և թռչնի վերամշակման ցուցահանդեսում արժանացել է *Куриный Король* պատվավոր կոչմանը և ստացել հուշամեդալ:

«Արաքս» թռչնաֆաբրիկան, բացի հավի մսից, արտադրում է սեղանի հավի ձու, հանդիսանալով միջազգային IEC/International Egg Commission/ անդամ, ինչպես նաև կիսաֆաբրիկատներ հավի մսից՝ ստացված ավստրիական և գերմանական սարքավորումների միջոցով:

«Արաքս»-ը համագործակցում է մի շարք արտասահմանյան և տեղական կազմակերպությունների հետ, ձեռք բերում կերի հումք և հավելումներ, սարքավորումներ: Ընկերությունն իր արտադրանքն իրացնում է Հայաստանի ամբողջ տարածքում, տարվում են աշխատանքներ Վրաստան արտահանելու համար:

«ՄԳԱ ՎՈՔՐ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



«ՄԳԱ Վոքր» ընկերությունը խմելու ջրի առաքման ոլորտում գործում է 2003 թվականից և հայտնի է «Մաքուր ջուր» ապրանքանիշով շշալցված խմելու ջրի արտադրությամբ ու առաքմամբ: Պաշտոնապես համարվում է խմելու ջրի ամենամեծ մատակարարը Հայաստանում: Ընկերության գլխավոր արժեքներն են առողջությունն ու ընտանիքը:

ՄԱՔՈՒՐ ՋՈՒՐ-ը համապատասխանում է խմելու ջրի միջազգային չափանիշներին: Գառնու լեռնային աղբյուրների ջուրն ընկերության արտադրամասում ենթարկվում է մանրակրկիտ բազմաստիճան (5 փուլով) մաքրման՝ պահպանելով բնական հանքային բաղադրությունը և լեռնային

աղբյուրների զովությունը: Առողջ լինելու համար օրվա ընթացքում խորհուրդ է տրվում խմել 1.5-2.5 լ ՄԱՔՈՒՐ ՋՈՒՐ:

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի մասնագետների բարձր գնահատականը «ՄԳԱ Վոքր» ընկերության ՄԱՔՈՒՐ ՋՈՒՐ ապրանքանիշին պայմանավորված է արտադրական պրոցեսների և տեխնոլոգիաների մշտական բարելավմամբ, արտադրանքի և մատուցվող ծառայությունների նկատմամբ պատշաճ վերահսկողությամբ: Ի դեպ, Սպառողների ազգային ասոցիացիան նույնպես ՄԱՔՈՒՐ ՋՐԻ պատվիրատուների ցանկում է և օգտվում է թե արտադրանքից և թե ընկերության կողմից առաջարկվող ծառայություններից:

«ՄԳԱ Վոքր» ընկերությունը 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հորեյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի:

«ԱՐՁՆԻ ԿԱՔ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Այսօր Հայաստանում կաթնամթերք արտադրող շատ ընկերություններ են գործում, որոնց աշխատանքը վերահսկվում է օրենքով պատկան մարմինների կողմից, իսկ սպառողների արդեն ոտնահարված շահերի պաշտպանությունն իրականացնում են սպառողական կազմակերպությունները:

«Արզնի կաթ» ընկերության արտադրանքը, որ համապատասխանում է սանիտարահիգիենիկ չափանիշներին, պատրաստվում է անարատ կաթից և սպառողին վաղուց է գրավել: Ընկերությունում երբեք չեն անտեսվում սպառողների պահանջներն ու առաջարկությունները, ինչով էլ պայմանավորված է տեսականու բազմազանությունն ու մրցու-



նակ որակը: «Արզնի կաթ» ապրանքանիշով ողջ արտադրանքը (կաթնաշոռ, թթվասեր, կաթ, կեֆիր, պանիրների տեսականի) հերմետիկ փաթեթավորմամբ է: Մշտապես հետևում են արտադրանքի պահպանման ժամկետներին և վաճառակետերում ցուցադրման պայմաններին: Ընկերության ղեկավարությունը կարևորում է աշխատանքային պայմանները, որոնք ժամանակին համընթաց բարելավվում են: Կաթնամթերքի արտադրամասերը հագեցած են համապատասխան տեխնոլոգիաներով:

Հայ սպառողն այսօր աստիճանաբար ավելի ու ավելի է վստահում հայրենական արտադրողին ու նախընտրում է հենց տեղական արտադրության սննդամթերքը, այդ թվում «Արզնի կաթ» ընկերության անվտանգ արտադրանքը:

ՊՈՈՇՅԱՆԻ ԿՈՆՅԱԿԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ



Այս գործարանի արտադրանքում մեծ տեսակարար կշիռ ունեն մրգային գինիները և կոնյակները: Նռան, սերկևիլի, մոշի, սալորի ու ծիրանի գինիների հումքը գործարան է ներմուծվում Հայաստանի հեռու և մոտ մարզերից, ինչպես նաև Լեռնային Ղարաբաղից: Արտադրանքի մի մասը գործարանն արտահանում է Ռուսաստան, ԱՄՆ, Կորեա, Բելգիա, Հունաստան, Կիպրոս, Գերմանիա, Վրաստան և Ղրղզստան:

Գործարանի ողջ արտադրանքը գրավում է նաև արտաքին տեսքով: Գինու շշերը ներկրվում են հիմնականում Իտալիայից, կոնյակինը՝ Չեխիայից և Ռուսաստանից: Օգտագործվում են հայրենական արտադրության ապակե տարաներ: Պռոշյանի կոնյակի գործարանում արտադրության ողջ պրոցեսը՝ հումքի մթերումից մինչև շշալցում, ընթանում է լաբորատոր վերահսկողության պայմաններում: Գործարանի տարածքում գտնվող արտոնագրված լաբորատորիայում իրականացվում են արտադրանքի ֆիզիկաքիմիական և միկրոկենսաբանական հետազոտություններ:

Պարբերաբար իրականացվում է վերազինում ժամանակակից սարքավորումներով ու մեքենաներով: Սպառողների շահերի պաշտպանների առաջարկով գործարանում կոնկրետ փոփոխություններ են իրականացվել հոգևտ արտադրության որակի և արտադրական պրոցեսների բարելավման:

Պռոշյանի գործարանի ֆիրմային արտադրատեսականին պատվով մրցակցում է հայկական ավանդական կոնյակի հետ թե Հայաստանում, թե արտերկրում՝ վայելելով սպառողի համակրանքը:

Պռոշյանի կոնյակի գործարանի արտադրատեսականին 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի:



«ԱՌԴԵԼԻԿԱՏԵՍ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Հայկական շուկան տարեցտարի համարվում է հայրենական արտադրության նորանոր արտադրանքով: Մասնաբերքի «Առդելիկատես» ընկերությունը, իբրև արտադրանքի իրացման հիմնական շուկա, նախընտրել է Երևանն ու մարզերը: Ընկերությունում հենց սկզբից մեծ ուշադրություն է դարձվել արտադրանքի առաքման ու իրացման գործընթացին, ինչպես նաև շուկայի ուսումնասիրությանը: Պատրաստի արտադրանքի տեղափոխումն իրականացվում է սեփական սառնարան-ավտոմեքենաներով: «Առդելիկատես» ընկերության տեսականին ընդգրկում է մասնաբերքի ավելի քան 65 տեսակ, որոնք և համեղ են, և որակյալ: Գործարանը

հագեցած է եվրոպական սարքավորումներով, աշխատակիցները հմուտ են և փորձառու:

«Առդելիկատես» ապրանքանիշով մասնաբերքը բարձր է գնահատվել սպառողների շրջանում և 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի:

«ՍՈՒԼՏԻ ԱԳՐՈ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ Կաթնամթերքի արտադրություն

անասնապահությունը Հայաստանում՝ հատուկ ուշադրություն դարձնելով պահպանման կարիք ունեցող տեղական անասնատեսակների զենոֆոնդին:

Սկսած 1989 թ.-ից՝ «Սուլտի Ագրո» ԳԱԿ ՍՊԸ-ն անընդհատ հաջողություններ է գրանցում իր գործունեության բոլոր ոլորտներում: Ընկերության արտադրատեսականին, մշտապես արժանանալով սպառողների վստահությանն ու բարձր գնահատականին, 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ արժանացել է պատվոգրի:

Այսօր մանր եղջերավոր կենդանիների գլխաքանակը տարեկան հասնում է 2800-3000 գլխի, իսկ զարգացումը կատարվում է ոչ թե պարբերաբար գնումների, այլ սեփական հոտի վերարտադրման միջոցով:

«Ծառուկյան ԳԱԿ» ՍՊԸ-ն ստեղծվել է 1989 թ. Աժ պատգամավոր Գագիկ Ծառուկյանի կողմից՝ ընտանեկան միջոցների հաշվին: Տնտեսության նպատակն էր զարգացնել

1991 թ. ձեռք բերված 46 կովկասյան գորշ ցեղատեսակին պատկանող կովերի գլխաքանակը հասել է 680-ի, իսկ յուրաքանչյուր տնտեսական տարվա ստացած աճը, որպես տոհմային մատղաշ, վաճառվում է կարիքավոր տնտեսություններին՝ շուկայականից 30 տոկոս ցածր արժեքով:

Արդեն 2000 թ. «Մուլտի Ազրո» ընկերության սեփական միջոցներով կառուցված արտադրամասերում կազմակերպվում է կաթնամթերքի (թթվասեր, կաթնաշոռ, մածուն, պանիր, պաստերիզացված կաթ) արտադրություն: Այստեղ օրական մշակվում է 8-10 տոննա կաթ, արտադրվում՝ բարձրորակ կաթնամթերք, այդ թվում՝ 9 տեսակի հայկական պանիր: Կաթնամթերքի հայաստանյան շուկայում ոչխարի մածունի գործարանային արտադրությունն առաջինը կազմակերպվել է հենց այս ընկերությունում, որի արտադրամասերի սանիտարահիգիենիկ պայմանները դրական են գնահատվել նաև Սպառողների ազգային ասոցիացիայի կողմից:

Թե հումքը, թե մերանը, թե ստացվող ողջ արտադրանքը ժամը մեկ ստուգվում են ձեռնարկության ֆիզիկաքիմիական և միկրոկենսաբանական լաբորատորիաներում: Մինչև առաքումը արտադրանքը պահպանվում է պահեստներում, որտեղ մշտապես վերահսկվում են անհրաժեշտ ջերմային ու սանիտարական ռեժիմները: Պարտադիր մակնշվում են արտադրման և պահպանության ժամկետները:

«Մուլտի Ազրո» ընկերության կաթնամթերքի արտադրության զարգացումն ապահովելու համար ընկերությունն օգտագործում է ոչ միայն սեփական հումքը, այլև հումք է ձեռք բերում այլ տնտեսություններից: Ընդ որում, նախապատվությունը տրվում է սահմանային գոտիների գյուղերից բերվող կաթին:



«ՄՈՒՇ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Մսամթերքի արտադրությունը ցանկացած երկրի սննդարդյունաբերության կարևորագույն ճյուղերից է և շատ կարևոր է, թե այդ ոլորտում ինչ տեխնոլոգիաներ են կիրառվում, և որքանով են դրանք համապատասխանում միջազգային գործող չափանիշներին: Այսօր հայրենական շուկան աչքի է ընկնում տեղական արտադրության մսամթերքի բազմազանությամբ: Կարևոր հանգամանք է այն, որ հայ սպառողն ավելի ու ավելի հաճախ է նախապատվություն տալիս հայրենական արտադրության մսամթերքին:

«Մուշ» մսամթերքի գործարանը հիմնադրվել է 1991 թ.: Նախապես մսամթերքի արտադրությունն իրականացրել են

3 հոգով, մինչդեռ այսօր ընկերությունն ունի 200 աշխատող:

Գործարանի սանիտարահիգիենիկ պայմանները համապատասխանեցված են ժամանակակից եվրոպական չափանիշներին՝ արտադրամասերից ու սանհանգույցներից մինչև աշխատակիցների անձնական հիգիենային առնչվող խնդիրներն ու արտահագուստը:

Արտադրական պրոցեսի ողջ ընթացքում (հումքի՝ գործարան մտնելուց մինչև պատրաստի արտադրանք) անընդմեջ վերահսկողություն է իրականացվում քիմիա-մանրէաբանական լաբորատորիայում: Ընկերության զարգացման երաշխիք են մշտական ներդրումները, նոր բաղադրատոմսերի մշակումն ու նորամուծությունները, եվրոպական չափանիշներին համապատասխանող նոր արտադրամասերն ու արտադրության սանիտարահիգիենիկ անվտանգությունն ապահովող մյուս տարածքները: Գործարան մտնող միսը ստուգվում է, կշռվում և տեղափոխվում սառնարանային սրահ, որտեղ պահպանվում է գործող ստանդարտներին համապատասխան ջերմաստիճանային ռեժիմ: Հումքը պահեստավորվում է սեփական պահեստառջարաններում: Եվ ընկերության ֆիրմային վաճառարահներում, և իրացման ողջ համակարգում խստագույնս վերահսկվում է արտադրանքի պահպանության համապատասխանությունը Հայաստանի Հանրապետությունում գործող ստանդարտներին: Առաքումն իրականացվում է սեփական սառնարան-ավտոմեքենաների միջոցով, որոնք տեղափոխման ընթացքում ապահովում են մսամթերքի որակի լիակատար պահպանություն:

Այսօր «Մուշ» գործարանում կարող են հպարտանալ 70-ի սահմանը հատած մսամթերքի տեսականիով և բազմատեսակ կիսաֆաբրիկատներով:

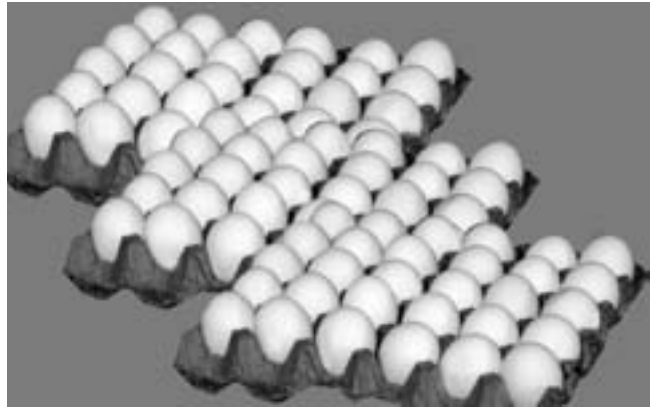
Ընկերությունը չի անտեսում նաև բարձրորակ մասնագետների կարևորությունը: Մշտապես ուշադրություն է դարձվում մասնագետների վերապատրաստման և որակավորման բարձրացման հարցերին, ինչը մեկ նպատակ է հետապնդում՝ բարձրորակ մսամթերքի արտադրություն և պատրաստի արտադրանքի որակյալ առաքում ու իրացում:

«Մուշ» ապրանքանիշով մսամթերքն արժանացել է սպառողների և սպառողների շահերի պաշտպանների ուշադրությանը: 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հոբելյանի առթիվ «Մուշ» մսամթերքն արժանացել է պատվոգրի՝ մսամթերքի արտադրության ոլորտում ձեռք բերած հաջողությունների և ազգաբնակչությանը որակյալ մսամթերքով ապահովելու համար:

«Մուշ» ապրանքանիշով մսամթերքն այսօր կայուն տեղ է զբաղեցնում շուկայում, ինչը վկայությունն է

հանգամանքի, որ այն գոհացնում է սպառողական գիտակցության առունով օր օրի ավելի խստապահանջ դարձող սպառողին: Իսկ մասնաթերքի արտադրությամբ զբաղվող ընկերությունների միջև առողջ մրցակցությունն առավել հարստացնում և որակյալ է դարձնում շուկան:

«ԱՐՁՆԻ ՁՈՒ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



Հայրենական արտադրությունը խթանելն ասոցիացիայի կարևորագույն նպատակներից է: Ձվի արտադրության ոլորտում առաջատար «Արզնու տոհմային ԹՏԽ» ֆաբրիկային աջակցելը նշանակում է խթանել հայրենական արտադրանքը՝ ի նպաստ սպառողի: Այս ընկերության արտադրանքը զբաղեցնում է հայրենական շուկայի շուրջ 1/3-ը: Հանրապետությունում ձվի արտադրության բնագավառում «Արզնու տոհմային ԹՏԽ» ֆաբրիկան միակն է, որը գործում է արտադրանքի փակ ցիկլով: Նրան հաջողվել է ստանալ սեփական արտադրության առավել որակյալ թռչնակեր: Նախկինում լքված ու անբերրի հողատարածքները ֆերմայի գոմարդով մշակելու միջոցով ստանում են բարձր որակի եգիպտացորեն և առվույտ (հեկտարից 70 տ բերքատվություն), որոնցից էլ ստացվում է սննդարար թռչնակեր, որով կերակրված հավերի ձվատվությունը բարձր է և հարուստ մարդու կենսունակությանն անհրաժեշտ վիտամիններով, միկրոտարրերով և պրոտեիններով: «Արզնու տոհմային ԹՏԽ» ընկերության ղեկավարության խելամիտ, պրոֆեսիոնալ աշխատանքի շնորհիվ՝ անասունները և թռչուններն ապահովվում են սեփական արտադրության բարձրորակ անասնակերով և թռչնակերով:

Ընկերությունը տարիների աշխատանքի արդյունքում վաստակել է սպառողի վստահությունն ու 2011 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հորեյանի առթիվ արժանացել պատվոգրի, «Լավագույն որակ» նոմինացիային և արձանիկի:



2012 Թ. ՉՈՐՐՈՂ ԵՌԱՄՍՅԱԿԻ

ՄԱՐԲԵԹԻՆԳԻ ԵՎ ՄՈՆԻԹՈՐԻՆԳԱՅԻՆ ՆԵՏԱՉՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՐՅՈՒՆԵՆԵՐԸ

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի կողմից իրականացվող հայրենական արտադրության առավել օգտագործվող սննդամթերքների մոնիթորինգը շարունակական բնույթ է կրում և, ինչպես միշտ, ուսումնասիրությունները վերաբերում են հացաբուլկեղենի, կաթնամթերքի, մսամթերքի, թռչնամսի և ձվի, ալրային և շաքարային հրուշակեղենի, հյութերի և ըմպելիքների, ոգելից և ոչ ոգելից խմիչքների, արտադրման և իրացման, ինչպես նաև սպասարկումների ու ծառայությունների բնագավառներին:

2012 թ. չորրորդ եռամսյակում ուսումնասիրություններ կատարվել են առևտրի 385 փոքր ու մեծ կետերում և երեք տասնյակից ավել արտադրամասերում:

Հացաբուլկեղենի, ալրային և շաքարային հրուշակեղենի արտադրություններ

Պետք է նշել, որ սննդամթերքի վերաբերյալ Սպառողների ազգային ասոցիացիային ուղղված դիմում-բողոքների մոտ մեկ երրորդը վերաբերում է հացաբուլկեղենին (որակ, գին, քաշ և այլն): Այս

առթիվ Ասոցիացիան անցկացրել և անցկացնում է բազմաթիվ միջոցառումներ՝ իրավասու կազմակերպությունների ուշադրությունը հրավիրելով այն արատավոր երևույթի վրա, որ շարունակվում է անհայտ ծագման, անորակ հացի (թերեփ, բարձր խոնավություն, աղիություն) իրացումը: Մեր քաղաքա-

ցիները շարունակում են հաճախ չնախատեսված վայրերից (շուկաներ, մարդաշատ վայրեր) ձեռք բերել կասկածելի որակի հաց: Այսօր էլ հաց արտադրող որոշ փոքր արտադրամասեր հացը խանութներ են առաքում հակասանիտարական պայմաններում մարդատար մեքենայի բեռնախցիկում և, որ ամենավտանգավորն է, հացի համար ոչ պիտանի տարաներով: Խանութներն էլ շարունակում են հաց ընդունել այդպիսիներից և վաճառել սպառողներին: Համարյա յուրաքանչյուր եռամսյակ այդ թեմային անդրադարձեր են լինում տարբեր ասուլիսներում, փորձ է արվում ՁԼՄ-ների միջոցով խնդիրը հասցնելու պատկան մարմիններին: Մենք հրապարակում ենք մեզ հայտնի բոլոր տվյալները, որպեսզի իրավասու կազմակերպությունները կանխեն տեղի ունեցող խախտումները:

Առավել տարածված բնույթ են կրում ալրային հրուշակեղենի արտադրությունը և իրացումն առանց համապատասխան մակնշման կամ թերմակնշման, ուստի կոչ ենք անում սպառողներին զերծ մնալու նման արտադրանք գնելուց, նույնիսկ եթե այն շատ գեղեցիկ և ախորժաբեր տեսք ունի: Նման անբարեխիղճ արտադրողներից են շարունակում մնալ «Ա/Ձ Ալվարդ Մարգարյան», «Ա/Ձ Արթուր Այվազյան», «Ա/Ձ Միեր Թորոսյան», «Ա/Ձ Գալյա Բաղդասարյան», «Ա/Ձ Լիզա Վարդանյան», «Մարինա», «Դան Դեսերտ», «Նրբիկ Թրեյդ», «Միրաժ», «Միլայա Ռոզա» և մի շարք այլ կազմակերպություններ, որոնց տվյալներն առաջին հնարավոր չի եղել ճշտել: Առաջիկա համարներում կիրառարկենք այն խանութների տվյալները, որոնք հացն ընդունում են ոչ մասնագիտացած միջոցներով անձնական մեքենաներով և այլն:

Մեկ անգամ ևս հարկ ենք համարում հիշեցնել սպառողներին, որ հացաբուլկեղենն առավել օգտագործվող և օգտագործումից առաջ ջերմային մշակում չհանցնող սննդամթերք է, հետևաբար պետք է գնել միայն մակնշված հաց և ալրային հրուշակեղեն: Չմոռանանք անհայտ ծագման կամ տնայնագործ տորթերից ու խմորեղենից թունավորման բազմաթիվ դեպքերը (վերջինն Աբովյան քաղաքում էր):

Բարեբախտաբար օր օրի ավելանում են առավել բարեխիղճ և սահմանված կարգը պահպանող արտադրողները, որոնք, անկախ արտադրության ծավալներից, ձգտում են ընդգրկվել լավագույն տասնյակում: Դրանք են «Ոսկե հատիկ», «Սոնա-Ելենա», «Վարդուհի Ռեստալյան», «Էդիսոն Հովսեփյան» ընկերությունները:

Հանրապետությունում ինչպես ալրային, այնպես էլ շաքարային հրուշակեղենի լավագույն արտադրողը շարունակում է մնալ «Գրանդ Քենդի» ընկերությունը, որն էլ գլխավորում է բնագավառի լավագույն տասնյակը:

Կաթ-կաթնամթերքի արտադրություն

Բնագավառի լավագույն տասնյակում շարունակում են մնալ «Աշտարակ Կաթ», «Թամարա», «Չանախ», «Մուլտի Ագրո», «Արզնի» ընկերությունները, որոնք հետևողական են ինչպես արտադրանքի որակի և անվտանգության, այնպես էլ մակնշումը բարեխիղճորեն կատարելու գործում:

Ցավոք, երբեմն պետական համապատասխան մարմինների կողմից հնչող ոլորտին վերաբերող որոշ հայտարարություններ, կապված սննդամթերքի որակի և անվտանգության հետ, կասկածի տեղիք են տալիս, քանի որ ընկերությունների անվանումները շփոթելը սպառողներին թյուրիմացության մեջ է գցում: Ասոցիացիայի մասնագետները հաճախ ստիպված են լինում լրացուցիչ պարզաբանումներ տալ լավագույն արտադրողների մասին կասկածները ցրելու համար:

Այս բնագավառում նույնպես կան անբարեխիղճ արտադրողներ, որոնք շարունակում են գովազդի և ոչ ճիշտ մակնշման միջոցով չոր կաթից ստացված կաթնամթերքը սպառողին ներկայացնել որպես անարատ կաթից պատրաստված:

Պաղպաղակի արտադրություն

Այս ոլորտում լավագույն տասնյակում շարունակում են մնալ «Աշտարակ Կաթ», «Թամարա», «Գրանդ Քենդի», ընկերությունները, որոնք տարիների փորձ ունեն: Վերջին շրջանում այս շարքը համալրել է նաև «Չանախ» ընկերությունը:

Մսամթերքի արտադրություն

Մսամթերքի արտադրության բնագավառում, ըստ իրացման ծավալների, լավագույն տասնյակում են «Բարի Սամարացի», «Բեկոն պրոդուկտ», «Աթենք», «Մուշ», «Առդելիկատես», «ԳԳԳ», «Ռազմիկ 92», «Արարատ», «Բաբիկ 90», «Էրեբունու աստղ», «Լուսնա» ընկերությունները: Վերջին շրջանում լավագույն տասնյակում փորձում է ընդգրկվել նաև «Պլուտոս իմպերիա» ընկերությունը:

Ուսումնասիրությունները վկայում են, որ ոլորտում դժբախտաբար դեռևս գործում են անբարեխիղճ արտադրողներ, որոնք իրացնում են թերմակնշված, երբեմն էլ անորակ արտադրանք:

Հյութերի և ըմպելիքների (նեկտարների) արտադրություն

Բնագավառի լավագույն տասնյակը որակի և իրացման ծավալներով շարունակում է մնալ «Եվրոթերմ» ընկերության «Նոյան» գործարանը: Թեև վերջին ժամանակներում ավելացել է հյութեր արտադրող ընկերությունների թիվը, այդուհանդերձ որակի մասին խոսելը դեռ վաղ է: Քանի որ առջևում Նոր տարին է, հարկ ենք համարում մեկ անգամ էլ կոչ անել սպառողներին հյութեր, ըմպելիքներ, գազավորված և այլ տեսակի ոչ ոգելից խմիչքներ ձեռք բերել միայն հայտնի ընկերություններից, քանի որ հենց այս ժամանակաշրջանում կրկնակի ավելանում է կասկածելի որակի, անհայտ ծագման կամ թերմակնշված հյութանման արտադրանքը: Հարկ եղած դեպքում ճիշտ ընտրություն կատարելու հարցում կարող եք ապավինել Սպառողների ազգային ասոցիացիայի մասնագետների օգնությանը: Նույնը վերաբերում է նաև ոգելից խմիչքներին:

Ոգելից խմիչքների արտադրություն

Այս բնագավառում լավագույն տասնյակում շարունակում են մնալ Երևանի շամպայն գինիների գործարանը և «Պռոշյանի կոնյակի գործարան»:

ընկերությունը, որոնց արտադրանքն արժանացել է սպառողների վստահությանն ու բարձր գնահատականին:

Սպասարկումների ու ծառայությունների ոլորտ

Բջջային հեռախոսակապի ոլորտում առաջատարի դիրքերը չի զիջում «ՎիվաՍել-USU» ընկերությունը՝ օր օրի բարելավվող մատուցվող ծառայությունների որակով: Ծառայություն մատուցող ընկերությունների շարքում Ասոցիացիան առանձնացնում է գազասպառման համակարգերի տեխնիկական սպասարկում իրականացնող «Էյ-Ի-Ջի ՍԵՐՎԻՍ» ընկերության աշխատանքը: Սպառողների վստահությանն է արժանացել նաև «Էլբատ» մարտկոցների գործարանը, որը միաժամանակ զբաղվում է և մարտկոցների արտադրությամբ, և ծառայությունների մատուցմամբ: Սպառողներին մշտապես գոհացնում է «Սելենա Սեր-

վիս» հայ-գերմանական համատեղ ձեռնարկությունը՝ իր ծառայությունների բազմազանությամբ ու բարձր որակով: Ոլորտում շշալցված խմելու ջրի արտադրությամբ և սպասարկման որակով այքի է ընկնում «ՄԳԱ Վոթրը» ընկերությունն իր «Մաքուր ջուր» ապրանքանիշով: Լավագույնների շարքում է նաև VLV վաճառատաների ցանցը, որ զբաղվում է էլեկտրատեխնիկայի ներմուծմամբ ու վաճառքով:

Սպառողների ազգային ասոցիացիան շարունակում է մարքեթինգի և մոնիթորինգային հետազոտությունների գործընթացը և բարձր է գնահատում լավագույն այն արտադրողներին, սպառողներին և կազմակերպություններին, որոնք ակտիվ մասնակցություն են ցուցաբերում այս աշխատանքին:

ՃԱՇԱԿԵՔ ՄԵՉՈՆԱՅԻՆ ՄՐԳԵՐ

ՆՈՒՆ

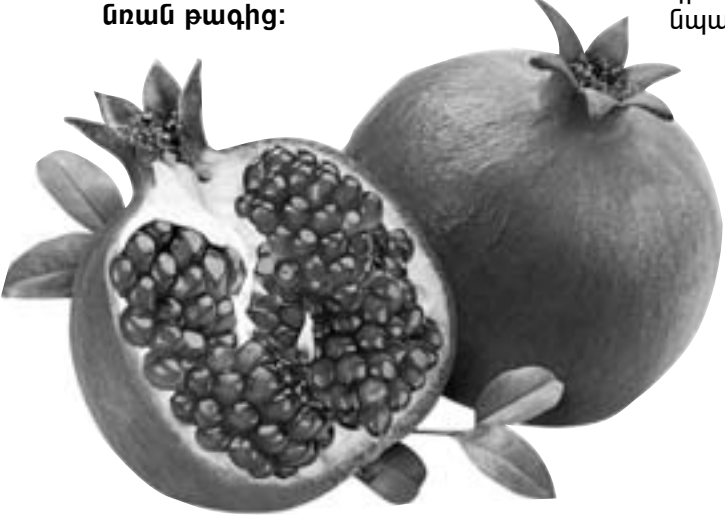


Մերձավոր ու Միջին Արևելքի նուռը հայտնի էր դեռևս Ք. ծ. ա. 12-7-րդ դդ.: Կարծիք կա, որ նռան հայրենիքը Պարսկաստանն է: Արևելյան ժողովուրդները նուռը համարել են բոլոր պտուղների արքան ոչ միայն հաճելի համի, բուժիչ հատկությունների, այլև զլխամասում գտնվող թագի պատճառով: Ասում են՝ արքայական թագի նախատիպը վերցված է հենց նռան թագից:

Նուռը բոլոր ժամանակներում համարվել է առանձնահատուկ ու խորհրդանիշներով հարուստ պտուղ, ինչը հիմնականում պայմանավորված է գունային երանգներով (մուգ մոշագույնից մինչև բաց կանաչավարդագույն), յուրօրինակ կառուցվածքով ու հատիկների միասնականությամբ:

Նռենին ծաղկում է մայիսից մինչև աշուն, պտուղը հասունանում սեպտեմբերի վերջին: Նռան ծաղիկներից ստացված ներկով ներկում են բնական գործվածքները: Տերևները, արմատը և բնի կեղևը պարունակում են մինչև 32 % դաբադանյութեր, որոնք ևս օգտագործվում են ներկերի ստացման, նուրբ կաշիների դաբադման համար: Պտուղն օգտագործում են թարմ և վերամշակված (դոշաբ, գինի, հյութ) վիճակում: Պետք է հավաքել հասուն վիճակում, քանի որ այն պահելով չի հասունանում: Նռան հյութը պարունակում է 8-19 % շաքարներ, վիտամին C, ուստի օգտակար է ծանր հիվանդություններից ապաքինվողների համար:

Նռենու պտուղը խոշոր է, հաստ պտղամաշկում դասավորված են հյութեղ, թափանցիկ մինչև 1000-1200 հատիկ, որոնց կույտերը մինյանցից բաժանված են բարակ թաղանթապատերով: Նռենիները հողի և խնամքի նկատմամբ քմահաճ չեն, սակայն արևասեր են և շատ ցուրտ վայրերում չեն աճում: Դրանց չորացրած ծաղիկներից պատրաստում են թեյ, որն ունի խիստ հաճելի համ և օգտակար է: Հատիկների հյութը ծարավը հագեցնող հրաշալի ըմպելիք է: Նռան հյութն ու չորացրած հատիկներն օգտագործում են մի շարք ճաշատեսակներում, պտղամաշկից ու արմատներից պատրաստում բուժիչ եփուկներ: Նուռն օգտագործվում է նաև գինեգործության մեջ: Այն լայնորեն կիրառվում է կոսմետիկ նպատակներով:



Հնուց ի վեր տարբեր ժողովուրդներ նուռն օգտագործել են ծիսական արարողությունների ժամանակ: Սկանդինավյան ժողովուրդներն այն համարել են դրախտի արգելված պտուղը: Ըստ իսլամի հետևորդների՝ նուռը պտղաբերության, առատության, մեծահոգության, մաքրագործության խորհրդանիշն է: Այն համարվել է իշխանության նշան և խորհրդանշել է տիեզերքը՝ մոլորակներն ու աստղերը:

ԶԳՈՒՇԱՑԵՔ ՇՄՈՒ ԳԱԶԻՑ

Ինչո՞վ է վտանգավոր շմուլ գազը: Այն չունի հոտ, գույն, ձևավորվում է օրգանական վառելիքի, ինչպես նաև բնական գազի թերի այրման ընթացքում: Մարդու վրա ազդում է որպես ուժեղ ներգործող թույն: Շմուլ գազը 200-300 անգամ ավելի արագ է միավորվում արյան հեմոգլոբինի հետ, քան թթվածինը, որն այնքան անհրաժեշտ է օրգանիզմի կենսունակության համար: Շմուլ գազի 1 %-ը փակ տարածությունում 1-2 րոպեում կարող է հանգեցնել մահվան:



Շմուլ գազի ձևավորման աղբյուր կարող են հանդիսանալ գազի հոսքային և ծավալային ջրատաքացուցիչների, ջեռուցման կաթսաների սխալ շահագործումը, ինչպես նաև այրման արգասիքի հեռացման համակարգի անսարքությունը:



ՈՎ Է ՄԵՂՎՈՐ

Առաջին հերթին անհրաժեշտ է յուրացնել գլխավորը: Մենք ինքներս ենք պատասխանատու մեր բնակարանի գազի սարքավորումների աշխատանքի համար, հետևաբար անվտանգության պատասխանատվությունը կրում ենք հենց մենք՝ սպառողներս:

Լինում են դեպքեր, երբ մասնավոր կազմակերպություններն իրենց վրա են վերցնում գազի սարքավորումների տեղադրման և տեխնիկական սպասարկման իրազործման աշխատանքները՝ չունենալով ոչ պատրաստված կադրեր, ոչ էլ համապատասխան տեխնիկա և

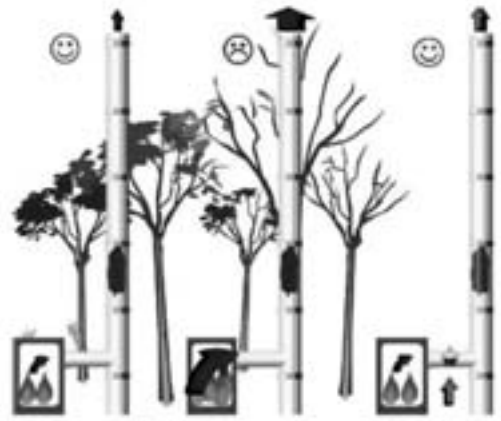
սարքավորումներ: Սարքավորումների ոչ պատշաճ շահագործումը, տեխնիկական վատ վիճակը, ինքնուրույն տեղադրումը և սեփական ուժերով վերանորոգելը հանգեցնում են նրան, որ ներտնային գազասարքերի վթարային ցուցանիշն ավելի մեծ է, քան արդյունաբերական օբյեկտներինը:

Ձմռանը՝ կենցաղում գազի օգտագործման ամենաակտիվ շրջանում, պատահարների հիմնական պատճառը շմուլ գազով թունավորումն է, որին նպաստում են ծխնելույզների փականների սառեցումը, փակ օդափոխման ուղիների և անվտանգության ավտոմատիկայի ինքնակամ անջատումը: Եվ չնայած, որ բոլոր բնակարանատերերն ու վարձակալները ծանոթ են գազի օգտագործման կանոններին, այնուամենայնիվ անվտանգության հարցը մնում է բաց:

ԻՆՉ ԱՆԵԼ

Առաջին հերթին պետք է հետևել տարրական կանոնների պահպանմանը, ինչն էլ ձեր և ձեր սիրելիների անվտանգության երաշխիքն է: Անվտանգությունն ապահովվելու համար անհրաժեշտ է.

1. ժամանակին ստուգել և մաքրել ծխատար ու օդատար ուղիները: Այս աշխատանքը կատարվում է ծխատար ուղիների սպասարկման գծով մասնագիտացած կառույցների միջոցով, որոնք կազմում են ծխատար և օդատար ուղիների տեխնիկական վիճակի ստուգման ակտը: Եթե բնակարանում տեղադրված է հոսքի ջրատաքացուցիչ կամ միահաղորդաշրջա կաթսա (ապահովում է միայն ջեռուցումը), ապա ծխատար և օդատար ուղիները ստուգ-



1. Ամառ 2. Ձմեռ 3. Ձմեռ

վում են տարին մեկ անգամ՝ ջեռուցման սեզոնից առաջ: Իսկ եթե տեղադրված է երկհաղոր-



դաշղթա կաթսա (ապահովում է ջեռուցումն ու տաք ջուրը), ապա ստուգում կատարվում է տարեկան երկու անգամ՝ ջեռուցման սեզոնից առաջ ու հետո: Մասնավոր սեփականության իրավունքով քաղաքացիներին պատկանող սեփական տներում աշխատանքների պարտավորությունը դրվում է ՍԵՓԱԿԱՆԱՏԻՐՈՋ վրա:

2. Փոխարինել գազի ջրատաքացուցիչները և կաթսաները ժամանակակից սարքավորումներով, որոնց անվտանգության ավտոմատիկան ծխնելույզում քարշի բացակայության դեպքում ապահովում է բռնկման և հիմնական հրաժորանի անջատումը, նվազեցնում շնորհ գազի ներթափանցման հավանականությունը սենյակ:

3. Ժամանակին կատարել գազի սարքավորումների անվտանգության անսարք ավտոմատիկայի նորոգումը:

4. Իրականացնել գազի սարքավորումների օգտագործումը՝ համաձայն արտադրող ընկերության շահագործման ուղեցույցի, կատարել միացում ու անջատում միայն հատուկ պատրաստված անձնակազմի միջոցով և ոչ թե ցանկացած մեկի օգնությամբ կամ մասնավանդ ինքնուրույն:

Հարգելի բաժանորդներ, պետք է պահպանել գազի օգտագործման հիմնական կանոնները, այն է՝

- գազի սարքավորումներն օգտագործելիս բացեք օդանցքները,
- ջրատաքացուցիչն օգտագործելուց առաջ ստուգեք քարշը,
- բոլոր սարքավորումները պահեք մաքուր և սարքին,
- միացրած սարքերը մի թողեք առանց հսկողության,
- երեխաներին (հատկապես նախադպրոցական տարիքի), ինչպես նաև անձանց, որոնք չեն տիրապետում գազի օգտագործման կանոններին, թույլ մի տվեք օգտագործել գազի սարքավորումները:

ԿՏՐԱԿԱՆԱՊԵՍ ԱՐԳԵԿՎՈՒՄ Է.

- ինքնուրույն իրականացնել տան (բնակարաններ, տնակներ) գազի մատակարարումը,

գազի սարքավորումների տեղափոխումը, փոխարինումը և նորոգումը,

- առանց համապատասխան կազմակերպությունների համաձայնության իրականացնել ձևափոխումներ/փոփոխություններ գազի սարքավորումների տեղադրման տարածքներում,
- այլ նպատակներով (շինությունը ջեռուցելու համար) օգտագործել գազը, գազի սարքավորումները և գազօջախները,
- քնի և հանգստի համար օգտագործել այն տարածքը, որտեղ տեղադրված են գազի սարքավորումները,
- տարածքներում և նկուղներում պահել սեղմված գազի դատարկ և լիքը բալոններ:



Եթե, այնուամենայնիվ, տեղի է ունեցել գազի արտահոսք, անհրաժեշտ է.

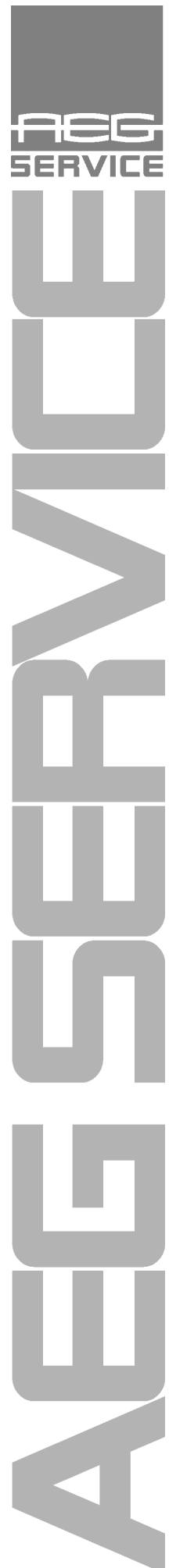
- փակել գազի փականը բնակարանում,
- բացել պատուհաններն ու մուտքի դուռը,
- հարևանի տնից կամ դրսից զանգահարել վթարային ծառայություն, քանզի տան հեռախոսից օգտվելու դեպքում կարող է կայծ առաջանալ, ինչն էլ անխուսափելիորեն կհանգեցնի պայթյունի,
- չմիացնել և չանջատել լույսը, չօգտվել էլեկտրական սարքավորումներից, ոչ մի դեպքում չծխել:

Մի՛ մոռացեք, որ վթարի ժամանակ վտանգի եք ենթարկվում ոչ միայն դուք, այլև ձեզ շրջապատող մարդիկ:
Պահպանե՛ք ձեր առողջությունը և կյանքը:

ԵՎ ՀԻՇԵՔ

Ժամանակին մասնագետներին դիմելը կօգնի ճիշտ ժամանակին հայտնաբերել խնդիրը, լուծել և հաղթահարել այն:

Արամ Հայրապետյան
 Տեղեկատվության և հասարակայնության
 հետ կապերի բաժնի պետ



ՄՇԱԿԱԿՆ ԿԱՏԱՐԵԼԱԳՈՐԾՈՒՄ ԵՎ ԲԱՐՁՐԱԿԱՐԳ ՄՊԱՍԱՐԿՈՒՄ

«Էյ-ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունում մշտապես կարևորվում են աշխատողների ուսուցման, մասնագիտական ունակությունների կատարելագործման, որակավորման բարձրացման, ինչպես նաև բաժանորդների նկատմամբ բարեկիրթ վերաբերմունքի դրսևորման խնդիրները:



Ընկերության ուսումնական կենտրոնում ստեղծված են բոլոր պայմանները տեսական և գործնական պարապմունքների անցկացման համար: Կենտրոնը կահավորված է ժամանակակից կազմտեխնիկայով և սարքավորումներով: Գիտելիքների ուսուցումը և հետազայում ատեստավորումն անցկացվում են 3 մակարդակով՝ ստորաբաժանումների ղեկավարներ, ինժեներատեխնիկական աշխատողներ և փականագործներ: Ուսումնական պրոցեսն իրականացվում է Հանրապետությունում գործող «Գազի տնտեսությունում տարրերի տեխնիկական շահագործման կանոններ և աշխատանքի անվտանգության պահանջներ տեխնիկական կանոնակարգի», «Անվտանգության կանոնները գազի տնտեսությունում տեխնիկական կանոնակարգի», «Հայրուսգազարդ» ՓԲԸ կողմից մշակված և ներդրված Կազմակերպության ստանդարտների, իրահանգների, ինչպես նաև այլ նորմատիվ փաստաթղթերի դրույթների և պահանջների ուսուցման մասով: Անցկացվում են գործնական պարապմունքներ փականագործների մասնագիտական հմտությունների կատարելագործման ուղղությամբ: Դասընթացները վարում են Ընկերության համապատասխան որակավորում ունեցող մասնագետները:

Ուսումնական ծրագրերում ներառված հիմնական թեմաներն են.

- գազի փոխադրման և գազաբաշխման համակարգերը (կառուցվածք, գազատարների դասակարգում, կարգավորիչ կետեր, տեղադրման նորմեր),
- գազերի այրման առանձնահատկությունները, գազայրիչների դասակարգումը,
- այրվող գազերի ֆիզիկաքիմիական հատկությունները,
- գազասպառման համակարգերը, գազի ֆիկացման կարգը, տեղեկություններ գազի սարքավորումների վերաբերյալ, ներտնային գազասպառման համակարգեր, շինություններին ներկայացվող անվտանգության պահանջներ ու նորմեր,
- օդատար և ծխատար ուղիների նշանակությունն ու ներկայացվող պահանջները, ծխնելույզի հաշվարկի մեթոդաբան,



- չափիչ-հսկիչ սարքեր,
 - անվտանգության համակարգերի նախագծումը, հավաքակցումը և գործարկումը,
 - կազմակերպությունների և ներտնային գազասպառման համակարգերի տեխնիկական սպասարկումը,
 - գազավտանգավոր աշխատանքները, անհատական պաշտպանության միջոցները և իրդեհային անվտանգության պահանջները, առաջին բուժօգնությունը,
 - բաժանորդի նկատմամբ քաղաքավարի ու բարեկիրթ վերաբերմունք:
- Որակավորման բարձրացման դասընթացները վարում են ջեռուցման սարքավորումների և ծառայությունների հայաստանյան առաջատար մասնագետները: Դասընթացներում ներառված են նաև գործնական պարապմունքներ, որոնց



րապատրաստման դասընթացների ծրագրերում:

Դասընթացի ավարտից հետո մասնակիցները հատուկ պատրաստված հարցատոմսերով քննություն են հանձնում և աշխատանքի ընթացքում պարբերաբար ատեստավորվում են: Ընկերության պահանջներին ոչ համապատասխան արդյունքի դեպքում աշխատակցին ևս մեկ հնարավորություն է տրվում: Եթե աշխատակցի մասնագիտական պատրաստվածությունն ու գիտելիքները չեն բավարարում ընկերության պահանջներին, ապա վերջինս ստիպված է լքել աշխատանքը: Ի դեպ, «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ՍՊԸ երկու տասնյակից ավելի աշխատակիցներ Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և Հասարակական պաշտպանների միության կողմից արժանացել են «Վստահության հավաստագրերի»՝ պրոֆեսիոնալիզմի և բարեխիղճ սպասարկման համար:

Ընկերությունում թողարկվել և տարածքային ստորաբաժանումներին են տրամադրվել ուսումնական ձեռնարկների էլեկտրոնային տարբերակներ (18 DVD սկավառակ), որոնք ինքնուրույն ուսուցման հնարավորություն են ընձեռում մեղմասնագիտական թեմաներից մինչև բարեկիրթ վերաբերմունք և գործարար շփումներ: Թողարկվել են նաև համակարգային տեխնիկային տիրապետելու վերաբերյալ գրքույկներ էլեկտրոնային ուղեկցող նյութերով: Ընկերության բարձրագույն ղեկավարությունը պատշաճ ուշադրություն է դարձնում վերը նշված խնդիրներին, ինչն անմիջականորեն անդրադառնում է տեխնիկական սպասարկման որակի բարձրացման, կենցաղում գազի անվտանգ օգտագործման, ներտնային համակարգի ճիշտ շահագործմանն ուղղված խնդիրների լուծման, անցանկալի երևույթները բացառելու գործին:

անցկացման համար «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ՍՊԸ-ի ուսումնական կենտրոնում կա երկու լաբորատորիա՝ կահավորված տարբեր գազասարքերով՝ ինչպես ժամանակակից, այնպես էլ խորհրդային ժամանակներում արտադրված (գազի կաթսաներ, գազօջախներ, վառարաններ և այլն), որոնց օգնությամբ ընկերության ինժեներատեխնիկական անձնակազմն ամրապնդում է տեսական գիտելիքներն ու մասնագիտական հմտությունները: Նմանատիպ սեմինարներ անցկացվում են ոչ միայն Երևանում, այլև Վանաձորում, Գյումրիում, Եղեգնաձորում:

Աշխատողների մասնագիտական որակավորման բարձրացման նպատակով 2008 թ. դասընթացներ են անցկացրել չե-



խական THERMONA և չինական PUHAI Corporation ընկերությունների մասնագետները՝ գազային կաթսաների, ազդանշանային սարքերի, անջատող կափույրների տեղադրման, շահագործման և սպասարկման գործընթացների վերաբերյալ:

«Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ՍՊԸ-ն ջանում է մշտապես տեղեկացված լինել գազասպառման սարքերի ու դրանց հետ կապված այլ սարքավորումների՝ շուկայում կատարվող բոլոր փոփոխություններին ու նորույթներին, որոնք նույնպես ընդգրկվում են վե-



Էլփոստ՝ aeg@aegservice.am
Կայք՝ www.aegservice.am

«Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ՍՊԸ
Տեղեկատվության և հասարակայնության հետ կապերի բաժին

Մասնագետները խորհուրդ են տալիս հատկապես Ամանորին չչարաշահել սնունդն ու խմիչքը, սնվել չափավոր: Չի կարելի խառնել տարբեր կերակրատեսակները և ծանրաբեռնել ստամոքսը: Անհամատեղելի են սունկն ու գինին, սունկն ու կաթնամթերքը, որոնք կարող են գրգռել ստամոքսը: Նախապատվելի է ձարպոտ սնունդը՝ միսը, ձկնեղենը, փոխարինել շոգեխաշած մթերքներով: Պարտադիր պայման է ձաշատեսակների եփման ժամանակ անհրաժեշտ ջերմային ռեժիմի պահպանումը: Սննդամթերքի համի ու արտաքին տեսքի (կողմնակի հոտ, համ, բորբոս, գույնի փոփոխություն) փոփոխության դեպքում այն պետք է գցել առանց վարանելու:

Տոնական սեղանների զարդ համարվող խմորեղենն ու բազմազան տորթերն ունեն պահպան-

Ամանորի ամենաանցանկալի հյուրերը շտապ օգնության ծառայության աշխատակիցներն են, եթե նրանք իրենց մասնագիտական պարտքն են կատարում: Ի՞նչ անել, որ տոնն ավարտվի նույն խնդությամբ, որով պատրաստվել ենք նրան դիմավորելուն:



ման կոնկրետ ժամկետներ, որոնց խստագույնս հետևելը կազատի մի շարք գլխացավանքներից: Առաջին հերթին պետք է հիշել, որ առանց հավելանյութերի պատրաստված մթերքների պիտանելիության ժամկետն անհամեմատ կարճ է հավելանյութերով պատրաստվածներից: Աշխատեք մտապահել, որ բնական հումքից պատրաստված կրեմով տորթերը կարելի է պահել 36 ժամից ոչ երկար 2-6°C պայմաններում: Մրգային տորթերի և սուֆլեի պիտանելիության ժամկետը 3, վաֆլե տորթերինը 30 օր է: Պահել կարելի է +18 աստիճանում: Փխրուն խմորեղենը պիտանի է 7 օր: Եփած կրեմով խմորեղենն առողջությունը չի վնասի 5, հարած սերուցքովը՝ 7, կաթնաշոռային կրեմովը՝ 24 ժամ: Որակյալ կարագով թխված տորթերը պիտանի են 36, սպիտակուցային կրեմով և մրգային հավելումներովը՝ 72 ժամ: Մրգային ջեմով խմորեղենը կարելի է պահել մինչև 7 օր:

Տոնի մյուս կարևոր սննդային բաղադրիչն ադցանն է, որի պահպանման ժամկետներին չհետևելը ևս կարող է հանգեցնել առողջական լուրջ խնդիրների: Մրանք սառնարանում թույլատրելի է պահել 24 ժամ, իսկ բուսական յուղով, մայրնեզով կամ թթվասերով պետք է համեմել միայն մատուցելուց առաջ, որպեսզի հնարավորինս կանխվեն սննդային թունավորումները:



Ինչ վերաբերում է ավանդական խոզի բրդի պահպանմանը, ապա այն սեղանին կարելի է պահել 72 ժամ, որից հետո ձաշակել կարելի է միայն տապակելուց հետո:



Զոռանանք մասյին նախուտեստների մասին: Ամանորին սրանք բազմազան են, գեղեցիկ մատուցված, ու մինչ մենք զբաղված ենք տոնով ու շր-

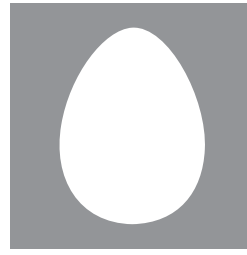
ջապատված մտերիմներով, անցնում են օրերն ու երևի մոռանում կամ, որ ավելի վատ է, անտեսում ենք հանգամանքը, որ երշիկ-բաստուրմաները մնում են սեղանին սենյակային ջերմաստիճանում մի քանի օր շարունակ: Տանտիրուհիներին երբեմն անհանգստացնում է մատուցվող տոնական ուտեստների արտաքին տեսքը միայն, իսկ որ դրանք կարող են փչանալ ու վնասել այն ձաշակողներին, պարզում ենք միայն ցավոտ հետևանքներից հետո: Մրան էլ գումարվում են այդ օրերին մեծ պահանջարկ վայելող անհայտ ծագման հյութերն ու գազավորված ըմպելիքները, և պատկերն ամբողջական է դառնում:

Զեն բացառվում նաև թունավորումները պահածոներից: Առավել անվտանգ են գործարանային պայմաններում պատրաստվածները, որոնցում բարձր ձնշման արդյունքում ոչնչանում է բոտուլիզմի հարուցիչը: Տնային պահածոներն օգտագործելուց առաջ ցանկալի է եռացնել 20-25 րոպե:



Ամանորի տոների թունավորումներից առաջացող բարդություններից խուսափելու լավագույն տարբերակը ժամանակին բժշկի դիմելն է: Թունավորումների առաջին ախտանիշներն են սրտխառնոցը, փսխումը, գլխապտույտը, որովայնի շրջանում սուր ցավերը: Մինչև բժշկի այցը խորհուրդ է տրվում ստամոքսի լվացում կատարել, շատ հեղուկներ խմել:





ԲԶՁԱՅԻՆ ՏԵՈԱՏԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅԱՆ ՈԼՈՐՏԻ ԱՌԱՋԱՏԱՐԸ ՏԱՅԱՏՏԱՆՈՒՄ

Բջջային կապը ժամանակակից աշխարհում անհրաժեշտություն է, առօրյայի անբաժանելի մաս: Հայաստանում բջջային հեռախոսակապի ծառայություններից օգտվողների թիվը տարեցտարի աճում է, իսկ փաստը, որ ծառայությունը որևէ ընկերության մենաշնորհի է, նպաստում է որակի բարելավմանը:

24.09.2012: «Արվեստների Պատկերասրահ» Մշակութային Հիմնադրամը ՀՀ Նախագահի Տիկին Ռիտա Սարգսյանի Բարձր հովանու ներքո և ՎիվաՍել-ՄՏՍ ընկերության Գլխավոր հովանավորությամբ ներկայացնում է Վերադարձի Դասական Երաժշտության Վեցերորդ Փառատոնը:



«Դասական երաժշտությունը կարևոր է մարդու ներդաշնակ զարգացումն ապահովելու համար: Որպես Հայաստանում հեռահաղորդակցության առաջատար օպերատոր և կորպորատիվ պատասխանատու քաղաքացի, ՎիվաՍել-ՄՏՍ-ը մեծ կարևորություն է տալիս հայաստանյան հասարակության գեղագիտական դաստիարակությանը և բազմակողմանի զարգացմանը: Մենք պետք է նպաստենք մեր հասարակությունում դասական երաժշտության մասսայականացմանը: Երաժշտությունը կարող է հարստացնել մարդու կյանքը և օգնել տեսնել աշխարհը նորովի», - ասել է Ռալֆ Յիրիկյանը:



24.10.2012: Որակյալ աշխատուժի կարևորությունը գնահատող հեռահաղորդակցության առաջատար օպերատորը հերթական քայլով խրախուսում է որակյալ կրթություն ստանալու ուսանողների ցանկությունը: Ամերիկյան համալսարանի 2 մասնաշենքերը գրեթե ամբողջությամբ ապահովվել են ինտերնետ հասանելիությամբ: ՎիվաՍել-ՄՏՍ-ն այս բուհին տրամադրել է Home-Zone Turbo փաթեթի շրջանակում գործող 10 հատ 3G երթուղի, ինչպես նաև Wi-Fi ապահովող տարբեր հզորության սարքավորումներ: «Մենք պատրաստ ենք խրախուսելու հետազոտող ուսանողի կրթական պահանջները», - ասել է ՎիվաՍել-ՄՏՍ-ի գլխավոր տնօրեն Ռալֆ Յիրիկյանը:



24.10.2012: ՎիվաՍել-ՄՏՍ-ն աջակցել է «Օրրանին» Վանաձորի մասնաճյուղի եռահարկ շենքի կառուցման հարցում: Այստեղ յուրաքանչյուր առավոտ տաք կերակուր կմատուցվի տարեցներին: Դպրոցական օրվա ավարտից անմիջապես հետո կենտրոն կգան նաև սոցիալապես խոցելի ընտանիքների երեխաները: Կենտրոնը երեխաներին կընձեռի տարբեր արհեստներ սովորելու, մշակութային օջախներ այցելելու, անվանի մարդկանց հյուրընկալելու և ամառային արձակուրդները ճամբարներում անցկացնելու հնարավորություն: Երեխաները հետագայում ձեռք կբերեն նաև աշխատանքի տե-





ղավորվելու հնարավորությունը և կօգտվեն անհրաժեշտ մի շարք այլ ծառայություններից:

28.10.2012: ՎիվաՍել-ՄՏՄ-ը կրկին ստանձնել է համահայկական նկարչական 5-րդ ամենամյա մրցույթի հովանավորությունը՝ իրականացված Վայրի բնության և մշակութային արժեքների պահպանման հիմնադրամի (FPWC) կողմից: Մրցույթի նպատակը հայ երիտասարդ սերնդին միավորելն ու Հայաստանի բնության և մշակութային արժեքների պահպանման գործում ներգրավելն է:



Այս տարի նկարչական օրն անցկացվեց Հյուսիսային պողոտայում, որտեղ հազարից ավելի պատանիներ ու աղջիկներ հնարավորություն ունեցան ստեղծագործելու բնապահպանական և մշակութային թեմաներով՝

արտահայտելով հայրենի բնության, ազգային մշակույթի հանդեպ ունեցած իրենց պատկերացումներն ու մտահոգությունները: Հիմնադրամի և ՎիվաՍել-ՄՏՄ-ի կողմից լավագույն նկարիչներին կշնորհվեն մրցանակներ՝ հեծանիվ, ֆոտոխցիկ, տեսախցիկ և այլն:

ՎիվաՍել-ՄՏՄ-ը ՁԼՄ-ների ներկայացուցիչների միջև սեղանի թենիսի հիմնգերող առաջնության հովանավորն է



«Հայաստան» մարզական միության «Սպարտակ» մարզադահլիճում կայացավ ՁԼՄ-ների ներկայացուցիչների միջև սեղանի թենիսի տղամարդկանց և կանանց անհատական 5-րդ առաջնությունը: Առաջնությունը կազմակերպել էր «Առավոտ» օրաթերթը: Հիմնգերող տարին անընդմեջ առաջնության հովանավորը ՎիվաՍել-ՄՏՄ ընկերությունն է, որն այս տարի տղամարդկանց և կանանց մրցաշարերի հաղթողներին (1-ին, 2-րդ և 3-րդ տեղերը զբաղեցնողներին), նվիրեց Samsung GALAXY S Advance, Samsung GALAXY Ace 2 և HTC Wildfire S սմարթֆոններ: Այս տարի մրցաշարի հովանավոր է դարձել նաև Կոկա-Կոլա ընկերությունը:

Կրթական ժամանակակից երկրորդ լաբորատորիան Եվրոպական ակադեմիայում



Բուհական կրթությանն աջակցելու Սինոփսիս Արմենիայի, ՎիվաՍել-ՄՏՄ-ի և Եվրոպական տարածաշրջանային ակադեմիայի համագործակցությունը հերթական հաջողությունն է արձանագրել: ՎիվաՍել-ՄՏՄ-ի ներդրած ֆինանսական աջակցության շնորհիվ՝ լսարանային տարածքը համապատասխանեցվել է արդի ուսումնական պահանջներին և չափանիշներին, ապահովվել համակարգչային տեխնիկայով: Ընկերությունը կհատկացնի նաև ամբիոնի պրոֆեսորա-դասախոսական կազմի աշխատավարձն ու հավասարեցված այլ վճարներ:

Կենդանիների դիմակահանդես-շքերթ



Արդեն երրորդ անգամ Վայրի բնության և մշակութային արժեքների պահպանման հիմնադրամը (FPWC), իր գլխավոր գործընկեր ՎիվաՍել-ՄՏՄ-ը և

Երևանի կենդանաբանական այգին իրականացրեցին Կենդանիների դիմակահանդես-շքերթ միջոցառումը, որի նպատակն է բարձրաձայնել կենդանիների իրավունքների մասին, մասնավորապես՝ Հայաստանի այն կենդանիների, որոնք գտնվում են անհետացման եզրին: Երթի մեկնարկը տրվեց Ազատության հրապարակից և շարունակվեց Հյուսիսային պողոտայով մինչև Հանրապետության հրապարակ: Տոնական միջոցառումը շարունակվեց Կենդանաբանական այգում, որտեղ մասնակիցները վայելեցին բրեմենյան երաժիշտների կենսուրախ համերգը:

ՎիվաՍել-ՄՏՄ-ը հովանավորում է իսկական արվեստի հերթական տոնը Երևանում



Հայաստանի և Իտալիայի միջև դիվանագիտական հարաբերությունների հաստատման 20-ամյակի կապակցությամբ Երևանում հանդես եկավ իտալական հանրապետության

I Solisti Veneti նվագախումբը: Համերգը կազմակերպվել էր ՀՀ-ում Իտալիայի դեսպանատան կողմից՝ ՀՀ Մշակույթի նախարարության աջակցությամբ: Համերգի հովանավորներն էին ՎիվաՍել-ՄՏՄ-ը և «ՖեստաՏուրավիան»:



Ըստ չինական հորոսկոպի՝ ջրային օձը խորհրդանշում է խելամտություն, իմաստություն, կամք և կենսուրախություն: Այս վտանգավոր սողունը շրջապատին վախ է ներշնչում: Եւ շարժվում է շատ արագ և կայծակի պես հարձակվում գոհի վրա: Սա տեղի է ունենում միայն այն ժամանակ, երբ օձին անհանգստացնում են, ներխուժում նրա տարածք: Սակայն չպետք է մոռանալ, որ օձի թույլը լաւ բուժիչ է:

Անկախ ամեն ինչից, օձը դավադիր էակ է, որ, տրվելով սեփական զգացմունքների, արագորեն որոշումներ է ընդունում՝ չանսպրով որևէ մեկի խորհրդին: Սա նշանակում է, որ 2013-ը լի է լինելու չնստածված արարքներով և, հետևաբար, դրանցից բխող հիասթափություններով:

Չինական հորոսկոպի համաձայն՝ ջրային օձի տարին սկսվելու է 2013-ի փետրվարի 10-ին: Տարին հաջողակ կլինի հատկապես նրանց համար, ովքեր զբաղվում են գիտական գործունեությամբ: Սակայն նախորդ տարիների համեմատ, եկող տարին ժլատ է հոգևոր վերելքների հարցում, իշխող է միայն չոր և սառը հաշվարկը:

Ռոմանտիկներին խորհուրդ է տրվում բուռն զգացմունքների չսպասել, քանի որ օձն այս հարցում բավական զուսպ է: Տարին շատ հարմար է հոսալի ընտանիք կազմելու համար: Ինչ վերաբերում է առողջությանը, ապա կթվա, թե մարդկությունը, ավելի քան երբևէ, գիտակցորեն է հետևում իր օրգանիզմին՝ ազատվելով իրեն երբևէ տանջած ցավերից ու ախտերից:

Բոլոր նրանց, ովքեր չեն հավատում կամ չեն ուզում հավատալ աշխարհի վերջի մասին լուրերին, խորհուրդ է տրվում ծանոթանալ 2013 թ. հորոսկոպին:

Ջրային օձը մաղթում է լինել առողջ, ապրել բարեկեցիկ և անպայման հավատալ ապագային:



Խոյ: Խոյերին սպասվում է հոգևոր վերելք: Առջևում գերազանց հեռանկարներ են, որոնց չի խանգարի ձանապարհին հանդիպող ոչ մի անհաջողություն: Սակայն հաջողությունը կհաջորդի միայն խելամիտ արարքներին և ձիշտ ռազմավարությամբ:

Լուրջ ձեռքբերումներ են սպասվում ամռանն անձնական կյանքում, եթե միայն Խոյը ցուցաբերի հանգստություն ու համբերատարություն, որոնք անպայման կգնահատվեն սիրելի մարդու կողմից, որքան էլ որ վերջինիս նեղացրած լինեք:

Տարվա երկրորդ կեսին հնարավոր են անսպասելի շահավետ առաջարկներ գործարար կյանքում, մեծ նվերներ կամ խոշոր շահումներ: Տարեվերջին որոշ Խոյեր կցանկանան լոր կյանք սկսել, բայց աստղերը հուշում են սպասել մինչև հաջորդ տարի:

Ամուսնացած Խոյերին կանհանգստացնի արդեն հատուկացած երեխաների ապագան, սակայն տագնապել պետք չէ: Համբերությունը կհարթի ամեն ինչ:



Ցուլ: Հանգիստ և հավասարակշռված Ցուլերի համար 2013-ը ուկի տարի է: Կգնահատվեն բոլոր արժանիքները: Պետք չէ տուրք տալ փոքր հիասթափություններին, որոնց նպատակը կարելի է համարել Ցուլերին սթափ պահելը: Տարվա առաջին կեսը կարծես դեպի վերելք տանող ձանապարհ է, և միայն Ցուլերից է կախված ամենաբարձր ամբիոնին հասնելը կամ ցած նետվելը:

Ամռանը խորհուրդ է տրվում ուշադիր լինել ոչ միայն

սեփական անձի, այլև շրջապատի նկատմամբ:

Թավշյա սեզոնը խոստանում է լինել հաճելի, մեղմ և անհոգ: Ծատ հարմար ժամանակ է արձակուրդի համար, որն էլ կօգնի դիմակայել նոյեմբեր-դեկտեմբեր ամիսներին սպասվող փորձություններին:



Երկվորյակ: Տարին հաջող կլինի միայն այն դեպքում, երբ տարվա առաջին եռամսյակում Երկվորյակը հոգ տանի իր առողջության մասին: Ցանկալի է արձակուրդ վերցնել ցուրտ ամիսներին, որպեսզի հնարավոր լինի թուլանալ ու լոր

թափով անցկացնել տարվա մնացած հատվածը: Աշունն առաջ կքաշի մի լուրջ խնդիր, այն է՝ սեր թե՛ աշխատանք: Ուսանողները պատրաստ կլինեն անգամ ուսումից հրաժարվելու: Փոխարենը ձմեռը կմատուցի հաճույքների մի ողջ հավաքածու: Հնարավոր է վերելք աշխատանքում, նաև եկամուտների ավելացում Ամառի շեմին:



Խեցգետին: Տարեկազբին հնարավոր են ուժերի անկում, ընկճվածություն՝ կապված ֆինանսական խնդիրների հետ: Գարնանը սպասվում են լոր, հաճելի ծանոթություններ, հնարավոր է նաև սիրո առկայծում: Պետք չէ մոռանալ աշխատանքի և բիզնեսի մասին, որոնցից ծագած խնդիրները կարող են անդրադարձնալ առողջության վրա: Աշունը Խեցգետնի համար արդյունքներն ամփոփելու շրջան է: Ֆինանսական առումով տարին բարեհաջող ավարտ կունենա:



Առյուծ: Տարին Առյուծի համար կարող է շրջադարձային լինել: Տարեսկզբին կարծես թե հնարավոր է իրականացնել բոլոր փայլուն գաղափարները, որոնք հեռվում կթողնեն բիզնեսի և անձնական կյանքի հետ առնչվող մի քանի հարցեր:

Մի հեռացրեք ձեզնից ձեր պրոֆեսիոնալ ընկերներին, որոնց հետ կարող եք երկար ճանապարհ անցնել: Արձակուրդ գնալ ավելի շուտ, քան հույսերը ամիսը, կարծես թե անհետ կլինի: Հաջողությունների ճանապարհին մի անտեսեք առողջությունը, որպեսզի ձմռանը ստիպված չլինեք վերականգնել այն:



Կույս: Տարեսկզբին ձեզ կայցելի չարածնի Ամուրը: Միայն թե սրանով շատ տարվել պետք չէ՝ չփչացնելու համար արդեն եղած հարաբերությունները և չանտեսելու համար կրթությունն ու բիզնեսը: Առավել ևս պետք չէ սրանից երկիր հասնել:

Անկումը կարող է ցավոտ լինել: Աշնանը թեթև թուլություն կզգաք, կթվա թե ուժերը սպառվում են, սակայն ձեր կողքին ձեր ընտանիքն է, որ կօգնի մինչև տարեվերջ հասնել հոգու խաղաղության և ներդաշնակության: Աշնանը կթվա, թե ձեզ մոռացել են: Այս զգացումը կխորանա հատկապես ձեր ծննդյան օրը: Բայց շուտով մտերիմներն ու հարազատները դարձյալ ուշադրությամբ կշրջապատեն ձեզ, ու արդեն տարեվերջին կհասկանաք, որ աստիճանաբար հաշտվել եք ինքներդ ձեզ հետ:



Կշեռք: Տարին աչքի կընկնի քիչ անհավասարակշռությամբ: Կշեռքը ստիպված կլինի ընդունել մի շարք որոշումներ, որոնք կարող են հանգեցնել թեթև հիասթափությունների: Արդեն ամռան սկզբին լուծված կլինեն մի քանի պրոբլեմներ, և դուք կարող եք ժամանակ հատկացնել նաև հանգստին, որը կնշանավորվի սիրավեպով: Միայն թե պետք չէ մոռանալ առողջության մասին: Աշնանը եկամուտները բավական նկատելի կլինեն: Խելամիտ ծախսերը հնարավորություն կտան դեկտեմբերին խուսափելու պարտքերից:



Կարիճ: 2013 թ. Կարիճը զբաղված կլինի նոր կյանքին հարմարվելով: Աշխատանքն ու բիզնեսը կոնկրետ պահանջներ չեն ներկայացնի, բայց կա մի կարևոր հանգամանք, որ պետք է զգուշություն հաղորդի ձեզ: Դա կարիճի՝ շրջապատում բոլորին խայթելու հատկանիշն է: 2013-ն ի ցույց կդնի նախորդ տարիներին թափած ջանքերի արդյունքները:

Ամռանը հնարավոր են խնդիրներ՝ կապված առողջության հետ: Հիմնականում զգուշացեք ավերգիայից: Արդեն աշնանը լարվածություն կզգաք անձնական հարցերում, որը սթափ գործելու դեպքում կնահանջի դեկտեմբերին:



Աղեղնավոր: 2013-ն Աղեղնավորի համար պտուղները վայելելու շրջան է: Հենց հունվարից կարող եք ընկնել ռոմանտիզմի ու վայելքների գիրկը: Կթվա, թե

կյանքը շատ շոյլ է ձեր նկատմամբ, բայց զգուշացեք արդեն գարնան կեսին դատարկ գրպաններով մնացած: Աստղերը չեն դադարի ձեզ շարունակաբար շանտեր տրամադրել: Հնարավորություն կունենաք դրամ աշխատելու, այսպես ասած, օդից: Գարնանը ձեր գլխում կծագեն փայլուն գաղափարներ, որոնց մեծ մասը կյանքի կկոչվի աշնանը: Անուշադրության մի մատնեք ձեր հարազատներին ու մտերիմներին: Եթե մի կողմ թողնեք էգոիզմը, մինչև դեկտեմբեր կմոռացվեն բոլոր վիրավորանքներն ու կհարթվեն բոլոր հարաբերությունները վերջիններիս հետ:



Այծեղջյուր: Տարեսկզբին զբաղվեք առողջությամբ: Գարունը կարող է դառնալ արևի տակ տեղ ունենալու համար պայքարի շրջան: Հաղթանակ կգրանցեք միայն հուսիսին: Հավասարաչափ բաշխեք ուժերն աշխատանքի և հանգստի միջև: Անհոգ սեպտեմբերին կհաջորդի ֆինանսական մեծ ձեռքբերումներ խոստացող հույսերը: Դեկտեմբերը ևս հաջող շրջան է, բայց աստղերը խորհուրդ են տալիս այս մասին այնքան էլ չբարձրաձայնել:



Ջրհու: Ջրհուը 2013 թվականին կպարզատրվի նախորդ տարում գործադրած բոլոր ջանքերի համար: Երես տվեք ինքներդ ձեզ՝ պահպանելու համար ձեր վարակիչ աշխուժությունն ու բարի կամքը: Սա նոր հնարավորություն է ծանոթություն հաստատելու մի շարք հետաքրքիր մարդկանց հետ: Ձանացեք ամրապնդել փոխհարաբերությունները հարազատների և մտերիմների հետ: Ջրհուների համար երջանիկ թալիսման կարող են դառնալ հատկապես այն նվերները, որոնք կգնվեն և կնվիրվեն դեկտեմբերին:



Ձկներ: Ձկներն ամբողջ եությամբ արարողներ են, ուստի արժե ձեռքի տակ ունենալ հաստ տետր գրառելու համար գլխում ծագած բոլոր հանձարեղ մտքերը: Սակայն, տարվելով ստեղծագործելու մոլուցքով, չի կարելի ուշադրությունից դուրս թողնել շրջապատը: Գարնանը խորհուրդ է տրվում այցելել ակնաբույժի, քանի որ հնարավոր է տեսողության թուլացում: Մայիսին ձեր գաղափարները կարող են նյութական փոխհատուցում ստանալ: Միաժամանակ պատրաստ եղեք քննադատությունների: Ամռան իսկական ժամանակն է պտղաբեր աշխատանքի, որը պիտի հերթագայվի հանգստով: Օգոստոսին հնարավոր է լարվածություն անձնական կյանքում: Գտեք նոր հետաքրքրություններ, բայց մի մոռացեք հոկտեմբերի վերջին և նոյեմբերի սկզբին հնարավոր խաբեության մասին, որ կարող է հանգեցնել նյութական կորստի: Մտքի պարզությունն ու խորաթափանցությունը կվերականգնվեն ֆիզիկական ակտիվության միջոցով:

Ապավինեք ձեր սրտին, բաց մի թողեք ձեր երջանկությունը, եղեք առողջ և հաջողակ:

ՍԱՆՐՎԱԾՔ

Սանրվածք ընտրելիս պետք է հաշվի առնել մի շարք հանգամանքներ՝ սազում է այն ձեր դեմքին, հարմար է ձեր մասնագիտությանը կամ այն վայրին, ուր պատրաստվում եք գնալ:

Թե կնոջ, թե տղամարդու մազերը երբեք չպետք է թափափված ու անվա լինեն: Շատ կանայք որևէ տեղ գնալուց առաջ խնամքով հարդարում են մազերը, հետևում սանրվածքին, բայց տանն անտարբեր են դրա հանդեպ: Սա վատ սովորություն է ու վատ օրինակ երեխաներին:

Տղամարդկանց մազերը միշտ պետք է կտրված ու խնամքով հարդարված լինեն: Նրանց համար հարգի են մազերը դեպի կողք կամ հետ սանրվածքները: Մեջտեղից բացված կամ երկար մազերը հարիր են դերասաններին և արվեստի գործիչներին, բայց ոչ երբեք գործարարներին, պաշտոնյաներին ու քաղաքական գործիչներին:

Կանանց սանրվածքները բազմազան են: Կինն իր մազերի ձևն ու գույնն ընտրելիս պետք է հաշվի առնի տարիքը, մասնագիտությունը, աշխատանքի բնույթը, դեմքի ձևը և այլն: Վառ գույնի (կարմրավուն երանգներ կամ ժանգագույն) մազերն անհարիր են պատասխանատու պաշտոն զբաղեցնող, ինչպես նաև դպրոցում, բուհում, կառավարման մարմնում, դեսպանատներում աշխատող կանանց: Մազերի այդպիսի գույն կարող են ունենալ պաշտոնական շփումներ չունեցող կանայք, ինչպես նաև արվեստի ներկայացուցիչները:

Կնոջ ամենօրյա սանրվածքը պետք է լինի պարզ ու առանց ավելորդությունների: Ձևավոր սանրվածքը (խոպոպիկներ, գանգուրներ) հարմար է միայն տոնական հանդիսությունների առթիվ: Սանրվածքը չպետք է անհանգստություն պատճառի, խանգարի աշխատելիս:

Կլոր դեմք ունեցողներին խորհուրդ է տրվում մազերը հավաքել գագաթին այնպես, որ դրանք սահուն փնջերով ընկնեն այտերին:

Շատ նիհար դեմքին երկար, թափափված մազերը չեն սազում: Առավելագույն երկարությունը կարող է լինել ականջներից մի փոքր ցած: Սանրվածքը պետք է լինի սահուն, այտերի մոտ՝ քիչ ուռուցիկ կամ ծայրերը թեթևակիորեն թեքված դեպի կողքերը:

Ընդգծված ձվաձև դեմքով մարդկանց խորհուրդ է տրվում մազերը սանրել այտերի վրա: Ճակատի մազափունջը պետք է լինի անկանոն, ինչը կխախտի չափից ավելի ընդգծված ձվաձևությունը:

Քառակուսի դեմքով մարդկանց խորհուրդ չի տրվում դեմքը պարուրել մազերի լայն շրջանակով և բացել ճակատը: Սանրվածքը պետք է լինի կարճ, գագաթի և ծոծրակի վրա թեթևակի գանգրացած, կողքի մազերը պետք է սանրել այտերի վրա:



ԳՐԹԱՐԱՐ ՄԱՐԳՈՒ ՍԱՆՐՎԱԾՔԸ

Սանրվածքով կարելի է կարծիք կազմել մարդու խառնվածքի, բնավորության և կազմակերպվածության մասին: Գործարար մարդու սանրվածքն անպայման պետք է կոկիկ լինի: Երկար, թափափված կամ գլխից չափազանց բարձր հարդարված մազերը չեն համապատասխանում գործարարի հեղինակությանը: Գործարար տղամարդկանց խորհուրդ է տրվում ամեն օր սափրվել, սակայն եթե նրանք, այնուամենայնիվ, կամենում են բեղ կամ մորուք ունենալ, դրանք պետք է խնամված լինեն:

Գործարար կնոջ սանրվածքը նույնպես պետք է կոկիկ լինի: Աշխատանքային մթնոլորտում ձևավոր սանրվածքն անցանկալի է: Մազերի գույնը պետք է ներդաշնակի մաշկի և աչքերի գույնին: Կարճ կտրված մազերն ավելի հարգի են տարիքով կանանց: Գործարար կնոջ համար ամենաընդունվածը կարճ և միջին չափի մազերն են:

«Էթիկետի հիմունքներ»
Անի Նազարյան
Հրաչյա Գրիգորյան

ՁՄԵՌ 2012-2013

ՆՈՐԱԶԵՆՈՒԹՅՈՒՆ



Գալիք տարվա նորաձևության միտումները կանխագուշակելն անշնորհակալ գործ է: Թվում է, թե դիզայներներն առաջարկում են մոդելներ, որոնք մնում են պողպատների վրա: Մակայն չանտեսենք հանգամանքը, որ ամենևին էլ պարտադիր չէ պատձենել առաջարկվող հագուստներն ու կրել դրանք առօրյա կյանքում: Կարելի է գտնել այն դետալը, որը կարծես հենց ձեզ համար է և պատրաստ է ընդգծելու ձեր կառուցվածքի բոլոր առավելությունները:

Այս սեզոն նորաձևությունը պայմանավորված է առաջին հերթին ընտրության ազատությամբ:

2012-2013 թթ. ձմեռային նորաձևությունը պայծառ չես համարի: Թվում է, թե նորաձևության տներին հոգնեցրել են տաք գույները: Այդուհանդերձ, ինչպես լույսի շողը գիշերային մութ երկնքում, այնպես էլ սեզոնի հավաքածուներում նկատելի են վառ գունային բաղադրիչներ: Այս ձմեռ ընդգծված առավելություն ունի սևը, որը հարմար է, էլեգանտ, թաքցնում է կառուցվածքային թերությունները: Սառը եղանակին արևային ջերմություն են հաղորդում նարնջագույնը և դեղինը, երեկոյան զգեստն առավել հարստացնում է մանուշակագույնի և վարդագույնի համադրումը: Ձեր անհատականությունը կընդգծվի հատկապես կանաչ հագուստով: Շագանակագույնն ու մոխրագույնն ակտուալ են բոլոր ժամանակների համար:

Տաքսաներ

Նորաձևություն են վերադառնում 80-ականների հիթ բանան տաքսաները, որոնց կոնքային հատվածի դարսերը թաքցնում են կանանց գիրությունը և լրացնում նիհարների թերությունները: Հատկապես գեղեցիկ է, երբ տաքստի փեշերը թաքցված են երկարաձիտ կոշիկների մեջ: Առաջարկվում են նաև նեղ մոդելներ, որոնք շքեղ վերնագգեստի հետ կարող են ապահովել երեկոյան գերազանց տեսք: Սեզոնի հիթ կարելի է համարել կաշվե տաքստը, որը, առավել քան մեկ այլ հագուստ, կընդգծի ձեր անթերի կառուցվածքը: Գլամուրային են թավշե և մետաքսե մոդելները:





Պայուսակներ

Սեզոնն առաջարկում է ձամպրուկ, փոստատարի ուսապարկ հիշեցնող խոշոր պայուսակներ, որոնք պետք է պահել ձեռքում և ոչ երբեք գցել ուսին:

Շորտեր

Այս սեզոնն ևս շորտերն ամենուր են: Առավել ակնհաս ընդհանուր են կարճ մոդելները, որոնք տպավորություն են ստեղծում, թե պարզապես կարճացրել եք դասական տաբատները: Երբեմն սա կարող է փոխարինել անգամ գրասենյակային կիսաշրջագգեստին: Շորտերը կարող են կարված լինել և կաշվից, և տարբեր հաստ կտորներից: Ի դեպ, թույլատրելի է շորտեր հագնել ոչ միայն կանանց, այլև տղամարդկանց:

Հագուստ առնական ոճով

Դիզայներները պնդում են, որ ոչինչ այնքան չի ընդգծում կնոջ խառնվածքը, որքան տղամարդու ոճով հագուստը, որ թաքցնում է կնոջ կազմվածքն ու ընդգծում բնավորությունը՝ անպաշտպան և ուժեղ միաժամանակ:



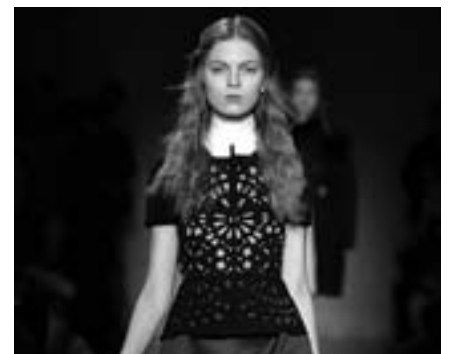
Վերարկուներ

Նորաձև մոդելները հիշեցնում են զինվորական շինել, որը զարդարված է ոսկեգույն կոճակներով, հաստ կաշվե գոտիով և գործած շարժով:

Առաջարկվում են հատուկ մոդելներ լայն կոնքով կանանց համար: Սրանց լայն ուսերը շեղում են ուշադրությունը կառուցվածքի թերթի թերություններից: Որպեսզի վերարկուն ոչ միայն նորաձև լինի, այլև շքեղ, անհրաժեշտ է, որ այն լինի դրապից, քաշմիրից կամ մեկ այլ որակյալ գործվածքից:

Ժիլետներ

Արդեն երկու սեզոն դիրքերը չեն զիջում ժիլետները: Սրանք այս ձմեռ խիստ միատոն են, ասեղնագործած, գործած կամ ֆոլկ ոճով: Կարելի է համադրել նեղ տաբատի, կիսաշրջագգեստի կամ շորտի հետ:





Կոշիկներ

Նորաձևությանը հետևող ցանկացած կին ուշադրության կենտրոնում է պահում կոշիկների ընտրությունը: Ճիշտ ընտրված կոշիկը կարող է փոխել կնոջ և քայլվածքը, և կազմվածքը: Առաջարկվում են բարձր կրունկներով դասական մոդելներ, որոնք

լավագույնս համալրում են թե գործնական, թե ռոմանտիկ կնոջ զգեստապահարանը:

Երկարաձիտ կոշիկները նորաձև են միշտ: Առաջարկվում են բարձրակրունկ, կաշվից, քուղերով կամ մորթե դետալներով մոդելներ, որոնք կարող են լինել ցանկացած գույնի: Պարտադիր է միայն բնական կաշվից լինելը: Կիսաձաքավոր կոշիկները, որ զարդարված են քուղերով, դարձյալ հիշեցնում են առնական մոդելներ:

ՏՂԱՄԱՐԴԿԱՆՑ ՆՈՐԱԶԵՎՈՒԹՅՈՒՆ

Ի տարբերություն կանանց, տղամարդկանց նորաձևությունում փոփոխություններ այնքան էլ հաճախ չեն կատարվում:

Ժամանակակից մոդելագործները դժվար են պատկերացնում իսկական տղամարդուն առանց մեծ պայուսակի, որը, ինչպես նաև բաձկոնը, անձրևանոցն ու վերարկուն կաշվից են: Ամենագայթակղիչ տղամարդիկ այս ձևեր վերվեստե կոստյումով են: Առաջարկվում են նաև երկրաչափական պատկերներով մոդելներ:

Տղամարդկանց տաբատներն էլ ձևափոխված են: Դրանք այս ձևեր կրճալին հատվածում լայն են և համարվում են կաշվե գոտիով:

Տղամարդկանց առաջարկվող հագուստները շագանակագույն են, կապույտ, մոխրագույն, կանաչ, նարնջագույն:



Կոշիկներ

Ինչպես միշտ, առաջին տեղում դասական կաշվե երկարաձիտ կոշիկներն են: Ընդունելի են նաև թավշակաշվե մոդելները: Գույները մուգ են՝ հիմնականում սև կամ շագանակագույն: Ընտրությունը մեծ է, եթե գերադասում եք քուղերը կամ ձարմանդները:



ԱՌՈՂՋ ՄԱԳԵՐ ՆՈՒՅՆԻՍԿ ՁՄՌԱՆԸ

Երբ առջևում ձմեռ է և այլևս հնարավոր չէ մազերի մասին հոգ տանել խոտաբույսերի, ամառային մրգերի ու պտուղների օգնությամբ, հարկավոր է այնպես անել, որ սեզոնային փոփոխությունը մեծ վնասներ չհասցնի կանանց գեղեցկության ամենաէական դետալներից մեկին:



Կարտոֆիլը հիանալի միջոց է մազերի բուժման համար և շաբաթական գոնե 1 անգամ անհրաժեշտ է մազերին կարտոֆիլից դիմակ դնել: Այն կարող է տարբեր կերպ ազդել՝ կախված այն բանից, թե ինչ եք ավելացնում վերջինիս:

1. Յուղոտ մազերը կարտոֆիլը դարձնում է սակավ յուղոտ, իսկ չոր մազերը սնուցում ու ամրացնում է:

2. Բոլոր տիպի մազերը կարտոֆիլային դիմակներից հետո դառնում են ավելի փայլուն ու հարթ:

Մանր քերիչով անցկացնել 2 կարտոֆիլ: Առանձին ամանում հարել 1 ձվի դեղնուց, ավելացնել 1 թեյի գդալ բուսական յուղ, 1 թեյի գդալ հեղուկ մեղր, 1 թեյի գդալ մանր աղ: Ստացված զանգվածը լցնել կարտոֆիլային շիլայի վրա ու լավ խառնել: Մազերը լվանալուց առաջ դիմակը քսել գլխի մաշկին, ապա՝ մազերի ողջ երկայնքով: Գլուխը փաթաթել տաք գլխաշորով, թողնել 30-40 րոպե, լվանալ փափուկ օժառանդուկով: Վերջում ցողել կիտրոնի աղով կամ քացախով թթվեցրած ջրով:

Յուղոտ մազեր

Օգտակար է կարտոֆիլից ու թթված կաթից պատրաստված դիմակը: Կարտոֆիլն անցկացնել մանր քերիչով, քանել 6 ճաշի գդալ կարտոֆիլի հյութ ու լցնել 200 մլ թթված կաթի վրա: Ի դեպ, որքան յուղոտ են մազերը, այնքան թթվաչ պետք է լինի կաթը: Ջանգվածը լավ խառնել, քսել մազարմատներին, իսկ մնացորդը տարածել մազերի ողջ երկայնքով: Գլուխը փաթաթել պոլիէթիլենով, ապա՝ տաք գլխաշորով: Դիմակը թողնել 30 րոպե, լվանալ յուղոտ մազերի համար նախատեսված օժառանդուկով:

Չոր մազեր

Պատրաստել կարտոֆիլով, ձվի դեղնուցով ու մեղրով դիմակ: 3 կարտոֆիլի հյութին ավելացնել 1 ձվի դեղնուց և 20 գ հեղուկ մեղր: Խառնել ու մերսող շարժումներով քսել նախապես լվացված ու դեռևս փոքր-ինչ խոնավ մազերին: Թողնել 30 րոպե, լվանալ տաք ջրով առանց օժառանդուկի, չորացնել առանց վարսահարդարիչի:



ՍՊԱՌՈՂ

տեղեկատվական, վերլուծական,
խորհրդատվական պարբերական

Հիմնադիր և հրատարակիչ՝
ԱՆՆԱ
Սպառողների ազգային ասոցիացիա

Մելիտա ՀԱԿՈՒՅԱՆ
Գլխավոր խմբագիր

Սամվել ՆԱԴՊԵՏՅԱՆ
Գործադիր տնօրեն

Նարինե ՀՈՎԱԿԻՄՅԱՆ
Խմբագիր-սրբագրիչ

Լիա ՕՍԻՊՅԱՆ
Մանկավարժի անվտանգության
վերլուծության պատասխանատու,
ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս,
Կենսաբանական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

Ֆրունզե ՀԱՅԹՅԱՆ
Մարքեթինգի և մոնիթորինգային
հետազոտությունների պատասխանատու,
Սննդի ապահովման ծառայությունների
սերտիֆիկացման փորձագետ, սննդի որակի առողիտոր

Միլետա ԱՐԻՍՏԱԿԵՍՅԱՆ
Ասոցիացիայի փոխնախագահ,
Ապրանքների և ծառայությունների
որակի վերլուծության պատասխանատու,
քիմիկոս, որակի առողիտոր

Մելիտա ՆԱԼԲԱՆԴՅԱՆ
Ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքների
որակի վերլուծության պատասխանատու,
Ասոցիացիայի գլխավոր տեխնոլոգ

Վարդուհի ՄԵԼԻՔՅԱՆ
Ասոցիացիայի գլխավոր փորձագետ,
Երևանի պետական տնտեսագիտական համալսարանի
Տեխնոլոգիաների և բնական գիտությունների
ամբիոնի վարիչ, տ. գ. թ., դոցենտ

Արամ ՆԱԶԱՐՅԱՆ
Տեղեկատվության վերլուծության պատասխանատու,
Երևանի Ազրարային համալսարանի դոցենտ

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

Աիդա ԻՍԿԱՅԱՆ
Իրավախորհրդատու,
ԵՊՀ Իրավաբանական ֆակուլտետի Քաղաքացիական
իրավունքի ամբիոնի վարիչ, պրոֆեսոր

Աննա ՆԱԴՊԵՏՅԱՆ
Թարգմանչուհի, փորձագետ,
Ասոցիացիայի արտաքին և ներքին
հարաբերությունների գծով փոխնախագահ

Հասմիկ ՆԱԴՊԵՏՅԱՆ
Թարգմանչուհի,
Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիայի արտաքին և
ներքին հարաբերությունների գծով
փոխնախագահ

Աղավնի ԳԵՎՈՐԳՅԱՆ
Լրագրող

Գեղամ ՍԱՐԳՍՅԱՆ
Նկարիչ-դիզայներ

Չավեն ՄԱՐԿՈՍՅԱՆ
Լուսանկարիչ

ՍՊԱՌՈՂ

տեղեկատվական, վերլուծական,
խորհրդատվական պարբերականի
խմբագրական խորհուրդ

Հայրապետ ԳԱՍՏՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս, բժշկական գիտությունների
դոկտոր, պրոֆեսոր

Կոնստանտին ՂԱՐԱԳՅՈՒՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս, կենսաբանական գիտությունների
դոկտոր, պրոֆեսոր

Վիլեն ՀԱԿՈՒՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս, բժշկական գիտությունների
դոկտոր, պրոֆեսոր

Արամ ՇԱՀԻՆՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ թղթակից անդամ,
քիմիական և ֆիզիկական գիտությունների դոկտոր

Երեն ՉԱԽՈՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիայի
նախագահության պատվավոր անդամ

Միքայել ԶԱԼԻՆՅԱՆ

Քիմիական գիտությունների
դոկտոր, պրոֆեսոր

Կառլեն ԱՂԱՄՅԱՆ

ՌԴ Չափագիտության ակադեմիայի ակադեմիկոս,
ՀՀ ԳԱԱ թղթակից անդամ

Կարեն ՊՈՂՈՍՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս,
կենսաբանական գիտությունների
դոկտոր, պրոֆեսոր

Գևուշ ԲԱՂՎԱՍԱՐՅԱՆ

Տնտեսագիտության
դոկտոր, պրոֆեսոր

Արմեն ՍԱՂԱԹԵԼՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ Էկոլոգոնոսֆերայի հետազոտությունների
կենտրոնի տնօրեն

Բաբկեն ՎԱՐԴԱՆՅԱՆ

Մանկավարժական գիտությունների
դոկտոր, պրոֆեսոր

Աշոտ ՄԱՆՈՒԿՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիայի
նախագահության պատվավոր անդամ

Գագիկ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիայի
նախագահության պատվավոր անդամ

Ալբերտ ՄԱՅՐԱՊԵՏՅԱՆ

ՀՀ ԱՆ Նրջակա միջավայրի հիգիենայի և կանխարգելիչ
թունաբանության ԳՀԻ տնօրեն, բժշկական գիտությունների
դոկտոր, պրոֆեսոր

Կարինե ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ

Կենսաբանական գիտությունների
թեկնածու

Դորա ՍԱԹՈՒԼՅԱՆ

Մոնրեալի ՄաքԳիլ համալսարանի
դասախոս, դոկտոր, պրոֆեսոր

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ՀԱՅՐԵՆԱԿԱՆ ՈՐԱԿՅԱԼ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔ ԵՎ ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ ՄԱՏՈՒՑՈՂՆԵՐ.....	1
2012 թ. ՉՈՐՐՈՐԴ ԵՌԱՄՍՅԱԿԻ ՄԱՐՔԵԹԻՆԳԻ ԵՎ ՄՈՆԻԹՈՐԻՆԳԱՅԻՆ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ	13
ՃԱՇԱԿԵՔ ՍԵՁՈՆԱՅԻՆ ՄՐԳԵՐ. ՆՈՒՌ	15
«ԷՅ-Ի-ՋԻ ՍԵՐՎԻՍ» ՍՊԸ ԶԳՈՒՇԱՑԵՔ ՇՄՈԼ ԳԱԶԻՑ ՄՇՏԱԿԱՆ ԿԱՏԱՐԵԼԱԳՈՐԾՈՒՄ ԵՎ ԲԱՐՁՐԱԿԱՐԳ ՄՊԱՍԱՐԿՈՒՄ.....	16
ՈՐ ՏՈՆԸ ՓՈՐՁԱՆՔ ՉԴԱՌՆԱ	20
ՎԻՎԱՍԵԼ - ՄՏՍ. ԲԶՋԱՅԻՆ ՀԵՌԱՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅԱՆ ՈԼՈՐՏԻ ԱՌԱՋԱՏԱՐԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ	22
2013. ՋՐԱՅԻՆ ՕՁԻ ՏԱՐԻ	24
ՔԱՂԱՔԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ ԱՄԵՆ ՕՐ ՍԱՆՐԿԱԾՔ.....	26
ՆՈՐԱԶԵՎՈՒԹՅՈՒՆ. ՁՄԵՌ 2012 - 2013	27
ԱՌՈՂՋ ՄԱՋԵՐ ՆՈՒՅՆԻՍԿ ՁՄՈԱՆԸ	30

Հասցեն՝ Դավիթ Անհաղթ 23, 3-րդ հարկ
Թեժ գիծ՝ (010) 24-92-04, (010) 24-63-47
E-mail: info@armconsumer.am;
nationalconsumerassociation@yahoo.com
URL: http://www.armconsumer.am
Տպաքանակը՝ 2000: Ծավալը՝ 2 մամուլ

Տպագրվել է «ՍԱՄԱՐԿ» ՍՊԸ տպագրատանը
Բաժանվում է անվճար
Գրանցման վկայականը՝ 2215
Հղումը ՍՊԱՌՈՂ-ին պարտադիր է