

HOReCa > Magazine

ТИРАЖ №03 2023

Журнал для всех, кто в бизнесе

BANDEREGO

МУЛЬТИКУЛЬТУРНЫЙ КОКТЕЙЛЬ-БАР

ЖУРНАЛ ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ПИТАНИЯ

Мы публикуем новости стран **ЕАЭС** об индустрии **HoReCa**, экспертные статьи, бизнес-кейсы, мастер-классы шеф-поваров, исследования рынка, обзоры оборудования и другой полезный контент для взаимовыгодного сотрудничества.



АРМЕНИЯ

Restaurant & Bar The Kond House

Ретро, джаз и авторские коктейли.

Kond House – как дача друзей, всегда атмосферно!

«Ты не считаешь посетителей клиентами, ты ждешь их как своих друзей, которые пришли в твой большой дом и вы устраиваете вечеринки, отдыхаете, пьёте и вкусно едите» – именно так описывает своё заведение Нарек Бахтамян – владелец Kond House.

Kond House – бар-ресторан в старом районе Еревана – Конд. Интерес этому месту прибавляет то, что заведение находится в бывшем жилом доме. Ретро стиль и загадочная обстановка расслабляют. На первом этаже клубная атмосфера, где прямо на старой кухне дома оснащена зона для музыкантов, джаз – гарантирован! На втором этаже крыша, где можно поесть и пообщаться.

Что ожидать от заведения в предстоящем, летнем сезоне?

-Летом, на крыше нашего дворика будет еще одна зона, соответственно откроется крытая часть, и можно будет сидеть под открытым небом. У нас также установлена современная, высококачественная система охлаждения, поэтому нашим гостям будет комфортно и приятно.



“ULIKHANYAN CLUB”

The Ulikhanyan Jazz Club is a music platform located in the center of Yerevan and is the jazz pulse of the capital. It is a place where the jazz chamber environment prevails, where the interior and the exterior, the service and the musical atmosphere are flooded with a special aesthetic of jazz.

«ДОМ ДЖАЗА, КОКТЕЙЛЕЙ И НАСТРОЕНИЯ» - ВАРДАН УЛИХАНЯН О СВОЕМ ДЕТИЩЕ ULIKHANYAN CLUB

Хорошая и качественная музыка всегда будоражит сознание любого человека, даже того, кто далек от искусства. В ежедневной суматохе мы часто забываем о душевном спокойствии и гармонии. Лучшее, что может быть – это музыка, которая оставляет отпечаток в самом сердце. Кладёшь качественной музыки, в том числе, и джаза можно найти в современном и очень популярном заведении Ulikhanyan club.

Как называет его сам основатель клуба Вардан Улиханян – дом для джазменов. В это место однозначно захочется возвращаться снова, потому что Ulikhanyan club – это всегда громко, музыкально, вкусно и качественно. Вардан Улиханян рассказал нам об истории становления своего заведения и раскрыл секреты ближайших планов.

Вардан, расскажите о себе, интересно как все начиналось

Родился в семье музыкантов, с малых лет не оставалось ничего, как играть на каком-либо инструменте. На протяжении юношеского периода вел сольную концертную деятельность в качестве классического пианиста. В 1997 мой брат Мартын Улиханян - композитор, кларнетист, создает «Улиханян квинтет», который имел большой успех у слушателей, именно благодаря новому направлению гармоничного симбиоза джаза с классикой, позже и я подключился. Начинаются гастроли, концерты, записи альбомов. Джаз крепко засел в моем сердце и стал неотъемлемой частью моей жизни.

Какой контингент обычно посещает Ulikhanyan club?

Меломаны, любители джазовой музыки. Возрастных ограничений нет, так как очень часто можно увидеть и детей, и стариков. Мы рады абсолютно всем людям, равнодушным к качественной музыке.

Вы бы хотели открыть подобное заведение в другом городе или стране?

Конечно, такая мысль очень часто посещает меня. Не подумайте, это не гордыня. Так как многие музыканты разъехались по всему миру, в основном это США, и там есть огромный спрос, целесообразно открыть некий филиал Улиханян клуба.

Раскрою Вам небольшой секрет, есть идея открыть филиал в Гюмри. Гюмри – родина многих выдающихся людей, музыкантов, композиторов. Своеобразный культурный центр Армении. Поэтому я считаю, что это будет хорошей идеей - запустить наше направление там.



СОДЕРЖАНИЕ ЖУРНАЛА

03



Вардан Улиханян
«Ulikhanyan club»

12



Ара Асланян и Рубен Акопян
Основатели компании
«ИТАЛ СОЛАР»

18



«ПРОШЯНСКИЙ КОНЬЯЧНЫЙ ЗАВОД»
Альберт Нерсисян

16



Гор Грачевич Тер-Есяян
Кандидат экономических наук,
основателем компании «G Jug»

22



Габриэль Карапетян
Эксперт ресторанно-гостиничного бизнеса

28



TRAVELLINE
Мариам Бадалян

33



Варужан Мурадян
Компания «Van Ardi»

39



Карен Маргарян
Основатель Margaryan Business Group

45



Юра Саргсян
Шеф-повар

BUSINESS DIRECTORY

Информационная база данных HoReCa

- 50** РЕСТОРАНЫ
- 56** ОТЕЛИ И ДОМА ОТДЫХА
- 72** ТУРАГЕНТСТВА
- 64** СУШИ-БАРЫ
- 66** ПИЦЦЕРИИ
- 74** ЛОГИСТИКА
- 68** ФУД КОРТЫ
- 70** ДЕТСКИЕ ПЛОЩАДКИ
- 76** ТОВАРЫ И ПРОДУКТЫ

О ЖУРНАЛЕ

Мы рады представить нашему читателю третий номер журнала HoReCa Magazine Armenia. Надеемся, что он уже стал той медиа-площадкой, которая объединит рестораторов, отельеров, шеф-поваров, поставщиков товаров и услуг, словом, всех представителей сферы, которую мы называем одним словом – HoReCa.

Экспертные мнения, новости индустрии, истории от профессионалов своего дела – все это находит свое отражение на страницах журнала, аудитория которого не ограничивается только Арменией, а выходит далеко за ее пределы, по всей территории стран Евразийского экономического союза.

HoReCa-Magazine

журнал для всех, кто в бизнесе

HoReCa-Magazine – деловой журнал для всех участников рынка индустрии гостеприимства и питания, посвященный гостиничному и ресторанному бизнесу.

Основная задача издания – предоставлять самую актуальную и интересную деловую информацию о всей индустрии HoReCa и объективно отражать все происходящее на рынке.

HoReCa Magazine Armenia – объединяет рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, поставщиков товаров и услуг и других представителей гостиничного и ресторанного бизнеса на единой платформе для общения и сотрудничества.

Аудитория журнала – весь рынок HoReCa, специалисты и профессионалы индустрии, производители и поставщики продуктов питания, оборудования и услуг, а также управляющие предприятий общественного питания, менеджеры среднего звена, руководители отделов закупок, персоналов ресторанов, баров и различных служб гостиничных комплексов, а также для гостей Армении из стран ЕАЭС, в частности из России и Белоруссии.

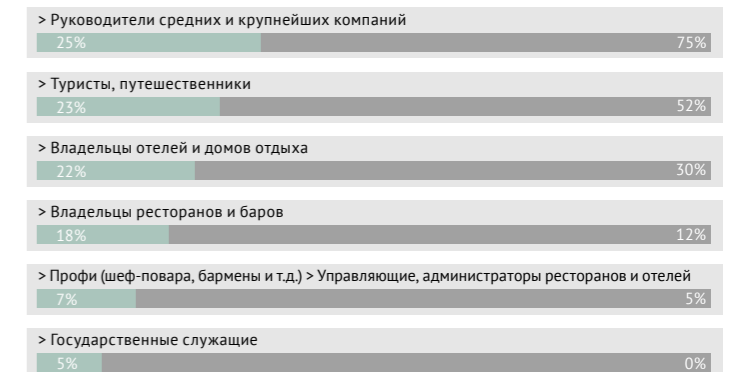
Цель журнала – оказывать экспертную поддержку и предоставлять полезную информацию игрокам гостиничного и ресторанного рынков, ознакомить туристов и путешественников с лучшими заведениями Армении для отдыха и развлечений.

ЖУРНАЛ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ:

- ▶ Туристов, путешественников
- ▶ Туристических компаний
- ▶ Владельцев отелей и домов отдыха
- ▶ Владельцев ресторанов и баров
- ▶ Менеджеров отелей F&B
- ▶ Профессиональных шеф-поваров и барменов
- ▶ Поставщиков продуктов питания
- ▶ Поставщиков оборудования и оснащения
- ▶ Ведущих экспертов индустрии HoReCa
- ▶ Владельцев малых, средних и крупных бизнес-проектов
- ▶ Управляющих, администраторов ресторанов и отелей



АУДИТОРИЯ ЖУРНАЛА



Генеральный директор
В.Г.Варданян
Тел.: +374-11-804 815
ceo@horeca-magazine.com

Директор по рекламе
Аня Варданян
Тел.: +374-98-766790
ads@horeca-magazine.com

Над номером работали:
Наре Григорян, Ануш Оганнисян, Амалия Габриелян, Мери Матевосян, Элина Сейранян.

Верстка и допечатная подготовка: Отпечатано в «КРЕАТИВ ЛАБ» МАРКЕТИНГОВАЯ КОМПАНИЯ
Ереван ул., Алабян 7/2 дом. Тел.: +374-91-538453.

Выходит два раза в год. Общий тираж: 3000 экземпляров (на русском).
Журнал распространяется в Армении, в странах ЕАЭС, в частности - в России и Белоруссии; издание получают руководители турагентств, ресторанов, гостиниц, крупных и средних компаний, обслуживающих сегмент HoReCa, а также посольства и государственные структуры.

Свидетельство о регистрации средства массовой информации 211.200.00974 от 21. декабря 2022г. Редакция не вступает в переписку и не рецензирует присланные материалы. Перепечатка любых материалов только с письменного разрешения издания. Если вы заинтересованы в том, чтобы журнал распространялся в вашем городе, пожалуйста, напишите нам на info@horeca-magazine.com.

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹԱԳՐԱԿԱՆ ԵՎ ՏՎՅԱԿԱՆՆԵՐԸ
«ՀՈՐԵԿԱ ՄԵԳԱԶԻՆ»
«ՀՈՐԵԿԱ» ՀՈՒՆԴԻՆԳ
Հրահանգի համար 264.110.1315186
Հրահանգի ամսաթիվ 2019-02-06
ՀՎՀՀ՝ 08254436
Հայաստան, 0051, Երևան
Նաիրի Չարյան փող., 22 շենք
Թղթարկման ցամաքային հասցեն
Վ.Գ.Վարդանյան
Հեռ. +374-11-804-815
Ամսագիրը լույս է տեսնում տարեկան երկու անգամ: Հնդիաները տպագրվում են 3000 օրինակ (ռուսերեն լեզվով):

HOReCa Magazine
Адрес и реквизиты редакции и издателя:
«HoReCa-Magazine»
ООО «ХОРЕКА ХОЛДИНГ»
ИНН/КПП 08254436
Армения, 0051, Ереван
Наири Зарян ул., 22 дом
Тел.: +374-60-651 470
Тел.: +374-77-804 815
office@horeca-magazine.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

BANDEREGO

BANDEREGO – ПУТЕШЕСТВИЕ В АТМОСФЕРУ ТАИНСТВЕННЫХ МИРОВ

CONCEPT MULTICULTURAL

Идея и концепция проекта мультикультурного проекта «BANDEREGO».

Побывав в разных странах мира, путешествуя и анализируя все увиденное и услышанное, Джон и его креативная команда решили создать в Армении что-то необычное, вмещающее в свою концепцию всю таинственную мистирию вкусов, ароматов и атмосферы из различных традиций и культур мира. При создании проекта Джон вдохновлялся идеями и своими собственными впечатлениями, увиденным и услышанным на различных площадках практически на всех континентах, в разных странах и городах мира. Мы хотели в первую очередь приятно удивить наших гостей необычностью, интересным и новым подходом к дизайну, кухне, бару, обслуживанию, музыке и, в целом, к концепту заведения.

Слово «BANDEREGO» имеет свое собственное значение, первая часть слова взята нами из «Книги Джунглей», где фигурируют такие персонажи, как обезьянки - бандерлоги, которые отличались особенной чертой – постоянной тягой к новым знаниям и креативным переменам, исходя из того, что они обладали короткой памятью и старались каждый раз с неистовой любознательностью и эмоциональностью изучать что-то новое. Эта черта очень свойственна нашей команде, мы - креативные и беспокойные люди. Вторая часть слова всем понятна – это «ЭГО». Мы заложили в это понятие новый смысл, поскольку хотим, чтобы наши гости полностью удовлетворяли свое ЭГО в лучшем понимании этого слова. Это касается настроения, атмосферы, вкусов, запахов, музыки, развлечений... абсолютно всего.

Максимальный комфорт, максимально позитивное впечатление от проведенного у нас времени.

ДИЗАЙН. УКРАШЕНИЯ. АТМОСФЕРА. МИСТИКА.

Проект был разработан коллективно с участием Джона Мкртчяна, основателя бренда «BANDEREGO», Карена Агаджаняна, архитектора и дизайнера, а также Саргиса Брсосяна, руководителя фронт-офиса. Для нас этот концепт представлял собой значительный вызов – создать уникальный и масштабный проект, включающий в себя множество деталей, при этом обеспечивая эргономичность. Наша команда изначально разработала главного героя и захватывающую маркетинговую историю.

Этот персонаж, его образ и история служат основой и платформой для рекламного развития наших различных проектов, включая мультикультурный коктейль-бар BANDEREGO, ресторан NAG в британском колониальном стиле с fusion-кухней, проект GALACREED – универсальную площадку для различных мероприятий, а также LOUNGE BAR «4AM» с эксклюзивной кальянной в стиле PIXEL ART и арт-объектами. Несмотря на разнообразие и непредсказуемость этих концепций, они плотно связаны между собой.

Наш главный герой - Кейтаро Кай, молодой успешный ученый-разработчик робототехники, филантроп и путешественник. Мы продумали всю историю его семьи с англо-японскими корнями, включая романтические встречи его бабушек и дедушек, знакомство родителей и увлекательные моменты из семейных воспоминаний. Мы стремились создать такой образ, чтобы он казался реальным человеком, но на самом деле он является фантазийным персонажем, основным «вдохновителем» наших идей для проекта.

Кейтаро - путешественник и филантроп, и мы начали визуализировать его жизнь, мысли, путешествия, работу, отношения, а также его интересы и вкусы в литературе, музыке, кухне и напитках.

WELCOME
TO KEITARO'S
HOME.



Get ready for a mindset change

Каждое пространство, включая интерьеры комнат, создавалось с учетом этого концепта, чтобы оно перенесло посетителей в мистическую атмосферу вымышленного мира Кейтаро Кая.

Примером такого пространства является комната «SENSERIUM», известная как «покерная комната», выполненная в стиле погреба-подвала дома дедушки нашего героя, который жил в Уэльсе, Великобритания.

подвалов и погребов в замках Британии тех времен и воплотили эту тему в дизайне данного пространства. Следующая комната, названная «EGOVERSE», представляет собой небольшую готическую часть с витражами, а на стене расположены 102 необычные обезьяньи маски с гримасами. Если обратить внимание, можно заметить тему трех известных философских обезьян: три обезьяны символизируют идею неоткрытия зла и отказа от недостоверности.

В общем зале «YOUNIVERE» каждый найдет что-то для себя, поскольку он наполнен множеством интересных артефактов, элементов декора и дизайна, привезенных и собранных со всех уголков мира. Независимо от того, где вы находитесь в комнате, всегда можно обнаружить и увлечься чем-то, что отражает ваши интересы и в чем отразилась ваша душа и сердце. Здесь царит спокойная и комфортная атмосфера, аура, придающая удовольствие.



АРОМАТЫ. ВКУСЫ. КОКТЕЙЛЬ – БАР

Поскольку мы позиционируем себя как мультикультурный коктейль-бар, это обязательно отражено в нашем коктейльном меню, где каждый смешанный напиток основан на национальных спиртных напитках со всего мира. Визуально меню выполнено в виде чемоданчика путешественника, содержащего открытки из разных стран, каждая из которых представляет определенный коктейль.

Важно отметить, что для нашей команды создание авторских напитков - это не только смешивание ингредиентов. Бармены «BANDEREGO», под руководством шеф-бармена Артемия Мордовского, воплощают в каждом напитке историю культурных явлений, праздников, ритуалов и исторических событий, происходящих в разных странах.

Например, коктейль Shibari, представляющий Японию и приготовленный из японских специалитетов, передает искусство эстетического связывания веревками, зародившееся в стране восходящего солнца, и имеет послевкусие, напоминающее связывание. А коктейль American Voodoo раскрывает историю Марии Лаво, королевы луизианского вудуизма, чьи учения были нетипичны для Соединенных Штатов.

Разумеется, мы также не обошли стороной Армению и посвятили ей коктейль Manuscript, где особенностью является присутствие бальзама под названием Arates, воссозданного по древним рукописям из Матенадарана. Использование такого редкого ингредиента стало возможным благодаря небольшой партнерской компании молодых людей, которые занимаются изучением, переводом рукописей и созданием подобных



подобных бальзамов, что позволяет нам поддерживать и продвигать уникальные армянские напитки в мире.

Помимо упомянутого Agates, мы также используем бальзам Ginge и древний «Royal Balsam» (переводится как «Царский бальзам»), в состав которого входят дистиллят из боярышника и смесь 54 трав, собранных в Армении в течение года и выдержанных в бочке в течение трех лет.

Ранее этот бальзам был доступен только царям и знати, а сейчас мы представляем его нашим уважаемым гостям, которые, в наших глазах, имеют не меньшую ценность.

Кроме того, дух хранилища древних рукописей буквально ощущается в атмосфере нашего бара, так как аромат, который вы можете ощутить, был воссоздан по рецептам из Матенадарана и называется «Райский аромат» или «Аромат рая».

Также в наших туалетных комнатах выставлено специальное мыло, жидкое мыло и крем для рук с уникальным ароматом ручной работы, содержащим мирру.

Мы также не забываем о энергетике пространства и проводим ежедневные ритуалы очищения в конце рабочего дня, используя белый шалфей, пало-санто и другие благовония, чей дым, распространяясь, уносит с собой все трудности прошедшего дня и открывает простор для новых свершений и эмоций.

КАК К НАМ ПОПАСТЬ:

Мы предлагаем специальную систему верификации через наш веб-сайт или социальные сети. Для этого просто зарегистрируйтесь заранее и оставьте ссылку на вашу страницу в со-

циальных сетях (система для лиц старше 21 года).

Это своего рода проверка, которая помогает нам обеспечить приятную атмосферу и безопасность во время проведения вечера.

Наше заведение открыто среди недели среда по воскресенье с 19:00 до 03:30 ночи. Музыкальный плейлист для нас составляют специально приглашенные музыканты, артисты и ди-джеи, и основной стиль - это электронная музыка в различных интерпретациях.

Мы также организуем живые концерты, тематические вечеринки и игры, посвященные культуре и праздникам разных стран мира, которые соответствуют имиджу и концепции нашего мультикультурного пространства.

Мир и атмосфера «BANDEREGO» полны разнообразия и интереса. Мы ждем вас, чтобы погрузиться в уникальную атмосферу мистического пространства с разнообразием вкусов, ароматов и музыки. Вы также сможете насладиться блюдами из нашего вкусного меню и попробовать волшебные коктейли из разных стран мира!

Скоро мы открываем веранду «BANDEREGO» - летнюю площадку, где вы сможете насладиться необычными коктейлями и провести замечательный вечер в компании друзей.

📍 Ереван, ул. Алека Манукяна 12/6

📌 www.facebook.com/banderego

🌐 www.Banderego.com



КОКТЕЙЛИ

Миксология — неотъемлемая часть коктейль-бара Banderego. Каждый из 15 фирменных коктейлей является отсылкой к определенной стране. Например, коктейль MANUSCRIPT, представляет Армению. В него входят: Аратэс – один из трех видов алкогольных напитков, воспроизведенных из манускриптов Матенадарана – доступен в центре Еревана в баре «BANDEREGO».



КОНЦЕПТ

ЭГО-FRIENDLY

Эго-friendly – это наш подход к каждому гостю. Здесь, в центре Еревана, в Баре «BANDEREGO», вы можете раскрыть свою сущность, найти неповторимые сочетания вкусов и получить первоклассный сервис и заботу от наших талантливых барменов.

BANDEREGO

«ITAL SOLAR»

IT'S TIME TO GET MORE...

SOLAR ENERGY SYSTEM INSTALLATION

THE COMPANY HAS BEEN OPERATING THANKS TO ITALIAN INVESTMENTS SINCE 2022. TODAY, OUR CONSUMERS GET A WIDE SELECTION OF SOLAR PANELS AND CONVERTERS PRODUCED BY MANUFACTURERS PROVIDING THE HIGHEST INTERNATIONAL QUALITY.



«ИТАЛ СОЛАР»
ОСМЫСЛЕНИЕ СОЛНЕЧНОЙ ЭНЕРГИИ

- Расскажите, пожалуйста, когда и как была создана Компания «ITAL SOLAR», откуда такое название, и какая есть связь с Италией?

- Компания «ITAL SOLAR» была создана в 2022 году, соучредителями являются Ара Асланян и Рубен Акопян. Ранее мы долго работали именно в этой сфере бизнеса в Армении, и при открытии своей Компании, мы постарались учесть все вопросы, задачи и нюансы, с которыми сталкивались ранее, досконально изучив данное направление, как с технической, так и с коммерческой стороны. Нам повезло найти надежного партнера, который стал инвестором и соучредителем проекта.

Он итальянец, и мы совместно решили назвать Компанию «ITAL SOLAR». Логичный вопрос – откуда сама продукция? Вся продукция, сырье, основной материал привозится в Армению из Китая, и Китай, конечно же, является монополистом в области производства разнообразных солнечных панелей, зап. частей и различных механизмов для солнечных станций.

Китайские производители солнечных станций предлагают различные ценовые категории, в зависимости от платежеспособности аудитории, на которую в дальнейшем будет рассчитана продажа и обслуживание. Официально наша Компания работает с января 2023 года, и мы уже сделали огромный рывок в продажах.

Успешное начало - это, несомненно, заслуга грамотно подобранной команды профессионалов, которые являются высококвалифицированными специалистами именно в этой области, как технические сотрудники – инженеры, так и маркетологи, и специалисты по продажам.

- Что вы можете сказать о роли большого количества компаний – конкурентов на рынке в этой области, поскольку на сегодняшний день в Армении фирм, предлагающих продажу и установку солнечных станций становится все больше? И в какую ценовую категорию для конечного покупателя вы можете определить вашу продукцию?

- Мы ориентированы на среднерыночный потребительский сегмент, но вместе с этим, хотели бы привлечь внимание потребителя на широкий спектр услуг и гарантийного обслуживания, и, особенно, на сроки договоров по обслуживанию и предоставлению запасных частей и пр.

- Компания «ITAL SOLAR» была создана в 2022 году, соучредителями являются Ара Асланян и Рубен Акопян. Ранее мы долго работали именно в этой сфере бизнеса в Армении, и при открытии своей Компании, мы постарались учесть все вопросы, задачи и нюансы, с которыми сталкивались ранее, досконально изучив данное направление, как с технической, так и с коммерческой стороны. Нам повезло найти надежного партнера, который стал инвестором и соучредителем проекта.

Прежде чем предоставить весь спектр услуг и ассортимент самой продукции, мы организовали более, чем 300 деловых встреч и переговоров, как с бизнесменами, так и с возможными конечными потребителями, чтоб полностью изучить весь список возможных задач, проблем, запросов и возражений.

Ранее, много лет мы с партнерами работали в корпоративном блоке по продажам, изучили весь комплекс задач изнутри, и, проанализировав коммерческую составляющую, пришли к выводу поставить определенную ценовую категорию на предоставляемую нами продукцию и гарантии.

Это самый важный вопрос в политике нашей Компании «ITAL SOLAR» - качество и гарантия. Мы предоставляем 30 лет гарантии на солнечные панели, но поскольку главная ключевая составляющая солнечной станции – это инвертор, следовательно, гарантия на инвертор от нашей компании – также составляет 30 лет. Мы являемся одним из лидеров данной индустрии по гарантии производства и выработки определенного объема



ОСНОВАТЕЛИ КОМПАНИИ АРА АСЛАНЯН И РУБЕН АКОПЯН

солнечной энергии, и фиксируем данные в Договоре, обязуемся выполнить все технические договоренности, указанные нами при заключении сделок, и несем ответственность за любые неполадки – в финансовом эквиваленте или в добавлении/замене самих солнечных панелей, которые мы в достаточном количестве уже завезли в Армению. Вот почему мы выбрали для нас такой ответственный девиз: время получить больше.

Рынок для перехода на солнечную энергию в Армении огромен и потенциал работы велик.

- Какие стратегические планы развития Компании «ИТАЛ СОЛАР» в ближайший год? Есть ли идеи выхода и на международный рынок? И каким-либо образом Государство принимает участие в программе развития этого направления экономики?

- Есть ли уже опыт продаж и установки солнечных станций именно в сфере HoReCa – на крышах отелей, гостиничных комплексов, ресторанов и пр.? Где больше востребованность в покупке солнечных станций – в Ереване или в регионах Армении? Какие особенности можете отметить?

- Планы у нас очень смелые, и мы уверенно идем к поставленным целям. Сейчас также работаем над большим проектом в Европе, конкретно, в Италии. Проводим переговоры с огромным количеством компаний – производителей, для которых тема солнечной энергии стала остро актуальна, в связи с проблемами поставки газа в Европу, что отразилось на экономических расходах фирм – производителей и соответствующего изменения их ценообразования, что, в свою очередь, ударило по уровню продаж.

- На данный момент у нас уже более 18 текущих проектов, и некоторые проекты именно в сфере гостинично-ресторанного бизнеса в Ереване. Мы ориентированы как на B2B, также на B2B сегменты. Возможно, корпоративные проекты наиболее выгодны, но также и частные заявки могут оказаться очень интересными и в плане архитектурно – дизайнерской установки, и в коммерческом аспекте.

Поэтому данная тема очень актуальна в Европе именно сейчас. Европа переходит на систему солнечной энергетики, и у них даже есть государственные программы по плану перехода на альтернативное использование энергии.

Армения вообще является очень правильным рынком для этой сферы бизнеса, поскольку солнечных дней в году у нас более 300, особенно, интересен регион около озера Севан.

Но наша первичная задача – это покорение рынка Армении. 3-5 лет нужно для полноценного задействования и внедрения солнечных станций на территории всей Армении, поскольку сейчас используют данную возможность всего 6-8% компаний.

Там гораздо выше выработка солнечной энергии, и бизнес – ориентированные компании, имеющие большие производственные площади (заводы, цеха и пр.) постепенно и очень активно переходят на данную возможность использования энергии для рабочих целей – это и экономно, и экологично.

Насчет государственных субсидий и помощи – есть интересные программы по финансированию и кредитованию, как государственные, также и иностранные фонды. Это помогает и бизнесу, и конечному потребителю.



В РЕСТОРАНЕ «ЗЕЙТУНА» САМЫЙ БОЛЬШОЙ АКЦЕНТ В МЕНЮ СТАВИТСЯ ИМЕННО НА ДОМАШНИХ БЛЮДАХ



Вашему вниманию представляем эксклюзивное интервью HoReCa-Magazine с владельцем ресторана «ЗЕЙТУНА» Саро Япуджяном.

- Господин Япуджян, расскажите, пожалуйста, как и когда вашей семье пришла идея открыть ресторан в Ереване? Откуда вы родом и когда вернулись в Армению?

Вы знаете, в 2011 году мы жили еще в Сирии, в Алеппо, и переехали в Армению в 2012 году, в Ереван. Начали заниматься домашними обедами на заказ, как любители готовить, и поняли, что есть очень большой спрос именно во вкусной домашней еде. И в 2016 году мы решили попробовать и открыть свой небольшой ресторан. Так начался наш бизнес.

- С чем ассоциируется название ресторана «ЗЕЙТУНА»?

Относительно названия - в очень многих восточных блюдах используется именно оливковое масло, и оливки. Поэтому, мы решили назвать ресторан «Зейтуна», тем более, это очень звонкое и запоминающееся название и красивый логотип.

- Какие самые популярные блюда в вашем ресторане у посетителей?

Самые популярные и востребованные в нашем меню блюда – это именно горячие обеды, которые имеют вкус домашней кухни, и ассоциируются у гостей с домом, с домашними вкусными обедами из детства. У нас здесь большая кухня, в которой работают профессиональные армянские повара. Самый большой акцент в нашем меню ставится именно на домашних блюдах с семейными рецептами приготовления. Поэтому и наш слоган: «HOME OF FOOD». Также у нас есть услуга доставки еды на дом.

- А какое самое любимое блюдо у вашей семьи?

Мы называем это блюдо «Сарма», это домашняя долма в тончайших листьях винограда с фаршем, в котором используются сирийские специи.

- Как сочетаются восточная и армянская национальная кухни, в чем принципиальные различия вкусов и в чем схожесть? Специи, соусы, подливы?

В восточной кухне преобладают многочисленные детали в процессе приготовления, большое количество специй и приправ, и практически «ручной» труд, связанный с мелкими деталями, приближенный к молекулярной кухне. У нас, например, в меню есть блюдо «СИНЯЯ КЮФТА» (пер. «Поднос с кюфтой»), которое можно рассматривать, как произведение кулинарного искусства HOME MADE. Армянские национальные блюда имеют более простой характер с минимальной многослойностью даже в размерах самих блюд, и небольшое количество использования специй и приготовление на углях или на открытом огне.



We are here to make your special day even more magical!

- Что Вы думаете о развитии ресторанного бизнеса в Армении в будущем, и как влияет большая конкуренция и количество ресторанных заведений на качество приготовления блюд, а также на сервис?

Мы в бизнесе HoReCa с 2012 года, и наблюдаем колоссальный взлет в развитии ресторанного бизнеса в Армении, особенно в центральном регионе, то есть в столице. Возможно, необходимо заняться открытием ресторанов и кафе, и развитием этого сегмента бизнеса также в дальних регионах Армении, поскольку туризм и экономика активно развиваются, несмотря на геополитическую ситуацию в мире. Армения всегда рада гостям!

Относительно сервиса, также наблюдается огромный рывок развития. Мы много путешествуем по миру, и можем сравнить уровень обслуживания в разных странах. Например, после Covid-а в Европе и в Америке чувствуется спад развития ресторанного бизнеса, особенно это заметно в сфере обслуживания. В этом плане, Армения сейчас на своем пике развития, и это очень радует.

В нашем ресторане мы также придаем огромное значение сервису, и делаем все возможное для комфорта и хорошего настроения наших гостей.

- Есть ли идея и планы открыть еще одно заведение? Если да, то с похожей ли концепцией кухни или с принципиально другой? В Ереване или в регионах Армении?

У нас есть уже идеи и планы открытия ресторана с новой концепцией в Ереване, а также, возможно, в одном из регионов Армении, скорее всего, в 2024 году. Сохраняя и нашу основную концепцию домашней кухни, и название «Зейтуна». Но, возможно, добавив новые блюда в меню и интересные идеи по дизайну атмосферы. Будем рады всем гостям за нашим столом!



G JUR THE SOUL OF SOIL WATER FACTORY



В конце июля 2023 года в Армении откроется новый завод по производству питьевой родниковой воды. Об этом журнал HoReCa Magazine побеседовал с кандидатом экономических наук, основателем компании «G Jur» Гором Грачевичем Тер-Есяном.

- Гор Грачевич, как была основана компания «G Jur»? Расскажите, пожалуйста, немного о создании компании и первых шагах.

- Десять лет назад, в 2013 году, я приобрел участок под рыбное хозяйство в общине Джрарат Армавирской области. Были пруды, предназначенные для разведения рыбы, был колодец, но он предназначался для содержания форелевой рыбы. Примерно 3-4 года, до 2018 года, я занимался этой деятельностью, позже в связи со снижением цен уехал за границу, а потом занялся государственной работой.

В ноябре 2022 года мне почему-то пришло в голову, что у людей в этом районе уже давно нет условий для жизни, они даже роют ямы для канализации и питьевой воды, и я решил взять эту воду для лабораторных исследований.

Я сотрудничал с компанией «Артлайн», которая производит поточные линии в Армении, а им принадлежит также компания «Технором». Ответ пришел: «родниковая вода», ко всеобщему удивлению.

Мы стали исследовать: были стандарты, которые нужно было регламентировать. Директор «Артлайн» позвонил в национальную лабораторию, оттуда сообщили, что это – самая чистая вода в Армении.

После этого возникла мысль: ведь в мире образовался жесткий водный кризис, например, в Иране более 1 процента населения имеет проблему с питьевой водой, в России также проблема существует, а поскольку по законам экономики спрос возникает согласно предложению, (а это уже не кофейный или другой товарный кризис, а жизненный спрос), и человек не может прожить без воды более 7 дней, решил наладить производство питьевой воды.

- С чем связано название Вашей компании?

А так как родник находится в селе Джрарат, я решил назвать его «G Jur», что также связано с моим именем - Гор. Тогда маркетинг дал нам такой слоган: «душа земли», а при создании этикетки наших стеклянных бутылок было решено изображать волны, то есть изображать момент, когда капля падает на воду и вокруг нее возникают волны.

Фильтры будут установлены международной компанией «Технором», а линии - компанией «Артлайн», для создания первой в Армении ИТ-завода, технически полностью автоматизированной. За 40% линий уже оплачено. До сих пор все финансирование осуществлялось из моих личных средств: ни спонсоров, ни партнеров у меня не было.

Завод будет работать с начальной производительностью 4000 бутылок в час. Но это только вначале, потом будет 6 тысяч в час. При увеличении количества бутылок линия потока не меняется. Завод будет на 500 квадратных метрах, на котором будет производство как стеклянных, так и пластиковых бутылок, что является беспрецедентным показателем, ведь такие заводы в основном работают на 2000-2500 квадратных метрах.

Сегодня самый большой завод в Армении, Бюрег, производит 45 000 бутылок воды в час, если наш завод производит 100 000 бутылок в час, мы поместимся на 1000 кв/м.

- Как вы представляете свое сотрудничество с индустрией HoReCa?

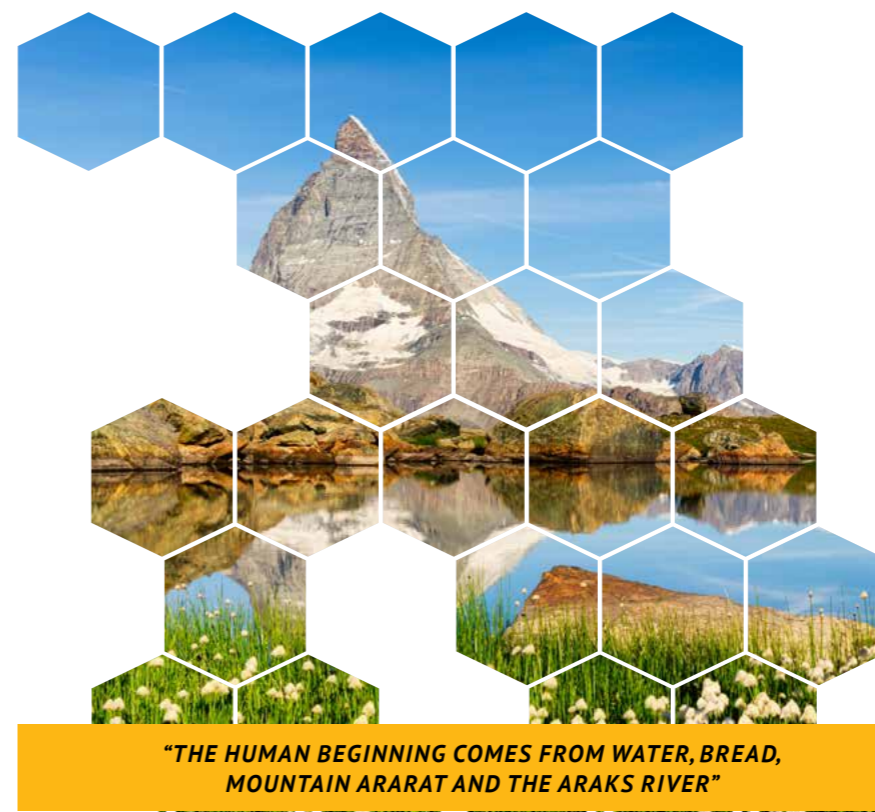
- Хотя мы собираемся в основном экспортировать, но в Армении будем поставлять эксклюзивную воду в стеклянной бутылке, без газа, в определенные рестораны, спорткомплексы, поликлиники, но в ограниченном количестве, это будет программа чисто познавательного характера. Цена будет от 250 до 700 драм, в зависимости от того, что они хотят. Воду в пластиковых бутылках емкостью 0,5 л мы будем раздавать в спортивные комплексы, а воду в бутылках емкостью 0,37 л – в рестораны и гостиницы.

- Ваш бренд, в качестве национального продукта, каким образом сможет способствовать развитию туризма в Армении?

- Раньше на участке была рыбная ферма, также огород, место для прогулок, были домашние животные (сейчас, конечно, животных перевезли в другое место). Когда наш завод закончит свою работу после 16:00, территория будет использоваться в целях экотуризма. Сам завод, который строится сегодня, смотрит на точку, где будет установлен макет первой линии. Туристы, гости придут посмотреть на макет, на зооплощадку, на место содержания лошадей, и все это на Маргаринской дороге, ожидается самый большой ожидаемый поток, потому что по ту сторону проживают этнические армяне.

- В какие страны Вы собираетесь экспортировать, есть ли в этом списке страны-члены ЕВРАЗ?

- Иран, Россия, Объединенные Арабские Эмираты, где наша вода будет востребована по стандартам качества. Иран заявил, что, хотя у него острая нехватка воды, он установил высокие стандарты качества, почти европейские. Наша вода соответствует всем стандартам ЕАЭС. Примечательно, что в небольшой деревне в Китае проживает 65 миллионов человек, и если 0,5 процента населения этой страны имеют проблемы с питьевой водой, это создает перспективу для экспорта в Китай. А также будем экспортировать в Англию и Испанию.



Гор Грачевич Тер-Есян

**Кандидат экономических наук,
основателем компании «G Jur»**

**«ЧЕЛОВЕЧЕСКОЕ НАЧАЛО ИСХОДИТ ОТ
ВОДЫ, ХЛЕБА, ГОРЫ АРАРАТ И РЕКИ АРАКС»**

- Гор Грачевич, что бы Вы хотели добавить или подчеркнуть к нашей беседе?

- Сегодня в нашей стране десятки производителей питьевой воды работают по лицензии, предоставленной компанией Veolia Jur. Просто берут из-под крана, фильтруют, разливают по бутылкам.

Получается нормальная, чистая питьевая вода, по тем же стандартам, но наша цель – получить воду совсем другого качества. Учтем, что с одной стороны нашего завода находится река Аракс, а с другой стороны – Черная река.

Человеческое начало исходит от воды, хлеба, горы Арарат и реки Аракс. Точка G, которая находится на земле и на позвоночнике человека, тоже очень символична; помня об этом, мы сделали все, чтобы сделать ее брендом.

Хочу подчеркнуть, что наша организация зарегистрирована как закрытое акционерное общество и устроена таким образом, что никто из акционеров не продаст ее другому государству; она будет выставляться на торги на бирже в размере 15-20 процентов, и народ будет покупать, и это будет приносить доход гражданам РА.



ALBERT NERSISYAN:
«FOR ME, AS A CHIEF TECHNOLOGIST, QUALITY WINE IS THE FACE OF THE PLANT»

АЛЬБЕРТ НЕРСИСЯН: «ДЛЯ МЕНЯ, КАК ДЛЯ ГЛАВНОГО ТЕХНОЛОГА, КАЧЕСТВЕННОЕ ВИНО - ЭТО ЛИЦО ЗАВОДА»

Лидер по продажам армянских коньяков и вин на территории Армении - Прошянский коньячный завод - продолжатель лучших армянских традиций. Как заводу удается сочетать качество с количеством – об этом HoReCa-Magazine побеседовал с главным технологом компании Альбертом Нерсисяном.

Господин Нерсисян, известный факт, что Прошянский коньячный завод популярен и любим как в Армении, так и за ее пределами. Такая популярность и уважение, естественно, вы заслужили за счет вкуса и аромата алкогольных напитков. Вы, как главный технолог завода, расскажите, пожалуйста, в чем секрет такого вкуса и аромата?

В первую очередь, секрет нашей удачи - это наш упорный труд. Мы работаем день и ночь, чтобы новые обороты были, чтоб не пропустить ни одну новинку, и вместе с тем сохраняем традиционные методы производства. В Армении мы занимаем первое место и по качеству, и по продаже, и по оборотам – в бутылочном объеме.

Насчет секрета вкуса скажу, что в первую очередь, роль играет наш труд, технология, у нас есть два филиала в двух регионах: в Арарате и в Армавире, разные методы: мы используем два метода выкурки: один очень популярный европейский шарадский метод, а второй - зурабянский метод. У нас бочки только армянские, сделаны из дубов Армении и Арцаха, чтобы сохранилась особая ароматика, и это влияет на аромат и вкус коньяка. Технология обработки, все последние 15 лет, все оборудования и технологии поменялись.

Сейчас у нас самые новейшие, современные технологии и процессы. И хотя вся эта автоматизация - она европейская, мы сделали все, чтобы при всем этом сохранить армянские традиции, чтоб армянское оставалось армянском. И еще, хочу отметить, что у нас одна из самых лучших лабораторий в Армении, мы даже помогаем другим компаниям, наша лаборатория оснащена передовыми оборудованьями, чтобы начиная с винограда, заканчивая купажом - чтоб все было под рукой, под контролем.

Каждый маленький процесс играет важную роль. И выдержка тоже очень важна, у нас бочковое хранилище очень большое, 25 тысяч бочек, и в них хранится коньячный спирт.

Давайте поговорим об элитарной, дорогостоящей продукции Прошянского коньячного завода. Как и по каким критериям определяется престиж и высокий класс коньяка, вина, водки?

У нас все запланировано заранее. Мы уже за год вперед начинаем работать над проектом. И когда купажи уже готовы, происходит дегустация. Для высококлассного напитка нужен, прежде всего, качественный виноград и метод его обработки, потому что есть разные методы.

Ординарные коньяки у нас выдерживаются в цистернах, где тоже дубовые клетки, и этот коньяк и по качеству, и по цене отличается от всех остальных. Что касается вина, то самым важным является то, как выращивается виноград. У нас собственные виноградники – больше 100 гектаров, где мы сами выращиваем сорта для высококачественных вин.

Мы получаем максимум 6 тонн винограда, при том, что в обычных виноградниках получают до 20 тонн. И это очень хорошо влияет на вкусовые качества винограда: они становятся насыщенными. Важна также технология получения вина.

У нас самое популярное вино – на данный момент это «Фрунзик» - обычное вино, также есть игристое. Для меня, как для главного технолога, качественное вино – это лицо завода. Я 16 лет работаю в этой сфере, и каждый год я прохожу курсы зарубежом, сам преподаю виноделие и коньячное дело, я кандидат технических наук, скоро стану доцентом.

В этом технологическом процессе, когда делается вино, ни одной минуты не надо пропускать, начиная от урожая; надо выяснить – какой органический и химический состав у винограда, как он выращивается и использовать его в нужный момент. Я два года учился в Италии, чтоб из армянских сортов получить европейский стиль вина, и это сейчас важно, потому что мир постоянно меняется.

Армения пока что неконкурентоспособная, мы - маленькая страна, не можем конкурировать в ценовой политике.

Относительно водки скажу, что вся наша водочная продукция – на основе фруктов. Пшеничную мы не производим. Обработка, выкурка - здесь тоже все аккуратно соблюдается, ведь нужно сохранить аромат, вкус фруктов и ягод, тоже тщательно изучить физико – химический состав сырья. На рынке сейчас самый популярный наш бренд водки – это «Хент», производим водку из абрикоса, граната, делаем водку кизилловую, тутую, ассортимент очень большой.

«ОЧЕРЕДНЫЕ ПОИСКИ ПРИВЕЛИ МЕНЯ В ЛОФТ» АРЕВИК АМБАРЦУМЯН

Аревик, Вы занимались разными сферами, выросли в семье музыкантов, занимались спортом, журналистикой, живописью, а также виноделием. Интересно, как всё это объединилось и привело Вас в Лофт? Что подсказало Вам, что это именно та сфера и место, в которое Вы должны вложить свою преданность и усилия?

Да, я выросла в семье музыкантов, мама пианистка, папа скрипач, сестра тоже в сфере музыки, но я пошла совсем по другому пути. Я думаю, что эти изменения происходят у всех в разном возрасте, на разных этапах жизни, если не происходит, я считаю жизнь будет очень однообразным и малоопытным.

В моём случае мне повезло, потому что у меня была большая спортивная карьера, около 14 лет я занималась гандболом, около 6-7 лет играла в женской сборной, а также получила высшее образование в сфере спорта. Для меня было очень важно развитие спорта, и меня также очень интересовало представление спорта, по этому я некоторое время занималась спортивной журналистикой, работала в телевидении.

Это был тот возраст, когда мне нужно было понять: в конце концов, чего я хочу или что я могу сделать. Мы редко задаем себе этот вопрос, но это очень важно. У нас есть разные мечты, но мы не знаем, есть ли у нас для этого необходимые навыки или нет.

Что касается пути, которая меня привела в Лофт, были очередные поиски работы. Это была российская крупнейшая компания, где я около двух лет работала помощником руководителя. После чего команда основателей решила создать Loft и назначить меня руководителем.

За эти 2 года я приобрела достаточный опыт в административной и управленческой сфере. Также, у меня всегда была неуверенность в себе, но это очень помогло в карьерном росте, потому что это заставляет тебя не останавливаться, постоянно саморазвиваться. Так дорога привела меня в Loft.

СКУЧАЕТЕ ЛИ ПО КАКОЙ-ЛИБО СФЕРЕ, КОТОРОЙ ЗАНИМАЛИСЬ РАНЬШЕ? КАКОЙ СФЕРОЙ ХОТЕЛИ БЫ СНОВА ЗАНЯТЬСЯ?

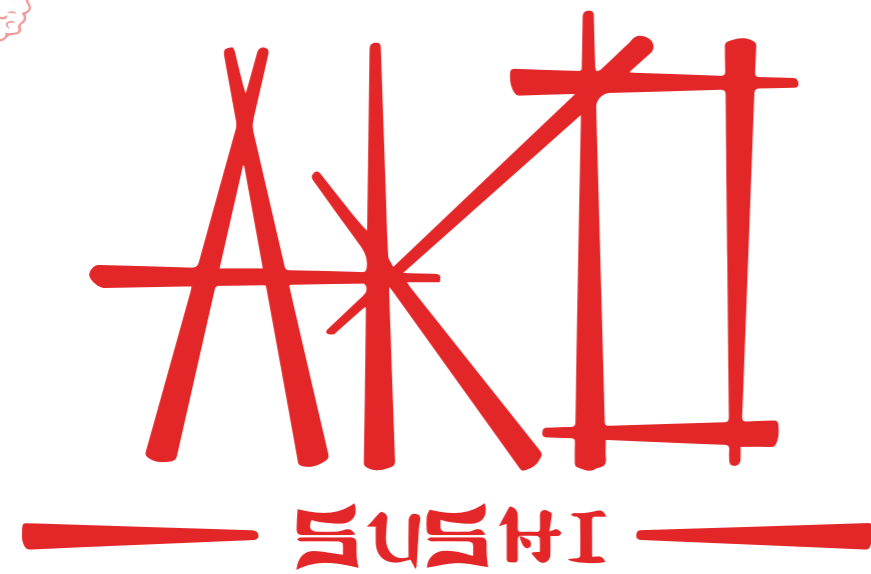
Конечно. Несколько лет я работала в сфере алкогольных напитков, а также, накопила большую базу знаний, очень сожалею, что не употребляю эти навыки, но часто читаю книги, мне нравится иметь хорошую литературу, особенно о европейских винах, сомелье и виноделии. Это для меня отдельный мир, где вечно можно учиться, а я люблю сферу, где есть возможность постоянно учиться и саморазвиваться. На мой взгляд, сегодня виноделие в Армении значительно улучшилось, мы начали производить замечательные вина, поэтому очень хотелось бы продолжить работу в этой сфере. С удовольствием хотела бы иметь возможность возглавить какое-нибудь винодельческое армянское Шато, или просто учиться, потому что сфера мне очень интересна. Что касается спорта, то иногда во сне вижу, как тренируюсь, чувствую запах мяча, поля. Есть эта тоска...



ЧТО БЫ ВЫ СКАЗАЛИ ЛЮДЯМ, КОТОРЫЕ ЕЩЁ НЕ ПОСЕТИЛИ ЛОФТ, ЗАЧЕМ ПРИХОДИТЬ СЮДА?

Мы никогда не занимались специальным маркетингом, чтобы убедить людей приходить в Лофт, даже наше расположение, скрытое за зданиями, говорит о нашем характере, о том, что мы очень скрытны и нас постоянно ищут и находят. Мне, наверное, сложно будет сказать, зачем людям нужно приходить к нам.

Каждый день кому-то исполняется 18, каждый день кто-то становится самостоятельным, каждый день кому-то в семье дают деньги и разрешают приятно провести день с друзьями, и именно для этого человека Лофт становится местом, куда хочется возвращаться снова и снова.



AKO
SUSHI



AKO
SUSHI

Уголок с японским духом в самом сердце Еревана

Уже 10 лет AKO Sushi является одним из старейших японских ресторанов города, который ассоциируется со свежей и качественной фирменной японской кухней. Расположенный в самом сердце Еревана, ресторан оснащен опытными поварами из Филиппин и Японии. Здесь используется только качественное и свежее сырье, привезенное из-за рубежа. Профессиональное обслуживание и уникальное вкусное меню имеют основополагающее значение для ресторана.



EATORIA



EATORIA

Начало новой эры ресторанов самообслуживания. Eatoria имеет 2 филиала за 1 год



Eatoria была основана в 2022 году и уже за тот короткий срок имеет два филиала, каждый с уникальным и оригинальным интерьером, высоким сервисом и, самое главное, свежей, здоровой и вкусной едой.

Здесь уверены, что для приготовления вкусной еды нужна живая фантазия, любовь и отличное настроение.

Блюда готовятся исключительно из особых, свежих продуктов. В Eatoria есть бренд-шеф, который анализирует все нюансы ресторанной еды, сочетает несочетаемое и создает авторское меню.

Здесь заботятся о комфорте и здоровье гостей: овощи и мясо готовят только на мангале без масла, соки выжимают из свежих фруктов без сахара и других добавок.

Они уверены, что смелыми и уверенными шагами создадут новую культуру в этом секторе, подняв качество обслуживания и еды на высокий уровень, а также новый имидж ресторанов самообслуживания.



ALCOHOLIC



ALCOHOLIC

Более 100 видов эксклюзивных алкогольных и безалкогольных напитков благодаря Alcoholic

Alcoholic предлагает людям, интересующимся японской культурой и ценящим возможность, попробовать один из старейших алкогольных напитков – sake.

Компания занимается импортом азиатских алкогольных и безалкогольных напитков, представляя более 100 наименований продукции более 20 качественных алкогольных комбинатов. Благодаря Alcoholic эти любимые во всем мире напитки доступны в лучших ресторанах Армении.





ГАБРИЭЛЬ КАРАПЕТЯН – ЭКСПЕРТ РЕСТОРАННО - ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА, НАУЧНЫЙ СОТРУДНИК НАУЧНОГО ЦЕНТРА ОЦЕНКИ РИСКОВ И АНАЛИЗА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

«ГЛАВНОЕ ДЛЯ МЕНЯ – ЭТО ПРАВИЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ: Вкусов, атмосферы, стиля».



Габриэль Карапетян – эксперт ресторано - гостиничного бизнеса, научный сотрудник Научного центра оценки рисков и анализа безопасности пищевых продуктов. Был Руководителем команды экспертов в сфере гостеприимства, соучредителем нескольких ресторанов, работающих в Армении и за рубежом. Автор ряда профессиональных статей и публикаций. В круг профессиональных интересов входят вкусовые инновации в ресторанном бизнесе. Главная тема работ - сфера гостеприимства, как важная предпосылка развития туризма, продвижение национальных армянских блюд и продукции за пределы страны.

Как преобразовались, на Ваш взгляд, предпочтения гостей ресторанных заведений Армении, в связи с изменившейся за последние несколько лет геополитической ситуацией в мире, и какие концепции ресторанный рынок сейчас наиболее актуальны и востребованы в Ереване и в регионах?

- Благодаря за то, что Вы упомянули в своем вопросе слово «гости», а не клиенты, поскольку я сам именно так отношусь к нашим посетителям. Считаю, что и сейчас, и в советские времена, армянское гостеприимство было всегда на высочайшем уровне, и гостей в заведениях принимали и угощали, как у себя дома – вкусно, душевно и радостно. И эти добрые воспоминания оставались в памяти людей на всю жизнь. Сейчас индустрия гостеприимства профессионально более развита, и я уверен, что гости ресторанных заведений Армении очень довольны кухней и предпочитают больше пробовать национальные армянские блюда.

Конечно же, есть место для роста и развития, но также отмечу небольшой нюанс. Армянская кухня должна стремиться к созданию более узнаваемого имиджа на мировом рынке ресторанный индустрии. Это важная задача – укрепление узнаваемости армянского бренда национальной кухни в мире.

Какая концепция кухни лично для Вас наиболее интересна, например, для открытия и успешного развития ресторанный бизнеса в нынешних реалиях рынка: мясные и рыбные рестораны, кофейни с вкусными сладостями и выпечкой, винные бары и пабы с дегустациями напитков, или, все-таки, домашняя еда? И какое Ваше самое любимое блюдо?

- Очень интересный вопрос для меня, поскольку я часто думаю о возможности совмещения двух или более концепций для создания не только необычной ресторанный кухни, но и неповторимой уютной атмосферы заведения, высококлассного сервиса, и ассоциации со вку-



сом домашних блюд, чтоб вызвать у гостя доброе чувство родного дома и тех блюд, которые напомнят ему детство, маму или бабушку...

У меня уже есть интересная концепция кухни ресторана, которую пока не буду раскрывать, но в скором времени она станет достоянием общественности. Проект сейчас в процессе тщательной подготовки. Это будет нечто новое и необычное, возможно, не для широкой аудитории, но с индивидуальным фирменным подходом, с учетом вкусов каждого гостя. Я сам очень люблю именно нашу, армянскую национальную кухню, как патриот своей страны.

Во всем мире известны хамон и прошутто, но, когда я угощал своих гостей армянской бастурмой, это были восторженные отзывы и удивление от того, что не все пробовали и слышали вообще о бастурме. Также, иностранцы очень удивлялись необычному способу приготовления нежнейшего ягненка в тандыре, где под мясом была подставлена старинная чугунная чаша, которую еще сто лет назад использовали мои прабабушки, это чаша была вывезена из Западной Армении (Сасун), и именно в ней готовились блюда с неповторимым вкусом, например, мое любимое блюдо – армянский плов с полбой. (ачар).

Сейчас в мире в тренде модная тенденция потребления здоровой эко - продукции, вегетарианские и веганские блюда. Как Вы считаете, при большой любви армян к мясным и жареным, острым и соленым блюдам национальной кухни, возможно ли успешное развитие подобной концепции ресторанов в Армении?



- Да, конечно, я считаю, что данная концепция очень актуальна сейчас в Армении. В нашей национальной кухне присутствует огромное количество разнообразных блюд из тушеных овощей и разных видов зелени, лесных и древесных грибов, салатов из сырых овощей с орехами и вкусными соусами и подливами. И даже на мясном столе всегда присутствует тарелка с зеленью и свежими овощами. У меня есть разработанная сельскохозяйственная программа по переходу на экологически чистые посадки овощей и фруктов без химических удобрений. Хотя бы половины площадей садов и теплиц садоводов с данной программой. Но осуществить этот проект пока достаточно сложно. А ведь хочется, чтоб в сознании каждого человека было бы понимание важности факта бережного отношения к природе и к экологии Земли, как к своему родному дому.

Какими исследованиями и проектами занимается НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ОЦЕНКИ И АНАЛИЗА РИСКОВ В ОБЛАСТИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ при МИНИСТЕРСТВЕ ЭКОНОМИКИ РЕСПУБЛИКИ АРМЕНИЯ? Расскажите, пожалуйста, подробнее о деятельности центра, его целях и задачах.

- Наш центр занимается по большей части сотрудничеством с представителями отрасли сельского хозяйства, земледелия и почвоведения, по вопросам целесообразного и минимального использования химических удобрений. В советское время данная сфера была более контролируема, сейчас контроль осуществлять довольно сложно, поскольку, в основном, это частные сельскохозяйственные угодья. Поэтому, периодически, даже простой обыватель может сам почувствовать странный вкус и аромат овощей и фруктов из-за использования химических удобрений и добавок. Но главное, это ведь не только солнечный вкус армянских фруктов и овощей, но и полезность и экологичность продукции, которая не нанесет вред здоровью людей.



Но и будет богата естественными витаминами и насыщена полезными веществами. Мы к этому стремимся и работаем всей командой над улучшением качества условий труда и возможностей для развития сельского хозяйства в этом направлении.

Какие, на Ваш взгляд, есть возможности для улучшения уровня сервиса в ресторанном сегменте? Намечаются ли открытия в Армении кулинарных школ для подготовки поваров или повышения квалификации для барменов и официантов? Поскольку, зачастую, гость бывает очень доволен вкусовыми качествами и ассортиментом блюд в ресторанах, но есть замечания по сервису.

- В чем-то, конечно, соглашусь с Вами, но считаю, что за последние 5-7 лет в Армении чувствуется колоссальное улучшение в сфере развития сервиса и обслуживания. Возможно, это происходит медленными темпами, но уже открыты и активно работают обучающие центры, различные ассоциации и образовательные заведения, что качественно и заметно улучшило ситуацию на рынке в вопросах повышения квалификации сотрудников.

Вы много путешествовали, занимались ресторанным бизнесом за границей. На западном рынке огромное количество ресторанов со странными концепциями, например, ресторан в темноте в США, или японский ресторан с миниатюрными блюдами на крошечных тарелочках, ресторан в Финляндии из льда и тд...

Как Вы думаете, какого необычного специфического формата ресторана или кухни не представлено до сих пор в Армении, и было бы интересным сейчас и для искушенных армян, и для гостей нашей страны?

- Попробую ответить на Ваш вопрос, оставляя за скобками мою новую идею ресторанный концепции, поскольку пока мой проект в процессе очень глобальной разработки, начиная с тщательного выбора места, конструкции дизайн-проекта помещения, обсуждения кухни и атмосферы заведения. Уверен, что проект произведет фурор в ресторанном сегменте, и удовлетворит даже самые изысканные вкусы наших гостей. Ждите, скоро в Ереване...!



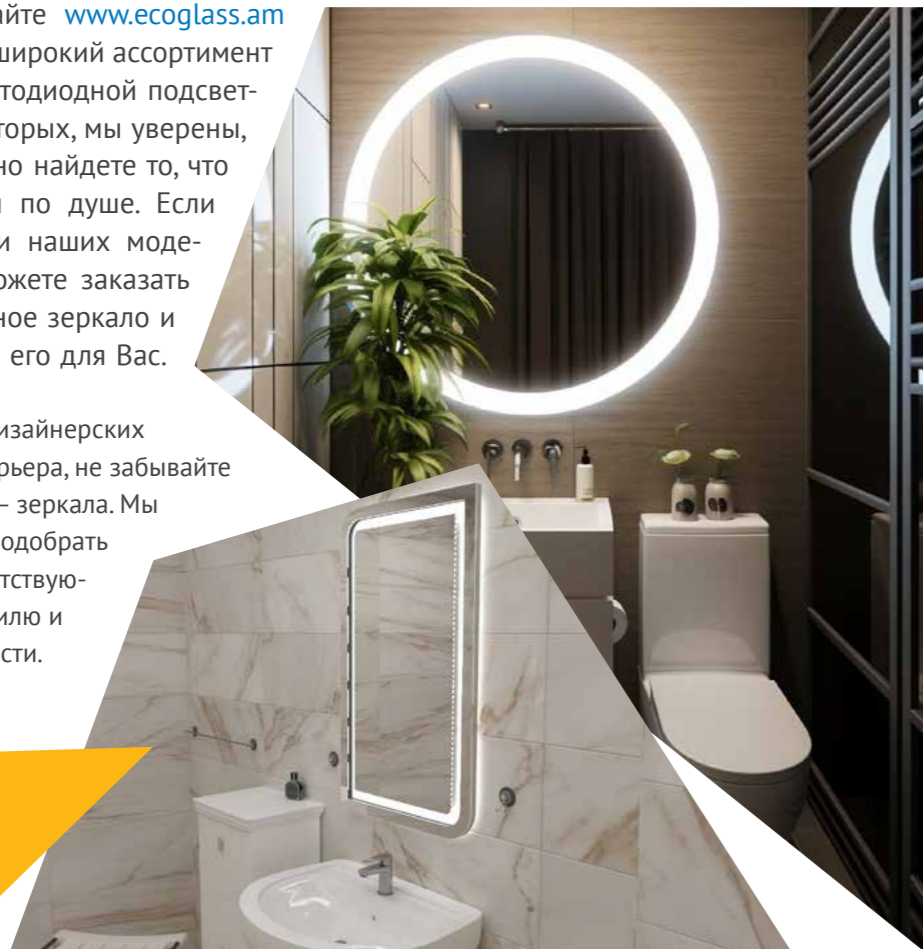
ECOGLASS MIRRORS WITH LED LIGHTING

Широкий ассортимент зеркал со светодиодно подсветкой

EcoGlass
Made in Armenia

На нашем сайте www.ecoglass.am представлен широкий ассортимент зеркал со светодиодной подсветкой, среди которых, мы уверены, вы обязательно найдете то, что придется вам по душе. Если его нет среди наших моделей, то Вы можете заказать свое уникальное зеркало и мы изготовим его для Вас.

Размышляя о дизайнерских решениях интерьера, не забывайте самое главное – зеркала. Мы поможем вам подобрать вариант, соответствующий вашему стилю и индивидуальности.



«У каждого ресторана, как у людей, есть «характер» - известный ресторатор Карен Маргарян о любимом деле

«Если что-то делаешь, делай это любовью, тогда все получится» – основатель Margaryan Business Group Карен Маргарян. Margaryan Business Group в Армении - один из известнейших холдингов ресторанного бизнеса, который объединил в себе заведения разных концептов.

Это рестораны Louis Charden, Chinar, Hans&Franz, Vostan и Alaska. Каждый проект по идее очень разный, но их объединяет одно – качество и эстетика.

У Карена Маргаряна своё собственное видение развития бизнеса. Для него важно, чтобы все было сделано от души и с невероятной любовью, с соблюдением, при этом, правил ресторанного сегмента. И не удивительно, что он лидер в своем деле.



Карен, расскажите немного о себе. Кто Вы по профессии?

По специальности экономист, но приходилось работать много кем: в семейном производственном бизнесе, и в IT-сфере трудился и в маркетинге. Но нашел своё призвание совсем в другом, как видите. Вообще я с детства мечтал иметь собственный бизнес, но тогда ещё не предполагал, что это будет именно ресторанный.

Как Вам удаётся руководить таким большим «паровозом», откуда время и силы?

Никак (смеётся). На самом деле это вся моя жизнь. Мой день начинается одним рестораном и заканчивается другим. Но я не чувствую усталости, потому что делаю свою работу с любовью, и это главный залог успеха в любой сфере. Каждый проект требует особого внимания. У каждого ресторана, как у людей, есть свой «характер».

Карен, расскажите о каждом своём проекте

Начну, пожалуй, с Louis Charden, он мой первенец. Самая романтичная кафе-кондитерская, которая сразу при входе манит запахами свежей выпечки. Hans&Fanz известен своими вкусными стейками и компанейской атмосферой – активно расслабиться. В Chinar же исключительно национальная, армянская кухня. Но тут стоит отметить, что в Chinar интерьер хоть и создан под армянский колорит, но не традиционно, а с современными решениями в дизайне. Это классический ресторан по всем канонам. Чтобы посидеть и спокойно отдохнуть. Vostan тоже армянский ресторан с классическим двором и верандой для шумных компаний и мероприятий. Alaska... Нейминг говорит сам за себя. Это первый в Армении ресторан, где акцент на необычные мясные блюда и свежие морепродукты.

Каким должен быть сотрудник Ваших заведений?

Однозначно улыбчивым, добрым и общительным. Я только «за», чтобы мои сотрудники с теплотой общались с посетителями, чтобы присутствовал дружеский контакт без фамильярности - это важно, на мой взгляд.



Нам есть куда расти, развиваться, но без трудностей не бывает успеха.

BRAND MARKETING HORECA EXHIBITION HORECA HOLDING LLC

“HoReCa Holding” — основной деятельностью является

организация специализированных выставочных мероприятий

и маркетинговые услуги Бренд-маркетинг

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

За 7 года работы наша компания успела завоевать широкую популярность у профессионалов выставочного бизнеса, компаний-экспонентов и специалистов посещающих выставки, как из Армении, так и далеко за ее пределами.

Наша миссия:

предоставить комплекс качественных услуг участникам, партнерам и посетителям выставки, а также создать максимально благоприятные условия для достижения поставленных целей

организовать единую деловую площадку, где ваши товары или услуги будут эффективно презентованы целевой аудитории

с удовольствием поможем производителям и поставщикам наладить надежные партнерские взаимоотношения и заключить выгодные контракты на перспективу

мы способствуем тому, чтобы армянский гостинично-ресторанный бизнес, а также комплексного оснащения отельного, ресторанного бизнеса и государств-членов ЕАЭС успешно и в кратчайшие сроки интегрировался в экономику Республики Армения и приступил к новому этапу развития!

ПРЕИМУЩЕСТВА УЧАСТИЯ

Исторически процесс заключения сделки требовал присутствия и общения его участников. В наше время, когда многие процессы купли-продажи ушли в онлайн, традиционное место встречи продавца и покупателя — это выставка. Именно выставки собирают производителей и дистрибьюторов для обмена опытом, анализа рыночных условий и конкурентоспособности товара, заключения договоров и контрактов на поставку и продвижение продукции и услуг.

Поэтому мы с гордостью заявляем: выставки “Рент Экспо” — место встречи профессионалов. В каждом своем проекте

“Рент Экспо” создает крупнейшие в Армении площадки для эффективной презентации новых товаров, материалов, оборудования и услуг армянских, российских, белорусских и иностранных производителей.



Cheese and Wine Business
ВыСТАВКА – ДЕГУСТАЦИЯ СЫРА И ВИНА



FOOD ALCO TASTING HoReCa-Expo 2023
B2B мероприятие для представителей гостинично-ресторанный бизнеса

Выставки “HoReCa Holding” — это действенный инструмент продвижения продукции на рынке. Участие в выставке позволяет привлечь новых клиентов, увеличить объемы продаж, в том числе выйти в новый регион — на развивающийся рынок Армении.

Участники выставки из государств-членов ЕАЭС — представители производителей, предприятий оптовой и розничной торговли, сферы услуг — получают возможность продуктивно и интенсивно представить свою компанию за короткое время 2500 компаниям сегмента HoReCa, заинтересованных в ее приобретении.

Ряд производителей ЕАЭС приглашены принять участие в HoReCa Экспо 2021 г., на котором будут представлены новейшие технологии, оборудование и ин-

вентарь на армянском рынке, что, в свою очередь, расширит сферу обслуживания, привлечет внимание и визит большого количества туристов из всего мира в Армению.

RE RENT EXPO

“

“HoReCa Holding” - THE MAIN ACTIVITY IS THE ORGANIZATION OF SPECIALIZED EXHIBITION EVENTS AND MARKETING SERVICES BRAND MARKETING

РЕЗУЛЬТАТИВНОСТЬ УЧАСТИЯ:

Расширение клиентской базы
Анализ конкурентной среды
Знакомство с новыми технологиями производства
Получение информации о проектах потенциальных заказчиков и конкурентов
Маркетинговое исследование рынка
Поддержание имиджа компании

51,3% участников считают участие в выставке результативным, в том числе:
41% экспонентов считают, что цели достигнуты полностью
6% экспонентов считают, что цели достигнуты частично
5,3% на стадии заключения договоров
43% на стадии переговоров
Общее мнение о выставке
У 73% участников сложилось положительное мнение о выставке,
У 27% — удовлетворительное, отрицательного мнения нет



On January 31, 2023, the 6th international B2B exhibition "FOOD ALCO TASTING HoReCa" titled "Opening of the Year 2023" was held at the DOUBLETREE BY HILTON hotel.



"Rent Expo" is the creation of a single business platform where new goods, materials, equipment and services can be effectively presented.

«FOOD ALCO TASTING HORECA», ПРОВЕДЕННАЯ ЗИМОЙ, ОБЪЕДИНЯЛА СОТНИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ И ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ГОСТИНИЧНО – РЕСТОРАННОЙ СФЕРЫ



31 января 2023 года в отеле «DOUBLETREE BY HILTON» состоялась 6-я международная B2B-выставка «FOOD ALCO TASTING HoReCa». На бизнес-мероприятии с рабочим визитом присутствовали 400 представителей ведущих гостиниц и ресторанов Армении, которые в соответствии с заранее заключенным договором с компанией «RENT EXPO» (ныне - HoReCa HOLDING) получили по одному экземпляру журнала HoReCa Magazine Armenia для размещения рекламных материалов.

Говоря об эффективности «FOOD ALCO TASTING HoReCa», Варданян отметила: «Все компании производители, импортеры получили возможность представить свои предложения на одной площадке для всего сегмента. А с другой стороны, потребитель, т.е. повар, бармен, имел возможность ознакомиться с новым ассортиментом за один день, в одном месте, чтобы потом понять, насколько выгодно им будет пользоваться данным ассортиментом».

С 13:00 до вечера под высококлассную музыку в барной зоне профессиональные бармены угощали посетителей выставки оригинальными коктейлями, приготовленными из алкогольных напитков в неограниченном количестве. Все представленные компании провели дегустацию продуктов питания и напитков для дальнейшего сотрудничества. Таким образом, экспо способствует реализации продуктов, направленных на повышение качества сектора обслуживания.

FOOD ALCO TASTING HoReCa2023

Как нам рассказала коммерческий директор HoReCa HOLDING Аня Варданян, в «FOOD ALCO TASTING HoReCa» приняли участие компании-производители и импортеры, представляющие сектор продуктов питания и напитков, имеющие качество выше среднего на рынке и являющиеся поставщиками услуг для HoReCa: присутствовали более 400 руководителей сферы. Мероприятие отличалось тем, что присутствовала также Ассоциация поваров Армении, более 200 действующих поваров и более 150 действующих барменов, которых интересовали новости и ассортимент компаний-участниц.

Напомним, что основная цель HoReCa HOLDING при организации подобных мероприятий заключается в том, чтобы в первую очередь развивалась гостинично-ресторанная сфера Армении, повышался уровень обслуживания, а все компании-производители, импортеры и сервисные компании имели возможность представить свои продукты. Так, чтобы обе стороны имели возможность выгодно сотрудничать, поскольку в итоге выигрывает туризм. Не секрет, что повышение качества обслуживания способствует качеству туризма в любой стране, а в Армении гостеприимство – это лицо и «бренд» армянского народа.



**MARRIOTT
TSAGHKADZOR**



**BRASSERIE
RESTAURANT**

Brasserie restaurant is open for daily Buffet breakfast, À la carte lunch and dinner.

Наш главный ресторан открыт для наших гостей для ежедневных завтраков, обедов и ужинов по À la carte меню.

HOME CARE -15%

MELISSA ORGANIC

MELISSA organic
ՀԱՆՈՒԿ ՕՃԱՆ
LAVINA
cosmetic LIQUID SOAP
coconut
500ml

Melissa Organic presents Armenian-made eco-cleaning products of natural origin

MELISSA ORGANIC - ГАРАНТ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Бренд Melissa Organic работает с 2021 года. Они разработали и создали чистящие средства премиум-класса по особой технологии и формуле, не имеющие аналогов на рынке, которые не только помогают в повседневной жизни, но и заботятся о здоровье и уходе. В Melissa Organic используют качественные натуральные и растительные материалы российского производства. Продукты бренда основаны на мягких поверхностно-активных веществах природного происхождения, в основном полученных из кокоса, которые образуют нежную пену, которая эффективно очищает и создает ощущение скрипучей чистоты.

Ароматизаторы, используемые в составе продукции Melissa Organic, имеют пищевую основу, поэтому не имеют неприятного агрессивного химического запаха, который часто присутствует в чистящих средствах, а наоборот, стойкие, долго держатся на коже, обладают сладким, свежим, нежным ароматом. Товар не тестируется на животных, соответствует всем международным стандартам, сертифицирован.

Средство для мытья посуды Благодаря натуральным компонентам очищает любые загрязнения даже в холодной воде, расщепляет жирные загрязнения, пригоревший жир, темную грязь, создает ощущение скрипучей чистоты, придает посуде блеск, не оставляет водяных следов на прозрачной посуде, пенится от одной капли, имеет сладкий, нежный аромат, придает свежесть посуде, устраняет неприятный запах, подходит для любого типа посуды, можно использовать даже для мытья детской посуды и игрушек.

Предназначено для использования как для мытья посуды, так и для мытья фруктов и овощей. Благодаря специально разработанной технологии смягчает и увлажняет руки, что очень важно при выборе жидкости для мытья посуды. Серия средств для мытья посуды: Грейпфрут, Лимон, Зеленое яблоко, Малина, Ежевика.

КОСМЕТИЧЕСКОЕ МЫЛО

Предназначено для ежедневного использования. Благодаря мягким поверхностно-активным веществам, содержащимся в составе, бережно очищает кожу от любых загрязнений даже в холодной воде, смягчает и увлажняет руки, обладает антибактериальными и противовирусными свойствами, устраняет неприятный запах, придает сладким ароматом, который сохраняется на коже длительное время, обладает высоким и активным пенообразованием, благодаря чему мыло расходуется более экономно. Серия мыл: Лаванда, Французская сирень, Роза, Ежевика, Малина, Свежескошенная трава, Кокос.

5 ФАКТОВ О БРЭНДЕ MELISSA ORGANIC

Продукт Melissa Organic в одной капле образует достаточное количество пены, которая не только хорошо очищает, но и ухаживает за кожей.

Специальная технология позволяет использовать меньше продукта, но получить лучший результат, благодаря чему можно сэкономить.

Используются качественные натуральные материалы, абсолютно безвредные для здоровья.

Используются пищевые отдушки, благодаря которым продукт имеет стойкий, легкий, приятный, свежий и непередаваемый аромат, который долго сохраняется на коже.

Продукт Melissa Organic гипоаллергенен, поскольку не содержит синтетических и агрессивных веществ.



BUDDHA HALL

fusion kitchen

Buddha Hall создан, чтобы явить воплощение нового уровня профессионализма, которого так долго ждали в Армении. Впервые в одном месте можно насладиться сочетанием ресторана с превосходной фьюжн-кухней, эксклюзивного бара и мюзик-холла с неповторимой шоу-программой, составляющем основу современного элитного тренда.

РЕСТОРАН

Вечером Buddha Hall функционирует как мюзик-холл, а до 19:00 работает как высококласный ресторан китайской, японской и европейской кухни. В меню широкий ряд классических и авторских десертов, которые готовятся на месте высококласным профессиональным кондитером.

ШОУ ПРОГРАММА

Buddha Hall оснащен самой современной свето-звуковой аппаратурой. Авторское шоу Buddha Hall — это десять профессиональных танцоров и танцовщиц, акробатов, хореографов. Каждый день в программе новые номера. Сценические костюмы разработаны дизайнерской командой специально для шоу Buddha Hall.

БАР

Бар Buddha Hall полон разнообразных эксклюзивных напитков, а профессиональный бармен поможет советом. Десятки эксклюзивных авторских коктейлей барного меню сочетаются с классическими традиционными кок-тейлями, создавая исключительный барный концепт.

ИНТЕРЬЕР

Особенность эксклюзивного интерьера Buddha Hall — это уникальные высокохудожественные 2D и 3D статуи и барельефы ручной работы, ни одна из которых не имеет копии. Многоплановый творческий подход виден в каждой детали обстановки, воплощая концепцию «дизайн как искусство».



ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА КОМПАНИИ «COFFEE BURMUNQ» ЯВЛЯЕТСЯ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

- Г-жа Енокян, расскажите о деятельности компании «Coffee Burmunc». Как все начиналось?

- Вот уже 12 лет, как 36 000 покупателей ежедневно делают выбор в пользу высокого качества. Миссия компании Coffee Burmunc заключается в развитии культуры потребления кофе, в индивидуальном подходе к каждому клиенту.

Мы импортируем крупные партии из Индонезии и Бразилии. Компания «Coffee Burmunc» на сегодняшний день предлагает 60 видов кофе, у нас есть свой собственный производственный роастер для обжарки, и естественно сами же и обжариваем. Мы тщательно следим за контролем качества процесса обжарки, поскольку от степени обжарки зависит цвет, качество и вкус полученного кофе.

В начале пути наша компания занимались только оптовой продажей, а после ребрендинга начали работать и в розничном формате, открыли брендовый магазин на улице Паронян 10 города Ереван, стали ближе к клиенту.

“

HoReCa Magazine Armenia побеседовал с исполнительным директором «COFFEE BURMUNQ» Моникой Енокян о деятельности и достижениях компании.



- В чем секрет успеха компании «Coffee Burmunc»? И в чем заключается ее визитная карточка?

- Визитной карточкой нашей компании однозначно является качество. Постоянный мониторинг контроля качества дает свои результаты, и наш клиент всегда остается довольным.

Для свежего помола мы используем только есо-упаковку, чтобы сохранить все полезные свойства и передать первозданный аромат кофе.



Так же наша вся упаковочная продукция создается вручную. В мастерской работают специалисты, которые очень тщательно отбирают кофе для упаковки.

- В компании «Coffee Burmunc» постоянно создаются новые вкусовые букеты и купажи.

- Да, среди нашей продукции есть настоящие натюрморты вкуса и аромата. К примеру, «Italiano» – авторский купаж, который за короткий срок стал очень популярным и любимым. Очень насыщенный, яркий купаж - «Paris», это сладкий кофе с цветочными нотками, темных ягод, шоколада и грейпфрута. Большим спросом пользуются также бленды такие как «Arqayakan» и «Punj».

- В чем секрет успеха компании «Coffee Burmunc»? И в чем заключается ее визитная карточка?

- Сфера HoReCa в Армении достаточно сильно развита и продолжает стремиться вперед. Анализируя рынок, мы пришли к выводу, что кроме магазинов, нужно создавать условия, чтобы люди смогли попробовать изысканный кофе также в ресторанах и местах отдыха Армении.

«Coffee Burmunc» планирует сотрудничать с теми кафе, ресторанами и гостиницами, которые предлагают своим клиентам только лучшее и отборное.

Мы взяли интервью у Мариам Бадалян, представителя компании TravelLine в Армении. Ее работа — помочь отельерам автоматизировать отельные процессы и повысить онлайн-продажи с помощью продуктов TravelLine. Мариам помогла уже 110 отелям Армении, и этот список постоянно пополняется.

Мариам, расскажите, что мешает отельерам в Армении зарабатывать больше?

Я вижу, как усердно работают наши отельеры. Качество их услуг не уступает большим сетевым отелям. Но у любого бизнеса есть ограничения. Часто причина таких ограничений — отсутствие автоматизации.

Управлять отелем и его продажами вручную сложно. Как бы внимательны вы ни были, опечатки случаются. А когда нужно масштабировать продажи онлайн, то количество ошибок удваивается. К тому же неавтоматизированные онлайн-продажи создают массу упущенных возможностей, а значит, потерянную прибыль.

Чем вы можете помочь отелю, если он не работает с TravelLine?

Во-первых, предложу отелю попробовать наши решения в тестовом режиме. Это решит сразу множество проблем.

А если без шуток, я могу посоветовать каналы продаж, к которым отелю стоит присмотреться, чтобы получать больше бронирований. Если нужно, могу оценить сайт отеля и подметить недочеты, которые мешают пользователям находить нужную информацию и бронировать номера.

Как долго вы поддерживаете связь с отелями после покупки продуктов?

Мы не перестаем общаться. Отельеры могут связаться со мной в удобное им время по телефону или почте. Часто прихожу на встречи в сами отели. На самом деле, они редко нуждаются в моей помощи после этого — с ними работают команды поддержки и разработки. Я могу помочь с некоторыми настройками в личном кабинете. Если просьба отельера сложнее, то я быстро направлю ее в технический отдел — они все сделают в лучшем виде.

Как конкретно вам удается повысить продажи отелей?

Давайте расскажу на одном примере. Мы уже больше полутора лет сотрудничаем с горнолыжным отелем «Россия». На момент нашей первой встречи на сайте нельзя было забронировать: отделу бронирования приходилось обрабатывать множество электронных писем и звонков. Так отель терял потенциальный доход и тратил слишком много ресурсов на продажи.

Для начала отель самостоятельно создал сайт с помощью конструктора TravelLine Express. В сайт встроили модуль бронирования TravelLine. Теперь отель получает онлайн-бронирования без проблем. Благодаря автоматизации отельеру и отделу бронирования не нужно беспокоиться об овербукинге и наплыве звонков в высокий сезон. А сайт отеля привлекает бронирования и в высокий, и в низкий сезон.

Таких историй успеха много. У каждого отеля-партнера TravelLine она своя. Я лично стараюсь вникнуть в проблемы отельеров и подобрать решение индивидуально.



 TRAVELLINE

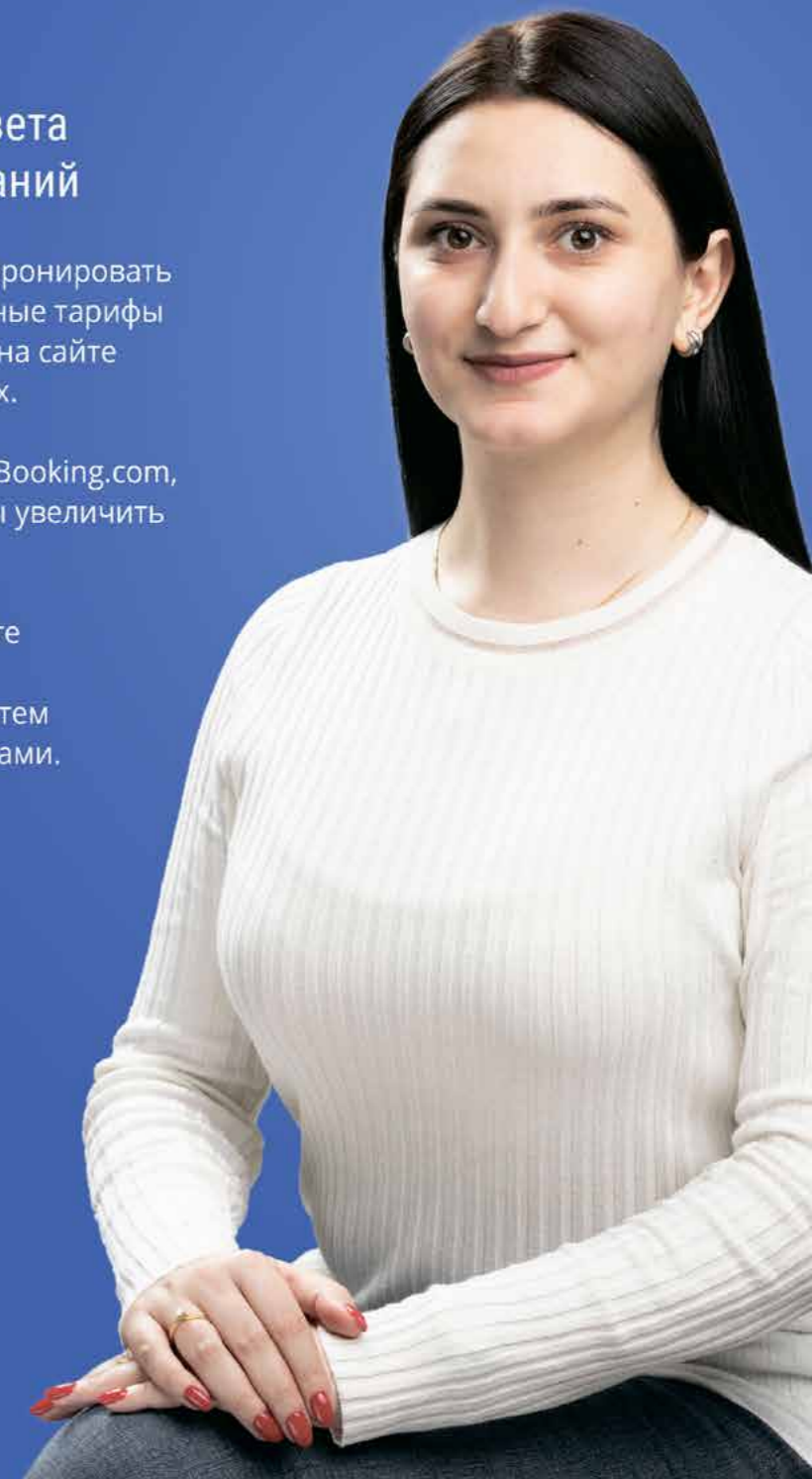
Дайте отельерам топ-3 совета для увеличения бронирований

1. Сделайте так, чтобы гости могли бронировать на сайте отеля 24/7. Создавайте разные тарифы и спецпредложения. При этом цена на сайте не должна быть выше, чем в каналах.
2. Продавайте номера не только на Booking.com, но и в других каналах продаж, чтобы увеличить охват пользователей.
3. Автоматизируйте, автоматизируйте и автоматизируйте. Стоит начать с решений для онлайн-продаж и систем для управления отельными процессами.

Мариам Бадалян

Менеджер по развитию бизнеса в Армении

+374 41 80 15 08
mariam.badalyan@travelline.com





Ресторан Seasons Владелец зарегистрирован

Оценки 5,0 ●●●●● 685 отзывов | #6 из 835 ресторанов в Ереван |
📍 пр. Месропа Маштоца, 15 At Seasons Park, Ереван 0002 Армения | ☎ +374 43 709070



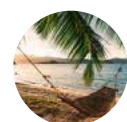
gladergu
6 отзывов

●●●●● Отзыв написан 27 сентябрь 2022 г.

Отличный ресторан

Ходили с семьей и друзьями. Все очень понравилось. Официант Арман был на высоте, рассказал про меню, помог выбрать вино, создал очень приятную атмосферу. Мясо было вкусное, вино тоже.

Дата посещения: сентябрь 2022 г.



296 norak
5 отзывов

●●●●● Отзыв написан 17 июня 2022 г.

Отличный ресторан

Праздновали в данном ресторане день рождения с семьей. Еда выше всех похвал! Очень вкусно, хотя порции не большие и ценник намного выше среднего, но кухня и сервис того стоят!

Дата посещения: март 2022 г.



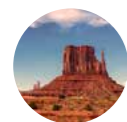
Sikitushka
1 отзыв

●●●●● Отзыв написан 12 сентябрь 2022 г.

Вау!

Еда была очень вкусная, порция мидий в вине поразила, наелись до отвала) Отдельный респект официанту Степе - профессионал своего дела! Ресторан всем советую)

Дата посещения: сентябрь 2022 г.



Алексей Щ
92 отзыва

●●●●● Отзыв написан 3 января 2022 г.

Гастрономический вау

Это просто был гастрономический взрыв. Очень вкусная еда, прекрасная подача, очень приветливый персонал. Демократичные цены прямо в сердце Еревана. Вернёмся сюда ещё не раз.

Дата посещения: январь 2022 г.



Mayrig Yerevan Владелец зарегистрирован

Оценки 5,0 ●●●●● 662 отзывов | #28 из 835 ресторанов в Ереван |
📍 Amiryan str. 4/6 Pavstos Buzand Street, Ереван 0010 Армения | ☎ +374 41 760760



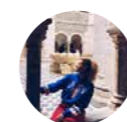
L4090FQ
2 отзыва

●●●●● Отзыв написан 28 сентябрь 2022 г.

Счастье в моменте.....

Очень душевное место, доброжелательные и профессиональные официанты, живая музыка, атмосферное место!!! Отдельное спасибо Сирануш, за заботливое обслуживание и интересную историю о ресторане Mayrig!

Дата посещения: сентябрь 2022 г.



olivia_kaspo
19 отзывов

●●●●● Отзыв написан 28 сентябрь 2022 г.

Отличное место с прекрасной кухней

Находясь в Ереване обязательно посетите этот ресторан с армянской и ливанской кухней. Все было оочень вкусно. Понравилось расположение ресторана и вежливый персонал. Отдельную благодарность выражаем Лиане и Саргису.

Дата посещения: сентябрь 2022 г.



igork V
1035HE
1 отзыв

●●●●● Отзыв написан 3 августа 2022 г.

Одно из лучших мест Еревана

Уютное место с очень теплым, душевным обслуживанием, украшающим яркую вкусную кухню. Спасибо большое Сирануш за идеальное обслуживание.

Дата посещения: август 2022 г.



AndreyGri
1 отзыв

●●●●● Отзыв написан 13 июня 2022 г.

Ливанская кухня в самом лучшем исполнении

Замечательное место, наверное лучшая кухня в Ереване! Были в воскресенье вечером, очень приятная атмосфера, живая ненавязчивая музыка. Отдельное спасибо за обслуживание и выбор блюд Novhonnepss! Рекомендую посетить обязательно!

Дата посещения: июнь 2022 г.



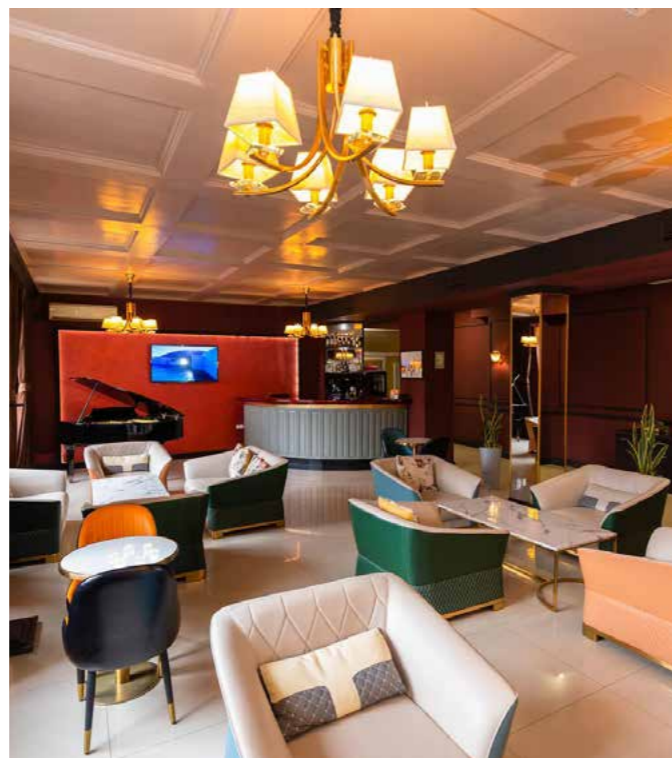


HOTEL KIROVAKAN



Отель Кировакан находится в самом центре города Ванadzor

Соответствуя высоким стандартам, отель предлагает условия для полноценного отдыха: комфортабельные номера, начиная от категорий standart (Single/Double), заканчивая superior (deluxe, family suite), а также шикарный интерьер, просторную территорию, широкий спектр услуг (платных и бесплатных), вкуснейшую кухню с разнообразным ассортиментом еды.



ВАРУЖАН МУРАДЯН: ВИНО ДЛЯ НАС - ЭТО НЕ КОММЕРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ, А СТИЛЬ ЖИЗНИ

Господин Мурадян, расскажите, пожалуйста, когда была создана компания «Van Ardi» и с чем связано ее название?

Компания «Van Ardi» была основана в 2008 году, когда мы посадили нашу первую лозу в предгорьях Арагацотна. Локация была очень важна, потому что мы не воспринимали ее как коммерческий проект, а хотели создать семейную культуру, которая должна передаваться из поколения в поколение, то есть следующие поколения должны пожинать ее плоды.

Предгорья Арагацотна, Аштаракский район в целом, с древнейших времен являются территорией с тысячелетней историей садоводства, холмы с южным склоном очень благоприятны для выращивания винных сортов с точки зрения богатого разнообразия минеральных камней.



Лучшие вина производятся в виноградном саду. В 2008 году мы посадили первую лозу, а в 2013 году был первый винтаж, когда мы уже начали производить и выходить на рынок. Название «Van Ardi» означает «солнце Вана», связанное с солнечным божеством. Меня всегда интересовал тот факт, что Ванское царство, оно же Урарту, было центром виноделия в древнем мире и экспортировало вина в соседние Ассирию и Вавилон. В этом смысле для меня было удивительно, почему мир сейчас не знает об армянском вине. Ван Арди - Солнце Вана, нашей целью было возродить репутацию армянского вина во всем мире.

Как Вы сотрудничаете со сферой HoReCa? В каких ресторанах и отелях гости Армении могут насладиться винами «Van Ardi»?

Наша уникальность заключается в том, что мы ориентируемся на объекты HoReCa, наше вино не считается продуктом супермаркета. Особенно в этом году большой поток туристов способствовал увеличению спроса нашей продукции в гостинично-ресторанной сети. Я должен отметить, что с самого начала целью было не превратить «Van Ardi» в винный завод, а представить вино как образ жизни, и в этом контексте для нас было очень важно организовать выездные винные туры, мероприятия и корпоративные мероприятия. В связи с этим Van Ardi как площадка стала очень популярной. Мы сотрудничаем с такими ресторанами, которые организуют формальные ужины, наши вина серии Reserve, которых 4 вида, все четыре 100% односортовые, предназначены для формальных ужинов, с сочетанием качественных мясных закусок. Наша классическая линия готова удовлетворить любой вкус, от пиццы до пасты и мясных блюд. Мы сохранили спектр открытым. У нас также есть большой спрос в гостиницах и отелях.

Сегодня очень многие занимаются виноделием. Какая у компании «Van Ardi» визитная карточка, т.е. ее особенность и отличительная черта?

Действительно, сегодня производителей вина много, и это очень хорошо. Пусть их будет как можно больше, главное, чтобы малые и средние производители составляли основу армянского виноделия. По мнению знатоков вина, Ван Арди в самом деле имеет свою визитную карточку, но я не хочу отделять нас от других коллег, потому что армянское виноделие должно представить себя миру как армянское вино. Что касается нашей уникальности, повторюсь, мы не завод, для нас вино – это образ жизни, у нас виноградные органические сады, а кроме того, у нас есть био-, натуральные методы, включающие музыку и колокола, у нас есть огромная колокольня с большим колоколом, звон которого играет большую роль в выращивании винограда в течение всего года. Мы рассматриваем музыку и звон колокола как физическую вибрацию, производящую качественное изменение винограда на молекулярном уровне. Научно доказано, что вода меняет свою структуру под музыку, а виноград на 85 процентов состоит из воды.

Мы обязываем всех наших гостей подойти и позвонить в колокола, есть определенные виды музыки, которые очень полезны для роста растений в целом и виноградных лоз в частности. Для вин, уже в виноделии, наши вина слушают гармоничную музыку перед розливом в бутылки, а также после, чтобы стать сбалансированными. Вино становится более шелковистым, качественным. Включаем шараканы, песни Айрика Мурадяна, Баха, произведения, где преобладает нота до.



+ CORPORATE EVENTS
For Tourism & Corporate events, please, contact:
Phone: + 374 95 508 800

CONTACT US
Phone: +374 15 500 800 (09:00 – 18:00)
Email: info@vanardi.com





Уникальность проекта заключается в том, что в нем нет политического подтекста или оценки, просто переданы атмосфера и быт СССР. Каждый посетитель найдет здесь что-то до боли знакомое и родное, клуб будет интересен и молодежи, у которой есть возможность соприкоснуться с историей в прямом смысле.

В музее-ресторане спокойно можно потрогать или примерить почти все предметы, сфотографироваться за рулем автомобиля милиции и такси. В автобусе «Икарус» оснащен бар, где бармен угостит настоящим армянским коньяком советского разлива и покажет химлабораторию!

В клубе можно поиграть в советские автоматы, настольный хоккей, футбол и баскетбол, вспомнив безмятежное детство.

Заведение имеет многочисленные комнаты, одна из них обустроена под гостиницу «Интурист», другая под 90-е годы, где стены обвешаны плакатами звезд тех времен, у посетителей есть замечательная возможность пообедать прямо на советской кухне, или просто в гостинице с торшером, за большим, обеденным столом, обставленным хрустальной посудой!

Меню ресторана разнообразно блюдами СССР, которые готовили когда-то наши мамы и бабушки, ну и конечно, тот самый вкусный лимонад «Буратино», можно выпить или даже купить.



“

HAYK BIANJYAN IS A PHOTOGRAPHER, DOCUMENTARY MAKER AND COLLECTOR, IT WAS HE WHO FOUNDED THE CLUB-MUSEUM-RESTAURANT SOVIET CLUB A YEAR AND A HALF AGO, WHERE THE ERA OF THE SOVIET ERA IS COMPLETELY RECREATED.

Откуда возникла идея создать локацию именно такого концепта и тематики? Какова цель клуба?

Когда по долгу профессии я фотографировал полуразрушенные здания и жилые дома, то часто наткнулся на архивы советского быта, на предметы, в том числе и фотографии.

Для меня было удивительно и больно, что люди оставляли даже фото родных в бездне разрушенного здания и забывали о них. Но как можно забыть?

Это ведь история и память. Именно это сподвигло меня коллекционировать старые вещи, чтобы не пропала ниточка с прошлым. Советская Армения – это, безусловно, целая история, хочу, чтобы гости Армении и наши соотечественники знали и имели возможность коснуться к прошлому.

Будто кто-то свыше дал мне знак, что именно я должен заняться коллекционированием всех этих вещей. Я почувствовал в этом свою миссию, и до сих пор стараюсь нести свое призвание. Безусловно, хотелось бы привлечь к этому делу нашу молодежь, которая бы тоже заинтересовалась идеей сохранения эпохи, ведь я не вечен, и кто-то должен продолжить это дело, надеюсь, что так и будет.

Цель клуба – это возможность соприкосновения к советской эпохе в 21 веке. Чтобы каждый смог прийти и окунуться в то время, забыв о своих бытовых делах, поиграть в настольные игры, как в детстве и выпить газировки из автомата. Мы делаем все возможное, чтобы люди уходили от нас со спектром положительных эмоций.



★ ★ ★ ★ ★



SOVIET CLUB

СССР в 21 веке существует

Soviet club переносит в прошлое машиной времени

Айк Бианджян – фотограф, документалист и коллекционер, именно он полтора года назад основал клуб-музей-ресторан Soviet club, где полностью воссоздана эпоха советского времени.

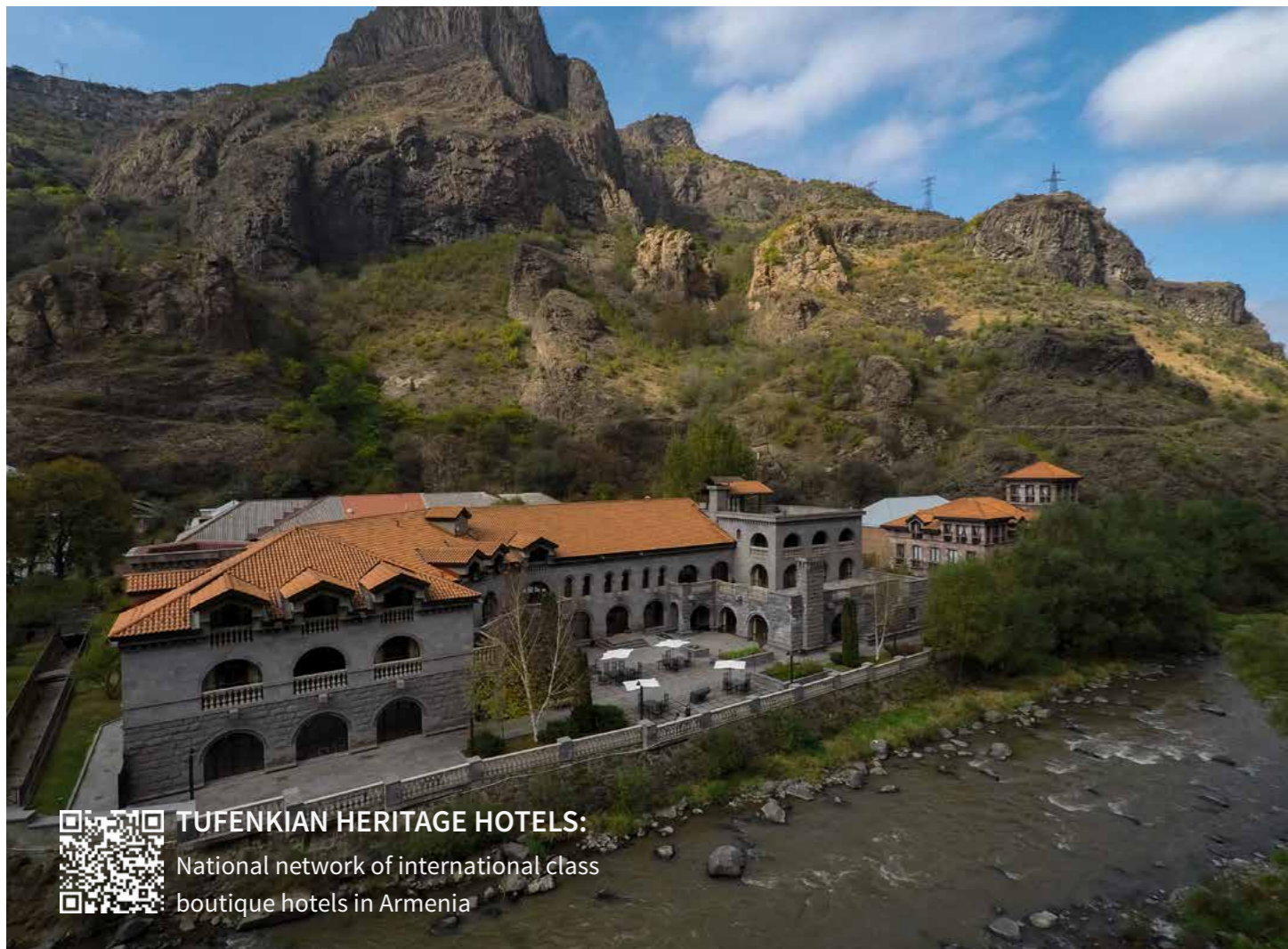
TUFENKIAN HERITAGE HOTELS


TUFENKIAN HERITAGE HOTELS: НАЦИОНАЛЬНАЯ СЕТЬ БУТИК-ОТЕЛЕЙ МЕЖДУНАРОДНОГО КЛАССА В АРМЕНИИ

Когда Джеймс Туфенкян впервые посетил свою историческую родину, Армению, его поразила красота гор, лесов и полей, дух народа, живущего на этих землях, и его древняя история. Чем больше времени он проводил в Армении, тем больше привязывался к этой стране, к ее культуре и людям. И тем сильнее становилось желание не только помочь своей родине, но и сделать так, чтобы и другие люди, приезжая сюда, могли увидеть Армению такой, какой видел ее он.

Сегодня, спустя 30 лет после первого визита г-на Туфенкяна в Армению, приезжающие туристы имеют возможность поселиться в одном из уникальных, аутентичных отелей сети Tufenkian Heritage Hotels, отражающих быт и национальный колорит не только страны, но и региона.

Поскольку основополагающим принципом развития бизнеса в Армении является максимальное вовлечение локальных поставщиков, производителей и создание рабочих мест для местного населения, мебель и прочие предметы интерьера заказывались у армянских мастеров, а ковры, украшающие интерьер всех отелей Tufenkian, произведены на фабрике Tufenkian Artisan's Carpets, еще одним направлением бизнеса г-на Туфенкяна, с которого все и началось.



 TUFENKIAN HERITAGE HOTELS:
National network of international class
boutique hotels in Armenia

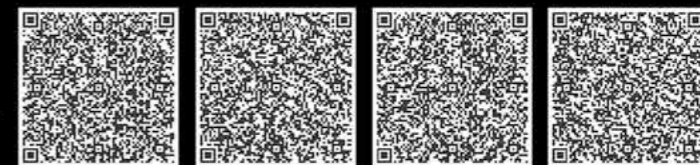


FOODETORY FOOD COURT



Different national cuisines in one place:
Armenian · Georgian · Italian · American · Japanese · Lebanese · etc.

Find us



LASTIVER RESORT



**ОТЕЛЬ «ЛАСТИВЕР»
ИДЕТ ВПЕРЕД МАЛЕНЬКИМИ, НО УВЕРЕННЫМИ ШАГАМИ**

HoReCa Magazine Армения побеседовал с директором знаменитого отеля LASTIVER в Енокаване Эдгаром Аракелян об основании, развитии и дальнейших планах отеля.

- Господин Аракелян, как сформировалась бизнес-идея об основании отеля Ластивер?

- Как известно, в Армении самые живописные места находятся в Тавушской области, и село Енокаван в наши дни стал туристическим центром: этому способствовали красивые пейзажи, горы и ущелья, которые превращают отдых в сказку. И вот среди такой красоты в 2018 году свои двери открыл отель Ластивер. Я вступил в должность директора отеля с 2020 года, и тогда в отеле функционировали 16 номеров. Был ресторан, но поблизости не было развлекательных зон. Нам нужно было место, где посе-

тители могли бы посидеть и провести время, то есть диванная зона, которая была бы похожа на лобби, но впоследствии работала бы не как лобби-бар, а как ресторан. По моей инициативе были спроектированы и установлены столы, в которых горят огни, это смотрится очень красиво и привлекает посетителей. На территории построили детскую площадку: аттракционы, качели. После модернизации ресторана до такого уровня клиентура увеличилась, и естественно, увеличился оборот.



- А кому принадлежит идея, что в номерах отеля нужно устанавливать ванны с горячей водой? Ведь именно в этом заключается изюминка отеля.

- Идея была моя. На самом деле у Ластивера несколько изюминок. Раньше это был просто красивый вид, потому что отель находится на высокой позиции, прямо на краю обрыва, это дает адреналин при просмотре сверху. Следующая отличительная черта заведения – водная зона с открытым бассейном с подогревом, который открыт 12 месяцев в году. Зимой желаннее приезжать в Ластивер, потому что там весенний эффект, пар, также есть большой бассейн, панорамная зона с окнами, крытое джакузи и небольшой тренажерный зал по соседству.

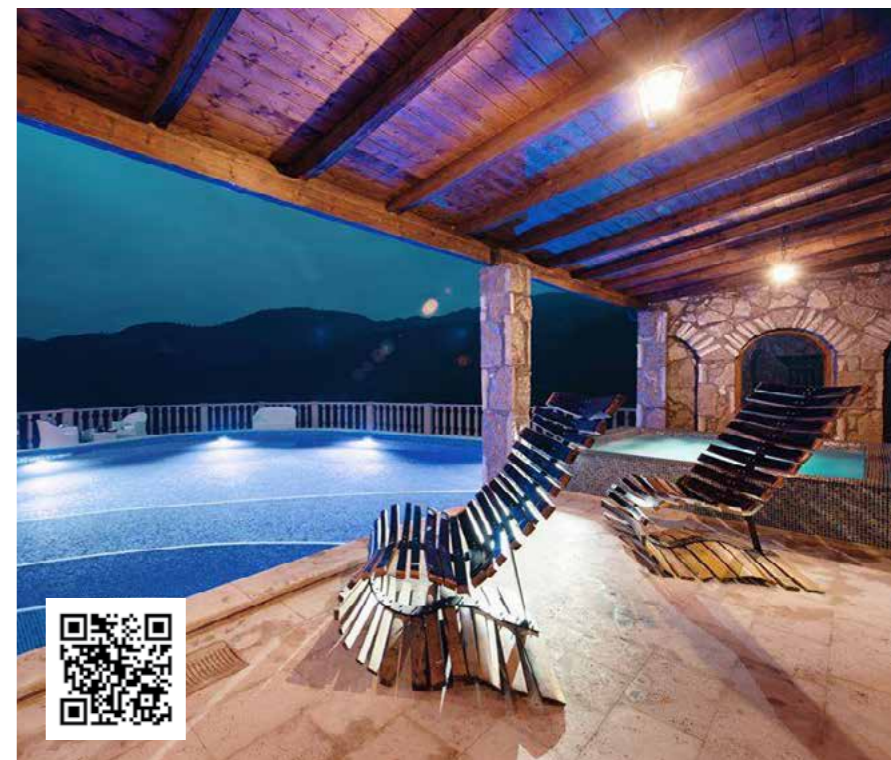
Есть восточная и русская бани. Еще один плюс – это очень вкусная еда в Ластивере, у нас упор делается на кавказскую кухню. Как известно, наше население очень любит свинину. Мы покупаем свиней, содержащихся в лесах Иджевана. Конечно, мы дорого платим за них, но мы готовы платить за качество и предоставление хорошего сервиса.

- А как появилось название «Ластивер»?

- В древности люди жили в этой местности в пещерах, в долине, на берегу реки. Чтобы поднять верхние части скалы и нынешнее село Енокаван, к скале были добавлены стропила, по армянски «ласты», – уникальные деревянные конструкции. Во время восхождения люди на мгновение стояли на том плоту, отдыхали и снова шли вверх. Так родилось название «Ластивер», что в переводе с армянского означает «сплав вверх».

Продолжая тему наших реформ, должен отметить, что мы превратили 16 комнат в 24, то есть на 50 процентов больше. Мы построили 8-комнатный корпус, который по стилю сильно отличается от остальных номеров отеля, более современный, более грамотно построенный, конечно с учетом нашего текущего опыта и мнения гостей. 4 из 8 номеров находятся на первом этаже, остальные 4 – на втором этаже. Номера на первом этаже – полулюкс, номера на втором этаже – люкс. Наши апартаменты двухэтажные, т.е. здание фактически 3-этажное, спальни находятся на втором этаже, спальная зона, не отделенная стеной, похожа на лачугу, верх открытый, есть 6-метровые витражи, которые смотрят на долину. На балконах этих комнат мы установили ванны.

Эта идея родилась потому, что минимум 60 процентов гостей приезжают именно ради водной зоны. Нам нужно было создать какие-то дополнительные интересы для людей. Я изучал международный опыт. Например, на Бали есть красивые отели, где акцент сделан на местные водные зоны. Так мы установили ванны, которыми можно пользоваться даже зимой. Кстати, в Енокаване не бывает суровой зимы, погода мягкая, минус 5 уже считается холодом. Установка этих ванн нашла очень широкий отклик у общественности.



- Какие планы на будущее?

- Есть разные новые идеи, мы реализуем их поэтапно. На данный момент мы думаем ограничиться 30 номерами. У нас есть 24 номера и возможность добавить еще 6. Многие из наших планов – это сюрпризы для наших посетителей, не будем их раскрывать. Могу сказать только, что мы идем вперед маленькими, но уверенными шагами. Будем рады всем гостям.





BENEDICT BY FLORENCE

With a promise of the most positive emotions and memories



One of the reputable Armenian wedding companies cooperating with the HoReCa sector is Prestige Wedding Planner.

СВАДЕБНЫЙ ОРГАНИЗАТОР ГАЯНЕ ХОДЖАЯН ВКЛЮЧЕНА В СПИСОК СТА ЛУЧШИХ ДИЗАЙНЕРОВ МИРА

Одна из солидных армянских свадебных компаний, сотрудничающих с сектором HoReCa, является Prestige Wedding Planner. Компания, которую основала Гаяне Ходжаян, она же главный дизайнер, за короткое время стала популярной и узнаваемой, организуя корпоративные и тематические мероприятия для ряда известных компаний, организовывая свадебные церемонии для известных актеров, певцов, политики и спортсмены. Гаяне также занималась дизайном интерьеров некоторых ресторанов, проектировала гостиничные комплексы и оформляла ряд видеосъемок для известных певцов.

Гаяне Ходжаян родилась 27 мая 1986г. Окончила факультет информатики и прикладной математики ЕГУ, затем степень магистра ЕГУ по специальности «Управление информационными системами». С 2012 года сменила профессию и занялась любимым делом, основав бренд Prestige Wedding Planner.

Юлии Шакировой, Андрея Фомина, Юрия Антисерских, Романа Ковалишина, Лидии Симоновой. Одним из лучших достижений является получение диплома всемирно известной Академии Даниэля Оста, уникального, прежде всего, тем, что Гаяне является выпускницей первой группы и теперь имеет квалификацию человека, который считается выдающимся специалистом в своей области и является признанным мастером сочетания культуры флористики Востока и Запада, считается своего рода Ван Гогом сферы.

С 2014 года принимала участие в тренингах ряда специалистов с мировым именем, а именно Карен Тран, Престон Бейли, Design Lab Experience,

В 2017 году впервые, благодаря Гаяне Ходжаян, Армения была представлена на «Конгрессе организаторов свадебных направлений» в Таиланде, после она была приглашена представлять Армению в рамках конгресса, получив награды в Мексике, Италии, и Дубай. В 2018 году он был признан «Свадебным специалистом 2018 года» на церемонии LTG Wedding Awards в Лондоне. В 2019 году во второй раз победил в той же номинации «Свадебный специалист года 2019». В 2019 году основал общественную организацию «Ассоциация свадебных и событийных предпринимателей» (сокращенно «HaMiDzeAs», неправительственная организация, целью которой является объединение представителей отрасли, реализация совместных проектов и содействие развитию отрасли).



GAYANE KHODJAYAN IS INCLUDED IN THE LIST OF 100 BEST DESIGNERS IN THE WORLD



Association of Armenia



Григорий Акобян

Руководитель департамента HoReCa
Ассоциации отельеров
и рестораторов Армении

КТО МЫ?

Ассоциация отельеров и рестораторов Армении – экспертная группа, специализирующаяся на сфере HoReCa, целью которой является содействие развитию отрасли.



АССОЦИАЦИЯ ОТЕЛЬЕРОВ И РЕСТОРАТОРОВ АРМЕНИИ

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

- Сопровождение всех этапов создания и развития бизнеса
- Продвижение ре позиционирования бизнеса
- Предоставление экспертной справки
- Дизайн / адаптация интерьера
- Сегментный мониторинг
- Планирование и реализация имиджевых и социальных кампаний
- Услуги SMM / создание контента
- Создание рекламных кейсов
- Организация и освещение отраслевых мероприятий

В ЧЕМ НАШЕ ПРЕИМУЩЕСТВО?

Наша специализированная группа ежедневно следит за новинками отрасли не только в Армении, но и во всем мире, последовательно оставаясь всегда в тренде при реализации разных проектов.

Одним из преимуществ ассоциации является возможность использования СМИ в качестве инструмента. Мы тесно сотрудничаем со СМИ «Тiвi», что позволяет нам использовать все их платформы для повышения осведомленности о наших продуктах и массовой интеграции.

www.armhoreca.am

YNTANIQ RESTAURANT

РЕСТОРАН YNTANIQ – МЕСТО, КУДА ХОЧЕТСЯ ВОЗВРАЩАТЬСЯ С НОВА И С НОВА

Нестандартный вариант развлечения и отдыха, который никого не оставит равнодушным: цветущая природа, яркие краски и гармоничное настроение - все это ресторан Yntaniq.

Слово Yntaniq на армянском языке означает семья. При выборе названия ресторана учитывалось именно то, что семья для человека – это всегда комфорт, уют, душевное тепло, где каждый чувствует себя любимым и желанным.

В ресторане есть крытая и открытая части. Построен по мотивам древнеармянского зодчества. Крыши сделаны из уникального, редкого материала - черепицы, а ремонт выполнен вручную с использованием акварели и масляных красок. Общий интерьер семейного ресторана украшают старинные армянские предметы: глиняные кувшины, горшки, и есть также хноцы, из которого получают освежающий напиток тан. Есть старый ковер, которому более 100 лет, и тондыр, в котором пекут собственный лаваш и готовят гату.

В саду много фруктовых деревьев, из плодов которых делают сухофрукты и затем используют в блюдах. Зелень тоже выращивается в собственном небольшом огороде, чтобы придать блюдам неповторимый вкус.

По словам основательницы ресторана - Лусине, для них важнее всего сохранить традиционный армянский интерьер, армянские национальные блюда и атмосферу. Она также отметила, что логотипом ресторана является дагдан, который является древнеармянским символом сохранения семьи.

В ресторане «Семья» много внимания уделяют армянской культуре и обрядам: все традиционные праздники отмечаются здесь с большим размахом и воодушевлением, они становятся массовыми. Все туристы отсюда уходят в большом восторге и под огромным впечатлением.

Одно из традиционных армянских блюд, которое обязательно покорит сердце даже самого требовательного посетителя - баранина с эстрагоном. Теплая армянская атмосфера и качественный сервис, - эти качества делают Ресторан Yntaniq узнаваемым, любимым, и сюда хочется возвращаться снова и снова.



Admiral Isakov 27/3, Yerevan, Armenia



Դիլի՝ առողջ կյանքի քանաչի

Компания «Дили», основанная в 2005 году расположена на альпийских лугах солнечного города Дилижан. Отсюда и само происхождение названия компании. «Дили» единственная компания в Армении, которая первая начала производить молочную продукцию исключительно на молоке собственных коров таких высококачественных пород как Holshtein, Shvitz, Simmental. Компания имеет собственную ферму, где животных кормят исключительно натуральными кормами высокого качества. Вследствие этого молоко компании «Дили» входит в 2% самого качественного молока в мире, утвержденное арбитражной лабораторией Израиля. На сегодняшний день компания предлагает широкий ассортимент молочных продуктов таких как молоко, сметана, сливки, мацони, сцеженный мацони, разновидности йогуртов, а также сыров - рикотта, буррата, моцарелла, гауда, армянские сыры мотал, чанах, лори.



Основная задача компании производить натуральную и экологически чистую продукцию без консервантов, ароматизаторов, красителей, добавок и жирозаменителей. Главный девиз компании быть самой лучшей, самой качественной и экологически чистой, а также служить ярким примером для подражания в сфере молочной индустрии на Армянском рынке.

Семушка

Back To Nature



О КОМПАНИИ

Компания «Семушка» была основана в 2002 году и на сегодняшний день является одним из крупнейших производителей и поставщиков орехов, сухофруктов, семян и кондитерского сырья в России.

С 2020 года состоит в Международном Совете по орехам и сухофруктам INC, а также получила сертификат **Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)**.



МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

В 2022 году наша компания открыла филиал в Ереване. На данный момент мы располагаем двумя производственными площадками на территории Армении, где производим высококачественную обработку сырья: бланшировку, карамелизацию, дробление, жарку, нарезку, соление и прочее.

НАША ПРОДУКЦИЯ

Наша компания предоставляет широкий выбор ассортимента, который будет полезен для вашего бизнеса: более 500 наименований орехов, сухофруктов, семян и продуктов их переработки (лепестки, мука, ореховые пасты и др.).

ОРЕХИ



СЕМЕНА



Киноа трехцветная

Киноа черная

Киноа белая

Киноа красная

Шеф-повар Юра Саргсян уже 26 лет работает в ресторанном бизнесе. Он сначала работал помощником повара, затем сам стал шеф-поваром и уехал за границу с целью развить свои кулинарные навыки у опытных мастеров. Наконец, через 16 лет он вернулся обратно в родное село Цахкунк и основал два гостевых дома-ресторана.

Сегодня уже это село считается одним из центров гастротуризма в Армении. В Цахкунк приезжают люди из разных уголков мира и наслаждаются кулинарными шедеврами местных мастеров, во главе с Юрой. Не раз он наряду с мишленовскими поварами подавал восхитительный ужин в родном селе.

К тому же, Юра Саргсян один из немногих поваров, которые раз в четыре года участвуют на международных гастрономических конкурсах в Люксембурге, как и является официальным членом жюри на кулинарных соревнованиях в разных уголках мира. Один из ресторанов, Tsaghkunk Chef House, является «Домом Кулинаров». На него возложена особая миссия – развивать армянские кулинарные традиции. Армянские повара приезжают сюда, чтобы поделиться опытом и добавить в меню свои знаменитые блюда.



CHEF YURA SARGSYAN

На вопрос «Что в вашей жизни послужило отправной точкой, когда вы поняли, что хотите быть шеф-поваром?», Юра отвечает:

- С самого детства кухня была моей страстью.

Мои первые воспоминания о вкусной еде связаны с моей бабушкой. Она готовила простые, но в то же время очень вкусные блюда из местных деревенских продуктов. Эти сладкие вкусы и запахи детства навсегда запечатались в моей памяти. С возрастом я всё больше начал увлекаться кулинарией, стараясь воспроизвести знакомые блюда, а также создать новые интересные вкусовые сочетания в моих фирменных рецептах. Могу с уверенностью сказать, что в каждом блюде из моего меню есть частичка моего детства. Секрет успеха Юры кроется еще и в его щедрости по отношению к обучению своим авторским рецептам. Когда речь идет о его кулинарном мастерстве, у шеф-повара нет никаких секретов. Он с радостью готовит свои самые успешные блюда на глазах у всех желающих.

Стоит лишь заранее договориться насчет авторского мастеркласса. Кроме того, ресторан Цахкунк организует кулинарные классы для новоиспеченных жен. Юра тщательно обучает их как готовить традиционные армянские блюда, от самых простых до самых изощренных рецептов. Юра глубоко убежден, что творчество и воображение повара, в добавок к



Professional chef at work



профессиональному опыту, играют важную роль в развитии его карьеры. С их помощью рождаются новые изысканные блюда. Конечно, в основе всех новых рецептов Юры лежит традиционная армянская кухня со всей яркостью своей вкусовой палитры.

Ереван, 0023,
ул. Аршакуняца 17/8
ТЦ «Шопинг Сити» п.35

+374-77-374747
semushka.com
info@semushka.am

Since
1775



Знаменитый итальянский бренд «**TOGNANA**» является одним из самых популярных брендов посуды в мире. История бренда началась с кирпичного завода в 1775 году.

В 1946 году компания начала производить фарфор и вскоре достигла лидирующих позиций в отрасли, чему способствовало приобретение в 1989 году компании, **ANDREA FONTEBASSO**, которая с 18 века производила посуду для местной знати.



«**TOGNANA**» представляет как бытовую, так и ресторанную посуду, которая за очень короткий срок успела завоевать большое доверие в Армении.

«**TOGNANA**» имеет более 21 800 магазинов-салонов, что подтверждает ее высокий уровень доверия во всем мире. Ежегодно по всему миру продается более 25 миллионов продукции.



"SOFT TRADE" LLC BY "SILK SOFT"



BRANDS:
It's been ten years since our brands took their leading and unique place in the Armenian market and became beloved and trusted by consumers.



АРТУР САРГСЯН: «КОМПАНИЯ «SOFT TRADE» – ЭТО АРМЯНСКАЯ МОДЕЛЬ УСПЕХА»

- Господин Саргсян, расскажите, пожалуйста, как и при каких обстоятельствах было запущено производство «Софт Трейд».

Начало было положено в 2010 году, когда мы с моими друзьями были молодыми ребятами, по 24-25 лет, и у каждого из нас уже был какой-то бизнес. Мои стремления были связаны с образованием, так как я окончил Армянский государственный экономический университет, факультет международных экономических отношений, а затем аспирантуру. С самого начала мы прошли сложный путь.

После того, как были изготовлены первые станки, мы стали работать день и ночь на площади всего 30 квадратных метров. Сначала никто не верил в наш успех, в наши нынешние объемы. У нас не было машин, мы пустили в дело свои личные автомобили, поставили их под доставку.

Через несколько месяцев мы уже начали покупать грузовые автомобили для доставки. Сотрудники были еще неопытны (конечно, сейчас у нас очень хорошие специалисты по продажам и инженеры по обеспечению, у нас работает 150 человек).

С 2012 года объемы стали меняться, мы начали экспортировать в Грузию. Мы переехали из гаража в производственную зону, хотя условия не совсем соответствовали стандартам производственной зоны. В 2013 году у нас случилась беда: наше маленькое предприятие загорелось. Никто не верил, но уже на следующий день мы продолжили работу. Наш бизнес, по сути, - это армянская модель успеха. Так что, как говорят «китайская модель экономики», «американская модель» и т.д. Наш пример - армянская модель. На данный момент мы являемся одним из лидеров рынка как по объему, так и по качеству.

- Как вы сотрудничаете с сектором HoReCa? Способен ли ваш продукт стимулировать развитие туризма в Армении?

Специально для сегмента HoReCa у нас есть линейка Silk Professional - это продукты, специально разработанные для профессиональных потребителей - отелей, гостевых домов и т.д.

Наша продукция соответствует всем международным нормам и адаптирована к специфике армянского рынка с учетом рыночной конъюнктуры и нюансов.

Сегодня мы работаем в основном с магазинами, супермаркетами, аптеками, но с каждым годом уделяем все больше внимания сегменту HoReCa. Мы также предлагаем наши услуги и товары всемирно известными зарубежными организациями, а также работаем по франчайзингу, то есть мы конкурируем не на местном, а на международном уровне.

Наше конкуренты не только локальные компании, но и международные. Конечно, я не могу утверждать, что наши позиции в секторе HoReCa такие же прочные, как в магазинах, но надеюсь, что мы перенесем наш успешный курс и туда.

- Какие у компании «Софт Трейд» планы на будущее?

Мы построили новый завод на площади 2 га, и за последние два года установили автоматизированные производственные линии, которые позволяют производить высококачественную продукцию, соответствующую высшим международным стандартам. Производим влажные салфетки, санитарно-гигиенические изделия - салфетки, бумажные полотенца, туалетная бумага, ватные изделия - диски для лица, ушные палочки. Позже начнем производство предметов женской гигиены и детских подгузников.

На данный момент мы сотрудничаем с ведущими производителями России и Китая, собираемся экспортировать в Россию, Беларусь, Казахстан, до конца года будем иметь определенные успехи в данном направлении.

Кроме того, мы запускаем завод по переработке макулатуры, а также производство бумажной основы из 100 % целлюлозы. В дальнейшем будем увеличивать объемы производства, постараемся сократить ввоз сырья, будем получать нужное сырье из целлюлозы на месте.

Сейчас мы расширяем цикл производства упаковки. Стараемся быть самодостаточными и сохранять наше положение за счет снижения расходов. Слава Богу, наша команда, наши сотрудники - все они компетентные, профессиональные специалисты, и мы давно стали одной большой дружной семьей.



Why choose us?

For our products, we use only high-quality, environmentally friendly 100% cellulose produced by modern factories, which has an FSC certificate.

We offer our customers a wide range of high-quality economic products at the best prices.

We use our own trucks for international cargo transportation.

Production lines are constantly updated and added, thanks to which we ensure high quality of products.

We use a modern storage system for safe storage of the product.

The developed logistics system makes it possible to deliver 95% of orders within 24 hours throughout the territory of the Republic of Armenia and Artsakh.



*The uniqueness of the Cascade Royal lounge - restaurant lies in the fact that...
A panorama covering the whole of Yerevan and Mount Ararat...
Exterior and interior design with a combination of classic and modern.
Delicious European and Armenian menu.*



“CASCADE ROYAL” RESTAURANT

Уникальность Cascade Royal лаундж - ресторана заключается в том, что...
Панорама, охватывающая весь Ереван и гору Арарат...
Дизайн экстерьера и интерьера с сочетанием классики и модерна.
Вкусное европейское и армянское меню.



PAH
EST
eat
& chill 33











SCAN ME

MOSKOVYAN 29/4
+374 44 99 99 59





HoReCa INDUSTRY RESTAURANTS

			
<p>"HAYRIK" RESTAURANT</p> <p>📍 Բարձր, Երևան, Բարձրյան 40</p> <p>☎ +374 33 007707</p> <p>📌 fb.com/hayrikrestaurant</p>	<p>"JIVAN RESTAURANTS"</p> <p>📍 Բարձր, 0010, Երևան, Բարձրյան, 2 Դոմ</p> <p>☎ +374-60-833333</p> <p>📌 fb.com/Jivan.Restaurants</p>	<p>"CHINAR" RESTAURANT</p> <p>📍 Բարձր, Երևան, Բարձրյան, Մոսկովյան 28</p> <p>☎ +374 44 000096,2</p> <p>📌 fb.com/chinar.mbg</p>	<p>"ALEXANDROVSKI"</p> <p>📍 Շիրակյան Բարձր, Գյոմրի, Բարձրյան 218/1</p> <p>☎ +374 44 115155</p> <p>📌 fb.com/Alexandrovski.Restaurant</p>
			
<p>"KAMANCHYA" RESTAURANT</p> <p>📍 Բարձր, Երևան, Բարձրյան 23/1</p> <p>☎ +374 95 711700</p> <p>📌 fb.com/kamancharest</p>	<p>"MONTMARTRE"</p> <p>📍 Բարձր, 0010, Երևան, Բարձրյան, 4/6</p> <p>☎ +374 95 554502</p> <p>📌 montmartre.restaurant.yerevan</p>	<p>"KATSIN" RESTAURANT</p> <p>📍 Բարձր, Երևան, Բարձրյան, 4/6</p> <p>☎ +374 77 881001</p> <p>📌 fb.com/katsinyerevan</p>	<p>"MONARCH" RESTAURANT</p> <p>📍 Բարձր, Երևան, Բարձրյան, 91</p> <p>☎ +374 11 301111</p> <p>📌 fb.com/monarcharmenia</p>



ORDERIN

ՄԵՐ ԳՈՐԾՆՆԿԵՐՆԵՐԸ

MOKA POT



Sintra

Jamaica
EXOTIC VIBES

Peter Marker

KIM YUM
KOREAN STREET FOOD

ROYAL
MUSIC HALL

ԱՌԱՋԱՐԿՎՈՂ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

Սեղանի առցանց ամրագրում

QR մենյու

Առցանց վճարում

Ներքին վերլուծական համակարգ

Անհատական էջ մեր հարթակում









Յետադարձ կապ

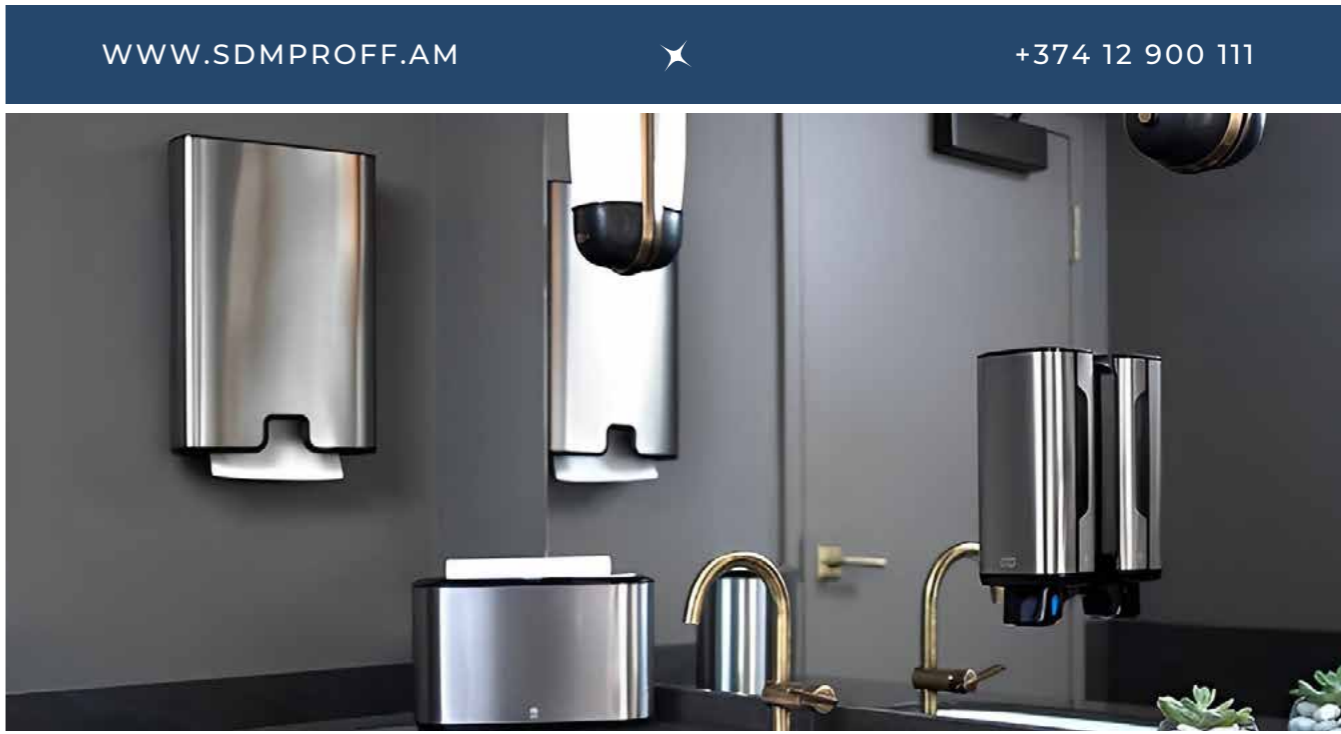
Ռեստորանի ներքին կառավարում

Ձեր ապաստարանը առաջնահերթություն է մեզ համար



HoReCa INDUSTRY RESTAURANTS

			
<p>"ROMANOV" RESTAURANT</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул., Теряна 91а ☎ +374 33 770071 📌 fb.com/RomanovYerevan</p>	<p>"DVIN MUSIC HALL"</p> <p>📍 Армения, Ереван ул. Пароняна, 40 ☎ +374 43 443300 📌 fb.com/dvinmusicall</p>	<p>"MAYRIG" RESTAURANT</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул., Амиряна 4/6 ☎ +374 11 542425 📌 fb.com/mayrigyerevan</p>	<p>"ITALIANO RISTORANTE"</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул., Абовяна 3/4 ☎ +374 11 206000 📌 fb.com/ItalianoRistoranteYerevan</p>
			
<p>"FLAGMAN" RESTAURANT</p> <p>📍 Армения, Ереван, пр., Саят-Нова 26/6 ☎ +374 95 180180 📌 fb.com/Flagmancafe</p>	<p>"FLORENCE" RESTAURANT</p> <p>📍 Армения, 0010, Ереван ул., Барбюса 64/2 ☎ +374 44 004555 📌 florencerestaurantyerevan</p>	<p>"SEASONS SWEETLAND"</p> <p>📍 Армения, Ереван, пр., Маштоца 15/5 ☎ +374 12 999990 📌 fb.com/SeasonsSweetland</p>	<p>"LAVASH" RESTAURANT</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул., Туманяна, 21 ☎ +374 91 608800 📌 Lavash.Restaurant.Yerevan</p>



WWW.SDMPROFF.AM

+374 12 900 111

SDM PROFF

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМАНДА, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД В СЕКТОРЕ HOReCa

Компания SDMPROFF является официальным представителем торговой марки Torq в Армении более 20 лет. Бренд Torq предлагает совместить функциональность и дизайн













HoReCa INDUSTRY RESTAURANTS

• FINNY •

ICE-CREAM WITH FINNISH ACCENT

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՊԱՂՊԱՂԱԿ ՖԻՆՆԱԿԱՆ ԿԱՐՍՈՎԿ



			
<p>"VILLA AVENUE"</p> <p>📍 Բարձրագույն, 0010, Երևան ուլ.Պուշկինա, 36 ծածկ</p> <p>☎ +374 11 709000</p> <p>📘 fb.com/VillaAvenueRestaurant</p>	<p>"MARILDA"</p> <p>📍 Երևան, րւլ., Պուշկինա 43/1</p> <p>☎ +374 95 803903</p> <p>📘 fb.com/marilda.yerevan</p>	<p>"CRAFTSMEN'S "</p> <p>📍 Բարձրագույն, Զախկաճըր, րւլ. Կաճախըրյա, 22 ծածկ</p> <p>☎ +374 95 644644</p> <p>📘 fb.com/craftsmenstsaghkadzor</p>	<p>'EL GARDEN " RESTAURANT</p> <p>📍 Բարձրագույն, Երևան, 0082, Քարկ Զիցերնաքաբերճա 8</p> <p>☎ +374 41 49 00 00</p> <p>🌐 www.elgarden.am</p>
			
<p>"YASAMAN YEREVAN'S" RESTAURANT</p> <p>📍 Բարձրագույն, 0002, Երևան, րւլ. Էքմալյաճա 1/1</p> <p>☎ +374 11 803333</p> <p>📘 fb.com/YasamanYVN</p>	<p>"ZEITUNA" RESTAURANT</p> <p>📍 Բարձրագույն, Երևան, քր., Մաշտոցի 20/8</p> <p>☎ +374 77 663662</p> <p>📘 fb.com/zeitunaa</p>	<p>"YANS CLUB" MUSIC CLUB AND RESTAURANT</p> <p>📍 Բարձրագույն, 0009, Երևան, րւլ. Կերյաճա 76</p> <p>☎ +374 10 700000</p> <p>🌐 www.yansclub.com</p>	<p>"NOOSH" RESTAURANT</p> <p>📍 Բարագոճոճնյա օղաթյա, Աշճաք սելո 15/1-2</p> <p>☎ +374 93 268450</p> <p>📘 fb.com/nooshguesthouse</p>



HoReCa INDUSTRY

HOLIDAY HOUSE, HOTEL



**"DOUBLETREE BY HILTON
YEREVAN CITY CENTRE"**

📍 Армения, Ереван, ул. Гр. Лусаворича 4/2
☎ +374 11 555333
📘 fb.com/Doubletree



**"RADISSON BLU HOTEL,
YEREVAN"**

📍 Армения, 0037, Ереван, пр. Азатутян 2/2 дом
☎ +374 10 219999
📘 RadissonBluHotelYerevan



"PARIS HOTEL"

📍 Армения, 0010, Ереван, ул. Амиряна 4/6
☎ +374 60 600060
🌐 www.parishotel.am



**"GOLDEN PALACE HOTEL
YEREVAN"**

📍 Армения, 0001, Ереван, Северный пр., 11
☎ +374 12 220000
🌐 goldenpalacehotel.am



"ARMENIA MARRIOTT"

📍 Армения, Ереван, ул. Амиряна 1
☎ +374 10 599000
📘 ArmeniaMarriottYerevan



**"ROYAL PLAZA"
HOTEL COMPLEX**

📍 Армения, 0002, Ереван, ул. Сарьяна 9
☎ +374 10 505000
🌐 www.royalplaza.am



**"KECHARIS HOTEL &
RESORT"**

📍 Армения, Цахкадзор, ул. братьев Орбели 20
☎ +374 60 577 040
🌐 www.kecharis.am



"THE ALEXANDER HOTEL"

📍 Армения, Ереван, ул. Абовяна 3/4
☎ +374 11 206000
📘 TheAlexanderYerevan

MARRIOTT TSAGHKADZOR



BRASSERIE RESTAURANT









Brasserie restaurant is open for daily Buffet breakfast, À la carte lunch and dinner.

Наш главный ресторан открыт для наших гостей для ежедневных завтраков, обедов и ужинов по À la carte меню.



HoReCa INDUSTRY

HOLIDAY HOUSE, HOTEL

			
<p>"AGHABABYANS"</p> <p>📍 Ереван, квартал Назарбеяна, 25/5 дом</p> <p>☎ +374-12-788888</p> <p>📌 fb.com/Aghababyanshotel</p>	<p>"KIROVAKAN HOTEL"</p> <p>📍 Армения, Ванадзор, ул. Маштоца 1</p> <p>☎ +374 98 417010</p> <p>📌 fb.com/KirovakanHotel</p>	<p>"RUSSIA" TSAGHKADZOR HOTEL</p> <p>📍 Армения, 2310, Цахкадзор, ул., Григора Магистроса 7</p> <p>☎ +374 98 061919</p> <p>🌐 www.hotelrussia.am</p>	<p>"ELEGANT HOTEL & RESORT"</p> <p>📍 Армения, Цахкадзор, ул. Тандзахбюра 11</p> <p>☎ +374 60 75 00 05</p> <p>🌐 www.eleganthotel.am</p>
			
<p>"LUCYTOUR" HOTEL RESORT</p> <p>📍 Армения, Вайоцзорская область, село Гермон</p> <p>☎ +374 98 779778</p> <p>📌 fb.com/LucyTour</p>	<p>NJOY CAFE AND RESTAURANT</p> <p>📍 Армения, 0002, Ереван, ул. Казара Парпеци 4</p> <p>☎ +374 41 808585</p> <p>📌 fb.com/njoycaferestaurant</p>	<p>"TSAGHKAKHOVIT"</p> <p>📍 Армения, 2310, Цахкадзор, ул. Тандзахбюра 25</p> <p>☎ +374 98 690051</p> <p>🌐 www.tsaghkahovit.am</p>	<p>"DILIJAZZ" HOTEL AND RESTAURANT</p> <p>📍 Армения, 3902, село Техут, 2-я улица, 1/1</p> <p>☎ +374 60 521515</p> <p>🌐 www.dilijazz.am</p>

АШОТ АКОПЯН
НАЧАЛЬНИК
ПРОИЗВОДСТВА



Консервированные продукты ROYAL, произведенные под руководством Прошянского коньячного завода, давно завоевали доверие армянского потребителя, а также пользуются спросом на международном рынке. Об этом в беседе с HoReCa Magazine подчеркнул начальник производства консервного завода Ашот Акопян. По его словам, формула успеха ROYAL – это строгое соблюдение качества: такое требование предъявило к своим сотрудникам руководство. Производство началось в 2008 году с 2 видов банок, на сегодняшний день выпускается 65 видов банок.









«Мы начали очень добросовестно, обращая внимание на качество, проделали большую работу, собирая рабочую силу, обучая, стараясь, с годами достигли этапа, когда мы экспортируем в США, Европу, Россию, спрос на местном рынке также значительно увеличился. В качестве сырья используются фрукты и овощи Араратской долины. Таким образом, мы создали рабочие места не только на производстве, но и дали возможность фермерам окрестных сел получать доход», - отметил Акопян.





HoReCa INDUSTRY

HOLIDAY HOUSE, HOTEL

			
<p>"AURORA RESORT"</p> <p>📍 Армения, Цахкадзор, ул. Тандзахюра 18/2</p> <p>☎ +374 41 21 88 88</p> <p>📌 Auroraresorttsaghkadzor</p>	<p>"NOVA HOTEL"</p> <p>📍 Ереван, пр., Сянт-Нова 10/5</p> <p>☎ +374 60 600050</p> <p>🌐 www.novahotel.am</p>	<p>"HOLIDAY INN EXPRESS"</p> <p>📍 Армения, 0002, Ереван, ул. П. Бузанда 97/2</p> <p>☎ +374 12 222 440</p> <p>🌐 www.hiexpress.am</p>	<p>"BEST RESORT AGHVERAN" HOTEL</p> <p>📍 Армения, село Арзакан, ул. Антараин, 1 дом</p> <p>☎ +374 91 224054</p> <p>📌 fb.com/BestResortAghveran</p>
			
<p>"HOVER BOUTIQUE HOTEL AND RESTAURANT"</p> <p>📍 Армения, 3903, Дилижан, ул. Андраника, 3 пер., 1</p> <p>☎ +374 95 920091</p> <p>📌 fb.com/hoverboutiquehotel</p>	<p>"CAUCASUS" HOTEL-RESTAURANT</p> <p>📍 Армения, 0001, Ереван, ул. Анрапетутян, 82</p> <p>☎ +374 10 561177</p> <p>🌐 www.caucasus.am</p>	<p>"ALPINA" TSAGHKADZOR HOLIDAY HOME AND HOTEL</p> <p>📍 Армения, 2310, Цахкадзор, ул., Чаренца 7</p> <p>☎ +374 99 730031</p> <p>🌐 www.alpina.am</p>	<p>"NOY LAND RESORT" RECREATION AREA</p> <p>📍 Армения, Гегаркуникский марз, Чкаловка село</p> <p>☎ +374 93 772211</p> <p>📌 fb.com/NoyLandResort</p>

Telcell BUSINESS

Telcell, как лидер финансового сектора, строит, развивает и управляет финансовой инфраструктурой Армении для бесперебойного движения денежных потоков в интересах людей, страны и бизнеса.

Как лидер финансовой индустрии, мы чувствуем свою особую ответственность перед нашими бизнес-партнерами, мотивируя, поддерживая и обучая их так, чтобы каждый мог ежедневно выбирать и эффективно пользоваться лучшими решениями из мира современных финансовых продуктов и услуг.

Учитывая новые тенденции на мировом рынке относительно бесконтактных (электронных) платежей, **наша компания начиная с 2019 года активно начала внедрять прием платежей через собственный мобильный кошелек, на основе QR технологий.**

В чем самые ощутимые плюсы сотрудничества с компанией Telcell?

На данный момент услугами нашего мобильного кошелька **Telcell Wallet** пользуются более 620.000 верифицированных пользователей.

У всех наших партнеров есть возможность представить свою продукцию в B2B маркете, который является дополнительным агрегатором продаж.

Telcell Business позволяет мерчантам:

- 1 Быстро интегрироваться** в систему безналичных платежей
- 2 Отслеживать** транзакции и оборот
- 3 В любой момент переводить** денежные средства **на свой банковский счет**

Для скачивания онлайн кошелька Telcell Wallet сканируйте тут



Для скачивания приложения для приема безналичных платежей Telcell Business сканируйте тут



☎ 060 272227
 ✉ 10xbusiness@telcell.am
 🌐 www.telcell.am



HoReCa INDUSTRY

HOLIDAY HOUSE, HOTEL



"SPLENDOR RESORT AND RESTAURANT"

📍 Адрес: г. Цахкадзор, ул. Арутюняна 12
☎ +374 41 505850
🌐 www.splendor.am



"CITY CENTRE" HOTEL BY PICNIC

📍 Армения, Ереван, ул. Езника Кохбаца 20
☎ +374 12 716 717
🌐 www.picnichotels.com



"ANI GRAND HOTEL"

📍 Армения, Ереван, ул. Анрапетутяна 65
☎ +374 12 770000
📘 fb.com/anigrandhotel



"OPERA SUITE HOTEL"

📍 Армения, Ереван, пр., Маршал Баграмяна 1-3
☎ +374 10 566010
📘 fb.com/OperaSuiteHotel



"AREVATUN DILIJAN"

📍 Тавушская область, Дилижан Андраники 2-2
☎ +374 55 161655
📘 fb.com/ArevaTunDilijan



"ECOKAYAN DILIJAN RESORT HOTEL"

📍 Армения, Дилижан, квартал Овк, 50 дом
☎ +374 60 580091
🌐 www.ecokayan.com



"GRIG HOUSE ECO RESORT"

📍 Армения, 1910, Лорийская область село Гюлагарак
☎ +374 33 497070
🌐 www.grighthouse.am



"MOSKVA" SANATORIUM

📍 Армения, 3701, Джермук, ул., Мелик-Адамяна 6
☎ +374 287 23099
🌐 www.jermukmoscow.com



АВИАКОМПАНИЯ «ARMENIAN HELICOPTERS»
Регистрационный номер: 2861101005876
ИНН: 02673123
Адрес: РА, г. Ереван, 0010, ул. Вазгена Саргсяна, д.2
Банк: «АСВА-CREDIT AGRICOLE BANK» CJSC.

Адрес базирования: РА, Армавирский регион, Международный Аэропорт «Звартноц»
Телефон: +374 44 888 333, +79584027209
Электронная почта: info@armheli.com



Аренда вертолетов в Армении

В различных ситуациях может потребоваться аренда вертолета в Армении. Если вы хотите добраться до места назначения с минимальными финансовыми затратами, аренда поможет вам исполнить ваши желания. Вы видели фильмы, где люди отдыхали на борту вертолета, наслаждаясь красотой природы?

Это возможно не только в фильмах; полет может быть устроен здесь и сейчас! Наш воздушный транспорт предназначен как для развлечений, так и для бизнеса.

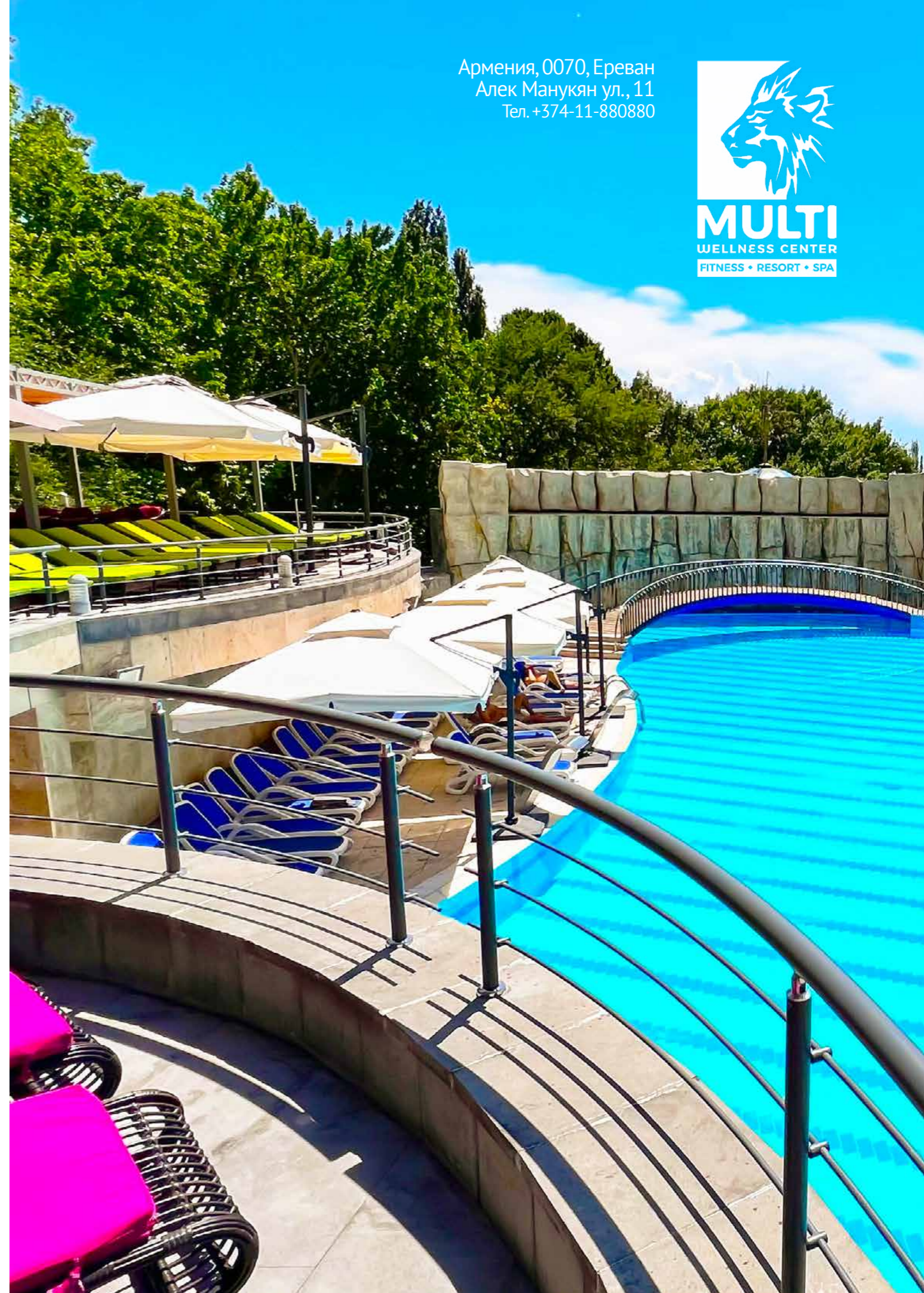
Это самый удобный способ путешествовать по Армении, Грузии, России и другим странам.













HoReCa INDUSTRY SUSHI

Армения, 0070, Ереван
Алек Манукян ул., 11
Тел. +374-11-880880



			
<p>"AKO SUSHI"</p> <p>📍 Ереван, ул., Сарьяна 6</p> <p>☎ +374 12 708708</p> <p>🌐 www.akosushi.am</p>	<p>"DRAGON GARDEN"</p> <p>📍 Армения, 0002, Ереван, ул., Арама 76</p> <p>☎ +374 41 757002</p> <p>📘 fb.com/DragonGarden.am</p>	<p>"YAKITORIYA"</p> <p>📍 Армения, 0002, Ереван, ул., Арама 7</p> <p>☎ +374 44 577775</p> <p>📍 yakitoriya.yerevan</p>	<p>"WASABI" JAPANESE SUSHI-RESTAURANT</p> <p>📍 Армения, 0010, Ереван, ул. Абовяна, 1/3</p> <p>☎ +374 10 565422</p> <p>📘 fb.com/wasabi.am</p>
			
<p>"SUSHI MALL AM"</p> <p>📍 Армения, 0009, Ереван, ул., Московяна 31</p> <p>☎ +374 41 141117</p> <p>📘 fb.com/Sushimall.am</p>	<p>"MAO YEREVAN"</p> <p>📍 Армения, 0009, Ереван, ул., Исаакяна 28</p> <p>☎ +374 55 001001</p> <p>📘 fb.com/maoyerevan</p>	<p>"SUSHI TORIA" SUSHI BAR</p> <p>📍 Армения, 0001, Ереван, пр. Саят-Новы 1</p> <p>☎ +374 60 480048</p> <p>📘 fb.com/sushitoria.yerevan</p>	<p>"SAMURAI SUSHI BAR"</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул. Баграмяна 2</p> <p>☎ + 374 10 585 670</p> <p>🌐 www.samuraisushi.online</p>



HoReCa INDUSTRY PIZZERIA



COAL OVENS & GRILLS

Grillvett

SINCE 2013

"TASHIR PIZZA"	"PIZZA HUT"	"PIZZA DI ROMA"	"INTEMPO" ITALIAN RESTAURANT
<p>📍 Армения, 0002, Ереван, ул., Мовсеса Хоренаци 33</p> <p>☎ +374 10 511164</p> <p>📘 fb.com/tashirpizza</p>	<p>📍 Армения, 0002, Ереван, Юсисаин пр., 1</p> <p>☎ +374 60 505505</p> <p>📘 fb.com/PizzaHut</p>	<p>📍 Армения, 0010, Ереван, ул. Абовяна 1/1</p> <p>☎ +374 10 587054</p> <p>📘 fb.com/pizzadiromayerevan</p>	<p>📍 Армения, Ереван, Северный проспект 10/3</p> <p>☎ +374 11 224224</p> <p>🌐 www.intempo.am</p>
"ME GUSTA"	"12 KTOR PIZZA"	"PIZZA PINO"	"PIZZA JAZZ"
<p>📍 Армения, 0002, Ереван, Юсисаин пр., 6/2</p> <p>☎ +374 44 555507</p> <p>📘 fb.com/megustayerevan</p>	<p>📍 Армения, 0010, Ереван, ул. Маштоца 18</p> <p>☎ +374 11 777733</p> <p>📘 fb.com/12ktorpizza</p>	<p>📍 Армения, Ереван, Мясникаяна пр., 1/9</p> <p>☎ +374 41 000999</p> <p>📘 fb.com/pizzapinoyv</p>	<p>📍 Армения, Гюмри, ул., Рыжкови 3</p> <p>☎ +374 312 57077</p> <p>📷 pizza_jazz_</p>

**МЫ ДЕЛАЕМ УСПЕШНЫМ ВАШ БИЗНЕС,
ВЫ ДЕЛАЕТЕ УСПЕШНЫМ НАШ БРЕНД!**

Компания Grillvett специализируется на производстве и дизайне грилей и печей для приготовления блюд на живом огне. Благодаря постоянному и плотному сотрудничеству со многими шеф-поварами и рестораторами, специалисты Grillvett разработали широкую линию уникальных печей и грилей, не имеющих аналогов в мире. Для изготовления продукции используются лучшие технологии, что позволяет увеличить срок службы и сделать эксплуатацию гриля максимально простой и удобной. Grillvett всегда находится в движении, совершенствуя свою продукцию, воплощая любые креативные идеи своих заказчиков в жизнь.

**ЭСТЕТИКА И ФУНКЦИОНАЛ
НА КУХНЕ ВАШЕГО РЕСТОРАНА**

Грили Grillvett – это, прежде всего, удобный функционал и надёжное качество. Также немаловажной особенностью является их дизайн, делающий открытую кухню любого ресторана частью его интерьера. Компания Grillvett — первый в России бренд, производящий профессиональные угольные и дровяные грили не только серийно, но и эксклюзивно — для индивидуальных проектов, как по чертежам ваших технологов и дизайнеров, так и по карандашным эскизам, или же по пожеланиям ваших поваров.

GRILLVETT ТАКЖЕ ПРОИЗВОДИТ:

- Вытяжные зонты Grillvett для угольных и дровяных грилей различных размеров и типов. Дополнительно можно оснастить зонт освещением или декорировать в стиль гриля и кухни. грили.
- Угольный гриль Grillvett Bronx — флагман серийной линии, разработанный на основе долгого и основательного опыта заказчиков и партнеров. Grillvett Bronx оснащён регулируемой по высоте решёткой гриль и вертелом.
- Уникальная печь-гриль Cabinet-1100, созданная инженерами Grillvett в тандеме с одним из лучших мясных бренд-шефов — Себби Кеньоном.

Grillvett Cabinet это духовой шкаф, гриль и смокер в одном. С высокой теплоаккумулирующей способностью, температурный режим в котором устанавливается за счет регулировки тяги. Применяйте различные технологии приготовления мяса — холодное и горячее копчение, быстрая жарка или томление — с помощью универсальной печи-гриля Grillvett Cabinet-1100.



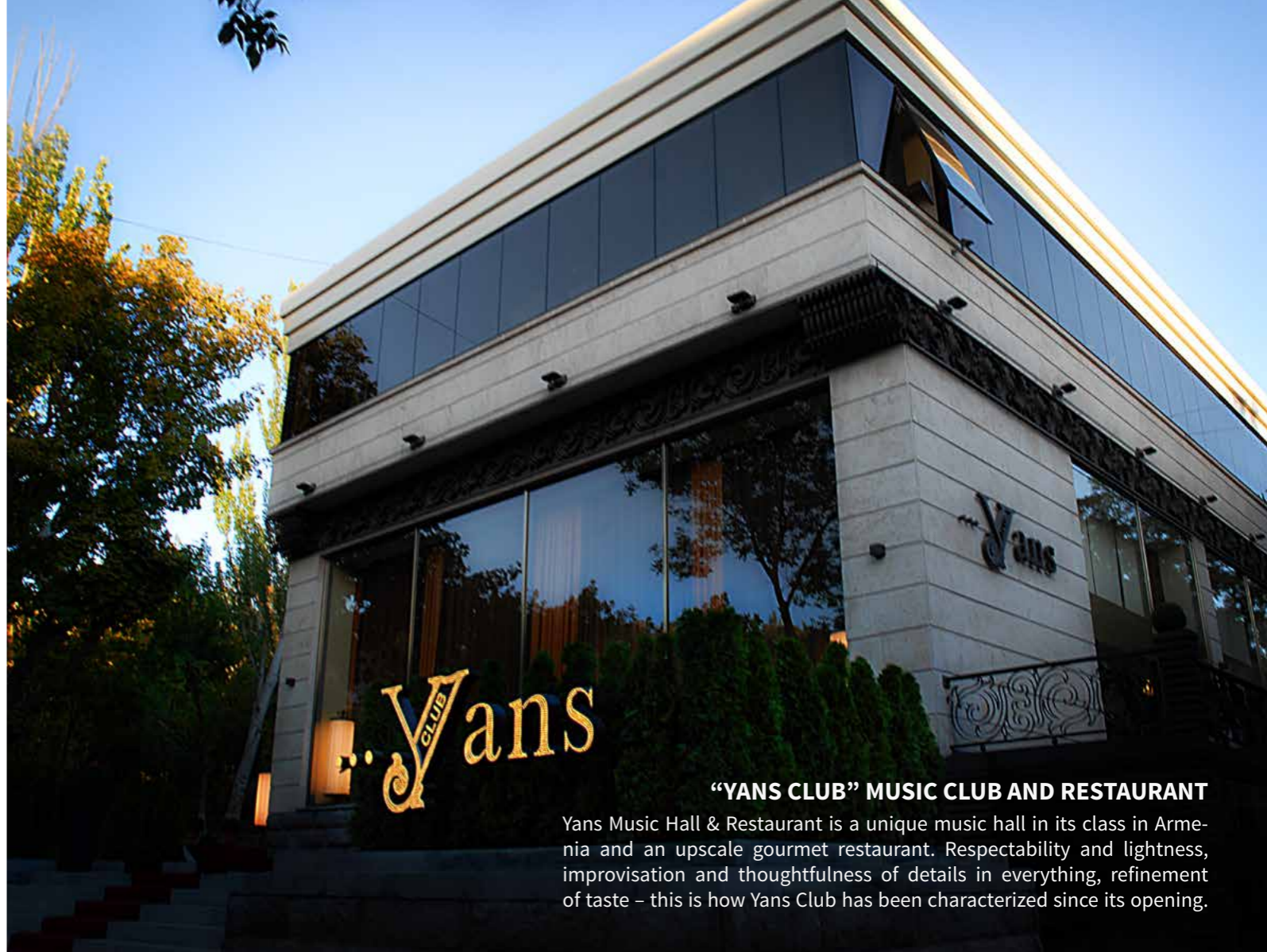
Grillvett Corvette оснащен решеткой для стейков и овощей, а также мангальной зоной, которая комплектуется статичной решеткой на случай необходимости приготовления дополнительного объема стейковых позиций. Теперь не нужно покупать и устанавливать различные грили — со всеми задачами справится Grillvett Corvette.

В Ереване оборудование Grillvett представлено в проектах "Katsin", "Burgery", а также в частном секторе.

WWW.GRILLVETT.RU



HoReCa INDUSTRY FOOD COURT



“YANS CLUB” MUSIC CLUB AND RESTAURANT

Yans Music Hall & Restaurant is a unique music hall in its class in Armenia and an upscale gourmet restaurant. Respectability and lightness, improvisation and thoughtfulness of details in everything, refinement of taste – this is how Yans Club has been characterized since its opening.

YANS MUSIC HALL&RESTAURANT: АРИСТОКРАТИЧНОСТЬ ДУХА И ДЕМОКРАТИЧНОСТЬ ЦЕН

Yans Music Hall & Restaurant – это уникальный в своем классе мюзик-холл в Армении и высококлассный ресторан с изысканной кухней. Респектабельность и легкость, импровизация и продуманность деталей во всем, изысканность вкуса – так характеризуют Yans Club со дня его открытия. Европейская, армянская, японская кухня, сочетание лучших кулинарных традиций, демократичность цен и аристократичность духа этого заведения в центре Еревана – это те достоинства, за которые гости Yans Club так высоко его ценят.

Гостями Yans Music Hall & Restaurant были Шарль Азнаур, Орнелла Мутти, Кшиштоф Пендерецкий, Ирина Роднина, Дмитрий Харатьян, а также главы государств и представители посольств и международных организаций.

Здесь проводили свои корпоративные мероприятия крупные мировые компании.









На сцене мюзик-холла выступали мировые звезды джаза – Ли Ритенур, Мелвин Ли Дэвис, Татевик Оганесян, Дживан Гаспарян, Нино Катамадзе, Ваагн Айрапетян, мировые и отечественные поп-звезды: Ингрид, Вассага, Сосо Павлиашвили, Авраам Руссо, Чарли Армстронг и многие другие.

Именно здесь работал знаменитый мастер суши мистер Роди, поставивший ту школу приготовления суши и роллов, которая заставила говорить любителей японской кухни о том, что здесь, пожалуй, готовят лучшие в Ереване суши.

Yans Music Hall & Restaurant – это целый комплекс, состоящий из ресторана на сто мест, мюзик-холла вместимостью более двухсот человек и прекрасной летней террасы с открытым кафе и беседками, окруженными вечнозелеными растениями и цветами.

И хотя Yans находится в самом центре Еревана, у гостей на летней террасе складывается ощущение загородного отдыха благодаря обилию деревьев и приятной прохладе даже в жаркие летние дни. В этом году был произведен редизайн летнего кафе, которое всегда открыто для дорогих гостей и посетителей.

Добро пожаловать в Yans Music Hall&Restaurant!

			
<p>“KFC” FAST FOOD RESTAURANT CHAIN</p> <p>📍 Армения, Ереван, квартал Ахтанак, 1-я ул., 1/1</p> <p>☎ +374 11 505505</p> <p>📘 fb.com/KFC.Armenia</p>	<p>“KARAS - NATIONAL FOOD CHAIN”</p> <p>📍 Армения, 0002, Ереван, пр.Маштоца 20</p> <p>☎ +374 10 325555</p> <p>🌐 www.karas.am</p>	<p>“SAS” FOOD COURT</p> <p>📍 Армения, Ереван, пр., Аршакуняца 11/1</p> <p>☎ +374 10 538888</p> <p>📘 fb.com/SasFoodCourtOfficial</p>	<p>“EATORIA”</p> <p>📍 Армения, Ереван ул., Вазген Саргсяна 10</p> <p>☎ +374 95 600696</p> <p>📘 fb.com/eatoria.evn</p>
			
<p>“MR. GYROS”</p> <p>📍 Армения, 0002, Ереван, ул., Туманяна 40</p> <p>☎ +374 10 502233</p> <p>📘 fb.com/MrGyrosArmenia</p>	<p>“DEGUSTO FOOD STUDIO”</p> <p>📍 Армения, 0069, Ереван, ул. Паруйра Севака 92</p> <p>☎ +374 60 388080</p> <p>🌐 www.degusto.am</p>	<p>“BLACK STAR BURGER”</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул., Абовяна 1/3</p> <p>☎ +374 33 131313</p> <p>📘 fb.com/arm.blackstarburger</p>	<p>“ART LUNCH”</p> <p>📍 Армения, Ереван Норк, ул., Гарегин Овсепян 9/5</p> <p>☎ +374 12 882882</p> <p>🌐 www.artlunch.am</p>



HoReCa INDUSTRY CHILDREN'S PLAYGROUND



"YEREVAN PARK"

📍 Армения, Ереван, ул., Монте Мелконяна 31
☎ +374 12 881188
📱 fb.com/yerevanpark



"CAPTAIN KID"

📍 Армения, Ереван, пр., Аршакуняца 34/3
☎ +374 11 200022
🌐 www.captainkid.am



"PLAY SPACE"

📍 Армения, Ереван, пр., Тигран Меца 16, 6-й этаж
☎ +374 43 114400
📱 fb.com/playspaceArmenia



"CITYZEN - IS A CITY OF PROFESSIONS"

📍 Армения, 0040, Ереван, ул. Ачаряна, 35
☎ +374 10 620999
🌐 www.cityzen.am



"ZAZALAND"

📍 Ереван, парк Охакадзев парк, 1-й участок
☎ +374 55 226228
📱 fb.com/zazaland.yerevan



"FORT ARENA"

📍 Давташен, ул., Тигран Петросяна 25/5, 2-й этаж
☎ +374 95 155888
🌐 www.fortarena.am



"KIDSLOFT FUN CLUB"

📍 Армения, Ереван, ул., Казар Парпеци 4
☎ +374 41 508585
📱 fb.com/sandyarmenia



"MAGIC LAND"

📍 Ереван, Нор Норк 3-й массив, пр., Гаи 16
☎ +374 55 079707
📱 fb.com/magiclandarmenia











AmaroGroup

ГАРМОНИЯ ВКУСА И КАЧЕСТВА





TRAVEL AGENCIES COMPANY

			
<p>"RIMA TRAVEL"</p> <p>📍 Армения, 0006, Ереван, ул. 9-го мая, 13 ☎ +374 10 490409 🌐 fb.com/rimatravel1</p>	<p>"CONCIERGE TRAVEL ARMENIA"</p> <p>📍 Армения, 0010, Ереван, ул. Вардананц 14/2 ☎ +374 94 877888 🌐 www.conciergetravel.am</p>	<p>"TRAVEL & CO."</p> <p>📍 Армения, 0038, Ереван, ул. Ленинградян 2 ☎ +374 10 380404 🌐 fb.com/travelcoyerevanerevan</p>	<p>"LEVON TRAVEL YEREVAN"</p> <p>📍 Армения, 0001, Ереван, ул. Саят-Новы10 ☎ +374 10 525210 🌐 www.levontravel.am</p>
			
<p>"TOUR DE LUXE"</p> <p>📍 Армения, 0051, Ереван, пр. Комитаса 49/2 ☎ +374 91 881646 🌐 fb.com/Tour-De-Luxe</p>	<p>"EL TOUR"</p> <p>📍 Армения, 0010, Ереван, ул. Вардананц 14/1 ☎ +374 10 560095 🌐 fb.com/eltourtravelagency</p>	<p>"MT TRAVEL"</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул. Киевян 5/114 ☎ +374 99 040427 🌐 fb.com/mttravelarmenia</p>	<p>"LH TRAVEL" TRAVEL COMPANY</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул. В. Вагаршяна 3/3 ☎ +374 77 521812 🌐 www.lhtravel.am</p>



Like us on Facebook



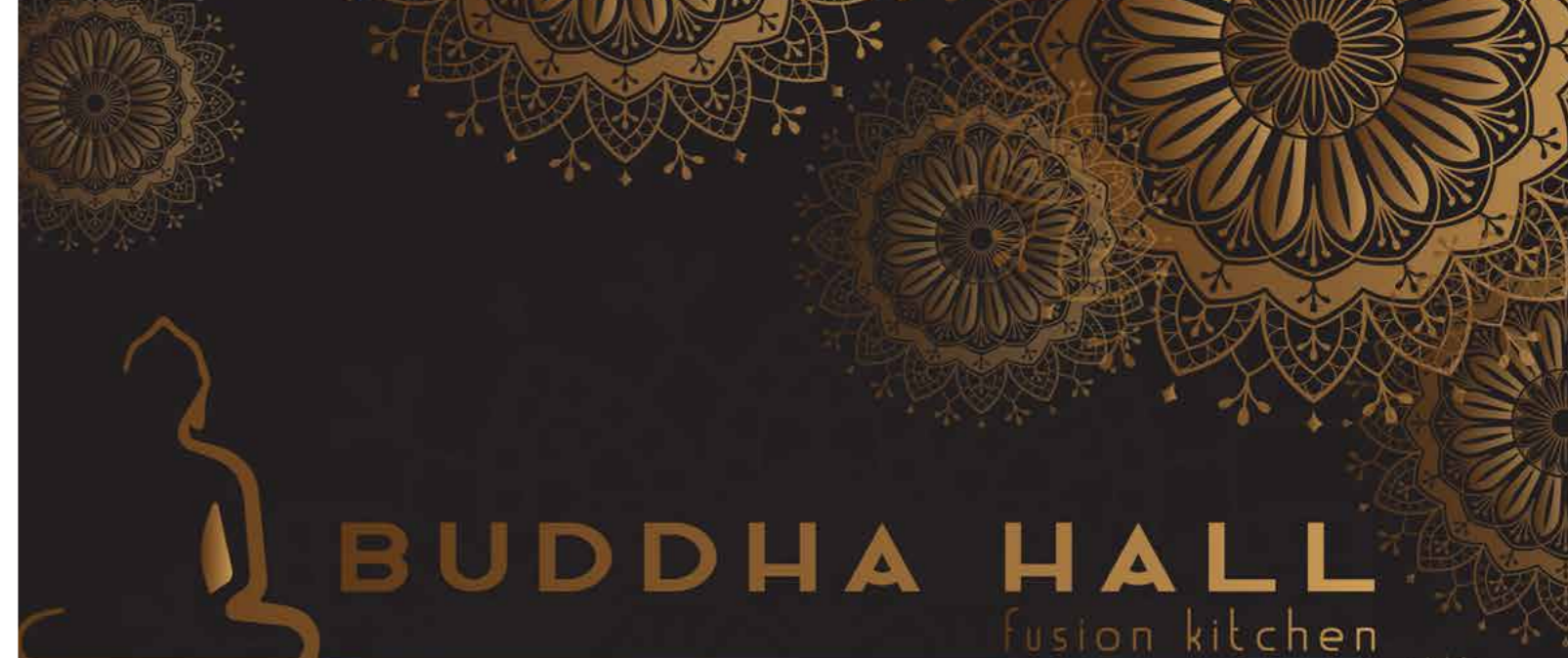


Армения, 0002, Ереван Амирян ул., 27
Тел.: +374 10 586688
www.fb.com/DHLArmenia

LOGISTIC COMPANIES

TRANSPORTATION COMPANY

"SPAYKA"	"ANRIVA-TRANS"	"UNISERVE"	"HAYPOST"
<p>📍 Армения, 0007, Ереван, ул. Багратуныц 70/18</p> <p>☎ +374 10 444470</p> <p>🌐 www.spayka.com</p>	<p>📍 Армения, 0012, Ереван, пр. Комитаса 20</p> <p>☎ +374 12 221212</p> <p>🌐 www.anrivagroup.com</p>	<p>📍 Армения, 0082, Ереван, пр. Адмирала Исакова 10/16</p> <p>☎ +374 55 909090</p> <p>🌐 www.uniserve.am</p>	<p>📍 Армения, 0002, Ереван, ул. Сарьяна 22</p> <p>☎ +374 10 514514</p> <p>🌐 www.haypost.am</p>
"INCO" LLC	"CIO LOGISTICS"	"ARMEX LOGISTICS"	"ROYAL TRANS"
<p>📍 Армения, Ереван, ул. Араратян 82</p> <p>☎ +374 99 673766</p> <p>📘 fb.com/InCo-LLC</p>	<p>📍 Армения, 0051, Ереван, ул. Наири Заряна 22а</p> <p>☎ +374 11 212212</p> <p>🌐 www.ciologistics.com</p>	<p>📍 Армения, 0037, Ереван, ул. Армена Тиграняна 53</p> <p>☎ +374 96 675757</p> <p>📘 fb.com/ARMEX-Logistics</p>	<p>📍 Армения, Ереван, пр. Комитаса 51</p> <p>☎ +374 93 236061</p> <p>📘 fb.com/llc.royaltrans</p>



BUDDHA HALL

fusion kitchen

Buddha Hall создан, чтобы явить воплощение нового уровня профессионализма, которого так долго ждали в Армении. Впервые в одном месте можно насладиться сочетанием ресторана с превосходной фьюжн-кухней, эксклюзивного бара и мюзик-холла с неповторимой шоу-программой, составляющем основу современного элитного тренда.

РЕСТОРАН

Вечером Buddha Hall функционирует как мюзик-холл, а до 19:00 работает как высококлассный ресторан китайской, японской и европейской кухни. В меню широкий ряд классических и авторских десертов, которые готовятся на месте высококлассным профессиональным кондитером.

БАР

Бар Buddha Hall полон разнообразных эксклюзивных напитков, а профессиональный бармен поможет советом. Десятки эксклюзивных авторских коктейлей барного меню сочетаются с классическими традиционными кок-тейлями, создавая исключительный барный концепт.

ШОУ ПРОГРАММА









Buddha Hall оснащен самой современной свето-звуковой аппаратурой. Авторское шоу Buddha Hall — это десять профессиональных танцоров и танцовщиц, акробатов, хореографов. Каждый день в программе новые номера. Сценические костюмы разработаны дизайнерской командой специально для шоу Buddha Hall.

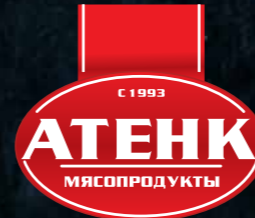
ИНТЕРЬЕР

Особенность эксклюзивного интерьера Buddha Hall — это уникальные высокохудожественные 2D и 3D статуи и барельефы ручной работы, ни одна из которых не имеет копии. Многоплановый творческий подход виден в каждой детали обстановки, воплощая концепцию «дизайн как искусство».

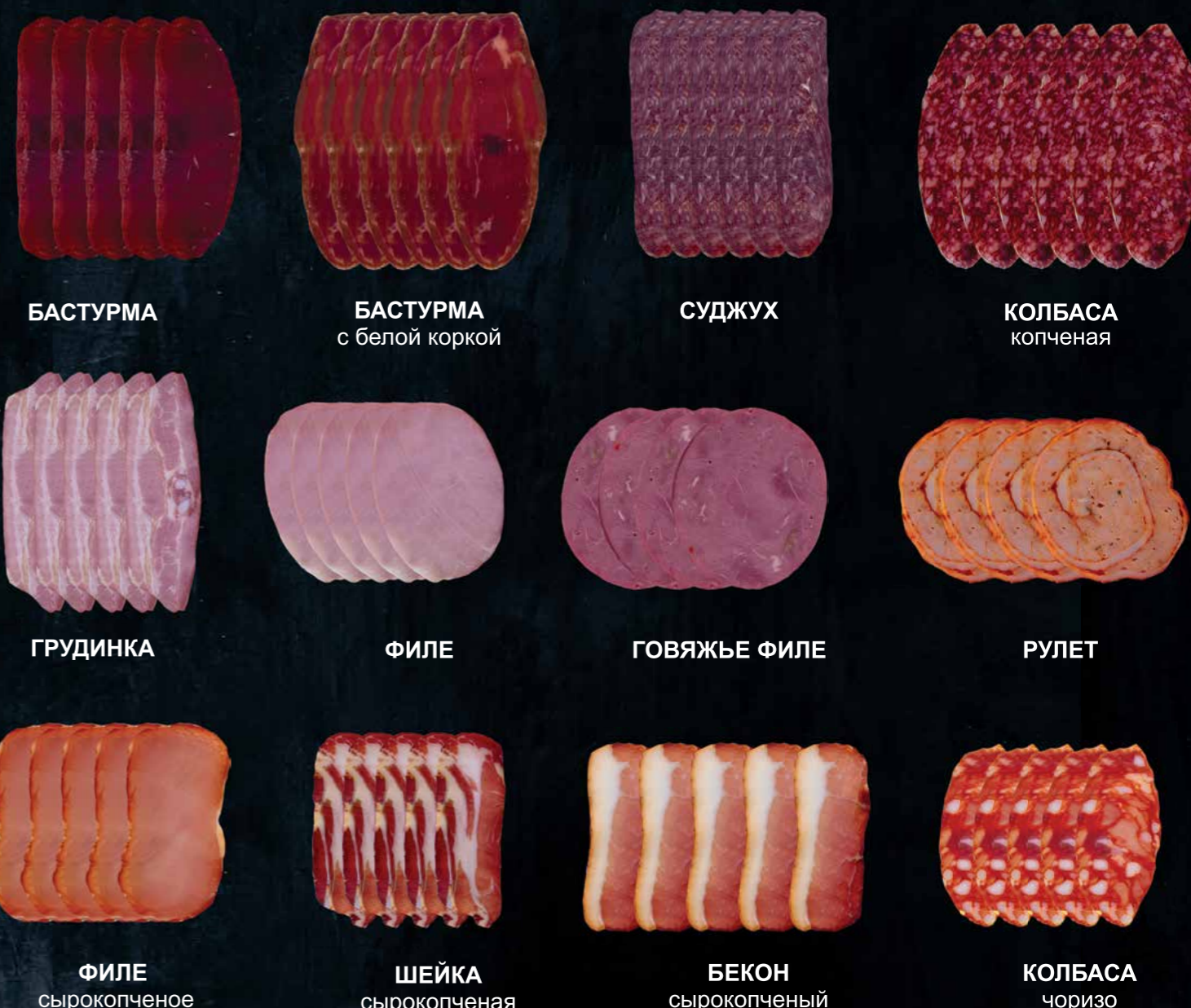


GOODS PRODUCTS AND SERVICES

			
<p>PROSHYAN BRANDY FACTORY</p> <p>📍 Армения, 0088, Ереван, шоссе Аштарак, 2а</p> <p>☎ +374 11 777799</p> <p>🌐 www.proshyan.am</p>	<p>IJEVAN WINE-BRANDY FACTORY</p> <p>📍 Ереван, Давташен, ул., Анастас Микояна 25</p> <p>☎ +374 11 999191</p> <p>📌 ljevanWineArmenia</p>	<p>"VAN ARDI"</p> <p>📍 Армения, Арагацотнская область</p> <p>☎ +374 94 535050</p> <p>📌 fb.com/ VanArdiWines</p>	<p>OHANYAN BRANDY COMPANY</p> <p>📍 Армения, Ереван ул., Закияна 5/17</p> <p>☎ +374 10 540534</p> <p>📌 OhanyanBrandyCompany</p>
			
<p>"AMARO GROUP"</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул., Минска 5/7</p> <p>☎ +374 77 123338</p> <p>📌 fb.com/AmaroGroupLLC</p>	<p>"DILI" DAIRY FACTORY</p> <p>📍 Армения, 0006, Ереван ул., Араратян 62/23</p> <p>☎ +374 60 505599</p> <p>📌 fb.com/dilidairy</p>	<p>"MARNIK"</p> <p>📍 Армения, Ереван, пр., Азатутян 27, 4-й этаж</p> <p>☎ +374 10 207979</p> <p>📌 fb.com/FinnyIceCream</p>	<p>"ELOLA"</p> <p>📍 Сюникская область, Веришен село 8-я ул., 15</p> <p>☎ +374 93 995008</p> <p>📌 fb.com/eloladairy</p>



Собери свой собственный сет



БАСТУРМА	БАСТУРМА с белой коркой	СУДЖУХ	КОЛБАСА копченая
ГРУДИНКА	ФИЛЕ	ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ	РУЛЕТ
ФИЛЕ сырокопченое	ШЕЙКА сырокопченая	БЕКОН сырокопченый	КОЛБАСА чоризо



Scan me



Армения, 0018, Ереван Нар-Доси ул., 2
Тел.: +374 60 701881
fb.com/PresidentArmenia

GOODS PRODUCTS AND SERVICES

<p>"NEMIROFF"</p> <p>📍 Ереван, шоссе Тбилисян, пер. 8/3 ☎ +374 11 777799 🌐 fb.com/nemiroff.armenia</p>	<p>"CAFE DU BRAZIL"</p> <p>📍 Армения, 0046, Ереван, ул. Багратуныц 52/1 ☎ +374 10 448409 🌐 fb.com/CafeDuBrazilArmenia</p>	<p>"ANIYARD"</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул. Смбата Зоравара, д.11/2 ☎ +374 11 211177 🌐 fb.com/vsaniyard</p>	<p>"KARAS WINES"</p> <p>📍 Армения, Армавирская область, с. Аревадашт ☎ +374 10 493000 🌐 www.karaswines.com</p>
<p>"ITAL SOLAR"</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул., Араратяна 82 ☎ +374 11 812800 🌐 fb.com/italsolar</p>	<p>"SDM"</p> <p>📍 Ереван, ул., Молдовакана 47/7 ☎ +374 12 900111 🌐 www.tork.am</p>	<p>"SOFT TRADE"</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул., Гусан Шерама 90/6 ☎ +374 11 277070 🌐 fb.com/SilksSoft</p>	<p>"SEMUSHKA"</p> <p>📍 Армения, Ереван ☎ +374 91 255767 🌐 fb.com/www.semushka</p>



Պիտեցողութեանը՝ որպէս արվեստ ...

www.ijevangroup.am





The Central Office in Armenia:
25 Mikoyan St., Davitashen, Yerevan
Tel.: +374 11 99 91 91
Factory, brand store:
9 Yerevanyan St., Ijevan, Armenia

Brand store in Armenia:
34, 47 Tumanyan St., Yerevan
Tel.: +374 11 55 51 51
📷 @ijevan_wine_brandy
🌐 Ijevan Wine Brandy Factory

BANDEREGO

Коктейльная карта представляет собой микс из 15 коктейлей, каждый из которых представляет определенную страну и в качестве базы имеет спирт, произведенный в указанной стране. Скандинавский аквавит, бразильская кашаса, испанский херес, японский sake и многие другие специалитеты вдохновляют нас на создание напитков. Помимо этого у каждого коктейля есть своя история, отображающая какой-либо ритуал, праздник или историческое событие происходящее в странах - отсылках. Визуал коктейльного меню - чемоданчик путешественника, наполненный почтовыми открытками из разных стран, каждая открытка имеет свой штамп.

 ул. Алека Манукяна 12/6, Ереван, Армения

 Среда – Воскресенье, 19:00 – 2:00

