

HoReCa Magazine

ЗИМА, 2022 №02

Журнал для всех, кто в бизнесе!

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

Содержание



08 Shtigen Group:
проекты, которые
вращаются вокруг
солнца



**18 15Q REALTY: ВАЖЕН КАЖ-
ДЫЙ КВАДРАТНЫЙ МЕТР**
Арман Айвазян



40 PAIRING
Армянская нота
мировой гастро-
культуры

46 Тренды:
Мнение эксперта

**52 ГОСТЕПРИИМСТВО
ИЛИ ЭМОЦИОНАЛЬНЫЙ
СЕРВИС**

54 СОКТАIL RECIPE
Взболтать, но не
смешивать!

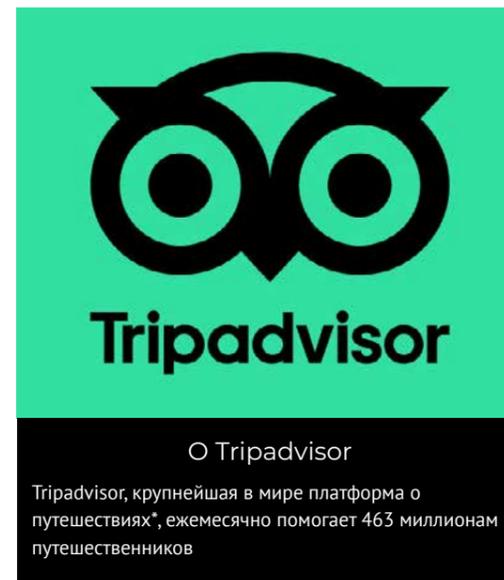
БИЗНЕС•КАТАЛОГ

65 HORECA КОМПАНИИ
Гостинично-ресторанный бизнес

94 ТУРАГЕНТСТВА
Внутренний и внешний туризм

95 ЛОГИСТИКА
Логистические компани

97 HORECA
Товары продукты и услуги



АУДИТОРИЯ ЖУРНАЛА	
> Руководители средних и крупнейших компаний	75%
> Туристы, путешественники	52%
> Владельцы отелей и домов отдыха	30%
> Владельцы ресторанов и баров	12%
> Профи (шеф-повара, бармены и т.д.) > Управляющие, администраторы ресторанов и отелей	5%
> Государственные служащие	0%

Генеральный директор
В.Г.Варданян
Тел.: +374-43-304 304
ceo@horeca-magazine.com

Директор по рекламе
Аня Варданян
Тел.: +374-77-804 815
ads@horeca-magazine.com

Над номером работали:
Мария Сахинова, Марине Аракелян, Елена Мкртчян, Елена Кожемякина, Ануш Мирзоянц, Элина Сейранян.

Верстка и допечатная подготовка: Отпечатано в «ТИГРАН МЕЦ» ИЗДАТЕЛЬСТВО АОЗТ Армения, 0023, Ереван Аршакуняц пр., 2 дом Тел.: +374-60-623219

Выходит один раз в год. Общий тираж-5000 экземпляров (на русском). Журнал распространяется в Армении, в странах ЕАЭС, в частности - в России и Беларуси; издание получают руководители турагентств, ресторанов, гостиниц, крупных и средних компаний, обслуживающих сегмент HoReCa, а также посольства и государственные структуры.

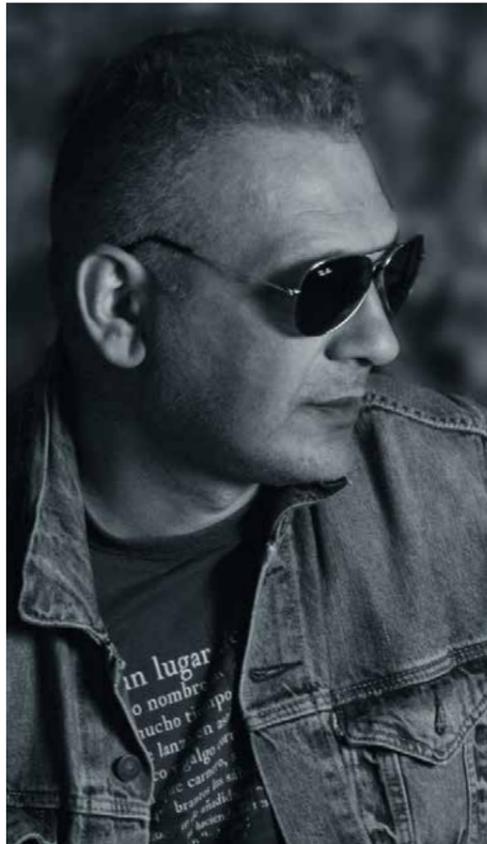
Свидетельство о регистрации средства массовой информации 211.200.00974 от 21. декабря 2022г. Редакция не вступает в переписку и не рецензирует присланные материалы. Перепечатка любых материалов только с письменного разрешения издания. Если вы заинтересованы в том, чтобы журнал распространялся в вашем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

ԽՄՐԱԳՐՈՒԹՅԱՆ, ՀՐԱՏԱՐԱԿՉԻ
ՀԱՍՏԵՆ ԵՎ ՏՎՅԱԼՆԵՐԸ
«ՀՈՐԵԿԱ ՄԵԳՉԵԻՆ»
«ՀՈՐԵԿԱ ՀՈԼԴԻՆԳ» ՍՊԸ
Գրանցման համար 264.110.1315186
Գրանցման ամսաթիվ 2019-02-06
ՀՎՀՀ՝ 08254436
Հայաստան, 0051, Երևան
Նաիրի Չարյան փող., 22 շենք

Թողարկման պատասխանատու
Վ.Գ.Վարդանյան
Դեմ. +374-43 304-304

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.: +374-43-304 304
Тел.: +374-77-804 815
office@horeca-magazine.com

Ամսագիրը լույս է տեսնում տարեկան երկու անգամ: Տնօրինությունը տպաբանակը 3000 օրինակ (ռուսերեն լեզվով):
Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.



Слово редактора

Дорогие друзья,
Мы рады представить вам первый номер журнала HoReCa Magazine Armenia. Надеемся, что он станет 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 найдет свое отражение на страницах журнала, аудитория которого не ограничивается только Арменией, а выходит далеко за ее пределы, по всей территории стран Евразийского экономического союза.

Выход первого номера совпал со знаковым событием этого года – Третьей международной Евразийской выставкой «REST-Hotel HoReCa Expo 2022», и наша команда признательна партнерской поддержке ее участников, ставших первыми читателями журнала.

*Размик Чрабян,
главный редактор*

HoReCa-Magazine журнал для всех, кто в бизнесе!



О журнале

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

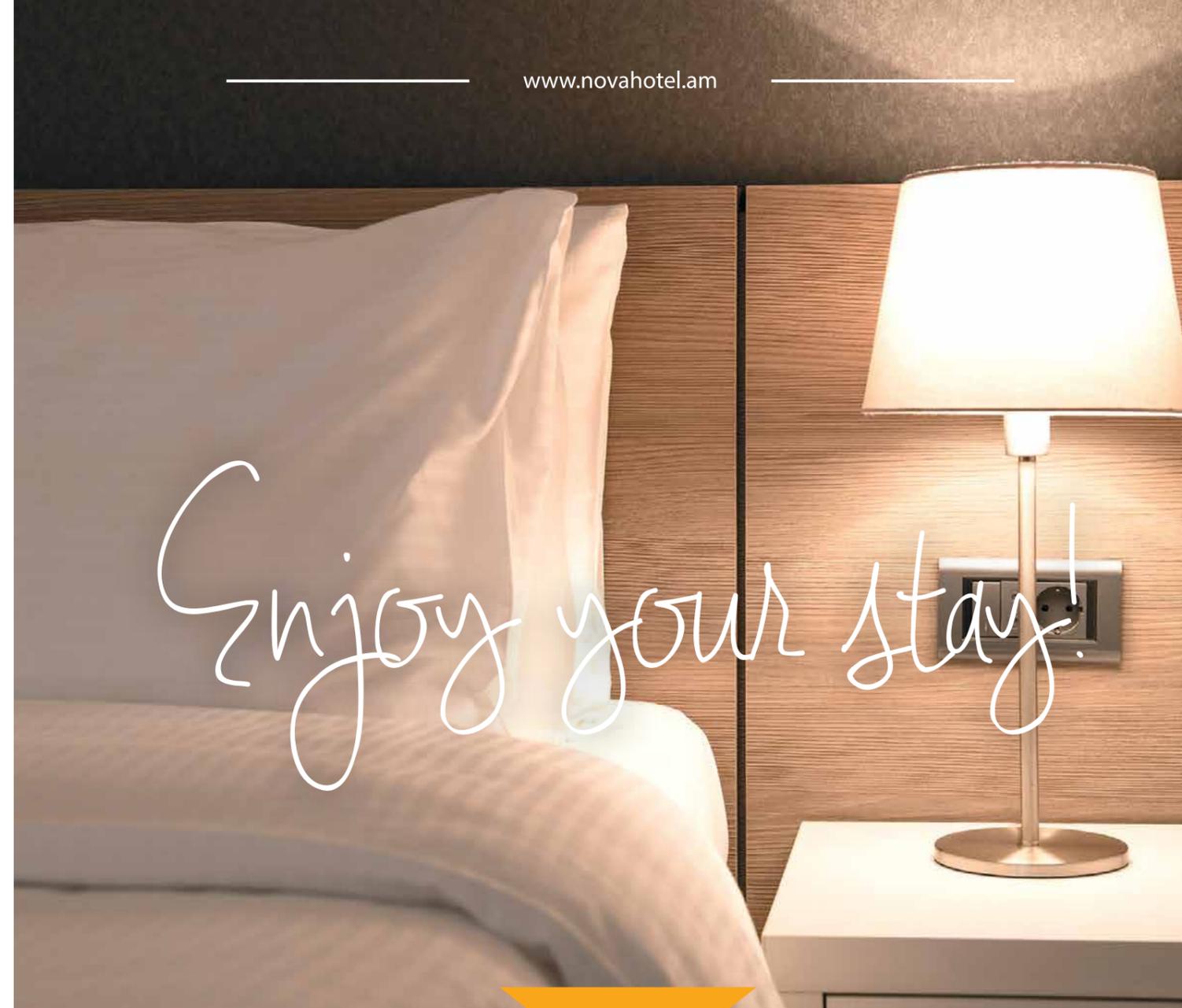
Основная задача издания – предоставлять самую актуальную и интересную деловую информацию о всей индустрии HoReCa и объективно отражать все происходящее на рынке.

Журнал HoReCa Magazine освещает темы управления ресторанами и отелями, оснащения заведений, продаж и маркетинга, информационных технологий

и стандартов менеджмента, предоставляя профессионалам доступ к российскому и международному опыту успешного ведения бизнеса.

HoReCa-Magazine объединяет рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, поставщиков товаров и услуг и других представителей гостиничного и ресторанного бизнеса.

Цель журнала – оказывать экспертную поддержку и предоставлять полезную информацию игрокам гостиничного и ресторанного рынков.



10/5 Sayat-Nova Ave.
Yerevan, Armenia

+37410 60 00 50
info@novahotel.am

Пр. Саят-Нова 10/5
Армения, Ереван



HARD ROCK CAFE YEREVAN

Миссия **Hard Rock Cafe** – We create authentic moments that rock. У Hard Rock Cafe целых четыре девиза:

Love All Serve All. All Is One.
Take Time To Be Kind. Save The Planet.



CITY NEWS

В центре Еревана открывается ресторан легендарной международной сети Hard Rock Cafe. Совместный проект компании Food Republic и Фонда государственных интересов Армении (ANIF) станет новой точкой притяжения гурманов и любителей музыки.

Hard Rock Cafe – американская международная сеть ресторанов, вот уже более 50 лет активно развивающаяся по всему миру.

На данный момент существует 253 заведения в 68 странах мира, включая отели, казино, магазины с фирменными вещами, музыкальные площадки и, конечно же, рестораны.

Каждое заведение этой сети уникально, дизайн разрабатывается с учётом всех особенностей здания, а также местных традиций.

Основная философия при проектировании нового заведения – сохранить его исторические особенности, при этом привнеся исключительно качественные инновации.

Несомненный повод для гордости бренда – самая большая в мире коллекция знаковых вещей от легендарных звёзд, таких как Эрик Клэптон, THE BEATLES, AEROSMITH.

Всего в коллекции насчитывается более 86 000 подобных артефактов. Конечно же, часть этих ценностей вы сможете увидеть и в **HARD ROCK CAFE YEREVAN**.

Как компания мы верим в то, что сможем привнести в местный рынок приверженность международным стандартам обслуживания и ведения бизнеса, чтобы таким образом задать новую планку для индустрии туризма и гостеприимства.

ISTAK DISTILLERY

УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



հոգոյ ԻՍՏԱԿ

SHTIGEN
GROUP OF COMPANIES

Shtigen Group: проекты, которые вращаются вокруг солнца

Солнечная электростанция, водонагреватель, электромобиль, кондиционер, зарядные устройства и также уже и рынок электроэнергии. Группа компаний Shtigen — один из лидеров рынка солнечных технологий. Компания локализует лучший международный опыт солнечной энергетики и энергоэффективных технологий в Армении, предлагая качественное оборудование, меняющее жизнь.

Shtigen Group, действующая более 10 лет, входит в число 500 крупнейших налогоплательщиков Армении. Компания с количеством сотрудников около 200 человек имеет филиалы практически во всех регионах Армении, а с 2021 года открылся офис и в Арцахе.



**Айк Шемян,
директор-учредитель
Shtigen Group:**

“Наша компания специализируется практически на всех пластах современных энергетических технологий, в том числе на солнечных промышленных установках. В связи с этим Shtigen Group, благодаря своему опыту и стабильным партнерским отношениям с лучшими производителями, способна обеспечить наилучшее соотношение цены и качества”.

Он также подчеркнул, что солнечные промышленные установки предназначены для тех предприятий, которые хотят сделать стабильные и надежные инвестиции.

Shtigen Group реализовала в Армении фотоэлектрические проекты общей мощностью более 40 МВт, установила крупнейшую в регионе пиковую тепловую электростанцию мощностью 1,5 МВт, а также мощнейшую крышную электростанцию на 1,26 МВт в Армении



Shtigen Group также предпринимает решительные шаги на либерализованных рынках электроэнергии.

“Война нанесла серьезный удар по всем отраслям экономики, по ожиданиям хозяйствующих субъектов, в том числе по вновь образованному электротранспортному комплексу.

Но несмотря на все препятствия, очевидно, что автомобиль 21 века — это электромобиль. Эта сфера является важным и перспективным направлением для нашей страны, которое необходимо последовательно развивать при ощутимой поддержке государства”, — говорит Айк Шемян.

Andron. Компания, через которую можно приобрести электромобиль, способный проехать до 600 км на одном заряде

Компания Andron была создана в рамках Группы компаний Shtigen для специализации в направлении электромобилей и техобслуживания автомобилей.

Название “Andron” было выбрано в честь армянского физика Андроника Иосифяна, уроженца Арцаха, который сконструировал первую электрическую пушку и в возрасте 35 лет стал автором 13 запатентованных изобретений.



Армен Мелян, соучредитель Andron: “Сегодня мы предлагаем конкурентоспособные в Армении продукты и услуги, качество в соответствии с обязывающим названием компании.

В основе нашей деятельности — все потребности и требования водителей. Поэтому мы разработали услуги таким образом, чтобы все проблемы, связанные с электромобилями, а также с традиционными автомобилями, можно было решить в нашем автосервисе с названием “Первый электромобильный сервис”.

Andron является официальным и эксклюзивным представителем электромобилей Nozon в Армении. Nozon предлагает электромобили, которые имеют:

- Конкурентоспособную цену при высоком качестве и сочетании современного дизайна, разработанного итальянскими дизайнерами
- Возможность проехать 400-600 км на одном заряде
- Высочайшую безопасность — 5 звезд (C-NCAP)
- Меню на английском
- Долгосрочную гарантию: 8 лет или 150 000 км для аккумулятора, 3 года или 120 000 км для автомобиля.



“Наши планы амбициозны и реалистичны, основаны на профессиональных расчетах.

Мы планируем представить себя на внутреннем рынке с другими известными брендами, производящими электромобили, подготовить почву с нашими китайскими партнерами для начала производства электромобилей в Армении”, — говорит Армен Мелян.

Енегех. Компания, через которую можно купить электроэнергию дешевле

С 1 февраля рынок электроэнергии в Армении либерализован. На данный момент лицензию поставщика на рынке имеют 9 компаний. Енегех, помимо наличия лицензии, де-факто является активным игроком на оптовом рынке электроэнергии.



Регулирование государством либерализованного оптового рынка сведено к минимуму. Потребители могут продолжать покупать электроэнергию у традиционного поставщика — “Электрических сетей Армении” (ЭСА), других поставщиков, в частности Енегех, или действовать самостоятельно на рынке, получив статус квалифицированного потребителя.

Гагик Маргарян, директор компании Енегех: “В результате либерализации рынка монополия ЭСА исчезает, рынок становится более прозрачным, привлекая новых участников.

Улучшается инвестиционная среда, в результате чего будет стимулирована и межгосударственная торговля. отныне у потребителей будет не месячная система регистрации, а почасовая”.

Енегех был основан в 2021 году и с 1 апреля 2022 года участвует в либерализованном оптовом рынке электроэнергии.

“Мы работаем как с производителями, так и с потребителями. Договорные отношения являются партнерскими. Предлагаем гибкие условия, договариваемся с производителями станций, покупаем по максимальной сбалансированной цене, а потребителю предлагаем более доступные тарифы. Потребитель сам решает, как с нами работать и на какой период времени. Наша компания работает с каждым потребителем с индивидуальным подходом”, — говорит Гагик Маргарян.

Идея корпоративной национальной ответственности является ключевым фактором для Shtigen Group

“Защитник Отечества”

После 44-дневной войны по инициативе одного из жителей Артика группа уроженцев этого города, ныне проживающих в России, приступила к реализации программы “Помощь семьям погибших”. В то же время Shtigen Group реализовывала различные проекты, направленные на единую задачу. Объединив ресурсы и цели двух инициатив, был запущен первый этап программы по обеспечению устойчивой и долгосрочной поддержки 14 семей. Солнечные станции были установлены на крышах домов всех участников программы. Данная целевая программа будет продолжена.

“Рассвет в Арцахе”

В контексте корпоративной национальной ответственности выделяется проект Shtigen Group “Рассвет в Арцахе”, целью которого является обеспечение энергетической независимости Арцаха за счет использования солнечной энергии.



Айк Шемян, директор-учредитель Shtigen Group: “В начале этого года мы видели, как противник осуществляет в Арцахе энергетический терроризм. В считанные минуты все населенные пункты были лишены газа, электросети оказались перегружены и, по сути, весь Арцах лишился энергии. Вместо того, чтобы отчаиваться, мы решили искать оптимальные выходы из сложной ситуации. Ключ к энергетической независимости и безопасности Арцаха лежит в этой плоскости”.

Shtigen Group уже предоставил и установил бесплатно в Арцахе 12 солнечных водонагревателей в домах для семей погибших и инвалидов войны, призвав не только армян, но и все гуманитарные сообщества мира присоединиться к инициативе, тем самым способствуя восстановлению послевоенного Арцаха, энергетической независимости и распространению зеленых технологий. “Таким образом, мы превращаем не только Арцах, но и этот уголок планеты в оазис зеленых технологий, противодействующих изменению климата, загрязнению окружающей среды, способствуя изменению общественного сознания и поведения”, — резюмирует Айк Шемян.



Best Western Plus Congress Hotel: ощутите дух и ритм столицы!

Окруженный Английским парком и Парком 2800-летия Еревана, отель находится в нескольких минутах ходьбы от основных достопримечательностей города, развлекательных центров, кафе и ресторанов. Здесь вы можете найти удобные зоны для работы и отдыха, а также удобства для организации бизнес- и частных мероприятий. Комфортные номера и высокий уровень обслуживания сделают пребывание Конгресс-Отелем незабываемым.

- Отель предоставляет широкий спектр услуг: на его территории расположены
- 126 номеров
- Конференц-залы Picasso & Ball Room
- Ресторан Accent
- Лобби бар Vincent
- Винотека и винный магазин Vincent
- Спортивный клуб
- Открытый бассейн с баром и рестораном
- Бесплатная парковка

На территории отеля действует круглосуточный лобби-

бар, винотека и винный магазин «Vincent», где можно приобрести лучшие вина армянского и зарубежного производства, которыми гости могут насладиться в самом винном зале, либо взять с собой.

Уютный и имеющий элегантный дизайн ресторан Accent предлагает европейскую кухню с армянскими нотками. Это идеальное место для обеда. Здесь можно насладиться вечером с друзьями, организовать романтический ужин, отметить важные события. Ресторан Accent имеет свой новый фирменный проект, Chef's Table, который является презентацией особенностей приготовления и подачи 8 уникальных блюд, созданных шеф-поваром. Ресторан открыт каждый день с 12:00 до 23:00.

На территории сезонного открытого бассейна с баром и рестораном также могут быть организованы дни рождения, свадебные торжества и другие мероприятия.

Добро пожаловать в Конгресс-Отель!



novacolor®

I colori dell'Architettura

"We Belong to Nature"

Novacolor понимает этот инстинктивный характер и трансформирует его в концепцию 2022.

Итальянский бренд Novacolor является лидером в сфере премиальной декоративной краски а Novacolor Armenia является эксклюзивным официальным представителем компании.

Novacolor – это цвета Архитектуры.



"UPTOWN" CAFE AND RESTAURANT

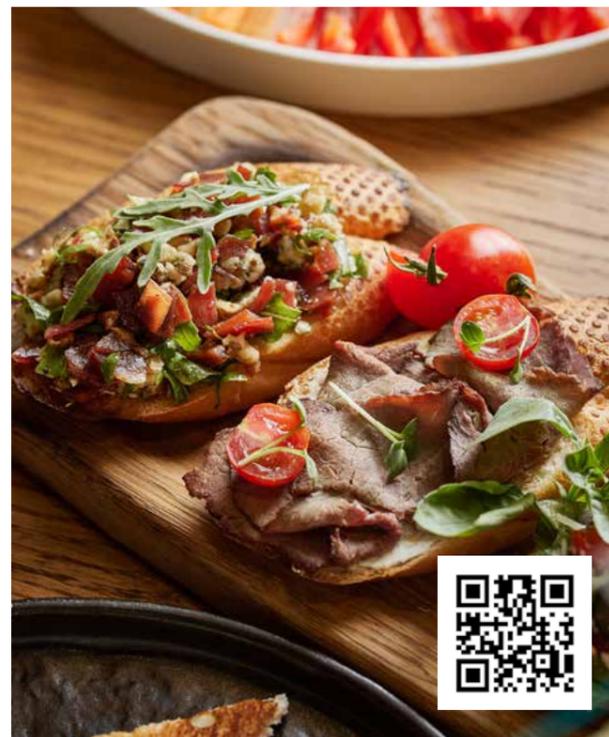
«UPTOWN» Кафе и Ресторан расположен в самом сердце Еревана, рядом с кинотеатром «Москва».

В «UPTOWN» можно отпраздновать любую встречу, день рождения, юбилей.

Современная и комфортная обстановка, уникальные и разнообразные блюда европейской, китайской и мексиканской кухни, уникальные напитки и теплое обслуживание сделают любое событие идеальным.

«UPTOWN», интересное место для вашей семьи, друзей и веселых развлечений.

📍 Ереван, Абовян ул., 18 дом, 1-й и 2-й этажи (в здании кинотеатра "Москва")



Юрий Качачян
Генеральный директор компании «ЭКО СТЕП»

📍 Армения, 0076, Ереван Нор Норка 4-й массив, Гаи пр., 51 дом, помещение 46
☎ +374-77-388338 (моб.)
🌐 www.ecostep.am



ECO STEP: ЗЕЛЕНАЯ ЭНЕРГИЯ С ГАРАНТИЕЙ НА 25 ЛЕТ
«Eco Step Armenia» - компания по возобновляемым источникам энергии в Армении, Арцахе и России.

Компания «Eco Step Armenia» начала работать в сфере солнечной энергетики с 2017 года и сейчас является одной из ведущих. Здесь можно приобрести не только качественную продукцию, но и профессиональное обслуживание.

«Миссия нашей компании – предоставлять инновационные и экологически чистые технологии как для жилых домов, так и для предприятий и государственных учреждений.

«Eco Step» является официальным представителем различных европейских солнечных брендов, предлагая только высокоэффективные, полностью защищенные солнечные системы. Качество и долговечность – наша политика. Именно поэтому нам дове-

ряют»,- утверждает основатель компании Юрий Качачян.

«Eco Step» предлагает солнечные энергетические системы, солнечные водонагреватели, а также различные солнечные компоненты и аксессуары, соответствующие всем международным стандартам качества.

На вопрос может ли солнечная система полностью покрыть стоимость электричества в доме, основатели компании с уверенностью отвечает: «Да! Конечно может, если учесть некоторые важные факторы, сделать правильные расчеты и довериться профессиональной команде. С помощью «Eco Step» в конце месяца можно приятно удивиться поняв, что за электроэнергию надо платить 0 драмов».





OUR PHILOSOPHY
At the center of our ideology is the customer. The identification of the client's needs, competent advice, comprehensive and detailed service is our primary goal.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВКУСНЕЙШЕЙ ЕДЫ НУЖНЫ ВООБРАЖЕНИЕ, ДУША, ЛЮБОВЬ... А ТАКЖЕ КУХНЯ ОТ IFEP

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО
И КУЛЬТУРА НА ВАШЕЙ КУХНЕ



Геворг Мурадхянян

Генеральный директор компании
ООО "ИФЭП"

Ереван, Адонца 6/1
+374 41 411113
www.ifep.am

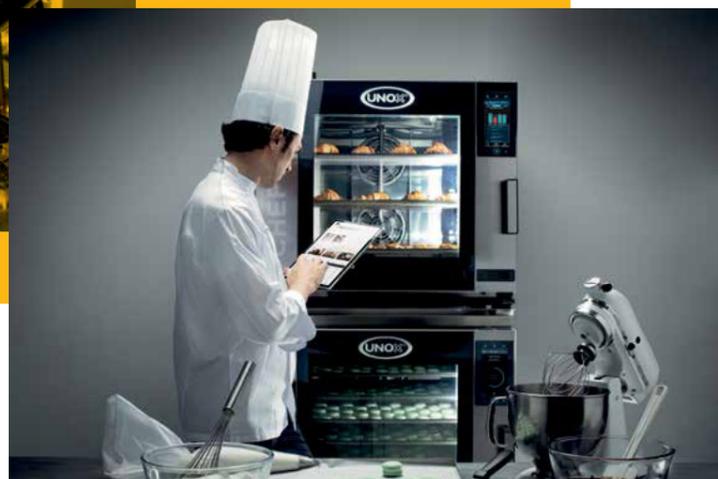
Компания «IFEP» была основана в 2010 году. Более 10 лет компания занимается импортом высококачественного и профессионального сырья для производства хлеба и кондитерских изделий, аксессуаров и оборудования в сфере «HoReCa». Компания также предоставляет профессиональные консультации и комплексные услуги, связанные с продукцией.

В беседе с нами генеральный директор компании Геворг Мурадхянян, который несколько лет дотошно изучал сферу, сказал, что они помогают собрать кухню с нуля. Он рассказывает: «Сначала мы беседуем с покупателем, узнаем, что он хочет и предлагаем то, что ему действительно нужно. «IFEP» - это, в первую очередь, профессиональная и добросовестная консульта-

ция. Затем мы помогаем создать меню, выбрать подходящее оборудование премиум-класса, максимально оптимально обставить кухню, приобрести высококачественное сырье. Мы предоставляем возможность получить мастер-классы и консультации во время всего периода сотрудничества».

«Наша работа обеспечивает правильную технологическую цепочку в данной сфере. Благодаря нашему честному труду мы сотрудничаем с ведущими компаниями Армении, внося свою лепту в историю их успеха», сказал Г. Мурадхянян. Он утверждает, что «IFEP» единственная компания, которая в роли настоящего партнера поддерживает создателя нового бизнеса, а также помогает улучшить действующий бизнес во всех сегментах.

“Chef Arbi’s Cooking school is for those who love to cook and learn more about cooking techniques, in”



Арби Карахани
Шеф-повар

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

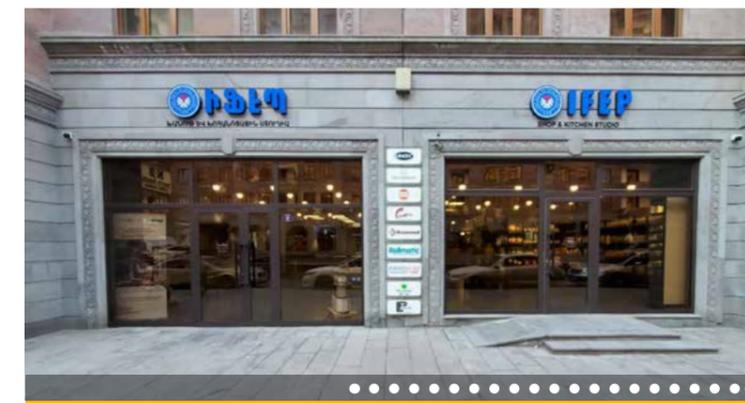


По словам уважаемого шеф-повара люди выбирают «IFEP» поскольку у них индивидуальный подход к каждому клиенту, «Мы помогаем клиенту принять верное решение, поддерживаем его в работе от начала до конца, постоянно предлагая эффективные решения для новых задач».

Отвечая на вопрос, как в конце концов определить качество услуг компании «IFEP» Г. Мурадхянян и А. Карахани сказали, что главный критерий - это клиент, который возвращается.

Исполнительный директор общественной организации по развитию и сохранению традиций армянской кулинарии, известный шеф-повар компании «IFEP» Арби Карахани добавил: «Я, в первую очередь как повар, должен сам убедиться, что оборудование действительно хорошее и может помочь решить поставленные задачи. Поэтому могу с уверенностью сказать, что мы предлагаем нашему покупателю действительно самое лучшее».

На вопрос о том, насколько сильно влияет на качество продукции грамотная организованная кухня, профессиональное оборудование и хорошее сырье, он ответил: «Если отбросить человеческий фактор и качество ингредиентов, то на все 100 процентов».



"ZENIT STUDIO" ARCHITECTURAL AND INTERIOR DESIGN STUDIO

Zenit Studio is pleased to create and realize a project for you, which brings not only harmony and feeling of comfort, but also awakens your positive mood and style!

ИНТЕРВЬЮ С АРЕВ МКРТИЧЯН—АРХИТЕКТОРОМ И ДИЗАЙНЕРОМ ИНТЕРЬЕРОВ, ОСНОВАТЕЛЕМ СТУДИИ АРХИТЕКТУРЫ И ДИЗАЙНА «ZENIT STUDIO»



«ВСЯ МОЯ СОЗНАТЕЛЬНАЯ ЖИЗНЬ - ТВОРЧЕСТВО»

- Первые шаги делала в Национальном эстетическом центре им. Генриха Игитяна
- Окончила Ереванскую школу № 15 им. А. Коджояна (с творческим уклоном)
- Брала уроки в мастерской у Хачаяна Юрия Григорьевича
- Окончила Ереванский государственный университет архитектуры и строительства (факультет Архитектуры и дизайна среды)

»» Арев, расскажите об идеи создания дизайн-студии Zenit, о философии работы, значимых проектах.

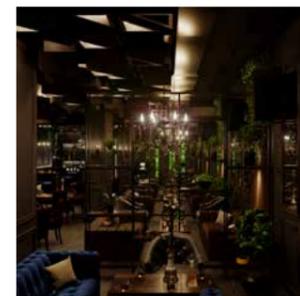
Создание полноценной дизайн-студии — результат упорной работы. В связи с кратным увеличением заказов, как от частных клиентов, так и от бизнеса, появилась необходимость создать свою команду профессионалов-единомышленников, которая помогала бы реализовывать в жизнь мои идеи.

Но так же я никогда не видела себя отдельно работающей, поскольку мне есть что дать, поделиться, научить, помочь, а так же найти и развить кадры. Так же масштаб работ и заботы студии иные. Философией нашей команды, ее девизом является фраза: «Стиль — как образ жизни!»

Если берёшься за проект, то важно выполнить его качественно и с душой, стильно и функционально! По этой причине, каждый наш интерьер считаю значимым и уникальным.

»» В Армении сейчас настоящий бум дизайнеров. Появляются всевозможные школы дизайна и различные курсы. Это приводит к жёсткой конкурентной борьбе за заказчика? Или у вас есть неоспоримые преимущества перед ними?

Довольно часто новоиспеченные дизайнеры, чтоб привлечь заказчика, устанавливают минимальную стоимость за проект. Демпингуют, так сказать! Конечно, заказчик это нравится, но нередко к ним приходит разочарование после подобного взаимодействия, есть и те которые переоценивают свои услуги, копируя цены внешнего рынка. Я не виню никого, это жизнь, и каждый имеет право на самореализацию. Безусловно и среди молодежи есть самородки и дилетанты. Преимущества у меня безусловно есть — это богатый накопленный опыт и мое чувство стиля. Да и обычно меня приглашают к сотрудничеству по рекомендации, а это говорит за меня.



»» Большая часть ваших проектов — это элитное жилье, апартаменты, загородные дома. Частные клиенты. Работаете ли вы с корпоративными заказчиками? Кафе, рестораны, отели, офисы? С кем интереснее?

Среди наших проектов множество IT офисов, игровые залы, каля-бары, бильярдные, lounge зоны и даже стоматологические клиники и салоны красоты. Мне импонирует работать с корпоративными заказчиками, ведь много людей могут увидеть наше творчество, оценить его, что-то использовать потом в своём интерьере, работая над дизайном собственной квартиры. Это другое удовольствие и другой мир.

»» Если говорить об эпохах, в какой именно вы бы хотели побывать? У каких великих людей и мастеров желали бы поучиться?

Люблю готику. Когда подходишь к готическому сооружению, то реально ощущаешь себя маленьким человечком перед такой масштабностью. Я бы поучилась у мастеров, создавших эти величественные памятники архитектуры.

»» У многих дизайнеров есть любимые стили оформления. У вас есть такой?

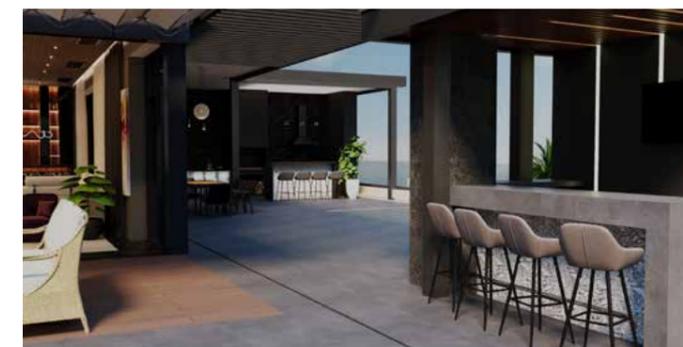
Конечно есть! Но я бы не сказала стиль, а их миксы. Я люблю некую небрежность, натуральность в интерьере. «Пошарпанные стены», «потёртый паркет», бетон, ретро аксессуеры. Мой любимый стиль—эkleтика. Я считаю, что профессионал должен уметь работать с любыми стилями, а главное — с людьми, помогая им создавать пространство, о котором они мечтают. На мой взгляд, чистый стиль как таковой реализуется очень редко, элементы эkleтики присутствуют практически в любых современных интерьерах. Я не ограничиваю себя, работаю в разных стилях. Но самой первостепенной и важной задачей, я считаю создание гармоничной и функциональной планировки, которая независимо от выбранного стиля беспроблемно позволяет создавать красивое и функциональное помещение. Я за умение видеть и разрабатывать грамотную планировку.

Вы следите за модными тенденциями и где черпаете источники вдохновения?

Конечно, я стараюсь отслеживать новые тенденции и течения в области дизайна и архитектуры. Безусловно, они знакомят с новыми креативными решениями, современными материалами. Но, как бы то ни было, не надо забывать, что в основе всего нового лежит хорошо забытое, или забытое, старое, которое удалось увидеть свежим и необремененным штампами взглядом. Источники вдохновения окружают нас на каждом шагу, стоит только остановиться и оглянуться: полотна художников, распускающийся цветок, оперение птиц или, как для меня, увлекающей дайвингом, красота и бесконечное многообразие подводного мира. Невероятные сочетания цветов, удивительные и совершенные фактуры и формы давно придуманы природой — остается только подсмотреть и воспользоваться предложением.

По вашему мнению, реально сделать достойный интерьер без помощи специалиста?

Да, также встречается все чаще. Люди становятся более искушенными, уже конкретно знают, чего хотят. Появляются непрофессионалы, которые увлекаются дизайном и неплохо справляются с задачей. Но все-таки мастерство профессионального дизайнера, поддержанное креативностью и смелостью заказчика, способно творить чудеса! «Чтобы создать интерьер, отражающий индивидуальность клиента, дизайнер должен быть деликатным проводником и советчиком, дышащим с заказчиком в унисон».



Ереван Гетари ул., 4/17
+374-77-440791 (моб.)
www.ZenitStudio.am





1SQ REALTY: ВАЖЕН КАЖДЫЙ КВАДРАТНЫЙ МЕТР

Универсальная платформа «1SQ Realty» - способ быстро и выгодно продать, сдать, арендовать или купить дом мечты.



**“1SQ REALTY”
ONLINE PLATFORM FOR
REAL ESTATE SALE**

В беседе с нами директор компании Арман Айвазян сказал: «Это единственная в своем роде платформа в Армении, в которой консолидированы первичные и вторичные рынки недвижимости, банки, измерительные и оценочные компании, что делает процесс поиска недвижимости легким и удобным.

Платформа предназначена для людей со всех уголков мира. Те люди, которые хотят купить, продать, арендовать или оценить свою недвижимость, довольно быстро и с легкостью могут сделать это с помощью «1SQ Realty».

На данный момент платформа объединяет 62 агентства, 18 индивидуальных агентов, 17 застройщиков со своими 64 комплексами новостроек, продолжая пополнять ряды своих партнеров, уверенно укрепляя свои позиции на рынке.

«1SQ Realty» создана для людей, которые считают важным каждый квадратный метр. Тут строительные компании могут размещать свои предложения для покупки или аренды, агенты

предлагать свои услуги, а покупатели, сравнивая все критерии, выбирать наилучший вариант для себя. Кроме того, если нужного варианта нет, тут можно заполнить лист пожеланий и при появлении подходящей квартиры, платформа сообщит об этом», - уточнил А. Айвазян.

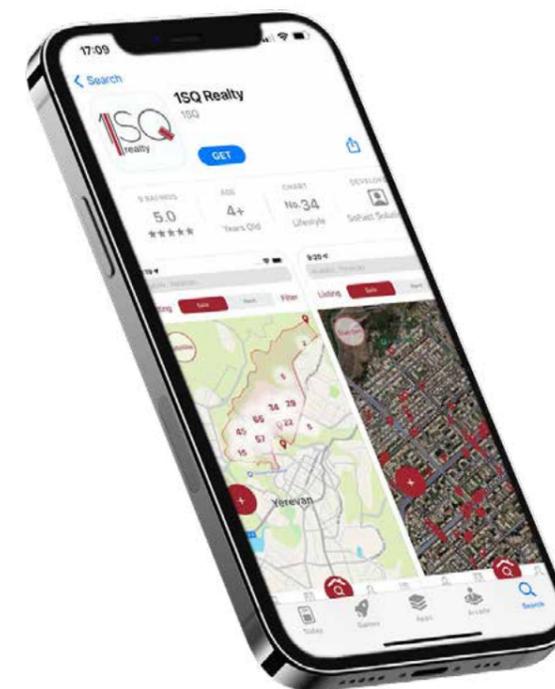
На сайте есть множество функций, призванных упростить весь процесс продажи или приобретения недвижимости. Например, программа позволяет осуществлять поиск любой недвижимости по предпочтительному местоположению.

«1SQ» также дает возможность провести онлайн-оценку недвижимости и определить ее реальную рыночную стоимость. С нами сотрудничает более десятка оценочных организаций.

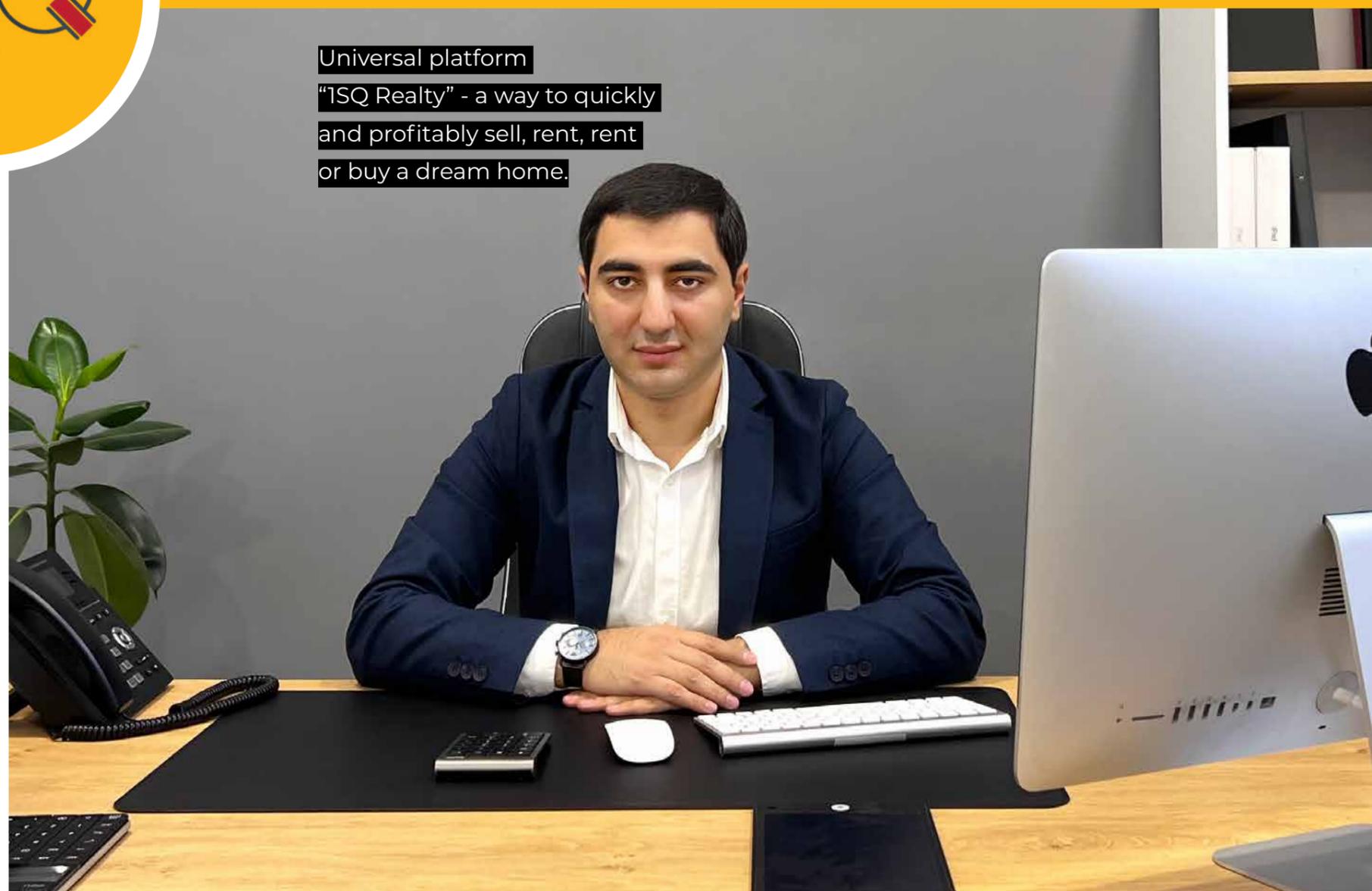
Результаты оценки будут доступны более чем в 17 банках и кредитных организациях. После оценки, не посещая банк, Вы можете заполнить онлайн-заявку на нашем сайте и получить лучшие предложения по ипотечному кредиту от наших банков-партнеров.

Платформа позволяет получать полную информацию о здании, даже если оно еще не готово. Тут можно узнать на каком этапе находится строительство, когда оно будет закончено, рассмотреть макет здания и планировку этажей, и даже увидеть вид, который будет открываться из окна вашей будущей квартиры. Следить за процессом можно онлайн, в настоящем времени.

Важно также отметить, что «1SQ Realty» уже начала сотрудничество с банками, благодаря чему вскоре появится возможность кредитования покупки недвижимости, что еще больше облегчит весь процесс.



**Universal platform
“1SQ Realty” - a way to quickly
and profitably sell, rent, rent
or buy a dream home.**





Ресторан **Seasons** Владелец зарегистрирован

Оценки 5,0 ●●●●● 570 отзывов | #3 из 809 ресторанов в Ереван |
📍 пр. Месропа Маштоца, 15 At Seasons Park, Ереван 0002 Армения | ☎ +374 43 709070



gladerru
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.



Mayrig Yerevan Владелец зарегистрирован

Оценки 5,0 ●●●●● 637 отзывов | #22 из 809 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.



296 porak
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.



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.



Cikotushka
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.



igork V
1035NE
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.



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.



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 Novhonness! Рекомендую посетить обязательно!

Дата посещения: июнь 2022 г.



INTERVIEW WITH AN EXPERT
EXPERT'S WORD



АШОТ БАРСЕГЯН – ЭКСПЕРТ В СФЕРЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА, ОСНОВАТЕЛЬ И ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ОБЩЕСТВЕННОЙ ОРГАНИЗАЦИИ “АССОЦИАЦИЯ РЕСТОРАНОВ” АРМЕНИИ

Как бы Вы охарактеризовали сегодняшнее развитие ресторанного бизнеса в Армении?

– Развитие ресторанного бизнеса в Армении начиналось медленно и также медленно развивалось до начала 2000-х гг. Резкий рост и подъем наблюдается уже с 2010–12 гг. Количество ресторанов резко увеличилось, достигнув к 2019 году отметки 2500–3000 объектов разного профиля. Росту и развитию ресторанной индустрии способствовала приемлемая для посетителей цена в ресторанах и есте-

ственная любовь армян к социализации и времяпровождению вне дома, чему очень благоприятствует теплое длинное ереванское лето. Еще одним важным фактором развития отрасли стал, конечно же, туризм. Гостям особенно нравится солнечная Армения и обилие блюд, насыщенных разнообразием вкусов и ароматов. Другой вопрос, что в ресторанной отрасли произошел сильный спад из-за эмиграции населения и попыток ввести, зачастую неоправданные, антиковидные меры.

Каковы основные ошибки новичков, входящих в ресторанный бизнес?

– Ошибки в бизнесе у каждого свои. В основном новички ошибаются в расчётах. Ресторанный бизнес, при всех его нюансах, является таким же бизнесом, как и все другие, но требующим большего участия и времени. Так что, если решили входить в ресторанный бизнес, то прежде всего рассчитайте то время, которое вы собираетесь тратить на него. Мира и удачи всем нам!

“Restaurant Association” of Armenia

Насколько категоричность запретов на курение даже в открытых кафе влияет на посещаемость заведений?

– Запрет на курение, естественно, не мог не повлиять на ресторанный отрасль, учитывая, что антитабачный закон, принятый в Армении, является одним из самых строгих в мире. Несмотря на его строгость, закон не везде и не всегда соблюдается, особенно на летних верандах бесчисленных летних ереванских кафе.

Каково влияние массового появления ре-локантов в Армении на посещаемость заведений?

– Релокация в Армению была столь массовой: по подсчетам специалистов в Армению временно переселились порядка 90 тысяч человек, многие из которых уже успели вернуться обратно. Несмотря на это, они очень сильно и позитивно повлияли на ресторанный отрасль и заполненность объектов. Рестораны ощутили почувствовали присутствие такого количества новых гостей.

Оправдан ли воспринятый как абсурдный запрет на наличие солонков на столах в заведениях общественного питания?

– Такого запрета нет, это лишь законодательная инициатива, кото-

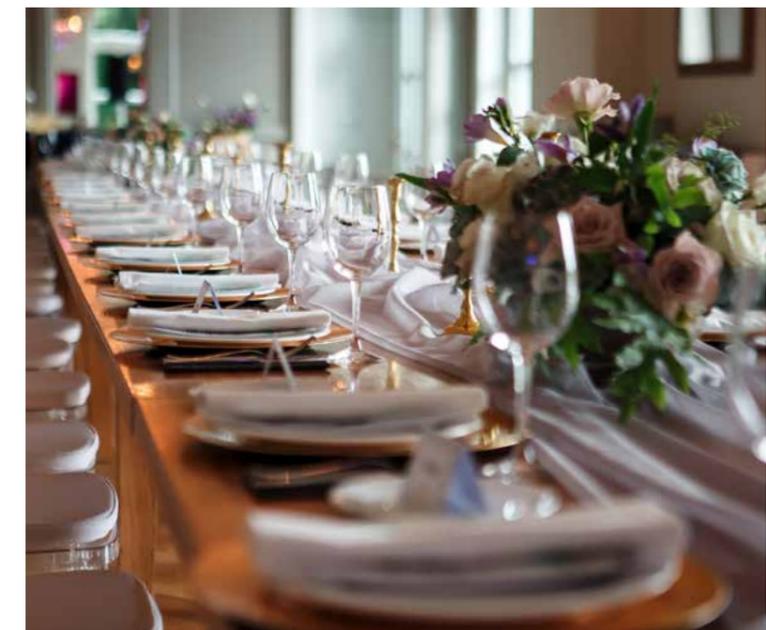
рая была критически воспринята обществом в целом, и особенно в профессиональной среде. В медиа появилось огромное количество мемов и шуток на эту тему, что на некоторое время, конечно, отвлекло внимание от острой темы запрета на курение в общественных местах.

Какие регулирующие акты необходимы для улучшения качества обслуживания и повышения уровня ресторанной сферы в целом?

– На самом деле, чем меньше регулирующих актов и ведомств, тем лучше. Нужна малость: чтобы каждое ведомство добросовестно выполняло свои обязательства, особенно в сфере с повышенным риском для общественного здоровья.

Насколько остра сегодня проблема профессиональных кадров?

– Отрасль испытывает критическую нехватку практически по всем категориям работников. Проблема кадров сегодня стоит очень остро. Огромное количество персонала просто покинуло страну в поисках лучшей доли в ближайшем зарубежье. Нехватка рабочей силы, в свою очередь, сильно повлияла на рост ставок заработной платы со всеми вытекающими отсюда последствиями.



RENT EXPO LLC BRAND MARKETING HORECA EXHIBITION

“Рент Экспо” – основной деятельностью является организация специализированных выставочных мероприятий и маркетинговые услуги Бренд-маркетинг

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

За 6 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 производи- ★ телям и поставщикам наладить надежные партнерские взаимоотношения и заключить выгодные контракты на перспективу

мы способствуем тому, чтобы армян- ★ ский 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, рос-



Cheese and Wine Business
Выставка – ДЕГУСТАЦИЯ СЫРА И ВИНА



FOOD ALCO TASTING 2022
B2B мероприятие для представителей гостинично-ресторанного бизнеса

сийских, белорусских и иностранных производителей.

Выставки “Рент Экспо” – 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, обо-

рудование и инвентарь 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

“

“RENT EXPO” - 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



HORECA MAGAZINE

Magazines for
successful businessmen

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

Журнал HoReCa Magazine освещает темы управления ресторанами и отелями, оснащения заведений, продаж и маркетинга, информационных технологий и стандартов менеджмента, предоставляя профессионалам доступ к российскому и международному опыту успешного ведения бизнеса. HoReCa-Magazine объединяет рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, поставщиков товаров и услуг и других представителей гостиничного и ресторанного бизнеса.

Magazines
for successful
businessmen

Magazines
for successful
businessmen

Magazines
for successful
businessmen

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

HoReCa-Magazine объединяет рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, поставщиков товаров и услуг и других представителей гостиничного и ресторанного бизнеса.

Цель журнала – оказывать экспертную поддержку и предоставлять полезную информацию игрокам гостиничного и ресторанного рынков.

All products have common characteristics: they are soft and light, anti-allergic, easy to clean, contain natural raw materials. Thanks to such a wide choice, the company is already cooperating with many hotels, guest houses, kindergartens, medical and military institutions.



«VIP TEXTILE» BEDDING COMPANY

Давайте рассуждать вместе: Что самое важное для нашего отдыха?

В книге Глеба Архангельского «Время на отдых. Для тех, кто много работает» есть много разных и полезных советов о том, с чего начать подготовку, как подготовиться к отдыху, что взять с собой, как правильно распределить свое время в течении всего путешествия и так далее. Но что мы действительно ценим, когда после долгого перелета или утомительной дороги, с тяжелыми чемоданами, наконец-то заходим в наш номер отеля.

Чего нам хочется сделать в первую очередь? Конечно же отложить все дела и просто прилечь на пару минут, даже не сняв обувь.

И какое же это удовольствие лежать в постели с качественным, мягким и приятным на ощупь постельным бельем!... Вот именно в этот расслабляющий момент наш разум дает нам понять, что отдых начался.

Руководствуясь именно этим принципом в 2017 году создалась одна из ведущих компаний в Армении «VIP



TEXTILE». Свою деятельность она начала с импорта постельного белья, предоставляя армянскому потребителю широкий ассортимент производства иностранных партнеров. Спустя некоторое время возникло желание представить собственную продукцию, которая удовлетворяла бы запросы армянского потребителя.

«Изучая зарубежный рынок, мы создали компанию, которая обеспечивает доступные цены и высокое качество для нашей страны. Продвижение армянской продукции и выход на мировой рынок –

«VIP TEXTILE»

благородная работа. Мы производим товары, которые являются неотъемлемой составляющей комфортного сна», - в интервью для HoReCa Magazine сказал директор компании Вачаган Алексанян.



После пяти лет работы, в данный момент компания производит матрасы (ортопедические, полуортопедические), одеяла (бамбуковые, синтепоновые, шерстяные, на все сезоны), подушки (бамбуковые, синтепоновые, ортопедические), наматрасники (бамбуковые, синтепоновые, непромокаемые), комплекты постельного белья (сатин высокого качества, двойной сатин, бамбук), спальные мешки (морозостойкость до -50

градусов), медицинские халаты, одеяла (на все сезоны), гостиничные аксессуары (полотенца, халаты), спецодежду, жилетки и так далее.

Вся продукция имеет общие характеристики: она мягкая и легкая, антиаллергенная, легко моется, содержит натуральное сырье. Благодаря такому широкому выбору компания уже сотрудничает со многими гостиницами, гостевыми домами, детскими садами, медицинскими и военными учреждениями.



BEDDING COMPANY

Директор компании «VIP TEXTILE» сообщил, что, имея многолетний опыт на рынке и сотрудничая с различными организациями и частными лицами, они имеют индивидуальный подход к каждому из них: «Поскольку каждый из нас проводит в постели 7-8 часов в сутки, мы знаем цену удобства. Благодаря нашей квалифицированной и опытной команде, мы предлагаем каждому подходящий именно ему продукт. Например, клиентам со склонностью к аллергии мы даем образец для тестирования, после чего принимаем заказ и приступаем к работе».



В. Алексанян отметил, что для начала здорового, бодрого и продуктивного дня очень важен спокойный и полноценный сон, который невозможен без качественного постельного белья: «Наша работа основана на добросовестном труде, поэтому для нас важен каждый клиент и мы подходим к каждому с большой ответственностью. Когда наш соотечественник начинает свой день с хорошего настроения или когда турист покидает нашу страну с довольной душой, мы знаем, что тоже внесли свой вклад в это важное дело».



Ереван, Кентронакан 55
+374 99262680
www.fb.com/viptextileerevan



FESTIVAL IN ARMENIA #GARoon

Каждый ресторан предлагает минимум 3 авторских блюда с основным ингредиентом – бараниной – при этом направление и стиль не ограничены!

Елена Кожемякина
Проект-менеджер
фестиваля #GARoon

Подошёл к концу гастрономический фестиваль блюд из ягнёнка.

Несомненно, есть форваторы, экспериментаторы и те, кто пока с осторожностью осваивает сезонное меню.

Фестиваль призван не только показывать класс армянской кухни, но и открывать новые имена, раздвигать границы возможностей ресторана и искать пути продвижения авторского подхода шефов.

4 региона предоставили абсолютно разное прочтение национальной кухни Армении и обрели своих почитателей.



ВЫ БУДЕТЕ НЕ РАЗОЧАРОВАНЫ

Многие рестораны подготовили травы, специи, маринады своих областей – вас ждет внушительный список новых наименований.

Желаем приятного аппетита и знакомим с участниками 2022 года:

Фестиваль расширяет географию проведения: к ереванским участникам добавились рестораны Цахкадзор, Дилижана и Арцаха.

Диетическое мясо, полное витаминов, признано экспертами идеальным ингредиентом для сбалансированного питания.

Май – идеальный месяц для знакомства с палитрой блюд из ягненка: вскормленное исключительно горной травой, животное становится прекрасной базой для креативности и мастерства шеф-поваров.

Традиционные армянские блюда, их современные прочтения и адаптации, восточный и европейский фьюжн – неполный перечень 35 блюд, заявленных от участников 2022 года.

Каждый ресторан предлагает не менее 3 авторских блюд с основным ингредиентом – ягнатиной –

при этом направление и стиль не ограничены!

Мы предлагаем вам отправиться в гастрономическое приключение в царство специй, огня и секретных маринадов – и не только: организаторы обещают, что меню этого сезона способно впечатлить даже самого взыскательного гурмана.

Демократичные цены, фееричная подача, манящий аромат, нежный ягненок в компании с бокалом вина – лучший способ познакомиться с Арменией!

Целью фестиваля является возрождение интереса к баранине как исконном гастрономическом ингредиенте нашего региона, а также формировании новой культуры в сфере гостеприимства в работе не только с сезонными, но и региональными продуктами.



Location and partners #GARoon

Ереван: The Club, Alaska, Chinar, Vostan, Kilikia, Chaihona, Кавказская пленница.
Дилижан: TAVA, Kchuch, ImToon
Арцах: Tumanyan's Art Wine House.
Цахкадзор: Кавказская пленница

Карен Маргарян
Президент MBG

Барашек отметил 4-летие и вернётся уже в следующем году, подросшим и с большими планами.

Хочу сказать, что расширение списка участников фестиваля – это с одной стороны, множество организационных вопросов, с другой – разное видение, новые подходы и стили. Благодаря всем участникам и партнёров за интерес, оригинальные решения и креативность. Вкусно, ярко, полезно.



Нам есть куда расти, развиваться, но без трудностей не бывает успеха.
#GARoon 2022 передает фестивальную эстафету #WineDays



ABOUT THE WOOLWAY COMPANY

The Woolway Company has been created with the collaboration of three visionaries -- Hayk Oltaci, Mariam Nalbandyan, and Ruzanna Torozyan -- who have extensive knowledge and experience in their respective fields.

О компании Вулвей

Компания Woolway была создана при сотрудничестве трех мечтателей – Айк Олтаци, Мариам Налбандян и Рузанны Торозян, которые обладают обширными знаниями и опытом в своей сфере.

Айк Олтаци, основатель и президент Hayko Fine Rugs and Tapestries, имеет более чем 40-летний опыт работы в области реставрации и продажи старинных восточных ковров и европейских гобеленов в Соединенных Штатах. Мариам Налбандян, начиная с подросткового возраста, приобрела опыт во всех аспектах производства натуральной шерстяной пряжи, ручного прядения и ручного окрашивания, а также (самобытного) ткачества и искусного восстановления восточных ковров. Рузанна Торозян, с ее глубокой страстью к возрождению традиционного армянского искусства ручного ткачества ковров, тканей и декоративных элементов,

в течение восьми лет была активным промоутером в качестве президента Ассоциации женских ресурсных центров WINNET Armenia. Следствием послужило объединение усилий и создание в 2020 году Woolway – экологически чистой компании, с перспективой внести свой вклад и расширить традицию ручного ткачества ковров, тканей и декоративных элементов с использованием натуральной пряжи. По мере того, как объем производства пряжи постепенно увеличивался, Woolway поставил эту исключительную пряжу высококлассным ткачам ковров в этом районе.

TEXTILE GOODS MANUFACTURING
WOOLWAY ARMENIA



Сортировка и стирка шерсти
Шерсть с короткими волокнами отбирают для других целей, а нити шерсти с длинными волокнами выбирают для переработки в пряжу. Для ручной стирки шерсти используется только оптимальное количество воды и мягкое натуральное мыло. Затраты минимальные. Наша тщательно вымытая шерсть сушится на воздухе.

Ручное окрашивание шерсти
Пряжа ручного прядения естественным образом окрашивается небольшими партиями для получения точной вариации желаемого цвета. Наши исследования и эксперименты вывели нас на уровень, где мы можем воспроизводить любой цвет, который нам необходим для реставрации. Кроме того, желаемые яркие или приглушенные цвета старинных ковров, теперь можно воспроизвести с помощью нашей пряжи в современных тонких коврах ручной работы.



Армения, 0805, Арагатская область, Аргаванд село Кентронакан 3-я ул., 9 дом
+374-33-966526 (моб.)
www.woolway.am



Наша цель –
в экологически чистой среде производить в ручную окрашенную шерстяную пряжу высочайшего качества, для создания изысканных ковров ручной работы, а также для реставрации старинных восточных ковров и гобеленов.

Наши принципы и методы производства пряжи
Поиск наилучшего качества стриженной овечьей шерсти является первым важным шагом. Принципы и методы переработки ее в готовую пряжу являются наиболее важными аспектами, позволяющими отличить нашу продукцию от любой другой пряжи массового производства. Девиз Woolway: «Все натуральное» воплощает в себе нашу приверженность экологически чистым источникам, ручной обработке и ручному окрашиванию шерсти, для получения самой востребованной пряжи в нашем бизнесе.

Կաթենի

անտառի կաթնեղեն

անարատ կաթնամթերք

Ծաղկաձորի անտառաչառ սարերից



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.

Ի՞նչ է ՆԵՐԿԱՅԱՑՆՈՒՄ ԻՐԵՆԻՑ SMART

ԾՐԱԳԱՅԻՆ ՓԱԹԵԹԸ ԵՎ ԻՆՉԻ ՀԱՄԱՐ Է ԱՅՆ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ:

SMART ԾՐԱԳՐԱՅԻՆ ՓԱԹԵԹԸ, ՈՐԸ ԲԱՂԿԱՑԱԾ Է SMART DISTRIBUTOR, SMART PRODUCTION SMART SHOP ԵՎ SMART RESTAURANT

ՄՍՄՐՏ ՄԻՍԹԵՏՍ ՄՊԸ-Ն ՀԱՅՏՆԻ Է ԵՎ ՈՐՊԵՏ ԲԻԳՆԵՍԻ ԿՈՆԱՎՈՐՄԱՆ ԱՎՏՈՄԱՏԱԳՎԱԾ ՀԱՄԱԿԱՐԳԵՐ ԾՐԱԳՐԱՅԻՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄ ԱՏԵՂԾՈՂ SMART ԾՐԱԳՐԱՅԻՆ ՓԱԹԵԹԸ, ՈՐԸ ԲԱՂԿԱՑԱԾ Է SMART DISTRIBUTOR, SMART SHOP, SMART RESTAURANT ԵՎ SMART PRODUCTION ԾՐԱԳՐԵՐԻՑ, ԱՌԵՏՐԱՅԻՆ ՊՈՐԾԱՐՔՆԵՐԻ ԿՈՆԱՎՈՐՄԱՆ ՀԱՄԱԿԱՐԳ Է՝ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ ԱՌԱՔՈՒՄ ԻՐԱԿԱՆԱԳՆՈՂ

Ի՞նչ է ՏԱԼԻՄ ԾՐԱԳԻՐԸ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻՆ՝

- ԻՐԱՑՄԱՆ ԾԱՎԱԼՆԵՐԻ ԱՎԵԼԱԳՈՒՄ ԵՎ ԾԱԽՍԵՐԻ ԿՐՏԱՏՈՒՄ ԺԱՄԱՆԱԿԻ ԶԳԱԼԻ ԽՆԱՅՈՂՈՒԹՅԱՆ ՀԱՇՎԻՆ
- ԻՆՖՈՐՄԱՅԻՄՅԻ ՕՊԵՐԱՏԻՎ ԱՏԱՅՈՒՄ
- ԴԵԲԻՏՈՐԱԿԱՆ ՊԱՐՏՔԵՐԻ ՊԱՏՇԱՆՎԵՐԱՀԱՎՈՒՄ
- ՊՈՐԾՈՒՆԵՐԻՑՅԱՆ ԿԱՆԽԱՏԵՍՈՒՄ ԵՎ ՊԼԱՆԱՎՈՐՈՒՄ
- ՎԱՃԱՌՔԻ ԾԱՎԱԼՆԵՐԻ ԿԱՆԽԱՏԵՍՈՒՄ ԵՎ ՊԼԱՆԱՎՈՐՈՒՄ
- ԴՐԱՍԱՐԿԻ ՄՈՒՏՔԵՐԻ ԵՎ ԵԼՔԵՐԻ ՎԵՐԱՀԱՎՈՒՄ
- ԱՌԱՔՄԱՆ ԱՎՏՈՄԱՏԻՆԱՏԵՐՈՒՄ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՄԵՆՅՈՂԻՆԵՐԻ ՎԵՐԱՀԱՎՈՒՄ ՀՂԱՆԵՐԻ ՏՐԱՍԱԳՐՈՒՄ



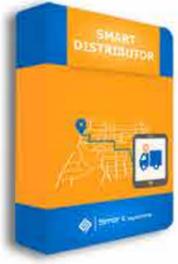
ՄՍՄՐՏ ՈՒՏԱՏՈՐԱՆ (SMART RESTAURANT)
- ԾՐԱԳԻՐԸ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ Է ՄՐՃԱՐԱՆՆԵՐԻ, ԲԱՐԵՐԻ ԵՎ ՈՒՏԱՏՈՐԱՆՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ:



ՄՍՄՐՏ ԱՌԵՏՐԱՅԻՆ (SMART SHOP)
- ԾՐԱԳԻՐԸ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ Է ԽԱՆՈՒԹՆԵՐԻ, ՄԵԾՇՄԱԽ ԱՌԵՏՐԻ ԿԵՏԵՐԻ, ՍՈՊԵՐՄԱՐԿԵՏՆԵՐԻ, ԱՌԵՏՐԱՅԻՆ ՏԱՂԱՎԱՐՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ:



ՄՍՄՐՏ ԱՐՏԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ (SMART PRODUCTION)
- ԱՅՆ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ Է ԽՈՇՈՐ ԵՎ ՓՈՔՐ ԱՐՏԱԳՐԱԿԱՆ ՓՈՒԼԵՐԻ ԱՎՏՈՄԱՏԱԳՄԱՆ ԵՎ ԻՆՔՆԱՐԺՔԻ ՄԱՆՐԱՄԱՍԸ ՀԱՇՎԱՐԿՄԱՆ ՀԱՄԱՐ: ԾՐԱԳԻՐԸ ՀԱՅՎԱԿԱՆ Է, ՄՍԲՈՂՈՒԹՅԱՍԸ ՀԱՅԵՐԵՆ Է, ՊԱՐԳ ԵՎ ՄԱՏԶԵԼԻ:



ՄՍՄՐՏ ՎԱՃԱՌՔՆԵՐ (SMART DISTRIBUTOR)
- ԾՐԱԳԻՐԸ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ Է ԱՅՆ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ, ՈՐՈՒՔ ԶԲԱԳՎՈՒՄ ԵՆ ՏԱՐԱՏԵՍԱԿ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՌԱՔՄԱՐ ԿԱՍ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՊԱՀՇԱՏԱՎՈՐՄԱՐ:



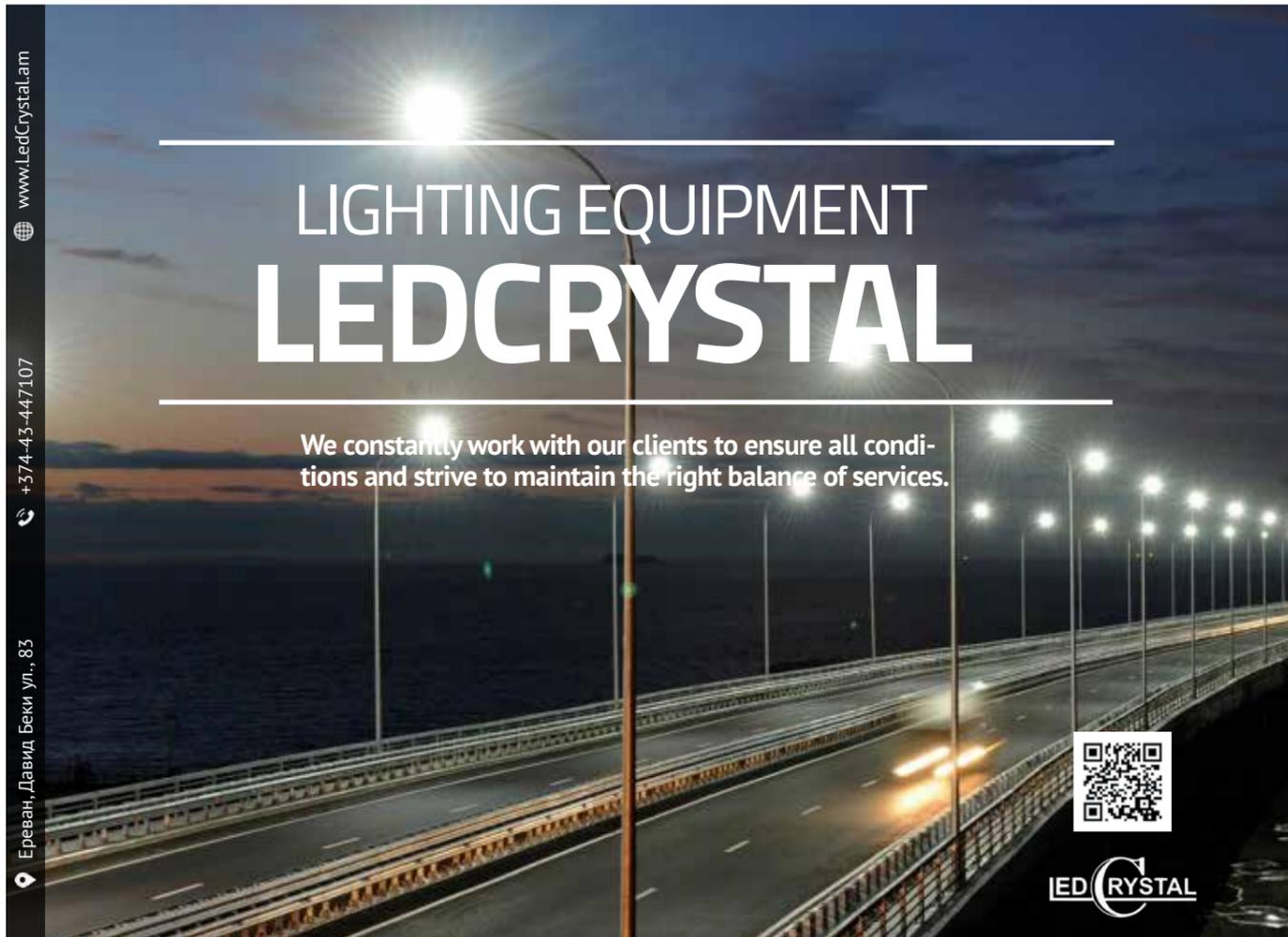
ՄՍՄՐՏ IT ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ (SMART IT)
- ՄԵՆՔ ԱՌԱՑԱՐԿՈՒՄ ԵՆՔ ԶԵՐ ԶԵՐ ԲԻԳՆԵՍԻ ԱՎՏՈՄԱՏԱԳՄԱՆ ԱՍԲՈՂԱԿԱՆ ՀԱՄԱԿԱՐԳՈՂ ԿՈՆԱՎՈՐՈՒՄ, ԽՈՐՀՐԴԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ, ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՄՊԱՍԱՐԿՈՒՄ, ԲԱՐՁՐՈՐԿ ԱՅՎԱԳՈՒԹՅՈՒՆ ՕԳՏԱԳՐՆԵՐԻ, ՈՐԸ ՀԻՍՏՎԱԾ Է ՄԻԳՐԱԿԱՆ ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ ԱՏԱՆԴԱՐՏՆԵՐԻ ԵՎ ՄԵԹՈԴԻԿԱՅԻ ՎՐԱ, ԻՆԳՊԵՆ ՆԱԾԻ IT ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԼԻԱՐԺԵՔ ԿՈՄՊԼԵՔՍ՝ ՀԻՍՏՎԱԾ ԱՌԱՅՈՒՐՈՒՄԻՆԿԻ ՄԻՏԵՄՅԻ ՎՐԱ: ՆԱԾԻ ՏՐԱՍԱԳՐՈՒՄ ԵՆՔ ԱՆՀՐԱԾԵՇՏ ՏԵԽՆԻԿԱՆ ԵՎ ԿԱԳՍՈՒՄ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ԲՅՈՒՓԵՆ ՀԵՏԱԳԱ ԾՐԱԳՐԱՅԻՆ ԵՎ IT ՀԱՄԱԿԱՐԳԻ ՄՊԱՍԱՐԿՄԱՆ:

SMART RESTAURANT

ԱՅՆ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ Է ՈՒՏԱՏՈՐԱՆՆԵՐԻ, ՄՐՃԱՐԱՆՆԵՐԻ, ԲԻՍՏՐՈՆԵՐԻ, ԲԱՐԵՐԻ ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՀԱՄԱՐ:



SMART SYSTEMS` №1 ԽՈՐՀՐԴԱՏՈՒՆ ՏՏ ՈԼՈՐՏՈՒՄ



www.LedCrystal.am

+374-43-447107

Ереван, Давид Бекки ул., 83

LEDCRYSTAL создает светодиодные светильники высочайшего качества. Динамику развития компании можно оценить в каталоге продуктов собственной разработки. Мы постоянно укрепляем наши отношения с ведущими мировыми производителями светодиодов, вторичной оптики и других важных компонентов для светодиодного осветительного оборудования. Это позволяет LEDCRYSTAL поддерживать самые конкурентоспособные цены для наших клиентов во времена экономических трудностей.

Мы постоянно работаем с нашими клиентами, чтобы обеспечить все условия и стремимся поддерживать правильный баланс услуг. Мы предлагаем уникальное комплексное предложение на протяжении всего срока службы продукта,

чтобы предоставить вам ценную поддержку на каждом этапе. Мы предоставляем как базовые, так и стандартные услуги, которые потребители ожидают от любого поставщика, а также дополнительные услуги и продукты, адаптированные к среде клиента. Клиент спрашивает у нас направления, и в результате мы берем на себя полную ответственность. Наша задача - обеспечить наших клиентов неожиданной работой продукта, оптимальным сервисом и минимальными затратами.

Мы реализуем решения, которые лучше всего подходят вашему рынку и вашим потребностям, в следующих областях:

- ⌘ Уличное и дорожное освещение
- ⌘ Освещение парков и зон отдыха
- ⌘ Архитектурное освещение
- ⌘ Промышленное освещение
- ⌘ Освещение туннелей
- ⌘ Освещение объектов коммерческой недвижимости
- ⌘ Специальное освещение
- ⌘ Расчет проектного освещения в Dialux

»»» Нам доверяют



КУРЬЕР НА ДРАЙВЕ

Нет, тот крутой парень на байке — это не я. Это тот я, кем представляю себя, когда доставляю вам еду и другие заказы на старом китайском мопеде, купленном с рук. Его максимум — 60 км/час.

Мой максимум выполняемых за день заказов зависит от рейтинга в системе, самочувствия и пробок, которые, кажется, уже стали привычным явлением в нашем некогда свободном для перемещения городе.

Я лавирую в потоке машин, стараясь быть максимально видимым для водителей авто рядом, ведь езда на двухколесном агрегате подомной — это всегда экстрим. В этом очень помогает фирменный жилет, поначалу смущавший меня ярким цветом. Потом привыкаешь к нему, как и к каске в жаркое время года. Я курьер. Моя миссия — больше, чем просто доставка.

Не хочется слишком романтизировать эту обыденную на первый взгляд работу, но иногда я думаю, что мы, курьеры, приносим людям немного радости. Это замечаешь, когда видишь нескрываемые эмоции клиентов, чувствующих тепло, исходящее от пакета с горячим еще шашлыком. И, поверьте, иногда искренняя улыбка клиента и его благодарность могут стоить больше, чем чаевые.

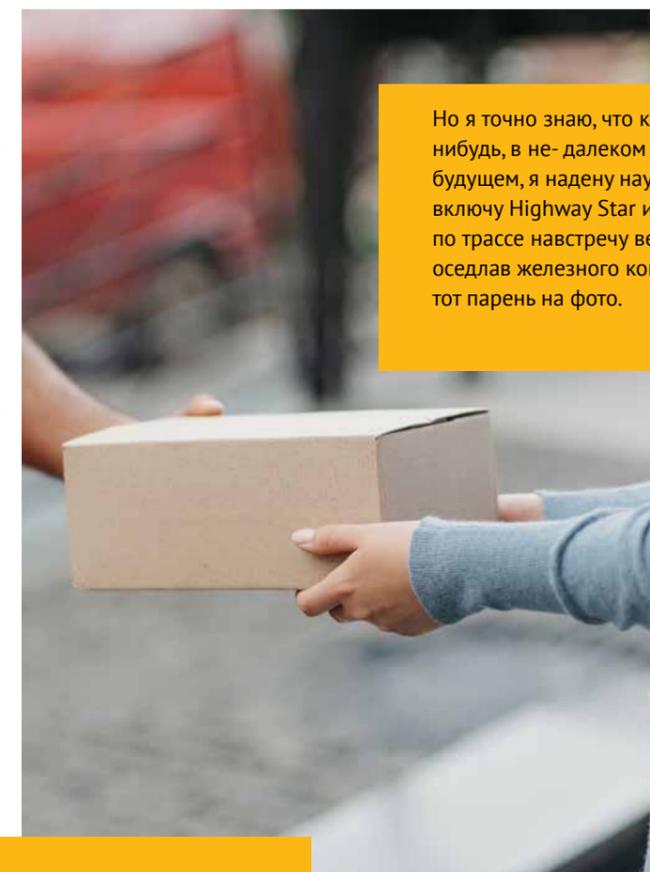
Ну, а пока я спешу к вам. Уточните, пожалуйста, адрес



На них особо не рассчитываешь, хотя лишними они никогда не бывают. А однажды я опаздывал на заказ и очень сильно торопился.

В спешке отсчитал клиенту сдачи на десять тысяч драм больше — просто перепутал купюры и даже не заметил. А этот человек заметил спустя несколько минут после того, как я уже отъехал от точки доставки.

Он дозвонился в сервисный центр и вернул мне деньги. Такие случаи укрепляют веру в человечество, значит, не все в этом мире измеряется деньгами. Как долго я собираюсь заниматься этим делом? Иногда я и сам не могу ответить точно на этот вопрос. Пока меня это занятие устраивает, на жизнь и на учебу мне, двадцатисемилетнему, в общем-то хватает.



Но я точно знаю, что когда-нибудь, в не-далеком будущем, я надену наушники, включу Highway Star и рвану по трассе навстречу ветру, оседлав железного коня, как тот парень на фото.

PAIRING

АРМЯНСКАЯ НОТА МИРОВОЙ ГАСТРО-КУЛЬТУРЫ

Проведение пейринг-ужинов – это всегда испытание как для повара, так и для сомелье. Известный московский шеф-повар и пропагандист армянской кухни Ануш Мирзоянц проводит в Армении гастрономические винные ужины уже не в первый раз. В прошлом году она проводила их с двумя предварительными дегустациями с виноделами винных домов Koog, Keush, Katago. О нативной фуд-аналитике и распространении армянских вин – Ануш Мирзоянц.



Мне кажется правильным организовывать такие ужины в Ереване на регулярной основе. Совместно с нашими партнерами мы раз в месяц будем проводить подобные дегустации для привлечения внимания виноделов, экспертов и просто любителей к очень важному вопросу – поиску идеального сочетания еды и вина. Первый ужин пройдет 18 мая в Grand Hotel Yerevan.

В дальнейших планах устроить вечер только розовых вин и вечер, на который мы возьмем мой любимый воскеат и попробуем, как он звучит в разных винтажах и в руках разных виноделов.

Вопрос сочетания еды и вина является очень важным для развития отрасли и для продвижения наших вин в России. Я много лет работаю с представителями московского ритейла в премиальном сегменте в качестве консультанта. Также, являясь и шеф-поваром, и обычным потребителем, хорошо знаю продуктовую матрицу и ассортимент магазинов, понимаю, что будут покупать, а что нет, и как это нужно продавать. И уже четыре года я веду кулинарную школу, где на

протяжении трех месяцев студенты учатся выбирать продукты на рынке, готовить из них. Мы сравниваем разные бренды и выбираем лучшее, что после практики оставим в своей продуктовой корзине. Это такая нативная фуд-аналитика, на которой и должны строиться все планы продвижения и продаж премиальных брендов.

На свои гастрономические ужины в Москве я часто приглашаю друзей из продуктового ритейла, представителей X5, Азбуки, Бристолья, О'кей-я, которые в кулуарах за бокалом вина озвучивают многолетние проблемы, с которыми сталкиваются армянские производители, выходя на российский рынок.

Первая и основная – отсутствие четкой стратегии развития и продвижения, ориентированных именно на российский рынок. В 90% многие производители действуют на короткие дистанции. Главное – по-спринтерски «добежать» до полки в московском магазине, а там, как карта ляжет. А грамотная и четкая стратегия – это когда ты, «добежав» до полки, передаешь эстафетную палочку стайеру, и он уже несет её дальше. Потому что работа по завоеванию перенасыщенного российского рынка – это работа на длинные дистанции, в долгую.

Как работают на российском рынке те же итальянцы, чьи бренды до последних событий занимали почти 30% российского рынка?

Italian Trade Agency (ICE) присутствует в России уже больше 40 лет. Они имеют сеть представительств в Москве, Санкт-Петербурге, Екатеринбурге и Новосибирске. Агентство также продвигает товары и услуги под маркой Made in Italy и оказывает поддержку около 1,5 тыс. российских организаций, заинтересованных в установлении контактов с итальянскими партнерами и инвестициях в Италию. Ежегодно ICE проводит в РФ более 100 различных мероприятий, способствуя развитию и укреплению экономических и торговых связей, прежде всего с малыми и средними предприятиями Италии. Если в Москве ежегодно проводится хотя бы 10 подобных армянских анонсированных мероприятий, на которые можно купить билет: фуд-маркеты, дегустации, встречи с производителями – это уже победа. Но я про них либо не слышу, либо в последний момент получаю приглашение от друзей, которые тоже случайно об этом узнали от своих друзей.

Продвижение и развитие виноделия невозможно без грамотно подобранной к нему еды. Вы не сможете без еды, в принципе, выпить больше одного, максимум – двух бокалов, почувствовать красоту вина, насладиться им, сделать это красиво. Поэтому важен баланс, подчеркивающий все достоинства и взаимосвязь между блюдом и вином. А еще еда должна быть максимально адаптирована под вкус потребителя. И, если мы хотим продвигать вина Армении на внешние рынки, нам придется ориентироваться на вкусы жителей России и Европы. Потребителю важно, чтобы, покупая армянское вино у себя дома, он понимал, что помимо прекрасной бастурмы или долмы, это вино можно подавать и с европейскими сырами, и с хамоном, и с морепродуктами, и с пастой, и с луковым супом. В этом и есть задача экспертов – подобрать наиболее выигрышные сочетания к винам, которые будут подчеркивать достоинства и нивелировать недостатки.



Я уверена, европейская культура пейринга в недалеком будущем приживется в Армении – и не на правах заезжей гостьи, а на правах полноправной местной жительницы. И мы найдём идеальные сочетания и для других рынков.

Хотя нам предстоит большая работа. В Армении вино дома. Тут его поддерживают и горы, и воздух, и все вкусы и ароматы, так называемый терруар. В другом климате, например в холодной Москве, вино ведет себя иначе и раскрывается по-другому. Особенно молодое вино, ведь современному армянскому виноделу всего 15-20 лет. И оно с трудом может конкурировать с теми же Бордо или Риохой, где самым молодым лозам минимум по 50 лет, поэтому их вино гораздо увереннее себя чувствует, пересекая границы региона и отправляясь в холодный и дождливый климат. Виноделие развивается за счет двух важнейших компонентов – туризма и HORECA.

После ковидного локдауна в Армении случился туристический бум – очень многие привычные для отдыха страны оказались недоступны, и люди стали рассматривать нашу страну, как серьезную альтернативу закрытым направлениям. Они стали больше приезжать в Армению, и естественно, знакомиться с армянскими винами, находить для себя любимые сорта, а потом искать их у себя на родине.

Одна из самых больших проблем на сегодняшний день – где купить это вино в России. И дело тут не в том, что российские ритейлеры не хотят брать наше вино – наоборот, я разговаривала со многими, они готовы. Во многом не готовы сами виноделы. И на это есть как объективные, так и субъективные причины. Во-первых, отпускная цена с завода за хорошее армянское вино 15-20 евро за бутылку. За то же испанское или аргентинское – 7-9 евро. Прибавьте перевозку, таможенную, акцизы, накрутку сетей. Цена в среднем вырастает втрое, сразу позиционируясь как премиальное Бордо или Вальполличелла.

Я знаю очень мало ценителей вин, которые предпочтут армянское вино тому же Амароне за эти деньги. Я и сама, обожая армянские вина, скорее куплю за эти деньги хороший французский пино нуар или тот же Амароне. Но даже с этой ценовой категорией можно и нужно работать, главное – правильная стратегия. Во-вторых, главная проблема в отсутствии стратегии продвижения.

У многих виноделов нет четкого понимания, кто их потребитель и что ему нужно. Есть простая тактика: отдать вино дистрибьютеру, а весь этот маркетинг и рг – головная боль тех, кто продает. Но эта тактика не работает. Три года назад одна из премиальных сетей Москвы, Азбука Вкуса, взяла армянское вино себе на полку. Его поставили в самых топовых локациях, с хорошей проходимостью. Оно не продавалось от слова «совсем». Были очень небольшие разовые продажи, но вторичной покупки не было. Всего продано около 30-40 бутылок. Это серьезный отрицательный показатель для сети, ежедневно продающей от 1000 единиц алкоголя. И вот тут опять, в десятый раз, говорю о тактике – нет четкого плана действий, и о стратегии – нет понимания, куда хотим прийти и с кем. У той же Азбуки огромный департамент маркетинга, там крутейшие на рынке маркетологи. У них

есть огромное количество инструментов для повышения продаж. Но об этом надо думать, это надо анонсировать, этим надо жить. За месяц начать рассылку, банально – поставить девушек в национальных костюмах, пригласить сомелье, который расскажет, с каким сыром или с какой брезаоллой или прошутто вкус раскроется лучше, при какой температуре подавать. Напечатать буклеты, рассказать историю. И делать это постоянно.

Возможно, армянское вино с отпускной ценой до 5-6 евро заберет масс-маркет. Здесь больше вопрос объема – смогут ли заводы, даже гиганты, бесперебойно обеспечить то количество, которое нужно сетям. Но вино премиального сегмента нужно продвигать в принципе по-другому. Нельзя в одном магазине продавать и мерседес и рено-логан. Это разные сегменты, разные возможности, разный кошелек покупателя.

И тут на первый план выходит HORECA. Это хорошие винотеки и винные бары. Дорогие рестораны и гастрономические бутики. Винные ужины с лучшими сомелье России. И меню, подобранное и продуманное для каждого бренда. Для каждого винтажа.

Тот самый дорогой peiring

который добавляет вину респектабельности и создаёт вокруг правильную атмосферу избранности и причастности к чему-то уникальному. Чтобы и московские, и европейские рестораторы, шеф-повара и сомелье, когда к ним будут обращаться дистрибьюторы, уже имеющие в портфеле этот слот гастрономической сочетаемости, смело брали наше вино, понимая, что оно достойно украсит их винную карту наравне с Францией или Италией. Очень трудно пробиться сквозь абсолютную уверенность виноделов, что, если вино попало на полку, тут же польётся золотой дождь. Не польётся. Нужно стоять рядом с этой полкой и рассказывать. Нужно проводить дегустации.



Продвижение наших вин и новой гастрономической культуры, со временем, даст еще один эффект. Армения может — и я считаю, должна — стать новой Меккой для фуды и гурманов со всего мира.

Как это происходит и какие неожиданные плоды приносит можно понять, посмотрев на Уругвай. Раньше законодателями мод на рынке мировой гастрономии были великие мишленовские французы Поль Бокюз, Ален Дюкас. Затем на мировую арену вышел Рене Рездеппи с его новой скандинавской кухней. Да, люди приезжали специально к нему, но один ресторан — это не вся национальная кухня.

Именно поэтому мода со временем плавно перетекла в Южную Америку. И не уходит, например, из Франции, где таких ресторанов — десятки, а то и сотни, а интересные блюда и вина можно попробовать чуть ли не в каждом. Потому что есть не просто единичные звезды, один раз перевернувшие кулинарный небосклон — есть вековые гастрономические традиции.

Именно поэтому, я уверена, наступит время, и Армения станет если не главной законодательницей ей новой мировой гастрономической культуры, но одной из основоположниц. В Армении для этого есть всё. В первую очередь, это с любовью и уважением сохраненные вековые кулинарные традиции, аутентичность процессов приготовления, которых так сильно не хватает именно сейчас, в эпоху глобализации, когда тепло людских рук почти везде заменяют безликие машины. Это рецепты, проверенные временем и согреты любовью. А еще у нас экологически чистые, доступные всем и просто невероятные по вкусу продукты, а по количеству эндемиков и автохтонных сортов винограда

Нужно участвовать в качестве винных партнеров на лучших статусных мероприятиях Москвы, с хорошим пулом селебрити и достойным медиа-освещением. Нужно привлекать амбассадоров — посмотрите на Леонида Парфёнова, представляющего, очень активно и результативно, вина Грузии.

И нужно, прямо жизненно необходимо приезжать в Москву на свои дегустации и представлять вино самим. Это уважение к публике, это уважение к своим покупателям — только при личном общении с клиентом можно услышать обратную связь, понять, где «узкие» места, что нужно изменить или на что обратить внимание.

Мне трудно объяснить владельцу одного из лучших винных бутиков Москвы, почему винодел из Португалии или из Венеции спокойно прилетает в Москву на ужин для 30 заказчиков и сам рассказывает про вино, а армянские виноделы это делают крайне редко. Но сейчас, в новых экономических условиях, надеюсь, мы придем к общему мнению, что просто отдавать вино на дистрибуцию нельзя. Нужно лично участвовать в продвижении своего бренда и своего вина.



Армения не уступает многим странам, лидерам мирового винного рынка.

Армянская кухня одна из моих самых любимых не только потому, что это мои корни. Я, как профессионал, действительно вижу огромный потенциал именно в этой аутентичности. И я очень хочу открыть

здесь, в Армении, домашний ресторан, сделать новое армянское меню, и европейское меню из традиционных армянских продуктов.

Моя мечта — чтобы армянское вино стояло в лучших московских и европейских ресторанах. И я приехала, чтобы остаться здесь и сделать эту мечту реальностью.



KÄRCHER



ООО "КЕРХЕР"

адрес: пр. Тиграна Меца 76, стр. 41
0005, г. Ереван, РА
ул. Абовяна 22, 0001, г. Ереван, РА

тел.: +37411388377
+37441255063
+37441255065

эл. почта: info@am.kaercher.com
веб-сайт: www.kaercher.com (<http://www.kaercher.com/>)
интернет-магазин: www.karchershop.am (<http://www.karchershop.am/>)



Мэри Мамиконян

Руководитель национального комитета Международной торговой палаты по направлению торговля и экспорт, председатель благотворительного фонда 4090 и проекта социального предпринимательства "Платформа развития предпринимательских навыков женщин приграничных сел "Айа"

ОНЛАЙН РЕЗЕРВИРОВАНИЕ
Individual
SERVICES HoReCa

ТРЕНДЫ 2022

Мнение Эксперта

a-tet, так и для романтического ужина. Есть уже очень креативные форматы, где мультифункциональность позволяет совместно и эффективно использовать помещения внутри и снаружи.

Очень непростая и креативная задача для дизайнеров, производителей профессиональной мебели, утвари и аксессуаров. Безупречная чистота и экологичность – этот мировой тренд не обошел ресторанный и гостиничный бизнес. Все внешние поверхности мебели делаются без пор и из натуральных материалов.

И самый главный тренд – внутренний туризм! В рамках своей инициативы по социальному предпринимательству «Айа» мечтаю сделать наши приграничные села интересным для отдыха и гастро-поездки. Надеюсь, в недалеком будущем вам захочется запустить новые форматы в регионах Армении, где сама природа дарит идеи здорового отдыха и питания, ретритов, коворкинга и корпоративных мероприятий.

При этом одновременно можно будет решить вопрос трудоустройства и переквалификации жителей регионов, многие из которых при правильной поддержке и обучении могут заполнить дефицит обслуживающего персонала ваших бизнесов.

Одновременно уверена, что многие из вас сталкиваются с дефицитом качественных продуктов и сложностью логистики импортных товаров для гостиниц, ресторанов. Производство большинства продуктов питания и услуг в регионах может открыть возможность партнерства в сфере доставки, а, может, и по запуску небольших производств исходя из ваших потребностей. Давайте думать глобально и сотрудничать локально!



В рамках рассмотрения информации и опыта коллег из других стран очевидно, что трендами 2022 года являются автоматизация многих процессов обслуживания: онлайн-резервирование, отдельные приложения, роботы-ассистенты, автоматизированные сервисы заказа и доставки, использование QR кодов при расчетах и т.д. Например, в конце 2022 года рестораны онлайн продадут еды на более чем 800 млрд. долл США.

Одновременно автоматизация не предполагает исключение прямого общения, ведь именно face to face контакт в бизнесе является самой важной частью клиентского опыта. Мои коллеги отмечают, что трендом этого года и интересной задачей для дизайнеров является создание удобных, мультифункциональных помещений для отелей и ресторанов. Это, скорее, дизайн со взглядом в будущее, ведь мир очень быстро меняется и помещение должно быть удобным как для деловых встреч, коворкинга, встреч tet-

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

ТРЕНДЫ 2022 Мнение Эксперта

HoReCa INDUSTRY



Елена Кожемякина

Основатель пиар-агентства *GermaniQA*, проект-менеджер фестиваля #GARoop

HoReCa (Хорека) индустрия

Ресторанная индустрия одной из первых реагирует на любой изменения сферы гостеприимства, 2022 год не стал для Армении исключением. Ключевые тенденции этого года стали итогом потерь 2020–2021 годов, когда пандемия и война потребовали оптимизации расходов и пересмотра KPI ресторанов.



1) Релокация русскоязычных компаний: даже сирийские армяне добавили русскую строчку в меню, многие локации ввели полезный завтрак, а удлинитель для ноутбуков — у каждого менеджера зала. Отныне ресторан — рабочее пространство, где интроверты ищут тихие уголки и полезные сети, небольшие команды оккупируют веранды на полный день, а рестораны с европейской кухней отмечают увеличение среднего чека за ланч. Винная карта востребована, порой и в утренние часы, от просекко до розе — спрос есть.

2) Повара в зале: прием fine dining успешно опробован в региональных ресторанах еще в 2021 году и все чаще встречается в Дилижане, Цахкунке и Лори. Авторские позиции меню, сезонные сеты и тематическая кухня — удачный способ завоевать клиента, совместив перформанс и качество ингредиентов. Все чаще добавляются названия сел к сыру, зелени, соусам — туристический трюк для создания дорожной карты гастроиндустрии.

3) Линейное расширение фуд-фестивалей: более строгий отбор участников, обращение к профессиональному контенту и формирование пакета услуг, способных удовлетворить разный спрос, введение wine rating, привлечение амбассадоров брендов, более выверенный формат. Фестивали начинают конкурировать в регионах и оттягивать публику в удаленные уголки Армении, что, несомненно, плюс для индустрии.

4) Повсеместный фьюжн: армянские блюда в европейской подаче, включение привычных ингредиентов в новое меню (пончики с чоратаном, муссы из чабреца, облепиховое мороженое, паштеты с чайным грибом и это только малый список) — эксперименты, дающие рост и ресторану, и насмотренности посетителям.

5) Мировые фуд-франшизы в Армении: смена корпоративной культуры в HOReCa, карьера в международных брендах, трансформация событийного пиара на площадках, а также новый подход к сервису — ветер перемен принесет создание новых рабочих позиций, более качественный маркетинг и здоровую конкуренцию.

TRAVELLINE

Заботимся об отелях, помогаем увеличить доход и освободить время на гостеприимство

Модуль Бронирования

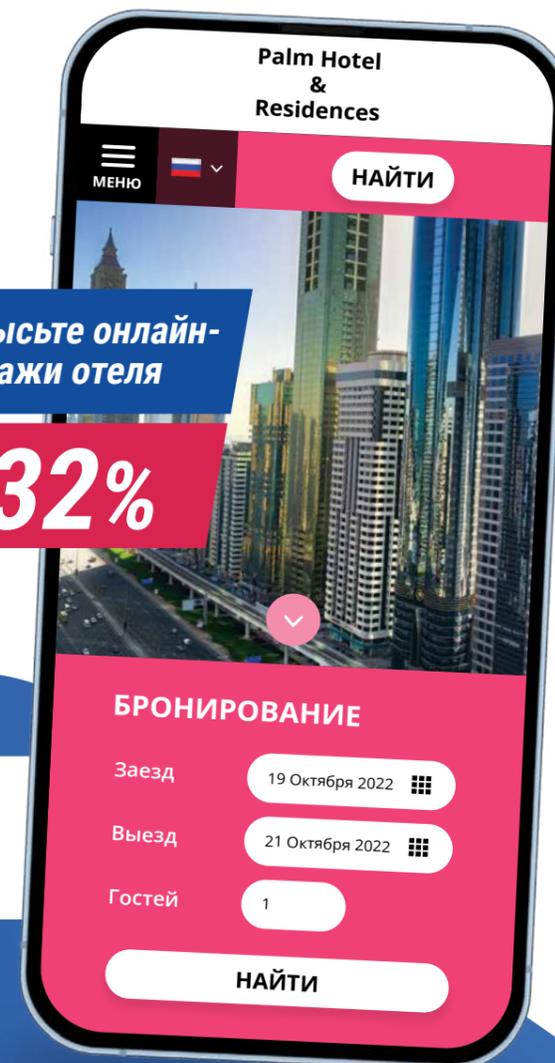
Продавайте номера и услуги на сайте отеля — круглосуточно, автоматизированно, без овербукинга

Повысьте онлайн-продажи отеля

до **32%**



travelline.pro



и другие инструменты для отелей



TravelLine
WebPMS

Управляйте отельными процессами с любого устройства



TravelLine
Price Optimizer

Упростите работу с динамическими ценами



TravelLine
Channel Manager

Продавайте номера сразу в нескольких каналах из единого экстранета



TravelLine
Rate Shopper

Анализируйте ценовые стратегии конкурентов



TravelLine
Express

Создайте сайт отеля за считанные дни



TravelLine
Reputation

Реагируйте на онлайн-отзывы и управляйте имиджем отеля

Узнайте, как улучшить онлайн-продажи:

Марьям Бадалян ✉ mariam.badalyan@travelline.pro ☎ +374 44 080 280

DORBLU

PAH EST
eat & chill 33



SCAN ME

MOSKOVYAN 29/4
+374 44 99 99 59



ГОСТЕПРИИМСТВО ИЛИ ЭМОЦИОНАЛЬНЫЙ СЕРВИС

ТИГРАН МАРАБЯН

HoReCa эксперт, Бизнес консультант,
член совета директоров института
управленческого консалтинга IMC Armenia.

ЧТО ТАКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО?

Гостеприимство – это в первую очередь готовность с искренней радостью принять гостей, кем бы они ни были. Хочу заметить, что здесь ключевое слово это- искренность. Это искренние и позитивные эмоции которые появляются из вне. Это то чувство, когда гость понимает что ты на его стороне.

Есть чувства, которые заложены у нас в глубоком подсознание. Когда мы рождаемся, то в первые секунды своей жизни сталкиваемся с тремя основными чувствами:

1. Радость (нам рады, нам улыбаются, на нас направлены от радости сияющие глаза)
2. Комфорт (нас обнимают, моют, кутают в тепло)
3. Сытость (нас кладут маме на грудь, чтобы накормить)

Это те три первые ощущения абсолютного удовольствия, повторения которых человек ищет всю свою жизнь.

Задача гостинично-ресторанного бизнеса заключается в том что как можно чаще предоставит возможность чувствовать эти первичные импульсы, в результате которого гость принимает для себя решение, что в этом месте ему хорошо, и это место – его.

ГОСТЕПРИИМСТВО КАК ОСОБАЯ ЧАСТИЦА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ.

Гостеприимство свойственно всем народам, но у некоторых оно выражено особенно ярко, например у кавказцев. Считалось что гость это посланник Бога и его как следует надо почтить.

В древней Армении бил бог гостеприимства - Ванатур.

Гость или путешественник в древности воспринимался как источник информации и каждый местный пытался любим способом угодить гостя, принимая его в дом, предоставив ночлег и еду.



КАК ВЛИЯЕТ ГОСТЕПРИИМСТВО НА РЕЙТИНГ КОМПАНИИ?

В сфере гостеприимства на смену традиционному обслуживанию пришел сервис эмоциональный. Когда гости пишут на соц. сетях отзывы, они ведь не пишут что официант правильно вставил приборы, почти всегда они пишут об эмоциях, что они почувствовали. Люди ждут все больше внимания,

персонализированного отношения и эмпатии от персонала. А рестораторы, которые знают, как подарить искренние эмоции, работают намного эффективнее конкурентов. Ведь все мы отлично знаем что есть только один шанс произвести хорошее первое впечатление.



ГОСТЕПРИИМСТВО В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

СФЕРА ГОСТЕПРИИМСТВА - ЭТО В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ЭМОЦИИ И ДУША.

Гостеприимство в сфере HoReCa – это стратегия, это то маркетинговое преимущество, которое ни кто из конкурентов не сможет копировать.

Зачастую успех зависит от того, что нематериально. Гости приходят туда, где их любят. На сегодняшний день самым успешным будет та компания, которое может дать (продать) счастье людям. Ведь ресторан это то место где продаться “счастье”.

Выходите из автоматического режима управления, наполните себя и ресторан радостью и улыбкой, сделайте так, чтобы Вы гордились тем что смогли продать счастье и сделали счастливым еще одного гостя.

– Быть заботливым и внимательным, но при этом не быть навязчивым – вот основная правила сотрудников, работающих в сфере гостеприимства.



МОЖНО ЛИ НАУЧИТЬ СОТРУДНИКАМ ГОСТЕПРИИМСТВУ?

Гостеприимство это не черта характера, скорее всего это воспитание, осознанное манера поведения, это уважение, готовность помогать и заботиться о других. Исходя из этого, очень трудно научить сотрудникам гостеприимству. Но можно пытаться. Гораздо легче изначально найти подходящих сотрудников.

Для подбора сотрудников желательно ставить акцент на следующие важные качества: **Доброта. Искренность. Ответственность. Уважение к окружающим. Любовь к людям. Желание работать и получать удовольствие от своей работы.** Каждому кто соответствует перечисленным шести критериям, можно научить выполнять работу по принятым стандартам, но научить крутого профессионала доброте, искренности и любви к людям невозможно.

Гости готовы простить технические недоработки официантам, которые искренны и умеют правильно общаться.

ИНДИКАТОРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА

Как известно мы осознаем мир с помощью 5 наших органов восприятия (зрение, слух, вкус, обоняние, осязание). Принято считать что за гостеприимство отвечает наше шестое чувство-внутренний голос или интуиция.

Но как правило совокупность всех чувств определяет гостеприимство. Сияющие глаза, естественная добрая улыбка, открытая поза, заботливая речь, добрый мягкий голос являются индикаторами гостеприимства. Гость на подсознательном уровне должен почувствовать искренность, заботливость и теплоту.

Гостеприимство – это тот свет, на который люди слетаются, как мотыльки. А «В каждом человеке есть свет (солнце), только дайте ему светить» (Сократ)

Напоследок желаю чтобы Вы и ваша команда светили так ярко и ясно, что все заметили эту теплоту а особенно ваши конкуренты.



BARTENDER'S RECIPE ALCOHOL COCKTAILS

Если ваш излюбленный вояж – побережье барной стойки, то устраивайтесь поудобнее: известные бармены делятся своими авторскими рецептами коктейлей. Страсть к миксологии и отточенный годами профессионализм этих увлеченных людей всегда дают прекрасный результат. Попробуйте и убедитесь сами. Bon voyage!



Коктейль
от ISTAK DISTILLERY

50 мл Istak
25 мл яблочного сока
20 мл кленового сиропа
30 мл содовой
Добавляем мелко
дробленный лед
и объединяем все
ингредиенты в шейкере.

Blood & Honey NEMIROFF STYLE OF CLASSIC BLOODY MARY

50ml of Nemirof De Luxe Honey Pepper Vodka
100ml of Tomato Juice
10ml of Lemon Fresh
2 dashes of Tabasco
GLASSWARE: Double
Old-fashioned / Double Rocks
GARNISH: Celery Stick, Salt & Red Pepper
DIRECTION: fill a highball glass with ice, add
all the ingredients. Stir well. Garnish with a
celery stick & spicy salt.



КОКТЕЙЛЬ
"A TASTE OF HONEY"

Навеяно одноименной песней, записанной
ливерпульской четверкой в 1962 году.

60 мл белого рома
20 мл коричневого сиропа
10 мл меда
20 мл яблочного сока
25 мл свежесжатого сока лайма

Добавьте все ингредиенты в шейкер со льдом и
встряхивайте до полного охлаждения. Процедить в
стакан. Украсить долькой лайма и палочкой корицы



НОННА ГЕВОРКЯН THE KEY BAR

COCKTAIL RECIPE

ВЗБОЛТАТЬ, НО НЕ СМЕШИВАТЬ!



Арман Мелконян
THE BEATLES PUB YEREVAN



Коктейль
"БЕЛЫЙ КЛЮЧ"

50 мл Кахлуа
30 мл Капитан Морган
20 мл бренди
Взбитое молоко с фетовым сиропом

"Как подсказывает мне жизненный опыт, любой
ключ когда-нибудь может пригодиться"

ВИННОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Серьезное увлечение вином вдохновило Марию Сахинову на посещение виноделен Франции, Италии, Испании и ЮАР. Разобравшись с Новым и Старым Светом, она решила, что пора рассказать о возможностях винного туризма в Армении.



KARAS WINES

Кaras Wines Первое, что вы, скорее всего, увидите на выезде из аэропорта, – гигантская рекламная бутылка вина. Самое узнаваемое и распространенное армянское вино на полках российских магазинов с простым и работающим названием Karas («кувшин» в переводе с армянского).

Вино хорошего качества, созданное при консультационном участии известного энолога из Бордо Мишеля Роллана, но... пить в Армении купаж из «сиры», «мерло» и «мальбека» – все равно что пойти на обед в итальянский ресторан, пренебрегая колоритом местной кухни.

Есть там, конечно, и вина с небольшим процентом автохтонного сорта «хндокни», но это капля в море.

Что пить: Красное Karas 2016 Areni & Khdokhni.

Адрес: 5VCC+W8 Баграмян, Армения

Сайт: www.karaswines.com

Как попасть: Позвонить или написать по указанным на сайте контактам. *Как попасть:* Заполнить в форму обратной связи на сайте либо звонить.



TUSHPA WINE CELLAR

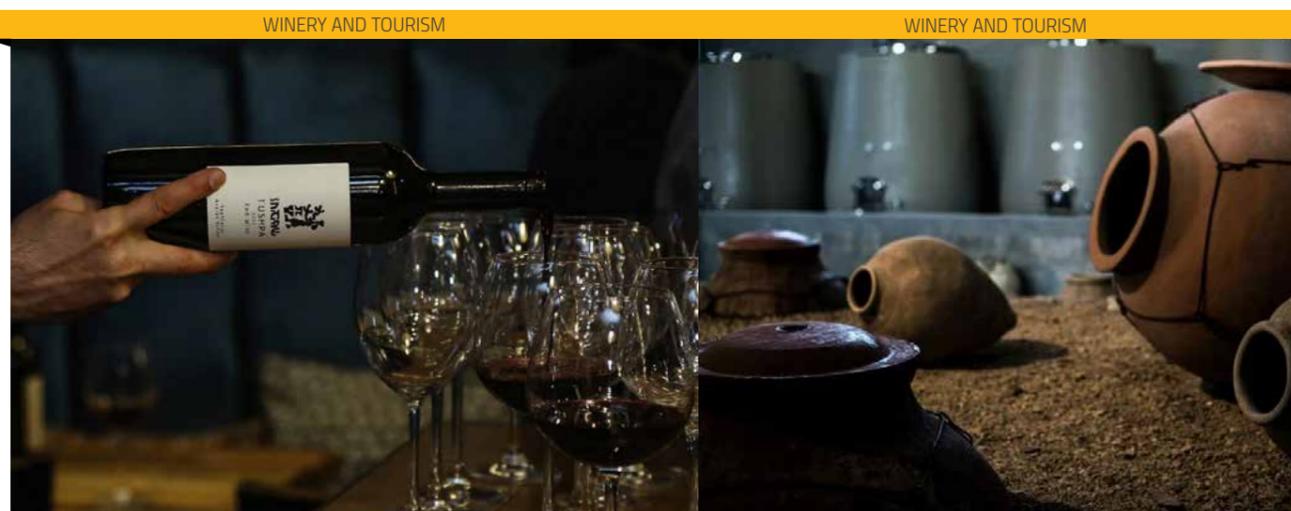
Еще одна семейная винодельня, умеющая принимать туристов. Когда армянам надо придумать название новому бренду, они обращаются к истории своего многострадального народа. В частности, к истории древнего и некогда могущественного государства Урарту, у которого было несколько столиц. Тушпа – одна из них. Можно сказать, что благодаря вину названия VI века до нашей эры снова зазвучали в XXI веке. Гордость винодельни – благодарственное письмо от папы римского Франциска, попробовавшего местное вино, особенность – вкусные ужины, которые сервируют для туристов, возвращающихся из Татевы в Ереван. Здесь можно попробовать и коньяк, но лучше сосредоточиться на вине.

Что пить: У винодельни всего два вина: красное и белое, так что пробовать все.

Адрес: WHCQ+88 Тарперакан, Армения

Сайт: www.tushpawines.com

Как попасть: Заполнить форму на сайте.



WINERY AND TOURISM

WINERY AND TOURISM

VOSKEVAZ WINERY

Эта винодельня кардинально отличается от остальных своим архитектурным решением. Ее можно сравнить разве что с эксцентричным французским шато Кос-д'Эстурнель в Бордо, где потрясает эклектика (или даже безумие): аляповатые восточные пагоды, слоны, львы, единороги и резная марокканская дверь. Так же и в Voskevaz: при входе на винодельню на вас обрушивается такой массив разноплановой архитектуры, подражания замкам разных культур, лепнины и ковки, что сначала испытываешь шок от навалившегося китча, а потом его сменяет трепетная любовь к уникальности этого места. В прошлом году здесь шла гранди-

озная стройка, но к этому лету обещают закончить шумные и пыльные строительные работы. Две сторожевые башни в форме шахматной ладьи скрывают за своими стенами довольно хорошие и отмеченные международными наградами вина из сортов «ахтанак», «кахет», «кангун», «воскеат». И это очень круто, когда винодельня получает хорошее вино из местных сортов. И да, редкий случай, когда поднимать вино позвали не француза или итальянца, а молодого российского винодела Алексея Сапсая, перед которым стояла задача сделать вино исключительно из армянского винограда.

Что пить: Белое Urzapa (отмечено бронзой журнала Decanter), красное Voskevaz Aghtanak из сорта «ахтанак», Voskevaz Voskehat из сорта «воскеат».

Адрес: 779V+XF Voskevaz, Armenia *Сайт:* www.voskevaz.am



VOSKENI WINES

Семейная винодельня с трогательной историей возрождения бизнеса репрессированного прадеда и главной гордостью: сохранившимся участком с лозами старше 80 лет. Voskeni не пытается казаться инновационной, а старается делать максимально хорошее вино из местных сортов: белые из «воскеата» и «гарандмака», которые в народе еще называют «кошачий глаз» и «хвост ягненка», и красные из «арени» и «хндокни».

Винодельня очень guest-friendly. Ее главная фишка – дегустации с пикником на винограднике. Гостям выдают пледы, корзины для пикника с едой и вином. И все это с прекрасным видом на гору Арарат. А слоган винодельни «Make wine not war» может сойти за достойный открывающихся видов тост. Обратите внимание на этикетки вина с импозантным мужчиной: это основатель винодельни Смбат Метеосян. Эмигрант из Бостона, достигнув финансового успеха в США, вернулся на родину и заложил в 1925 году винодельню недалеко от Сардарапата. К сожалению, начинающий винодел не учел фактор безжалостной машины СССР и был репрессирован. Лишь в 2008 году его дело восстановили и продолжили правнуки.

Что пить: Красное Sardarapati 130 Reserve, завоевавшее в 2018 году золотую медаль на конкурсе Concours Mondial de Bruxelles; белое Voskeni 2015 из двух автохтонных сортов. *Сайт:* www.voskeniwines.com

OLD BRIDGE

Еще одна семейная винодельня, вдохновленная старым мостом неподалеку от дома винодела, который в XVII веке был частью Великого шелкового пути. Винодел Армен Халатян делает всего десять тысяч бутылок в год, но собирает урожай самых высоких оценок и отзывов о своем вине.

Как упоминалось выше, личное общение с виноделом и экскурсионное посещение винодельни – две большие разницы, поэтому найдите время задержаться на ужин или переночевать в гостевом доме Армена – и вы узнаете все об армянском виноделии и его истории.

Что пить: Красное сухое 2009 года

Адрес: Q82C+GH Yeghegnadzor, Armenia

Координаты: 39.751371, 45.321416

Сайт: www.oldbridgewinery.com

“HYUR SERVICE”

ТУРИСТИЧЕСКОЕ АГЕНСТВО



«HYUR SERVICE»

Гостеприимство – повсеместно распространённый социальный феномен, предполагающий предоставление гостю защиты и заботы. И чего же ожидать, когда Вы гость армянской компании «Йур Сервис»?

Идея создания компании «Йур Сервис» возникла еще в 2001 году, когда Армения праздновала 1700-летие провозглашения Христианства государственной религией. Для участия в этом знаменательном событии, около 90 000 туристов посетили Армению и это стало основным импульсом для развития местного туризма. Чтобы помочь туристам узнать Армению, переночевать в отеле или квартире, отве-

чающей их требованиям, съездить на экскурсии по интересующим их достопримечательностям, получить различные услуги, необходимые во время их пребывания, Арам Акопян принял решение создать компанию, предлагающую эти возможности, чтобы гости, планирующие поездку в Армению, могли еще до прибытия получить полезные советы, выбрать и заказать все услуги, которые в дальнейшем им понадобятся. Отсюда и возникло название компании – «Йур Сервис» – услуги для гостей, посещающих Армению.

Компания была зарегистрирована 25 июня 2002 года и в этом году отмечает свое 20-летие. Сейчас «Йур Сервис» имеет 3 офиса в центре Еревана и 1 – в аэропорту Звартноц.

Компания предоставляет услуги аренды квартир и домов, бронирования отелей, организации групповых и индивидуальных экскурсий, транспортных услуг, организации бизнес мероприятий и т.д.

Чтобы разузнать о «Йур Сервис» мы поговорили с основателем и директором компании Арамом Акопяном, который в своем интервью отметил, что их миссия – заставить людей влюбиться в Армению, -«Все, что мы делаем, мы делаем для того, чтобы наши гости полюбили Армению так же сильно, как любим ее мы».

Почему люди обращаются именно к «Йур Сервис»?

С нами легко, так как у нас можно приобрести весь пакет услуг, а благодаря нашему сайту, это можно сделать за считанные минуты, собрав все в одну корзину.

С нами удобно, потому что мы гибкие и можем подобрать услуги на любой вкус, возраст и формат даже для самых привередливых клиентов.

С нами надежно, так как многолетний опыт и профессионализм позволяют нам выбирать лучших партнеров и поставщиков услуг среди имеющихся на рынке. С нами безопасно, так как у нас работают мастера своего дела.

Что для «Йур Сервис» значит гостеприимство?

Встретить гостей с улыбкой, хлебом и солью непосредственно с ворот Армении и провезти по всей стране, показать все чудеса и красоты Армении, угостить самыми вкусными домашними блюдами, окружить заботой и комфортом на протяжении всей поездки... как говорится в нашей миссии: влюбить в Армению!..

Что делает «Йур Сервис», чтобы стать лучше?

В первую очередь следует отметить, что мы для работы выбираем не сотрудников, мы выбираем хороших людей и членов команды.

Стараемся не стоять на месте; следим за всеми инновациями и применяем их, если они нам подходят; воплощаем в жизнь идеи, рожденные в коллективе; придумываем новые маршруты; делаем все возможное, чтобы не повторять ни себя ни других; организуем тренинги внутри компании.

А также у нас очень хорошо работает обратная связь с туристами. Мы не только слушаем, но и слышим отзывы наших гостей, не только слышим, но и действуем.

Чего добился «Йур Сервис» за 20 лет работы?

Компания «Йур Сервис» давно уже стала одной из ведущих туристических компаний в Армении. Официальный сайт нашей компании напоминает небольшую энциклопедию об Армении на 7 языках, с посещаемостью около 700 000 человек в год. Наша команда ежедневно гостеприимно принимает туристов из почти 180 стран мира.

Среднее годовое число туристов, пользующихся услугами компании – 100 000 человек. Среднегодовой рост нашей компании



Главный офис, Ереван Налбандян ул., 96 www.hyurservice.com

составляет около 15%. Наш транспортный парк насчитывает более 40 автобусов, микроавтобусов и легковых автомобилей высшего класса.

Начиная с 2006 года, мы ежегодно организуем специальные учебные курсы, благодаря которым более 250 специалистов, владеющих разными языками, стали высококвалифицированными экскурсоводами. С 2018 года мы издаем бесплатный туристический двуязычный журнал «I ♥ Armenia» 6 раз в год с исключительным тиражом 60 000 экземпляров. За прошедшие годы мы неоднократно награждались нашими гостями, партнерами, а также правительством.

Для нас было честью стать «Лучшим туроператором Армении» на различных церемониях награждения. Благодаря тысячам отзывов гостей, «Йур Сервис» занимает первое место на мировой мегаплатформе «TripAdvisor» среди всех объектов Армении.



Возвращаются ли к Вам клиенты?

О да, мы действительно можем похвастаться большим количеством постоянных лояльных клиентов. Многие из наших сотрудников знают их по имени и в лицо. Со многими у нас сложились даже дружеские отношения. Всегда очень приятно получать письма с содержанием:

«Мы снова едем к вам»

«Решили на этот раз привезти к вам детей»

«Мы столько рассказывали о вас друзьям, что в этом году приедем к вам с большой компанией...»

И чего ожидать если ждешь гостей?

Воодушевленные лица, море улыбок, благодарные и восторженные отзывы...



Ерванд Маркосян

SHINTENDER

Construction Tenders

Наш сайт довольно простой механизм для решения существующих проблем в сфере. С одной стороны мы помогаем строителям подобрать лучший вариант для себя, а с другой стороны предоставляем магазинам строительных материалов по всей стране реальную возможность найти новых клиентов и получать больше заказов,- в беседе с нами сказал сооснователь платформы «ShinTender» Месроп Андриасян. По его словам,

пользоваться сайтом легко и каждый желающий за небольшой взнос может это сделать, избегая неприятных хлопот.

«ShinTender» создан, чтобы делать жизнь людей в сфере строительство намного легче. Сайтом пользоваться довольно просто, объявить конкурс могут не только большие компании, но и обычные люди, которые хотят сделать ремонт в своем доме. Здесь также защищены все права потребителей.

Эту возможность предоставляет первая онлайн-платформа тендера строительных материалов в Армении «ShinTender».

Один из основателей платформы Ерванд Маркосян, который также является учредителем строительной компании «Urban's Construction», в ходе своей деятельности глубоко изучил недостатки на рынке строительных материалов и понял, что можно сделать рынок более доступным и удобным для строителей: «Строительная компания передалась мне от отца, и я много лет работаю в этой сфере.

В очередной раз, когда я целый день провел в поисках подходящих строительных материалов, искал нужные товары, сравнивал качество и цены, и в конце концов нашел все нужное, смог сэкономить значительную сумму денег.

Тогда я подумал; а что если создать платформу, где каждый желающий может выставить список нужных стройматериалов, получить предложение от разных магазинов и сравнивая цены выбрать подходящий вариант. Ведь таким образом можно сэкономить много времени, нервов и, конечно же, денег».

Представьте, что Вы затеяли строительство или ремонт, но, наконец-то, больше не нужно целыми днями объезжать все рынки и строительные магазины области, чтобы найти нужный товар по приемлемой цене. Представьте, что у Вас появилась возможность всего-то за пару минут найти все нужное, сравнить и выбрать подходящий вариант. И самое главное, для этого Вы потратите меньше, чем на бензин для поездки по магазинам.



Онлайн-платформа предоставляет возможность платить только при получении товара, что значительно уменьшает риск потерь. Каждый заказ проходит несколько этапов подтверждения, что важно также для продавца. Также после получения строительных материалов, потребитель может оставить отзыв про магазин или стройтовар.

«В 21 веке продажи построены на отзывах, а в Армении не найти отзывы на строительном рынке. Наша платформа со временем предоставит и эту возможность. Покупатель поймет кто из продавцов наиболее компетентный, ответственный и у кого товар лучше с помощью отзывов других клиентов. Механизм отзывов также улучшит рынок и продавцы строительных материалов будут внимательны не только к качеству материалов, но и к своей работе с клиентами»,- сказал М. Андриасян.

По словам основателей онлайн-платформы «ShinTender» введет баланс в ценах и качестве строительного рынка. С ее помощью человек может приобрести нужные товары зная что сколько стоит. Со временем платформа будет обхватывать и международный рынок, что в свою очередь тоже положительно повлияет на рынок строительных материалов.



Месроп Андриасян



SHINTENDER



📍 Ереван, Наири Зарян 22

☎ +374 (11) 21 21 20

📘 fb.com/ShinTenderam

🌐 www.ShinTender.am



«Koghba Wines» winemaking

Unique wines for lovers of exclusive flavors Wine is a versatile and unique drink. The wine is full of nuances invested both by nature and, first of all, by the winemaker.

Виноделец из село Кохб Гагика Агабабян



УНИКАЛЬНОЕ ВИНО ОТ НАСТОЯЩЕГО ПРОФЕССИОНАЛА

Уникальные вина для любителей эксклюзивных вкусов

Вино — многогранный и своеобразный напиток. В вине полно нюансов вложенных как природой, так и, в первую очередь, виноделом. При желании приобрести по-настоящему стоящий напиток, надо знать его источник. И тут мы говорим не только о сорте вина или дате сбора урожая, а о человеке и его вложении в напиток.

По словам Гагика Агабабяна, он винодел с 5-ти лет, когда впервые увидел винные погреба. Он очарованными глазами смотрел на процесс виноделия и дегустации, пока не попробовал свое первое красное сухое вино. С тех пор утекло много воды (в нашем случае много вина), Гагик вырос, отучился на винодела, был студентом главного винодела Армении Геворга Манрикияна, работал во многих известных компаниях по производству вина, стал создателем новых брендовых напитков, преподавал и побывал в разных странах, создал и стал членом Ноемберянской общественной ассоциации виноградарства, но все еще помнит тот великолепный и неповторимый вкус. Для создания таких же восхитительных вкусов, он основал в 2021 году компанию «Koghba Wines» в селе Кохб. Ему помогли и поддержали доброжелатели Арсен Драмбян и Лиана Хусикян.

Я вырос в Ноемберяне, среди виноделов и решил создать компанию именно здесь, несмотря на то, что это один из самых далеких краев Армении. Наш регион когда-то производил 60 тысяч тонн винограда, а сейчас всего лишь 5-7 тысяч тонн. Моя цель восстановить прежний потенциал, создать новые рабочие места в пограничных селах, восстановить древние и эндемические сорта винограда и преподнести людям что-то по-настоящему великолепное», в беседе с нами сказал Г. Агабабян.

Терруарные виноградники «Koghba Wines», которые возделывают профессионально обученные люди, окружены полевыми цветами, растениями и плодовыми деревьями, поэтому виноград поливается природной, ароматизированной водой и сдобривается цветочной пылью. В добавок к этому, в пограничном регионе не было и нет химических заводов, поэтому производство здесь максимально экологическое. Эти факторы обеспечивают уникальный вкус, которого не достичь в других условиях. Местные утверждают, что сырье для Черчилевского коньяка добывали именно с Ноемберянских земель.

Профессиональный винодел, который считает, что настоящее армянское вино должно производиться именно из армянских сортов винограда, обнаруживает, собирает и восстанавливает исчезающие сорта винограда для сохранения наследия и создания эксклюзивных вкусов: «Мы искренне верим, что эндемические сорта винограда – это не прошлое виноделия Армении, а её будущее. Мы поддерживаем и обучаем местных жителей, а также развиваем питомник для разведения таких армянских видов, как Лалвари, Джрджрук, Бананц, Кохбени, Хндогни и Джрали».

Создатель «Koghba Wines» утверждает, что невозможно быть хорошим виноделом без творческой природы, так как создание вина - это целое искусство.

«С вином надо уметь обращаться; надо разговаривать с бокалом, с помощью легких движений раскрыть нутру напитка, испробо-

«Koghba Wines»



вать его атмосферу. Только тогда вино будет разговаривать с вами, и вы можете насладиться его истинным вкусом. Наши вина раскрываются для каждого по-своему, ведь они производятся для тончайших натур», в заключении сказал Г. Агабабян.



10

лет на рынке Армении



Системы противопожарной сигнализации - импорт, монтаж и обслуживание



Системы охранной сигнализации - импорт, монтаж и обслуживание



Системы голосового/звукового оповещения – импорт, монтаж и обслуживание



Системы видеонаблюдения и видеоаналитики - импорт, монтаж и обслуживание



Подготовка проектной документации по сетям слабого напряжения



HoReCa INDUSTRY COMPANY



**"ALPINA" TSAGHKADZOR
HOLIDAY HOME AND HOTEL**

📍 Армения, 2310, Цахкадзор Чаренц ул., 7
☎ +374 99 730031
🌐 www.alpina.am



**"CAUCASUS"
HOTEL-RESTAURANT**

📍 Армения, 0001, Ереван Анрапетутян ул., 82
☎ +374 10 561177
🌐 www.caucasus.am



**"DILIJAZZ"
HOTEL AND RESTAURANT**

📍 Армения, 3902, Техут с. 2-я улица, 1/1
☎ +374 60 521515
🌐 www.dilijazz.am



**"KFC" FAST FOOD
RESTAURANT CHAIN**

📍 Ереван Ахтанак квартал 1-я улица, 1/1
☎ +374 11 505505
📌 fb.com/KFC.Armenia



**"HOVER BOUTIQUE
HOTEL AND RESTAURANT"**

📍 Армения, 3903, Дилижан Андраник ул. 3-й пер., 1
☎ +374 95 920091
📌 fb.com/hoverboutiquehotel



**"KARAS - NATIONAL
FOOD CHAIN"**

📍 Армения, 0002, Ереван Маштоц пр., 20
☎ +374 10 325555
🌐 www.karas.am



"TSAGHKAKHOVIT"

📍 Армения, 2310, Цахкадзор Тандзахпюр ул., 25
☎ +374 98 690051
🌐 www.tsaghkahovit.am



**"RADISSON BLU HOTEL,
YEREVAN"**

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

НАМ ДОВЕРЯЮТ



HoReCa INDUSTRY COMPANY



COAL OVENS & GRILLS
Grillvett
SINCE 2013

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.

GRILLVETT ТАКЖЕ ПРОЗВОДИТ:

- 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.

ЭСТЕТИКА И ФУНКЦИОНАЛ НА КУХНЕ ВАШЕГО РЕСТОРАНА

Гриль 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 Corvette оснащён решёткой 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



“DOUBLETREE BY HILTON YEREVAN CITY CENTRE”

📍 Армения, Ереван Сурб Григор Лусаворч ул., 4/2
☎ +374 11 555333
📌 fb.com/Doubletree



“MEGERIAN CARPET”

📍 Армения, 0006, Ереван Мадоян ул., 9
☎ +374 10 442994
🌐 www.megeriancarpet.am



“PARIS HOTEL”

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



“GOLDEN PALACE HOTEL YEREVAN”

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



“YASAMAN YEREVAN'S RESTAURANT”

📍 Армения, 0002, Ереван, Екмяян ул., 1/1
☎ +374 11 803333
📌 fb.com/YasamanYVN



“HAYRIK” RESTAURANT

📍 Армения, 0015, Ереван Паронян ул., 40
☎ +374-33-007707
📌 fb.com/hayrikrestaurant



“KECHARIS HOTEL & RESORT”

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



“CITY CENTRE HOTEL BY PICNIC”

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

Собери свой собственный сет



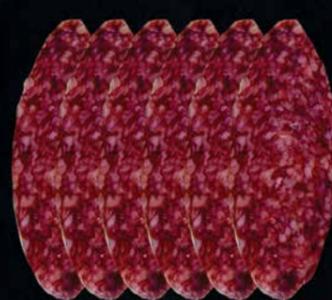
БАСТУРМА



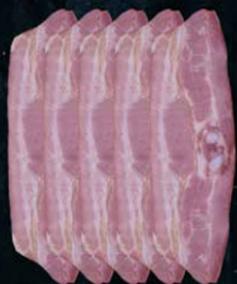
БАСТУРМА
с белой коркой



СУДЖУХ



КОЛБАСА
копченая



ГРУДИНКА



ФИЛЕ



ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ



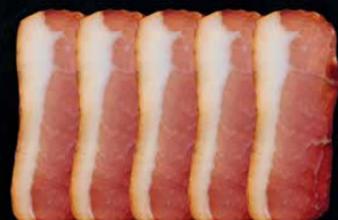
РУЛЕТ



ФИЛЕ
сырокопченое



ШЕЙКА
сырокопченая



БЕКОН
сырокопченный



КОЛБАСА
чоризо



Scan me

ООО «Атенк», адрес: РА, г. Ереван 0060, ул. Ц. Ахбюр 59/1,
тел.: +37460 434303, info@atenk.am, www.atenk.am



HoReCa INDUSTRY COMPANY



"AYA MARIA
WELLNESS SPA RESORT"

📍 Армения, Дзорахпюр
Азатуян ул., 77
☎ +374 95 25 55 75
🌐 www.ayamarua.am



"VILLA AVENUE"

📍 Армения, 0010, Ереван
Пушкин ул., 36 дом
☎ +374 11 709000
📘 fb.com/VillaAvenueRestaurant



"BAREV AREV"

📍 Армения, 0010, Ереван
Ханджян 41
☎ +374 91 498636
📷 barev_arev



"CHERKEZI DZOR"

📍 Армения, Гюмри Черкези
Дзор, Кармир Берд, 1
☎ +374 99 011520
📘 fb.com/FishFarm.Restaurante



"4GUEST" HOTEL

📍 Армения, 0046, Ереван
Айк Овсепян ул., 31 дом
☎ +374 44 002046
📘 fb.com/4Guest-Hotel



"7 KADR" MOVIE CLUB

📍 Армения, 0001, Ереван
Туманян ул., 11 дом
☎ +374 93 181866
📘 fb.com/barlounge7kadr



"33 PIZZAS"

📍 Армения, 0002, Ереван
Туманян ул., 38 дом
☎ +374 11 333030
📘 fb.com/33pizzas



"SOVIET CLUB" CAFE

📍 Армения, 0065, Ереван
Себастьян ул., 37/5
☎ +374 44 019900
📘 fb.com/sovietsk.club



HoReCa INDUSTRY COMPANY

YEREMYAN



"ABOVYAN-12"

📍 Армения, г.Ереван 001, ул.Абовяна 12
☎ +374 99 580658
🌐 www.dalan.am



"ACHAJOUR NATURAL FOOD" CAFE

📍 Армения, Ереван Казар Парпецу ул., 22 дом
☎ +374 10 536766
🌐 www.achajour.am



"AURORA RESORT"

📍 Армения, Цахкадзор Тандзахпюр ул., 18/2
☎ +374 41 21 88 88
📌 Auroraresorttsaghkadzor



"ALVA HOTEL AND SPA"

📍 Цахкадзор Тандзахпюри ул., 40
☎ +374-93-415102
📌 fb.com/HotelAlva



"ALIQ" HOLIDAY HOME

📍 Армения, 2310, Цахкадзор Аветик Исаакян ул., 14
☎ +374 60 755 855
🌐 www.aliq.am



"ANNABELLA" BOUTIQUE-HOTEL

📍 Армения, 0014, Ереван Мамиконянц ул., 17 дом
☎ +374 10 240 499
🌐 www.annabella-hotel.com



"BARI" CAFE & RESTAURANT

📍 Армения, 0010, Ереван Вардананц ул., 18/1 дом
☎ +374 41 100162
🌐 fb.com/barirestaurant



"BEST RESORT AGHVERAN" HOTEL

📍 Армения, Арзакан село Антараин ул., 1 дом
☎ +374 91 224054
📌 fb.com/BestResortAghveran



**SR
FOOD**

ESTD. TASTE OF HOME 2017
HOMELAND

Вкус и запах наших гор.

Homeland предлагает более 100 имен самых вкусных ассортиментов консервации: консервированные овощи, маринады, компоты, джемы, варенье и сиропы.

Марке Homeland за три года деятельности удалось широко представиться потребителям с качественной продукцией и занимая первые позиции, быть одним из лидеров отрасли.

В приоритете для нас - высокое качество и безопасность. Предлагаем консервы сделанные по особым рецептам с большой любовью, используя только отборные плоды.

Фабрика оснащена новейшими инновационными технологиями нового поколения, автоклавами, стерилизационными оборудованьями. Почти весь процесс автоматизирован, коэффициент работы человеком - очень мал. Объемы производства с каждым годом увеличиваются, благодаря чему, значительная часть продукции экспортируется на международный рынок (США, Россия, Европа и т.д.)

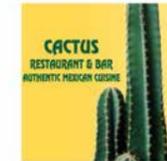


HoReCa INDUSTRY COMPANY



"THE BAKH'S CELLAR"

📍 Армения, 0002, Ереван
Лео ул., 46
☎ +374 96 013801
🌐 fb.com/bakhcellar



**"CACTUS" MEXICAN
RESTAURANT & BAR**

📍 Армения, 0002, Ереван
Маштоц пр., 42 дом
☎ +374 10 539939
🌐 www.cactus.am



**"AGHVERAN ARARAT
RESORT HOTEL"**

📍 Котайкская область, Арзакан
село Антараин ул., 11
☎ +374-60-650606
🌐 fb.com/AghveranAraratResort



**"RENA"
RESTAURANT**

📍 Армения, 0039, Ереван
Манташян ул. 44/1
☎ +374 99 447975
🌐 www.rena.am

BIEN | hotel

"BIEN" HOTEL COMPLEX

📍 Армения, 0082, Ереван
Айас ул., 72/1
☎ +374 11 552222
🌐 www.bienhotel.am

CITYZEN

**"CITYZEN - IS A CITY OF
PROFESSIONS"**

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



"CLASSIC BURGER"

📍 Армения, 0082, Ереван
Цицернакаберд шоссе, 3
☎ +374 10 702727
🌐 fb.com/classicburger.am



**"COFFEE HOUSE
COMPANY"**

📍 Армения, Ереван
Абовян ул., 18/3 дом
☎ +374 33 885855
🌐 fb.com/coffeehouseyerevan



РЕСТОРАН ВОСТАН

Приходя в ресторан «Востан» на улице Абовяна 8, основное внимание следует уделить зданию ресторана, которое является одним из самых красивых зданий Еревана и было построено архитектором Василием Мирзояном в 1884 году. Самая старая и красивая часть здания – это дверь, рядом с которым равнодушно не проходят ни туристы, ни местные жители. Большой задний двор здания стал прекрасным местом в центре города с деревьями, тоном, отремонтированными старинными армянскими балконами и скамейками.

Если хотите познакомиться с современным исполнением армянской кухни в историческом памятнике столицы, то знаменитое черное туфовое здание не оставит вас равнодушным. Ресторан также предлагает свежеспеченный армянский хлеб и лаваш. Процесс выпечки можно увидеть на втором этаже ресторана за прозрачными окнами. Помимо вкуснейшей армянской кухни, ресторан представляет широкий ассортимент армянских и иностранных вин, которые представлены в винном бутике-погребе внутри ресторана.



HoReCa INDUSTRY COMPANY

			
<p>"VOSKEVAZ WINE TIME" RESTAURANT</p> <p>📍 Армения, 0002, Ереван Сарьян ул., 8 ☎ +374 91 776262 📱 fb.com/VoskevazWineTime</p>	<p>"WASABI" JAPANESE SUSHI-RESTAURANT</p> <p>📍 Армения, 0010, Ереван Абовян ул., 1/3 ☎ +374 10 565422 📱 fb.com/wasabi.am</p>	<p>"THE KEY" BAR</p> <p>📍 Армения, Ереван, ул. Спендиаряна, 5 ☎ +374 96 237485 📱 fb.com/KEYbar2013</p>	<p>"TOMU'S" HOTEL</p> <p>📍 Армения, 3102, г.Гюмри, ул.Горького 58 ☎ +374 77 424341 🌐 www.tomushotel.am</p>
			
<p>"VIENNA RIBS"</p> <p>📍 Армения, Ереван, Сарьян ул, 24 дом ☎ +374 60 530007 📱 fb.com/ViennaRibs</p>	<p>"YUM-YUM DONUTS"</p> <p>📍 Армения, 0009, Ереван Абовян ул., 25 ☎ +374 93 301504 📱 fb.com/YumYumYerevan</p>	<p>"ASHOT ERKAT" RESTAURANT</p> <p>📍 Армения, Гехаркуникская область, Севан ☎ +374 91 500043 📱 fb.com/ashoterkat.am</p>	<p>"VOL 1"</p> <p>📍 Армения, 0028, Ереван Езник Кохбац 67 ☎ +374 95 201202 📱 fb.com/Vol1.am</p>



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



HoReCa INDUSTRY COMPANY



"CRAFTSMEN'S "	"BOSS" BAR	"EAK LUNCH"	"FOOD FOR FAMILY"
<p>📍 Армения, Цахкадзор Тандзахпюр ул., 22 дом</p> <p>☎ +374 95 644644</p> <p>🌐 fb.com/craftsmenstsaghkadzor</p>	<p>📍 Армения, 0002, Ереван Сарьян ул., 2</p> <p>☎ +374 44 440333</p> <p>🌐 fb.com/BossBar.evn</p>	<p>📍 Армения, Ереван Маршал Баграмян пр., 77/5</p> <p>☎ +374 95 229008</p> <p>🌐 www.lunch.eak.am</p>	<p>📍 Армения, 0052, Ереван Царав Ахпюр ул., 55/5</p> <p>☎ +374 11 550590</p> <p>🌐 fb.com/FFFYerevan</p>
"EKO KAYAN DILIJAN RESORT HOTEL"	"THE KOND HOUSE"	"EL GARDEN " RESTAURANT	"GYUMRI" HOTEL
<p>📍 Армения, Дилижан Овк квартал, 50 дом</p> <p>☎ +374 60 580091</p> <p>🌐 www.ecokayan.com</p>	<p>📍 Армения, 0002, Ереван Лео ул., 46</p> <p>☎ +374 91 013801</p> <p>🌐 fb.com/kondhouse</p>	<p>📍 Армения, Ереван, 0082, Цицернакаберд парк, 8</p> <p>☎ +374 41 49 00 00</p> <p>🌐 www.elgarden.am</p>	<p>📍 Армения, 3103, Гюмри Гарегин Нжде ул., 5/10</p> <p>☎ +374 98 03 94 55</p> <p>🌐 www.hotelgyumri.am</p>

Аренда вертолетов в Армении

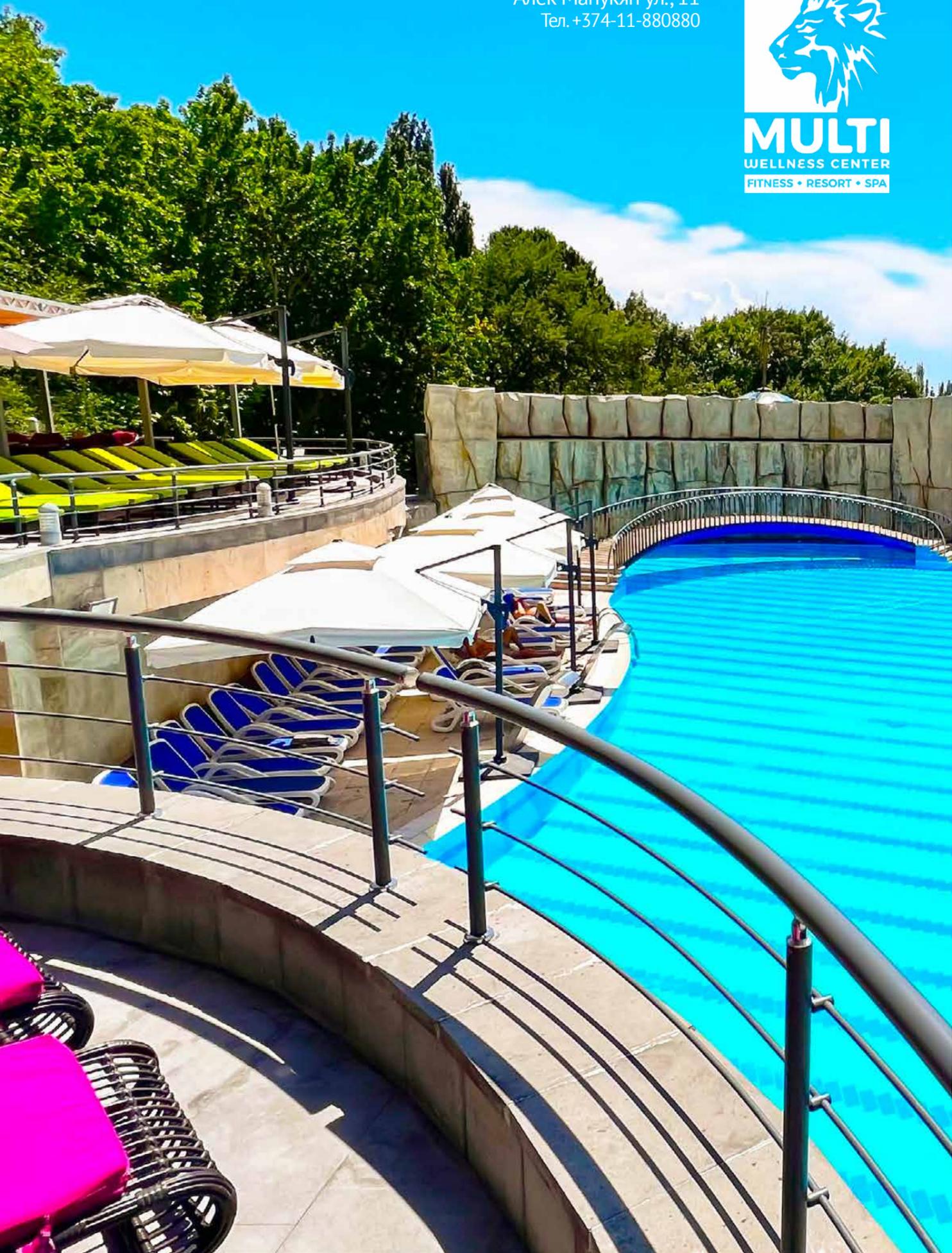
В различных ситуациях может потребоваться аренда вертолета в Армении. Если вы хотите добраться до места назначения с минимальными финансовыми затратами, аренда поможет вам исполнить ваши желания. Вы видели фильмы, где люди отдыхали на борту вертолета, наслаждаясь красотой природы?

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.



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



HoReCa INDUSTRY COMPANY



**"VALENSIA"
BANQUET HALL**

📍 Армения, 0025, Ереван
Мясникян пр., 40
☎ +374 91 010071
📌 fb.com/ValensiaRestaurant



**"RUSSIA"
TSAGHKADZOR HOTEL**

📍 Армения, 2310, Цахкадзор
Григор Магистрос ул., 7
☎ +374 98 061919
🌐 www.hotelrussia.am



**"ELEGANT HOTEL
& RESORT"**

📍 Армения, Цахкадзор,
улица Тандзахбюр 11
☎ +374 60 75 00 05
🌐 www.eleganthotel.am



"GRAND RESORT JERMUK"

📍 Армения, 3701, г. Джермук, у
л. Шаумян, 7/5
☎ +374 60 74 00 00
🌐 Grandresortjermuk.com



"HILLS" SPORTS COMPLEX

📍 Ереван Н. Норка 2-й массив,
Молдовакан ул., 27/1
☎ +374 10 706170
📌 fb.com/Hills.sport.complex



"XUTOROK" RESTAURANT

📍 Армения, 0034, Ереван
Гусан Шерам ул., 146/3
☎ +374 11 708090
📌 fb.com/Xutorok.restaurant



"THE CLUB" RESTAURANT

📍 Армения, 0002, Ереван
Туманян ул., 40
☎ +374 10 531361
🌐 www.theclub.am



**"YANS CLUB" MUSIC CLUB
AND RESTAURANT**

📍 Армения, 0009, Ереван
Терян ул., 76
☎ +374 10 700000
🌐 www.yansclub.com



Your address in Yerevan...

Built in 2001 the 4 Star Metropol Hotel Yerevan is one of the Yerevan's premier addresses and a perfect venue from which to explore the sights of Armenia's majestic capital. Each spacious, individually decorated guestroom and suit offers a rewarding union of timeless elegance and up-to-the-moment convenience, luxurious comfort and classic sophistication. Our swimming pool and restaurant will make your vacation complete, meanwhile the conference hall will meet all your business enquiries.

2/2 Mashtots Ave. + (374 10) 510 700 metropol@metropol.am www.metropol.am



HoReCa INDUSTRY COMPANY



"FOURCHETTE BUFFET" CAFE

📍 Армения, Ереван
ул. Амиряна 12
☎ +374 93 828383
📌 fb.com/Fourchette-Buffer



"ANI RESORT"

📍 Артаваз село 1-й квартал,
дом отдыха №1
☎ +374-60-370301
📌 fb.com/anioresorthanqavan



"ART BRIDGE" BOOKSHOP-CAFE AND RESTAURANT

📍 Армения, 0001, Ереван
Абовян ул., 20
☎ +374 10 581284
🌐 www.artbridge.am



"ELYSIUM GALLERY" HOTEL

📍 Армения, 0002, Ереван
Езник Кохбаца ул., 75/5
☎ +374 94 997794
🌐 elysiumgalleryhotel.com



"JIVAN RESTAURANTS"

📍 Армения, 0010, Ереван
Амирян ул., 2 дом
☎ +374-60-833333
📌 fb.com/Jivan.Restaurants



"LEVEL 3" LOUNGE BAR

📍 Армения, 0002, Ереван
Арама ул., 72 дом
☎ +374 33190000
📌 level_3_lounge_bar



"KIROVAKAN HOTEL"

📍 Армения, Ванадзор
Маштоц ул., 1
☎ +374 98 417010
📌 fb.com/KirovakanHotel



"ARARAT RESORT"

📍 Цахкадзор, Мгер Мкртчян
ул., 54 дом
☎ +374-60-383838
📌 fb.com/araratresort

MIS'

ARMENIAN MEAT
LOVERS RESTAURANT



**RESERVATION
and
DELIVERY**

+374 95 424-424

10/1, NORTHERN AVE.



WORKING HOURS: 12:00 - 00:00

MIS' **MIS_YVN**



HoReCa INDUSTRY COMPANY



"AGHABABYANS"

📍 Երևան, Назарбеկյան
կвартալ 25/5 Ծոմ
☎ +374-12-788888
🌐 fb.com/Aghababyanshotel



"AVENUE DE FRANCE"

📍 Արմենյա, Երևան 0009,
Ածոյան 23
☎ +374 44 442323
🌐 fb.com/AvenuedeFrance



"COFFEE & MUSIC"

📍 Երևան, Ծոմանյան 38,
Մաշտոյա 31/5, Տյայտ-Նոա 4
☎ +374 55 333808
🌐 coffee_music_yerevan



"SAMURAI SUSHI BAR"

📍 Արմենյա, Երևան,
ուլ. Բադրամյան 2
☎ + 374 10 585 670
🌐 www.samuraisushi.online



"COFFEESHOP COMPANY"

📍 Արմենյա, Երևան,
Ամիրյան ուլ., 4/5
☎ +374 11 263333
🌐 www.coffeeshopcompany.am



**"SPLENDOR RESORT AND
RESTAURANT"**

📍 ԱԾրես: ց. ՇախկաԾոր,
ուլ. Արուտյանա 12
☎ +374 41 505850
🌐 www.splendor.am



**"THE GREEN BEAN
CASCADE"**

📍 Արմենյա, Երևան ,
ուլ. Իսաակյան 38
☎ +374 55 529277
🌐 fb.com/thegreenbeancascade



"TIGRAN METS"

📍 Արմենյա, 0010, Երևան
Ծիգրան Մեյս քր., 9 Ծոմ
☎ +374 11 705705
🌐 tigranmets_hotel



HoReCa INDUSTRY COMPANY

PRESIDENT



"HOBELYANAKAN"

📍 Армения, Джрвеж село
Гарни шоссе, 7/1
☎ +374 77 709576
📘 fb.com/Hobelyanakanrestoran



"KARASAR" RESTAURANT

📍 Армения, г. Севан 73-й
километр
☎ +374 99 353131
📘 Karasarrestaurantcomplex



"KARAVELL" RESTAURANT

📍 Армения, 0007, Ереван
Аршакуняц пр., 278
☎ +374 98 497575
📘 fb.com/karavellrest



"DEGUSTO FOOD STUDIO"

📍 Армения, 0069, Ереван
Паруйр Севак ул., 92
☎ +374 60 388080
🌐 www.degusto.am



"JAZZVE" CAFE CHAIN

📍 Армения, 0002, Ереван
Туманян ул., 35
☎ +374 95 559903
📘 fb.com/Jazzve



"KESSAB" RESTAURANT

📍 Армения, Дилижан
Тбилисян шоссе, 97
☎ +374 94 822882
📘 fb.com/kessabrestaurant



"KARS" RESTAURANT

📍 Армения, 0076, Ереван
Тевосян ул., 36 дом
☎ +374 10 685850
🌐 www.kars.am



**"SUSHI TORIA"
SUSHI BAR**

📍 Армения, 0001, Ереван
Саят-Нова пр., 1
☎ +374 60 480048
📘 fb.com/sushitoriayerevan

HoReCa INDUSTRY COMPANY



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».



"ROYAL PLAZA" HOTEL COMPLEX

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



"SEEDS PUB & EATERY"

📍 Армения, 0002, Ереван
Казар Парпецу ул., 12
☎ +374 12 733037
📘 fb.com/seedspuberevan



"CARAHUNGE DILIJAN" RESTAURANT

📍 Армения, Дилижан
Калинина ул., 25
☎ +374 43 220003
📘 fb.com/CarahungeDilijan



"SAY CHEESE"

📍 Армения, 0002, Ереван
Сарьян ул., 26/2
☎ +374 12 575000
📘 fb.com/SayCheeseArmenia



"TSGHOTNER" COMPLEX

📍 Армения, 0070, Ереван
Заварян ул., 97
☎ +374 10 570020
📘 fb.com/tshotner



"UNION" CAFE-DANCING PUB

📍 г. Ереван, Армения
Аветик Исаакян 30
☎ +374 91 855050
📘 fb.com/unionyerevan



"KATSIN" RESTAURANT

📍 Армения, 0010, Ереван
Амирян ул., 4/6
☎ +374-77-881001
📘 fb.com/katsinyerevan



"FLYING OSTRICH" BY DOLMAMA

📍 Армения, 3901, Дилижан
Саят-Нова ул., 6
☎ +374 94 136831
📘 fb.com/FlyingOstrichDolmama



HoReCa INDUSTRY COMPANY



"KING GARDEN"

📍 Армения, 0025, Ереван
Саят-Нова пр., 40
☎ +374 60 500909
📌 fb.com/kinggardenrestaurant



"KONG" YEREVAN

📍 Армения, 0010, Ереван
Абовян ул., 3/1
☎ +374 44 347347
📌 fb.com/kong.evn



"LUCYTOUR" HOTEL-RESORT

📍 Армения, Вайоцзорская
область, Гермон село
☎ +374 98 779778
📌 fb.com/LucyTour



"LAKESEVAN"

📍 Армения,
Озеро Севан
☎ +374 99 106031
📌 LusabacBeachRestaurant

ՄԱՄԱՅԱՆ MAMA JAN

"MAMA JAN" BAR CAFE

📍 Армения 001, Ереван
Спендиарян ул., 5
☎ +374 93 330968
📌 fb.com/mamajanYVN



"MASOOR" RESTAURANT

📍 Армения, Ереван
Павлос Бузанда ул., 3-25
☎ +374 12 810810
📌 fb.com/MasoorRestaurant



"MASTER CLASS QABAB"

📍 Армения, 0023, Ереван
Аршакуняц пр., 11
☎ +374 33 313131
📌 fb.com/masterclass.qabab



"LIBERTY" PUB

📍 Армения, 0002, Ереван
Маштоца пр., 36
☎ +374 55 252555
📌 fb.com/libeertypub

OSQ ARMENIA



КТО МЫ

Бренд OSQ – крафтовая пищевая экоупаковка – уникальное решение для вашего бизнеса. Мы – российское производство с европейским качеством. Мы предлагаем упаковки для горячих и холодных блюд, фастфуда, кондитерских изделий, сэндвичей, суши и лапши, ассортимент стаканов для кофе, подстаканников и бумажных пакетов – словом, мы полезны всем, кто хочет сохранить окружающую среду. OSQ предоставляет полный ассортимент упаковки для пищевых продуктов, созданной в полном соответствии с последними отраслевыми нормами и стандартами.

+374 41 97 17 01
clients@osq.am

НАША МИССИЯ

Мы находимся в постоянном стремлении совершенствоваться и устанавливать новые стандарты в пищевой упаковочной промышленности в России и в мире. Мы намерены бороться с ростом загрязнения окружающей среды, и будем стараться уменьшать их количество, путем разработки экологической и перерабатываемой упаковки.

НАШЕ ВИДЕНИЕ

После достижения важного рубежа становления лидером в России и СНГ, наша следующая большая задача состоит в формировании правильного восприятия упаковки пищевых продуктов на глобальной основе. Мы сумеем достичь этого только за счет создания и продвижения экологичной упаковки, и вдохновения других делать то же самое.

HoReCa INDUSTRY COMPANY



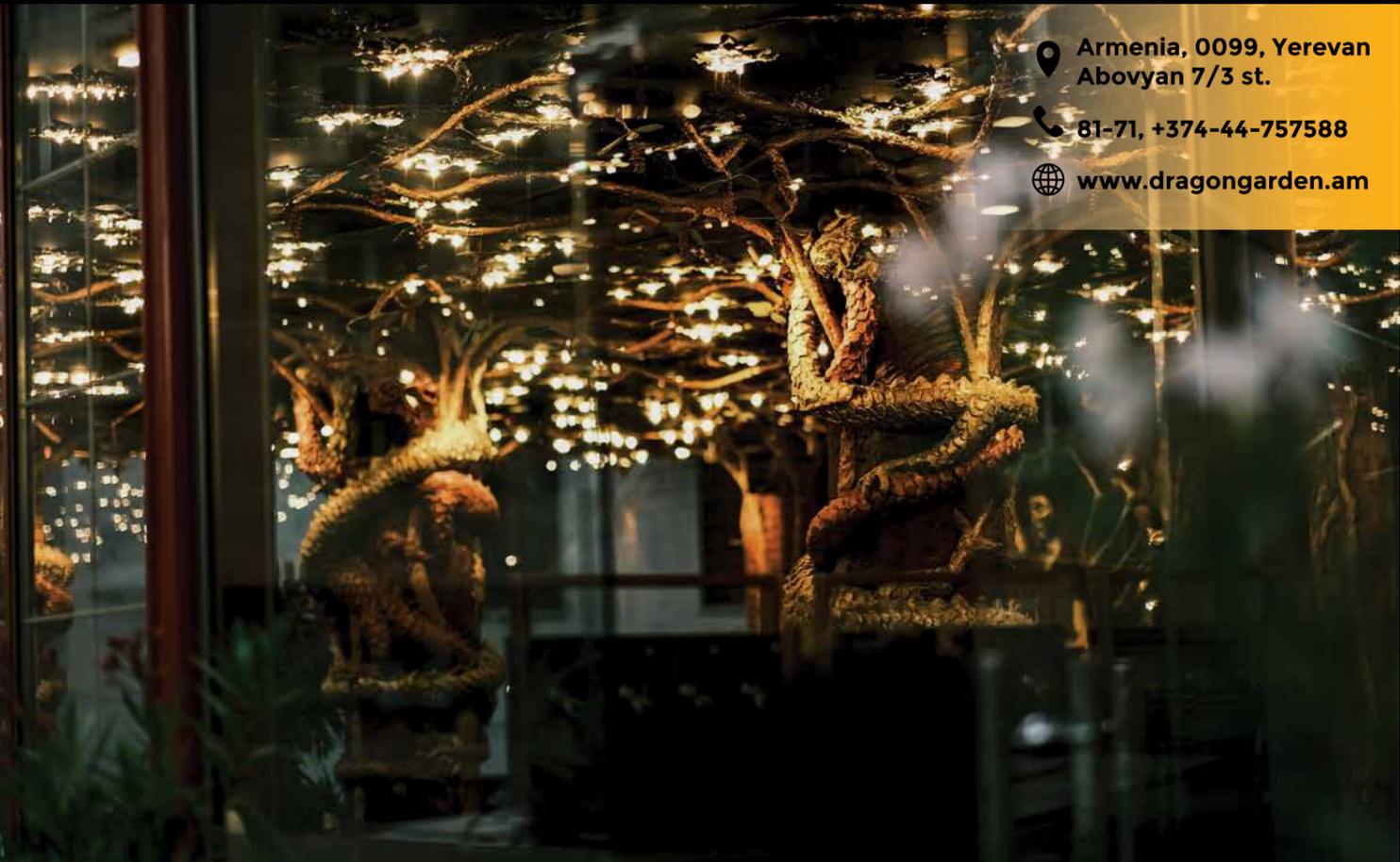
Armenia, 0099, Yerevan
Arami 76 st.
81-71, +374-44-757588
www.dragongarden.am



DRAGON GARDEN FAMILY RESTAURANT



Armenia, 0099, Yerevan
Abovyan 7/3 st.
81-71, +374-44-757588
www.dragongarden.am



			
"MAYRIG" RESTAURANT	"MOSCAFE"	N'JOY CAFE AND RESTAURANT	"POMODORO" ITALIAN RESTAURANT
<p>Armenia, 0010, Yerevan Амирян ул., 4/6 +374 41 760760 fb.com/mayrigyerevan</p>	<p>Armenia, Yerevan Абовян ул., 18/1 +374 91 521302 fb.com/moscafe.am</p>	<p>Armenia, 0002, Yerevan Казар Парпеци ул., 4 +374 41 808585 fb.com/njoycaferestaurant</p>	<p>Armenia, 0001, Yerevan Туманян ул., 32 +374 12 777000 www.Pomodoro.am</p>
			
"POWER GYM" PREMIUM CLUB	"SORRISO" CAFE-GELATERIA	"ARMENIA WELLNESS & SPA HOTEL"	"PIZZA DI ROMA"
<p>Armenia, 0028, Yerevan Киевян ул., 1/1 дом +374 33 383338 fb.com/powerfitnessclubgym</p>	<p>Armenia, 0010, Yerevan Северный проспект, 10/5 +374 43 988977 fb.com/sorrisocafeyerevan</p>	<p>Armenia, 3701, Джермук Мясникян ул., 2 дом +374-60-379777 www.jermukarmenia.com</p>	<p>Armenia, 0010, Yerevan Абовян ул., 1/1 +374 10 587054 fb.com/pizzadiromayerevan</p>



+374(12) 963 000
 +374(12) 963 963
 inforadiodrive@gmail.com

RADIO DRIVE 96.3 FM

Список Radio Drive полон коротких и интересных программ, которые открыты для спонсорского сотрудничества.

По распространению рекламы Радио не уступает место на социальных платформах другим видам визуальной рекламы.

Радио является самым эффективным способом передачи информации потребителям, ведь именно Радио сопровождает нас на протяжении всего пути.

“Радио Драйв, твой музыкальный двигатель”

Радиостанция «Radio Drive FM 96.33» была основана в 2021 году. Транслируется в Ереване и на близ прилегающей территории. Оснащена оборудованием нового поколения, которое обеспечивает качественный звук и звучание.

Радио Драйв с ежедневно растущим рейтингом привлекает внимание новых слушателей, создавая большую аудиторию. FM 96.3 слушают те, кто предпочитает свежую музыку со вкусом.



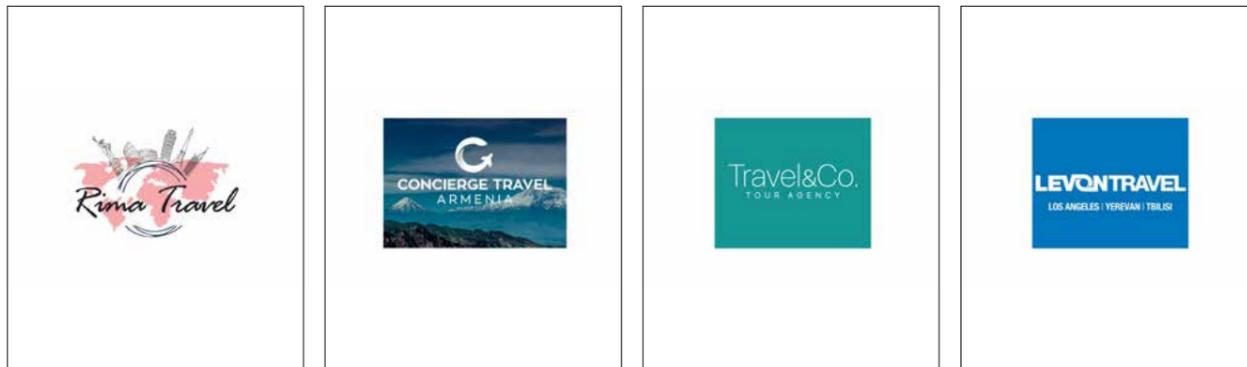
HoReCa INDUSTRY COMPANY

“ARQAYADZOR” RESTAURANT COMPLEX	“FAMILY” HOTEL	“HOLIDAY INN EXPRESS”	“INTEMPO” ITALIAN RESTAURANT
<ul style="list-style-type: none"> 📍 Армения, 0025, Ереван Мясникян пр., 32 ☎ +374 10 580062 🌐 fb.com/arqayadzor.am 	<ul style="list-style-type: none"> 📍 Армения, Ереван Павлос Бузанд 49/1 ☎ +374 10 569028 🌐 www.familyhotel.am 	<ul style="list-style-type: none"> 📍 Армения, 0002, Ереван Павлос Бузанд ул., 97/2 ☎ +374 12 222 440 🌐 www.hiexpress.am 	<ul style="list-style-type: none"> 📍 Армения, Ереван Северный проспект 10/3 ☎ +374 11 224 224 🌐 www.intempo.am
“FRIENDS PUB”	“GRIG HOUSE ECO RESORT”	“MOSCOW” SANATORIUM	“KAMBUZ” HOTEL AND RESTAURANT
<ul style="list-style-type: none"> 📍 Армения, 0001, Ереван Саят-Нова пр., 14 ☎ +374 99 066900 🌐 fb.com/friendspubYerevan 	<ul style="list-style-type: none"> 📍 Армения, 1910, Лорийская область, Гюлагарак село ☎ +374 33 497070 🌐 www.grighthouse.am 	<ul style="list-style-type: none"> 📍 Армения, 3701, Джермук Мелик-Адамян ул., 6 ☎ +374 287 23099 🌐 www.jermukmoscow.com 	<ul style="list-style-type: none"> 📍 Армения, Гехаркуникская область, г. Севан ☎ +374 77 108064 🌐 fb.com/hotelkambuz



Ереван, Маршала Баграмяна пр-т, 50А
Тел.: +374 10 304050
www.yerevantravel.ru

TRAVEL AGENCIES COMPANY



<p>"RIMA TRAVEL"</p> <p>📍 Армения, 0006, Ереван Маиси Инна ул., 13 ☎ +374 10 490409 📌 fb.com/rimatravel1</p>	<p>"CONCIERGE TRAVEL ARMENIA"</p> <p>📍 Армения, 0010, Ереван Вардананц ул., 14/2 ☎ +374 94 877888 🌐 www.conciergetravel.am</p>	<p>"TRAVEL & CO."</p> <p>📍 Армения, 0038, Ереван Ленинградян ул., 2 ☎ +374 10 380404 📌 fb.com/travelcoyerevanerevan</p>	<p>"LEVON TRAVEL YEREVAN"</p> <p>📍 Армения, 0001, Ереван Саят-Нова пр., 10 ☎ +374 10 525210 🌐 www.levontravel.am</p>
---	---	--	---



<p>"TOUR DE LUXE"</p> <p>📍 Армения, 0051, Ереван Комитас пр., 49/2 ☎ +374 91 881646 📌 fb.com/Tour-De-Luxe</p>	<p>"EL TOUR"</p> <p>📍 Армения, 0010, Ереван Вардананц ул., 14/1 ☎ +374 10 560095 📌 fb.com/eltourtravelagency</p>	<p>"MT TRAVEL"</p> <p>📍 Армения, Ереван улица Киевян 5/114 ☎ +374 99 040427 📌 fb.com/mttravelarmenia</p>	<p>"TOUR GROUP"</p> <p>📍 Армения, 0010, Ереван Налбандян ул., 50 дом ☎ +374 99 960201 📌 fb.com/tourgroupparm</p>
--	---	---	---



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

LOGISTIC COMPANIES TRANSPORTATION COMPANY



<p>"SPAYKA"</p> <p>📍 Армения, 0007, Ереван Багратуняц ул., 70/18 ☎ +374 10 444470 🌐 www.spayka.com</p>	<p>"ANRIVA-TRANS"</p> <p>📍 Армения, 0012, Ереван Комитас пр., 20 ☎ +374 12 221212 🌐 www.anrivagroup.com</p>	<p>"UNISERVE"</p> <p>📍 Армения, 0082, Ереван Цовакал Исаков пр., 10/16 ☎ +374 55 909090 🌐 www.uniserve.am</p>	<p>"HAYPOST"</p> <p>📍 Армения, 0002, Ереван Сарьян ул., 22 ☎ +374 10 514514 🌐 www.haypost.am</p>
---	--	--	---



<p>"INCO" LLC</p> <p>📍 Армения, Ереван улица Араратян 82 ☎ +374 99 673766 📌 fb.com/InCo-LLC</p>	<p>"CIO LOGISTICS"</p> <p>📍 Армения, 0051, Ереван Наири Зарян ул., 22а ☎ +374 11 212212 🌐 www.ciologistics.com</p>	<p>"ARMEX LOGISTICS"</p> <p>📍 Армения, 0037, Ереван Армен Тигранян ул., 53 ☎ +374 96 675757 📌 fb.com/ARMEX-Logistics</p>	<p>"ROYAL TRANS"</p> <p>📍 Армения, Ереван улица Комитас 51 ☎ +374 93 236061 📌 fb.com/llc.royaltrans</p>
--	---	---	--

ulikhanyanclub

Life jazz everyday



7 Sayat-Nova Ave, Yerevan 0001
www.ulikhanyanclub.com
ulikhanyanjazzclub@gmail.com
+374 99 58 65 36, +374 77 58 65 73



Армения, 0010, Ереван Амирян ул., 4/7
Тел.: +374 11 977972
fb.com/armenianrarewater

GOODS PRODUCTS AND SERVICES



**PROSHYAN
BRANDY FACTORY**

📍 Армения, 0088, Ереван
Аштарак. шоссе, 2а
☎ +374 11 777799
🌐 www.proshyan.am

FRUNZE

**"FRUNZE ESTATE
WINERY"**

📍 Армения, Ереван
☎ +374 95 880880
📘 Frunzeestatewinery



"VAN ARDI"

📍 Армения, Арагацотнская
область
☎ +374 94 535050
📘 fb.com/VanArdiWines



"MEYRON WINE"

📍 Армения, Вайоцдзорская
область
☎ +374 11 333999
📘 fb.com/meyronwine

Yeremyan
PRODUCTS

"YEREMYAN PRODUCTS"

📍 Армения, Ереван
☎ +374-10-600006
📘 fb.com/yeremyanproducts

MOONQ

"MOONQ WINES"

📍 Армения
☎ +374 91 403774
🌐 www.moonqwines.com



"V.A.S. GROUP"

📍 Армения, 0053, Ереван
Арин-Берди ул., 14/15
☎ +374 95 705577
🌐 www.vas.am



"BACON"

📍 Армения, 2212,
Котайкская область
☎ +374 10 250001
🌐 www.bacon.am



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

GOODS PRODUCTS AND SERVICES

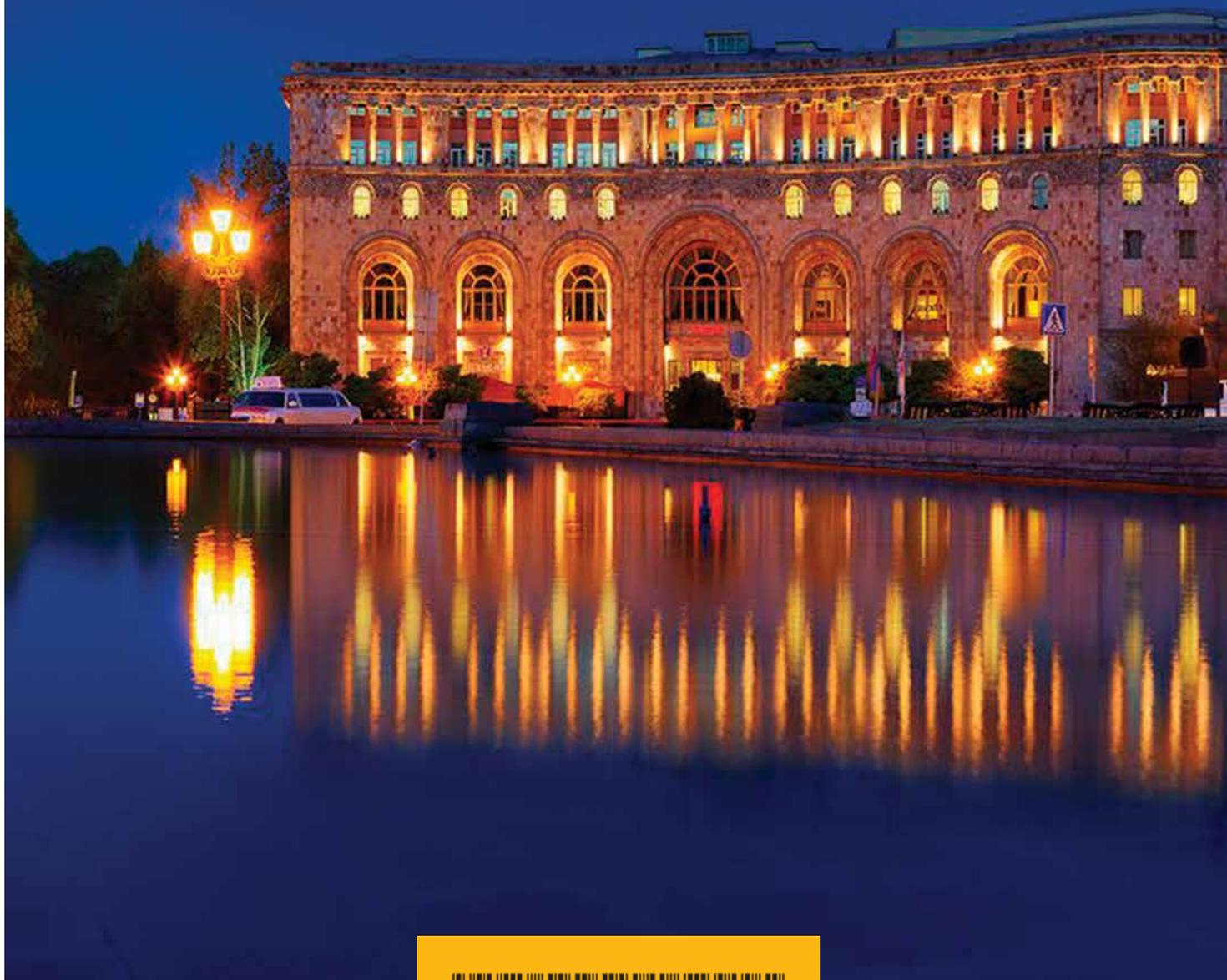


Компания «Soft Trade» LLC представляет т.м. «Silk Soft» professional - широкая линейка расходных материалов и диспенсеров для канала HoReCa



			
<p>"NEMIROFF"</p> <p>📍 Ереван, Тбилисян шоссе пер., 8/3 ☎ +374 11 777799 🌐 fb.com/nemiroff.armenia</p>	<p>"CAFE DU BRAZIL"</p> <p>📍 Армения, 0046, Ереван Багратунац ул., 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/vsaninyard</p>	<p>"KARAS WINES"</p> <p>📍 Армения, Армавирская область, Аревадашт село ☎ +374 10 493000 🌐 www.karaswines.com</p>
			
<p>"B&G FOOD" LLC</p> <p>📍 Армения, 0009, Ереван Корюни ул., 13 дом ☎ +374-10-519520 🌐 fb.com/B&GFOOD</p>	<p>"AQUA STANDARD"</p> <p>📍 Армения, Ереван, Кентронакан 55 ☎ +374 99262680 🌐 www.fb.com/viptextileerevan</p>	<p>"KOSY"</p> <p>📍 Армения, 0006, Ереван Гарегин Нждеи ул., 12 ☎ +374-95-111300 🌐 fb.com/KosyArmenia</p>	<p>"BICHEENA"</p> <p>📍 Армения, 2212, Котайкская область ☎ +374 91 888832 🌐 fb.com/bicheena</p>

HOReCA > Magazine



AFC7150235

Евразийский журнал индустрии гостеприимства и питания
охватывает все темы в сегменте HoReCa

www.HoReCa-Magazine.com