



-2009 թվականի նոյեմբերին տեղի ունեցած «Երևանի լավագույն ռեստորան-2009» ազգային երկրորդ ինտերակտիվ մրցանակաբաշխությանը «Լավագույն հայկական խոհանոց» անվանակարգում հաղթող ճանաչվեց «Պանդոկ Երևան» ռեստորանը: Կմանրամասնե՞ք մի փոքր:

-Այս մրցանակաբաշխության շրջանակներում մեզ հնարավորություն ընձեռվեց մրցակցային նոր պայմաններում չափել մեր ուժերը դաշտում գործող և ազգային խոհանոցը ներկայացնող այլ ռեստորանների հետ: Ի վերջո հաղթող ճանաչվեցինք մենք: Այս մրցանակին արժանանալու համար մենք, անշուշտ, պարտական ենք մեր հաճախողներին, որոնց այցելությունների աճը մեր հաջողության լավագույն ցուցանիշն է:

-Պարոն Երեմյան, իսկ ինչպե՞ս ստեղծվեց «Պանդոկ Երևանը»:

-«Պանդոկ Երևան» ռեստորանն ունի 4 տարվա պատմություն, և այն սկսվեց քաղաքի հանդեպ ունեցած իմ մեծ սիրուց: Մեր նշանաբանը նույնպես դրա վկայությունն է՝ «Մենք սիրում ենք Երևանը»: 2006 թվականի գարնանը Խորենացու փողոցում գտնվող մի հյուրընկալ տարածքում սկիզբ դրեցինք մեր գործունեությանը՝ նպատակ ունենալով մեր հայրենակիցներին, ինչպես նաև քաղաքի հյուրերին մատուցել խորտիկներ՝ հայկական ավանդական և մոռացված ճաշացանկից: Հետագայում ընդլայնեցինք մեր գործունեության շրջանակները, և այսօր «Պանդոկ Երևան» ռեստորանային ցանցի մասնաճյուղերից երկրորդը գործում է Պարոնյան 7 հասցեում: Ապագայում նպատակ ունենք էլ ավելի ընդլայնվել. մեր հաճախողներին սպասվում են հետաքրքիր անակնկալներ: Ի թիվս աշխարհի տարբեր ծայրերից Հայաստան այցելող զբոսաշրջիկների և սփյուռքահայերի՝ մեր հյուրերը հայտնի քաղաքական և հասարակական գործիչներ են, գործարարներ, արվեստագետներ, ինչպես նաև Հայաստանում գործող միջազգային կազմակերպությունների ներկայացուցիչներ:

-Ո՞րն է «Պանդոկ Երևան» ռեստորանի հաջողության գրավականը, և ինչո՞վ է այն առանձնանում Երևանում գործող հայկական խոհանոցը ներկայացնող մի շարք ռեստորաններից:

-Ինչպես նշում են մեր մշտական հաճախողները. «Այստեղ մենք զգում ենք մեզ ինչպես տանը, որտեղ տիրում է անկաշկանդ մթնոլորտ և մշտապես մատուցվում համեղ ու թարմ սնունդ»: Հարկ է նշել, որ հիմնադրման պահից ի վեր մեր առջև դրված էին մի

Ասեղծել և որը՝ հիներ վերականգնելու համար

Հարցազրույց «Պանդոկ Երևան» ռեստորանի տնօրեն Դավիթ Երեմյանի հետ

շարք առաջնահերթ խնդիրներ՝ օգտագործել միմիայն բարձրակարգ մթերք, հաճախակի թարմացնել ճաշացանկը և ապահովել սպասարկման բարձր մակարդակ: Պետք է ազնվորեն ասեմ, որ ի սկզբանե մեզինից բավականաչափ ջանք, եռանդ և միջոցներ պահանջվեցին որակի նշանոտն ապահովելու բարձր պահելու համար: Չեմ կարող չանդրադառնալ նաև «Պանդոկ Երևանի» ինչպես ադմինիստրատիվ անձնակազմին, այնպես էլ խոհարարներին, որոնց զգոն և անձնվեր աշխատանքի արդյունքում նշված խնդիրներն այլևս հաղթահարելի են: Ուստի, պատասխանելով ձեր հարցին, պետք է ասեմ, որ մեր հաջողության գրավականը մատուցվող ճաշատեսակների բարձր որակն ու բազմազանությունն է, թարմ սննդամթերքից պատրաստված խոհարարական բարձր արվեստի նմուշները, սպասարկող անձնակազմի բարյացակամ վերաբերմունքը և պանդոկի ներքին հարդարումը, որը հարմարավետ է, ներդաշնակ, յուրօրինակ և ոչ հավակնոտ: Ավելացնեմ նաև, որ ժամանակի պահանջներին գուրմթքաց քայլելու համար մեր ուշադրության կենտրոնում է անձնակազմի վերապատրաստման կարևորությունը, որի նպատակով հարևան երկրներից հաճախ հրավիրվում են խոհարարներ՝ թե՛ աշխատելու և թե՛ ուսուցանելու համար: Իսկ քաղաքում գործող և հայկական խոհանոցը ներկայացնող այլ ռեստորաններից «Պանդոկ Երևանը», թերևս, առանձնանում է նրանով, որ մեր ճաշացանկը հագեցած է հայերին սիրելի, դարերի ընթացքում ստուգված ու մինչև մեր օրերը հասած կերակրատեսակներով: Այն ներառում է հայկական խոհանոցի ամենաբարդ խորտիկներից մինչև առօրյայում գործածվող ամենապարզ կերակրատեսակները: Ունենք նաև սեզոնային յուրօրինակ առաջարկներ: **Ճաշացանկը պատրաստելիս մենք առաջնորդվել ենք մի պարզ սկզբունքով. մեր հաճախողներին հրաճենք զուտ հայկական, բայց հանիրավի մոռացված կամ մոռացման եզրին գտնվող կերակրատեսակներ:**

Լիլիթ Սաֆարյան



ՊԱՆՈՒԿ



ԵՐԵՎԱՆ



Հասցե՝ Խորենացի 29/1, Պարոնյան 7
հեռ.՝ 53 05 63, 58 25 12