

# ՀԱՅԱՍՏԱՆ

## Նորացված գործարան, նոր արտադրանք

*ՏԱԼԻՇԱՆ՝ պահածոների գործարանը զգալի առաջընթաց է բերում պտուղ-բանջարեղենի պահածոյացման գործում*

Իրանահայ գործարար Մերժիկ Մոսեյանի շնորհիվ Արարատի մարզի Մասիս քաղաքում **2003** թվականից ի վեր գործում է ՏԱԼԻՇԱՆ՝ պահածոների գործարանը, որի արտադրանքն արդեն ճանաչում և մեծ պահանջարկ ունի ամերիկյան և ռուսաստանյան շուկաներում: Հայաստանի համար նոր արտադրանք առաջարկող գործարանն այժմ է ընկնում պահածոյացված պտուղ-բանջարեղենի և չորացրած բանջարեղենի մեծ տեսականու համադրությամբ: Բանիմաց գործարարը Հայաստան է եկել հայրենասիրական մղումներով, դարձել Հայաստանի Հանրապետության քաղաքացի և իր հետ բերել նոր մշակույթ՝ զարգացնելու Հայաստանի համար կարևոր նշանակություն ունեցող արտահանման հնարավորությունները:



Պահածոյացված պտուղ-բանջարեղենի և չորացրած բանջարեղենի տեսականու համադրություն:



Մերժիկ Մոսեյանը ԷյՍԻԴԻԱյ/ՎՕԿԱ-ի և ԱՄՆ գյուղդեպարտամենտի ԱԳԶԿ-ի ներկայացուցիչներին ցույց է տալիս չորացրած բանջարեղենի նմուշներ:

Իրանում պարոն Մոսեյանն ունեցել է մի քանի գործարաններ, որոնցում հիմնականում օգտագործել են գործարարի տատիկի տնային բաղադրատոմսերը՝ ի թիվս այլ ավանդական բաղադրատոմսերի:

**ՏԻ ուրախություն ինձ, հաջողությունների է հասնում մեր գործարանի տնային բաղադրատոմսերի խոշոր արտադրությունը նաև Հայաստանում | :**

- Մերժիկ Մոսեյան, ՏԱԼԻՇԱՆ՝ պահածոների գործարանի տնօրեն:

Ներկայումս, նրա գործարանն աշխատում է տաս խոշոր և ավելի քան հարյուր փոքր ֆերմերների հետ, որոնց հետ ի սկզբանե համաձայնության է եկել երկրում սոցիալական պատասխանատվություն խթանելու գործում: Շատ ֆերմերներ այն կարծիքին են, որ պարոն Մոսեյանն այն մարդն է, որի հետ հաճելի է աշխատել:

## Ուսուցում և տեխնիկական աջակցություն

Մշտապես պատրաստ լինելով ընդունելու և կիրառելու նոր գաղափարներ ու մեթոդներ փորձառու ձեռներեցին նորանոր դոնորներ բացելու հնարավորություններ են ընձեռվում: Հազարամյակի մարտահրավեր հիմնադրամ-Հայաստանի ՏՋրից դեպի շուկա | բաղադրիչն իրականացնող կազմակերպության` ԷյՍԻԴԻԱյ/ՎՕԿԱ-ի և ԱՄՆ-ի գյուղդեպարտամենտի ՏԱԳրոբիզնեսի և գյուղական զարգացման կենտրոնի` /ԱԳԶԿ/ փորձառու մասնագետները մշտապես խորհրդատվություն են տրամադրում գործարանի աշխատակիցներին, մասնավորապես, սննդի անվտանգության հարցերի և HACCP համակարգի ներդրման ու կիրառման հետ կապված:

Որպես իր աշխատանքի հիմնական շարունակող նա տեսնում է դասերը` Ադրիսեին, որը գործարանում զբաղեցնում է ամենապատասխանատու` սննդի անվտանգության մենեջերի պաշտոնը: Վերջինիս հետ ԷյՍԻԴԻԱյ/ՎՕԿԱ-ի և ԱՄՆ-ի գյուղդեպարտամենտի ԱԳԶԿ-ի ներկայացուցիչները վերջերս հերթական այց կատարեցին գործարանի նորոգվող արտադրամասերում, որոնց աշխատանքներն Ադրիսեն մեծ ոգևորությամբ ցույց



տվեց: Տպավորիչ էր տեսնել, թե նորոգման ընթացքի մեջ գտնվող գործարանում ինչ ջանասիրությամբ էին աշխատում բանվորներն ու բանվորուհիները: ՏԹեպետ այս պահին գործարանի նորոգման աշխատանքների պատճառով մենք աշխատում ենք ոչ այնքան բարվոք պայմաններում, այնուամենայնիվ, լիահույս ենք, որ նորոգման գործընթացն ավարտվելուց հետո էլ ավելի հարմարավետ պայմաններ կստեղծվեն մեզ համար, որը խթան կհանդիսանա նոր եռանդով աշխատելու համար` ասում է բաղրիջան կճպող բանվորուհին:

Մեծ թափով առաջ են գնում մրգերի սորտավորման կենտրոնի ստեղծման աշխատանքները: ԷյՍԻԴԻԱյ/ՎՕԿԱ-ի կողմից Հովանդիայից բերվել են մրգերի սորտավորման և տեսակավորման տաս սարքավորումներ, որոնք Հայաստանում իրենց տեսակի մեջ առաջինն էին: 2007թ-ին որոշ սարքավորումներ ցուցադրվել էին Կարպի գյուղում, որտեղ հրավիրված էր նաև պարոն Մոսեսյանը: Այնուհետև, ԷյՍԻԴԻԱյ/ՎՕԿԱ-ի մասնագետների խորհրդով այդ սարքավորումները գործարանում կօգտա-



Մրգերի սորտավորման կենտրոնը նորոգման ընթացքում:

**ԷյՍԻԴԻԱյ/ՎՕԿԱ-ի և ԱՄՆ-ի գյուղդեպարտամենտի ՏԱԳրոբիզնեսի և գյուղական զարգացման կենտրոնի` ի փորձառու մասնագետները մշտապես խորհրդատվություն են տրամադրում սննդի անվտանգության հարցերի և HACCP համակարգի ներդրման ու կիրառման հետ կապված:**

գործվեն թարմ պտուղ-բանջարեղենի սորտավորման, տեսակավորման և սուպերմարկետներ առաքելու համար` ի հավելումն պահածոյացված արտադրանքին: Սրանով կընդլայնվեն գործարանի եկամտի աղբյուրները: Գործարանը գնելու է տաս սարքավորումներից յոթը, որոնք տաքդեղ, վարունգ, լոլիկ, դեղձ, խնձոր և այլ տեսակների սորտավորման և տեսակավորման համար են նախատեսված:



ՏՈւսուցում և տեխնիկական աջակցություն | ծրագրի շրջանակներում ի թիվս չորս այլ գործարանների, ՏԱԼԻՇԱՆ | պահածոների գործարանին ԱՄՆ-ի գյուղդեպարտամենտի ԱԳԶԿ-ի մասնագետները ԷյՍԻԴԻԱյ/ՎՕԿԱ-ի հետ համատեղ ապահովում են փորձի և գիտելիքների փոխանցման շարունակական աշխատանքը: Կիևի սննդի անվտանգության և որակի միջազգային ինստիտուտի մասնագետները յուրաքանչյուր ընկերությանը ցուցաբերում են անհատական մոտեցում: Սովորաբար հաշվի է առնվում ընկերությունների ղեկավարների սովո-

**ԷյՍԻԴԻԱյ/ՎՕԿԱ-ի կողմից Հովանդիայից բերվել են մրգերի սորտավորման և տեսակավորման տաս սարքավորումներ, որոնցից յոթը գործարանը գնելու է տաքդեղ, վարունգ, լոլիկ, դեղձ, խնձոր և այլ տեսակների սորտավորման և տեսակավորման համար:**

րելու և միջազգային լավագույն փորձը կիրառելու պատրաստակամությունը: Դասընթացների միջոցով ընկերությունների մասնագետները ստանում են առավելագույն գիտելիքներ սննդի անվտանգության և որակի կառավարման համակարգերի ներդրման, սերտիֆիկացման ու ներքին աուդիտներ անցկացնելու մասին, որպեսզի միջազգային փորձագետների բացակայության ժամանակ սեփական ուժերով շարունակեն աշխատանքները:

**ՏԷյՍԻԴԻԱյ/ՎՕԿԱ կազմակերպության մասնագետները խորհուրդ տվեցին մեզ նորոգել մեր գործարանը և համապատասխանեցնել այն սննդի անվտանգության HACCP համակարգի սկզբունքներին, որոնք մենք արդեն ներդրել է կիրառում ենք |**

Սերժիկ Մոսեսյան, ՏԱԼԻՇԱՆ | պահածոների գործարանի տնօրեն