#ქართულიმოქმედება

მოძრაობა KAR.GE-ს -ს გამოცემა № 1. ტირაჟი-25,000. ვრცელდება 2017 წლის 22 მაისს "კვირის პალიტრა"-ს დანართის სახით, უფასოდ!
დამატებითი ინფორმაციისათვის გთხოვთ მიმართეთ მოძრაობა KAR.GE-ს მისამართზე - info@kar.ge ან დაუკავშირდით საინფორმაციო ცენტრს - 118 08.

KAR.GE
მ ო ძ რ ა ო ბ ა

ყიდულობ ქართულ ნაწარმს?

ივერია

სს "ივერია" 1959 წელს დაარსებული პირველი პარფიუმერული და კოსმეტიკური წარმოებაა საქართველოში, რომლის პროდუქციის ძირითად ასორტიმენტს უკვე მრავალი წელია შეადგენს თმის მოვლის საშუალებები (შამპუნი, თმის ბალზამი, თმის კონდიციონერი, თმის კრემ-გელი), კანის მოვლის საშუალებები (ხელის კრემი, საბავშვო კრემი, გაპარსვის შემდგომი კრემი, ფეხის კრემი, ლოსიონი) და პარფიუმერია (ოდეკოლონი, სუნამო, ტუალეტის წყალი).

მისამართი: გუდაუთის 7. თბილისი, საქართველო;
+ 995 32 2340465; info@iveria-jsc.com;
FB/სააქციო საზოგადოება ივერია

ივერია ტექს

ISO 9001:2000 მფლობელი შპს "ივერია ტექს" სამკერვალო საწარმოა, რომელიც ბრენდი "Iveria Uniforms"-ის სახელით მომხმარებლებისათვის უკვე მრავალი წელია 500-მდე განსხვავებული მოდელის მაღალი ხარისხის ტანსაცმელს ხელმისაწვდომ ფასად აწარმოებს. კომპანიის მიზანია წარმოებაში დანერგოს ევროპული სტანდარტები, რისთვისაც სისტემატურად იდგმება ნაბიჯები. უნიფორმების ხაზი, სპეცტანსაცმლის წარმოება კომპანიის ერთ-ერთი პრიორიტეტია.

პროდუქციის დათვალიერება და შეძენა შესაძლებელია თბილისში მისამართზე: ბერი გაბრიელ სალოსის 149; + 995 599 585 000, +995 322 273136; iveriauniforms@gmail.com; http://iveria.ge

პატივცემულო მკითხველო,

თქვენ ხელთ გიჭირავთ გამოცემა, რომელიც სპეციალურად 2017 წლის 26 მაისისთვის შეიქმნა. მისი მიზანია გიჩვენოთ რომელია საქართველოში წარმოებული ხარისხიანი ნაწარმი და სად შეიძლება მისი ყიდვა. ამ საქმის მოთავეა საზოგადოებრივი მოძრაობა KAR.GE - http://kar.ge და ჩვენი მისია სწორედ ხარისხიანი ქართული ნაწარმის ცნობადობის, გაყიდვების და ექსპორტის ზრდაა. მადლობა თქვენ რომ ეცნობით გაზეთს. მადლობა კომპანიებს, რომ ჩაერთენ და ერთობლივი ძალებით შევძელით თქვენამდე ამ ინფორმაციის მოტანა.

დაიმახსოვრეთ,
ბაზარზე ჩვენ - მომხმარებლები ვართ მეფეები!
ვიყიდოთ ხარისხიანი ქართული ნაწარმი სადაც კი შეგვიძლია, ვინაიდან როცა ქართულს ვყიდულობთ ვასაქმებთ ადგილობრივს, ვავითარებთ ქართულ ბიზნესს და ვაძლიერებთ საქართველოს!

ტარიელ ზივზივაძე
მოძრაობა KAR.GE

✓ იაფი
✓ სანდო
✓ ხარისხიანი

რუსთავის აზოტი

(0 341) 27 09 00
საქართველო. რუსთავი 3702. მშვიდობის ქ. №2

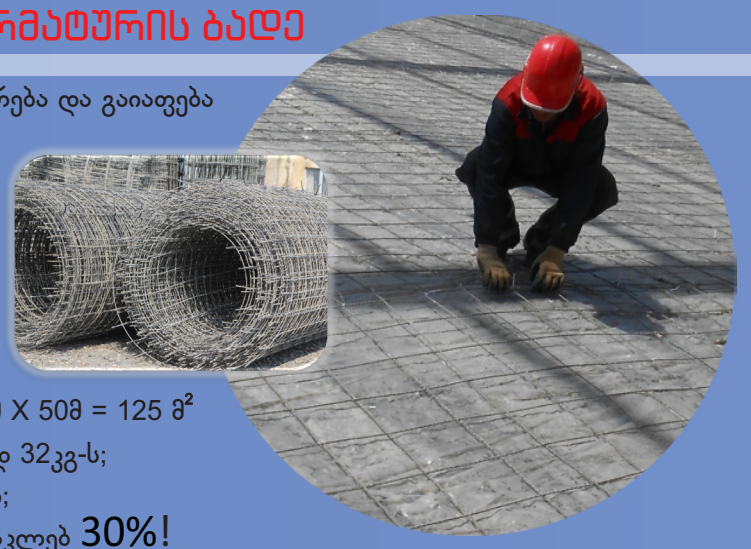
rebas
Green Reinforcement

Basalt Fibers

ეფექტური | ეკონომიური | თანამედროვე | ქართული ტექნოლოგია

ბაზალტის არმატურის ბადე

მშენებლობის დაჩქარება და გაიაფება



მძიმე დატვირთვის
იატაკი, 2017 წ.

- რულონები: 2,5მ X 50მ = 125 $м^2$
  იწონის მხოლოდ 32კგ-ს;
- არაკოროზიული;
- ეკონომია: არანაკლებ 30%!

ბაზალტის თბოსაიზოლაციო ქეჩა

ხანძარმედეგი და უსაფრთხო

- არაწვადი (DIN 102)
- სითხემედეგი (ASTM C553)
- ტემპერატურული დიაპაზონი:
  -267°C +800°C (ASTM C522)

ისთ ფოინთი
2015 წელი

ყაზბეგის გამზ. 16
0160 თბილისი
მობ: (995 514) 229229;
ტელ: (995 32) 2305622;

www.basalt-fibers.com
info@basalt-fibers.com

ცხოველთა კვების თანამედროვე ტექნოლოგიები

trouw nutrition
a Nutreco company
პარტნიორი საქართველოში

NUTRIMAX

Innovative feeding technologies

Broiler Max
მზა საკვები და
30% კონცენტრატები
ბროილერისთვის

Pig Max
მზა საკვები და
25% კონცენტრატები
ღორისთვის

Braun Mix
30% კონცენტრატი
ბროილერისთვის

Piggywean
გოჭის პრესტარტერი

Layer Max
მზა საკვები
კვერცხმდებელი
ფრინველისთვის

Beef Max
მზა საკვები მეხორცული
საქონლისთვის

ბოცვრის საკვები

თევზის საკვები

მწყერის საკვები

Milk Max
მზა საკვები მეწველი
ფურისთვის

თბილისი, ღოღობერიძის 67ბ | 995 32 230 53 35 | info@nutrimax.ge | Nutrimax • ნუტრიმაქსი | www.nutrimax.ge

სამშენებლო მასალების იმპორტი, წარმოება, ექსპორტი

NOVA

პოლიეთილენის წყლის ავზები

დამზადებულია ეკოლოგიურად სუფთა მექსიკური ნედლეულით, იტალიური დანადგარებით

ცილინდრული ავზი
100-დან 5000 ლიტრამდე

- თეთრი ერთშრიანი
- ღუჯი ერთშრიანი
- ღუჯი ორშრიანი

5000 ლ.	200სმ x 185სმ
3000 ლ.	190სმ x 150სმ
2000 ლ.	180სმ x 120სმ
1500 ლ.	170სმ x 115სმ
1000 ლ.	160სმ x 95 სმ
750 ლ.	132სმ x 94 სმ
500 ლ.	120სმ x 80 სმ
400 ლ.	110სმ x 74 სმ
300 ლ.	100სმ x 68 სმ
200 ლ.	95 სმ x 57 სმ
100 ლ.	72 სმ x 50 სმ

ვერტიკალური ავზი
100-დან 5000 ლიტრამდე

- თეთრი ერთშრიანი
- ღუჯი ერთშრიანი
- ღუჯი ორშრიანი

5000 ლ.	195სმ x 205სმ
3000 ლ.	155სმ x 200სმ
2000 ლ.	135სმ x 180სმ
1500 ლ.	125სმ x 150სმ
1000 ლ.	110სმ x 130სმ
750 ლ.	100სმ x 125სმ
500 ლ.	88 სმ x 110სმ
400 ლ.	75 სმ x 115სმ
300 ლ.	65 სმ x 105სმ
200 ლ.	57 სმ x 90 სმ
100 ლ.	43 სმ x 78 სმ

პრიზმული ავზი
100-დან 500 ლიტრამდე

- თეთრი ერთშრიანი
- ღუჯი ერთშრიანი
- ღუჯი ორშრიანი

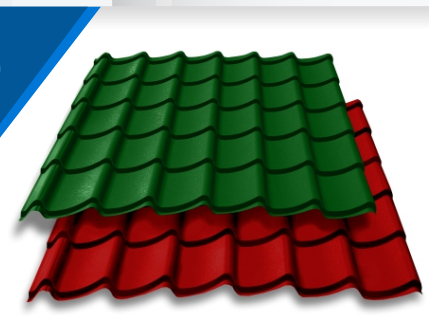
500 ლ.	135სმ x 70 სმ
400 ლ.	127სმ x 63 სმ
300 ლ.	112სმ x 60 სმ
200 ლ.	88 სმ x 57 სმ
100 ლ.	75 სმ x 42 სმ

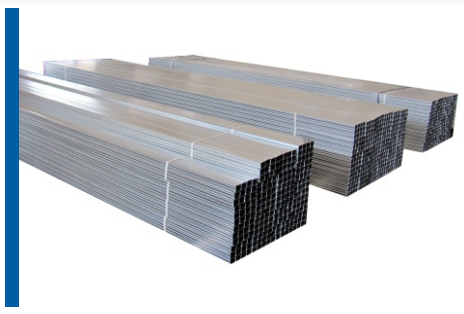
* გამოყენება რეკომენდირებულია საკვებ პროდუქტებთან უშუალო კონტაქტისთვის

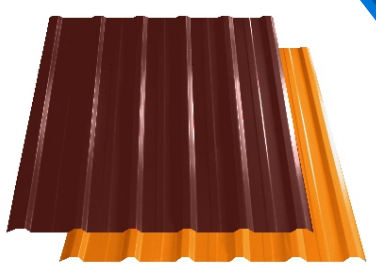
სასახურავე მასალის, თაბაშირ-მუყაოს პროფილების და აქსესუარების წარმოება

მეტალოკრამიტის სახურავი

- აირჩიეთ - ზომა
- სასურველი - ფერი
- და ფორმა







პროფნასტილის სახურავი

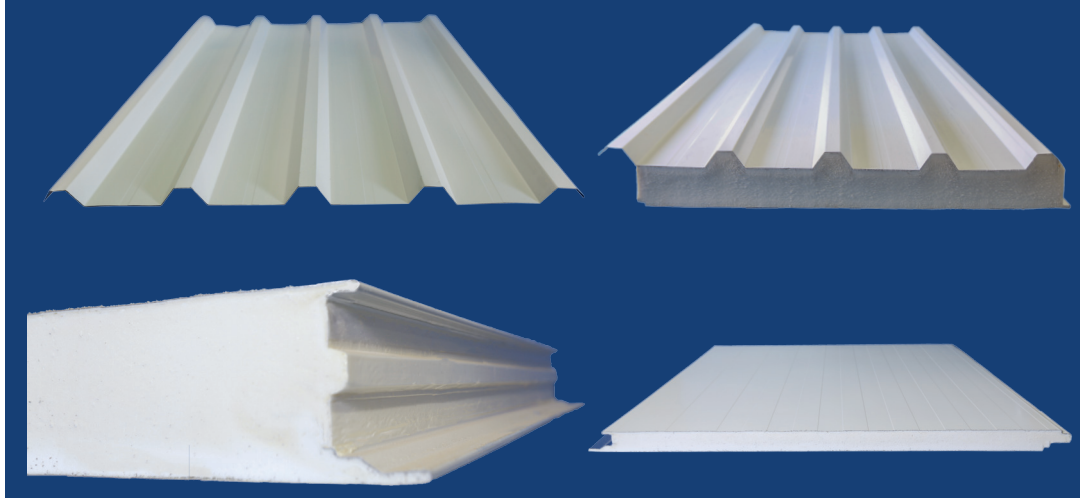
- აირჩიეთ - ზომა
- სასურველი - ფერი
- და ფორმა

თბილისი, რ. აგლაძის №45
ტელ: (+995 32) 235 51 43; (+995) 593 300 300
ბათუმი, პ. ბაგრატიონის №105 ბ
ტელ: (+995) 422 23 30 30; (+995) 596 300 300

Web:www.NOVA.ge; www.AVZI.ge

ISO სერტიფიცირებული სს "პანექსი" საქართველოში №1 **პოლიურეთანის** სენდვიჩ პანელების მწარმოებელია, რომელიც 2015 წელს შპს "ICES" და სს "საქართველოს საპარტნიორო ფონდი"-ს ერთობლივი ინვესტიციით დაარსდა. წარმოებული კედლის და სახურავის **სენდვიჩ პანელები** გამოირჩევა ძლიერი თბოიზოლაციით, კონსტრუქციის სიმარტივით, მასალის მრავალჯერადი გამოყენების შესაძლებლობით და გამძლეობით. საუკეთესო მასალას წარმოადგენს სხვადასხვა ტიპის სასაწყობე, სავაჭრო, კომერციული და საჯარო ნაგებობების მშენებლობისთვის. კომპანია პროდუქციას იტალიური და სამხრეთ კორეული ტექნოლოგიებით აწარმოებს.

მისამართი: წითელი ხიდის გზატკეცილი მე-17 კმ., რუსთავი, საქართველო;
+995 591 076 007
SALES@PANEX.GE
WWW.PANEX.GE

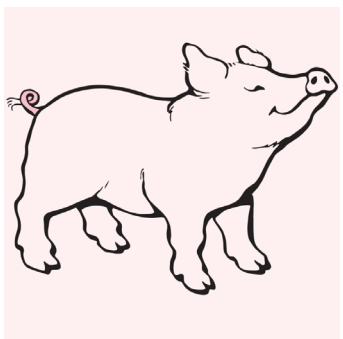


FARMERS.GE

ტელ: 599567131, 0356223100

აგროქიზიყი
AGROQIZIKI

თქვენი წარმატება, ჩვენთან პარტნიორობით მიიღწევა!



აგროქიზიყი

შპს "აგროქიზიყი" კახეთში, დედოფლისწყაროში მოქმედი კომპანიაა, რომელიც ადგილობრივ ფერმერებს 3 მაღაზიის და სადილერო ქსელის მეშვეობით სთავაზობს ვეტერინარულ პრეპარატებს, მცენარეთა დაცვის საშუალებებს, სასუქებს, სასოფლო-სამეურნეო ტექნიკას, მექანიზაციის მომსახურებას, ცხოველისა და ფრინველის საკვებს და სხვა მათთვის საჭირო პროდუქციას თუ მომსახურებას საქონლის ხელოვნური განაყოფიერების მომსახურების ჩათვლით.

მისამართი: რუსთაველის 24, დედოფლისწყარო, საქართველო; + 995 599 567 131; beka@me.com; http://farmers.ge

ვსვლაში როგორ ამოვიცნოთ ნაწარმი ქართულია თუ იმპორტირებული?

საქართველოს მოსახლეობაში სწრაფად იზრდება ქართული ნაწარმის ცნობადობა. სულ უფრო მეტი ადამიანი ინტერესდება თუ რა არის ქართული და ითხოვს ქართულს. თუმცა ამით სარგებლობენ იმპორტიორები და ისეთ ეტიკეტებს აკრავენ პროდუქციას, რომელსაც შეცდომაში შეჰყავს მყიდველი. მცენარეული ზეთი ავიღოთ მაგალითად ... სუპერმარკეტში შეხვალ და 10-ზე მეტი დასახელების ზეთს ნახავ ქართული წარწერით, ამ დროს კი არცერთი მათგანი საქართველოში წარმოებული არაა.

იმისათვის რომ არ შეცდეთ და თვითონვე შეძლოთ საქართველოში წარმოებული პროდუქციის ამოცნობა მიჰყევით ამ 3 პუნქტიან ინსტრუქციას.

შევნიშნავთ, რომ აქ ვსაუბრობთ ბრენდირებულ პროდუქციაზე, რომელსაც ეტიკეტი აქვს და დახლზეც დევს. თორემ, ბაზარში რომ ლობიო იყიდება მართლა ძნელია გაარკვიო ირანულია ის თუ ქართული. გამყიდველის კეთილსინდისიერებაზე და საჭიროების შემთხვევაში მომხმარებლის "შემოლაწუნების სიძლიერეზეა" დამოკიდებული გაარკვევს თუ არა ამას.

მაშ ასე:

კრიტერიუმი №1:

გადაამოწმეთ შეფუთვა, ეტიკეტი. ნაწარმს ხშირად ქართულენოვანი შეფუთვა და ეტიკეტი აქვს, თუმცა ეს არაა 100% საზომი. შეიძლება მაგალითად ადგილობრივმა მწარმოებელმა საექსპორტო დანიშნულებით აწარმოოს ნაწარმი და ეტიკეტზე სიტყვაც კი არ იყოს ქართულ ენაზე; ან რუსეთიდან ზეთის იმპორტიორმა შეფუთოს პროდუქცია ქართულენოვან ეტიკეტით და ისე შემოიტანოს ბაზარზე. ქართული გგონია ადამიანს, მაგრამ მოტყუვდები, იყიდი რუსულს და ამ დროს ასაქმებ რუსეთის მოქალაქეს, ამდიდრებ რუსულ ბიზნესს და აძლიერებ რუსეთს.

კრიტერიუმი №2:

გადაამოწმეთ შტრიხ კოდი, რომელიც უნდა იწყებოდეს 486-ით. თუმცა არც ეს არაა 100% კრიტერიუმი. შეიძლება საქართველოში დარეგისტრირდეს კომპანია, მან აიღოს შტრიხ კოდი რომელიც 486-ით იწყება, გააკეთოს ქართულენოვანი შეფუთვა, ორივე ფაილი გააგზავნოს თურქეთში, იქ იწარმოოს პროდუქცია, რომელიც იმპორტირდება, თქვენი მეზობლის მარკეტში დაიდება და მყიდველს ჰგონია ქართული. სინამდვილეში მისი ყიდვით ასაქმებ თურქეთის მოქალაქეს, ამდიდრებ თურქულ ბიზნესს და აძლიერებ თურქეთის სახელმწიფოს;

კრიტერიუმი №3:

კარგად გადაამოწმეთ ეტიკეტიც და შტრიხ კოდიც. ეტიკეტზე უნდა მითითებული იყოს, რომ პროდუქცია წარმოებულია საქართველოში. მეტიც, უნდა მითითებული იყოს წარმოების საკონტაქტო ინფორმაცია და იგი იყოს მიკვლევადი [მისი ფიზიკურად მოძებნა შეიძლებოდეს]. ამ შემთხვევაში პროდუქცია მართლა საქართველოშია წარმოებული. მისი ყიდვით ასაქმებ საქართველოს მოქალაქეს, ავითარებ ქართულ ბიზნესს და აძლიერებ საქართველოს.

თუ რომელიმე ნაწარმის წარმომავლობაში ეჭვი შეგეპარებათ, დაგვიკავშირდით ჩვენ, მოძრაობა KAR.GE-ს ელ. ფოსტით info@kar.ge და დაგაკვალიანებთ ან დაუკავშირდით 08-ს.

ქართული ნაწარმი VS იმპორტირებული ნაწარმი

რატომ ვერ ვპოულობთ ქართულ ნაწარმს დახლზე?

რაც არ უნდა პატრიოტი ადამიანი იყო, რაც არ უნდა გინდოდეს ქართული ნაწარმის ყიდვა, ოდნავ მეტის გადასახდელადაც რომ მზად იყო, ხარისხიან ქართულ პროდუქციას ხშირად ვერ იპოვი სავაჭრო ქსელში!

რატომ? რა გახდა ბოლო-ბოლო პროდუქციის დახლზე დადება? რა გახდა რეკლამის გაკეთება? – ფიქრობ ამ დროს მომხმარებელი და ბუნებრივად ადანაშაულებ მწარმოებელს, რომელმაც შექმნა ნაწარმი, მაგრამ ვერც ინფორმაცია მოიტანა თქვენამდე და ვერც თავად ნაწარმი.

რატომ შეიძლება მოხდეს ასე? აი თქვენ 10 მიზეზი:

1. ქართული წარმოების პროდუქცია სავაჭრო ქსელში რომ იპოვოთ თქვენამდე მან 3 რგოლი უნდა გამოიაროს: მწარმოებელი >> დისტრიბუტორი >> სავაჭრო ქსელი. ეს იმას ნიშნავს, რომ მწარმოებელმა თავისი მაქსიმუმიც რომ გააკეთოს და სუპერ პროდუქცია შექმნას, დისტრიბუციის და ქსელის რგოლები თუ ჩავარდნილია, არაფერი თქვენამდე არ მოვა. ეს თქვენ უნდა იცოდეთ. ეს მწარმოებელმაც უნდა იცოდეს ჯერ კიდევ მანამ, სანამ პროდუქციას შექმნის.

2. დავუშვათ მწარმოებელმა იცის და ესმის "როგორ მუშაობს სისტემა" (ეს ბევრმა არ იცის). ეხლა აუცილებელია შექმნას ხარისხიანი პროდუქცია (წარმოების მხარე) და მისცეს მას სასაქონლო სახე (სწორად შეფუთოს მარკეტინგულად): შექმნას ბრენდი, პროდუქციას დაარქვას დასამახსოვრებელი სახელი, გააკეთოს ლოგო, მოიფიქროს სლოგანი, შექმნას ვებსაიტი, FB გვერდი, დააკრას ეფექტური ეტიკეტი პროდუქციაზე და ა.შ. თუ ნაწარმს ეფექტური სასაქონლო სახე არ აქვს, მას არც დისტრიბუტორი აიღებს და არც სავაჭრო ქსელი დაადებინებს დახლზე.

3. დავუშვათ პროდუქცია "სწორად" შეიქმნა. დისტრიბუცია ჩვეულებრივ ცალკე ბიზნესია, მაგრამ საქართველოში ხშირად დისტრიბუციის რგოლი მწარმოებელს აქვს შეთავსებული. ანუ მას თვითონ უწევს ყველა სავაჭრო ობიექტში თავისი ნაწარმის მიტანა. ეს კი დამატებითი ხარჯია, რაც ერთის მხრივ ცოტა ხანში ახვედრებს ბევრს რომ "ეს ჩიტი ბრდღვნად არ ღირს", ან მნიშვნელოვნად უზრდის თვითღირებულებას.

4. დავუშვათ მწარმოებელს შეუძლია დისტრიბუციის თვითონ აწყობა ან მოძებნა დისტრიბუტორი. სავაჭრო ქსელი ცალკე ბიზნესია, იქნება ეს დიდი ჰიპერმარკეტი თუ უბნის მარკეტი. ქსელი კარგად იცნობს თავის მყიდველს და მას ადექვატური ნაწარმი უნდა ადექვატურ ფასში, რომ ბრუნვა ექნეს და მოგება ნახოს. ეს მოთხოვნები სპეციფიკური სახისაა და როგორც წესი მწარმოებელთა დიდი ნაწილი ვერ აკმაყოფილებს მათ. თუ რატომ, ეს სხვა თემაა.

5. დავუშვათ ქსელის მოთხოვნები პროდუქციის ფასის და ხარისხის მიმართ გაიარა. ქსელს როგორც წესი აქვს შესვლის გადასახადი. ეს უბნის მარკეტს არ აქვს, მაგრამ კარფური მაგალითად 15,000 ლარამდე თხოვს ყველა მწარმოებელს განურჩევლად. აქ იგულისხმება, რომ შეხვიდე და დახლზე ადგილი გამოგიყოს პროდუქციისთვის.

6. დახლსაც გააჩნია. თვალსაჩინო ადგილი თუ გინდა, დამატებით გადახდა მოგიწევს და თუ აქციების გაკეთებაც გსურს, კიდევ უფრო მეტი დაგიჯდებათ. ასეთი რამის გაქაჩვა კი მწარმოებლის ჯიბეზე გადადის და ეს იმ პირობებში, როცა მან ჯერ არც კი იცის რა გაეყიდება.

7. პროდუქციის ბევრ სავაჭრო წერტილში დალაგება აუცილებელი წინაპირობაა, რომ სერიოზული რეკლამის გაკეთებას აზრი ჰქონდეს მწარმოებლისათვის. რა აზრი აქვს რეკლამას, თუ დახლზე პროდუქცია ვერ ნახე? დახლებზე ლაგების პროცესი ხშირად ხანგრძლივი პროცესია და სანამ არ დასრულდება, რეკლამას აზრი არა აქვს. როცა არაა რეკლამა, არაა ნდობა, და არაა არც გაყიდვები.

8. დავუშვათ აქამდე "მოვედით" და პროდუქციის გაყიდვები იზრდება (ღმერთის წყალობით). ეხლა უკვე სტაბილური მიწოდებაა საჭირო. მწარმოებელი, რომელიც ამდენს იწვალებს, ხშირად ვერ აკმაყოფილებს მიწოდების კუთხით მოთხოვნებს. ქსელს დახლი ფულად უღირს და ის არ უნდა დაცარიელდეს.

9. დავუშვათ ყველაფერი აწყობილია და მოვიდა დრო, როცა მწარმოებელმა ქსელისგან გაყიდული პროდუქციის ფული უნდა მიიღოს. ქსელები თითქმის არასოდეს დროულად არ უხდიან მომწოდებლებს. ვალები მზარდია და უზარმაზარია ქვეყნის მასშტაბით. მინიმუმ 2 კვირა ხვეწნა მაინც უწევს მწარმოებელს, რომ თავისი გაყიდული პროდუქციის ფული (ხშირად ხსენებად რომ არ ღირს იმდენად მიზერული თანხა) თავის ანგარიშზე მიიღოს. როცა დროულად ვერ იღებს, სესხის აღება უწევს, ან ჩერდება, ეს კი დამატებითი ტვირთია, რასაც მცირე და საშუალო მწარმოებელი ვერ უძლებს. ზოგიერთ ქსელს მწარმოებლები პრაქტიკულად მძევლებად ჰყავთ და თუ მწარმოებელი ხმას ამოიღებს, მას უბრალოდ გამოაძევებენ ქსელიდან.

10. ამდენი წვალების შემდეგ ქართულ ნაწარმს, თუნდაც ხარისხიანს, ყველაზე მინიმალური მოგება რომ დაადოს მწარმოებელმაც, დისტრიბუციამაც და ქსელმაც, მაინც იმპორტირებულზე მაღალი გამოსდის ფასი. შესაბამისად პროდუქცია ვეღარ იყიდება. და ამ დროს ცდუნება დიდია, რომ მწარმოებელმა ხარისხი დააგდოს. და ბევრი ამას აკეთებს კიდეც. ამ მომენტიდან ბიზნესის წინსვლა და განვითარება კი არა მწარმოებლის საქმე უკვე "წასულია"!

არ ყოფილა ადვილი პროცესი ხომ?
ეხლა მთავარი შეკითხვა: ჩვენ რა ვქნათ?

1. მოჰკრავთ ყურს ახალ ქართულ ნაწარმს? მოითხოვეთ ყველა მარკეტში, სადაც შეხვალთ!
2. იყიდეთ, თუნდაც ოდნავ ძვირი, გასინჯვის მიზნით მაინც!
3. ყველას გააგებინეთ შთაბეჭდილება და თუ მოგეწონებათ კიდევ იყიდეთ!

ბაზარზე მომხმარებლები ვართ მეფეები! ჩვენს ხელში უდიდესი ძალაა – ჩვენი ფული! რაშიც დავხარჯავთ, ის განვითარდება! დავხარჯოთ ქართულ ნაწარმში და ჩვენც, ბიზნესიც და ქვეყანაც წავალთ წინ!

BakeHouse

ბეიქჰაუსი

შპს "ემსიბი ჯორჯია" ფუნქციონირებს 1999 წლიდან და მისი მიზანია მსოფლიოს უდიდესი სწრაფი კვების კომპანია "მაკდონალდსის" რესტორნების ქსელის პურ-ფუნთუშეული პროდუქციით მომარაგება მთელს ამიერკავკასიის რეგიონში. პროდუქციის ასორტიმენტშია: ჰამბურგერი, ამერიკული ბეგელი, ჰოთდოგის პური, ბრეტცელი, ბლითი, ვანილის მაფინი, ფორთოხლის მაფინი, მაფინი შოკოლადით, შოკოლადის მაფინი და სხვა. მათი ყიდვა 500-მდე სავაჭრო ობიექტშია შესაძლებელი საქართველოს მასშტაბით ბრენდული დასახელებით "BakeHouse".

მისამართი: კახეთის გზატკეცილი 217ა, ლუდსახარში ,,არგო"-ს მიმდებარე ტერიტორია, თბილისი 0198, საქართველო; + 995 32 214 77 02, +995 595 14 77 33; info@bakehouse.ge; http://bakehouse.ge; FB/ბეიქჰაუსი

100 % ქართული ნაწარმი არსებობს?

რას ნიშნავს 100 % ქართული ნაწარმი?
რას ნიშნავს ცნება "ქართული პროდუქტი"?
და საერთოდ, არსებობს კი 100 % ქართული ნაწარმი?

ავიღოთ მაგალითად ჩურჩხელა ...
ფქვილი ქართული ...
წვენი ქართული ...
თხილი ქართული ...
თათარა მოიხარშა აქვე ტყეში მოჭრილ შეშაზე ...
მოამზადა ჩვენებურმა ადამიანმა ...
არის თუ არა ეს ჩურჩხელა 100% ქართული ნაწარმი?

არ არის და აი რატომ:
1. ძაფი საქართველოში არ იწარმოება, შესაბამისად იმპორტია. შეიძლება 1%-იც არ არის ძაფის ხარჯი, მაგრამ ხომ არის? 100 %-იანობა უკვე დაირღვა. ვაგრძელებთ ...
2. ფქვილის წარმოებისას, ანუ მარცვლეულის წარმოებისას სასუქი იქნება აუცილებლად გამოყენებული მიწის დამუშავებისას. დიდი შანსია ეს იყოს ისეთი სასუქი, რომელიც საქართველოში არ იწარმოება, შესაბამისაც ესეც იმპორტი ხომ არის?
3. ყურძენი, რომელიც დაიწურა, ხომ უნდა მოიყვანო? აუცილებლად მის წარმოებისას რამე წამალი მაინც იქნება გამოყენებული იმპორტული. ხომ არის ესეც იმპორტი?
4. ტრანსპორტირება ხომ უნდა ჩურჩხელას? ჰოდა საწვავი ხომ უნდა მაგ საქმეს? და ხომ არის საწვავი იმპორტირებული?
5. და თუ გაზზე მოხარშულ თათარაშია ამოვლებული გაზიც ხომ იმპორტია?
6. და თუ ლამაზადაა შეფუთული ჩვენი ჩურჩხელა შესაფუთი მასალის დიდი ნაწილი [ქაღალდი, ცელოფანი მაგალითად] ესეც ხომ იმპორტია?

ასე რომ მეგობრებო, ყველაზე ნაღდი ქართული პროდუქტიც კი რომ გვქონია, ისიც კი არ არის 100% ქართული! მაშ სად ვართ? რა იქნება სწორად დასმული შეკითხვა? - რამდენი პროცენტით არის ქართული?

საქართველოში ბევრია საწარმო, რომელსაც ნედლეულის დიდი ნაწილი შემოაქვს. საშუალოდ მისი წილი კი 40-60%-მდეც კი შეიძლება ადიოდეს თვითღირებულებაში. თუმცა მაინც ქართული წარმოებაა, იმიტომ რომ საბოლოო საწარმოო პროცესი არის საქართველოში, ასაქმებს საქართველოს მოქალაქეს, აძლიერებს ქართულ ბიზნესს და სახელმწიფოს!

დასკვნა,
უხეშად რომ ვთქვათ [ანუ სხვადასხვა დარგების მიხედვით საშუალო რომ ავიღოთ] როცა მყიდველი 1 ლარს იხდის ქართული წარმოების ნაწარმში, ეს დახარჯული 1 ლარი ასე ნაწილდება:
10-25 თეთრი - შრომის ანაზღაურება
20-50 თეთრი - ნედლეული
10-20 თეთრი - გადასახადები
10-20 თეთრი - საწარმოო პროცესის დანახარჯები
5-40 თეთრი - სხვადასხვა მომსახურების ხარჯები, მათ შორის მარკეტინგული
10-15 თეთრი - მოგება
10-20 თეთრი - აუცილებელი იმპორტი

მეგა დასკვნა: 100% ქართული ნაწარმი ბუნებაში არ არსებობს და ნურც ნურავინ დაიჩემებს რომ ასეთს აწარმოებს!

მაშ ჩვენ რა ვქნათ, მომხმარებლებმა?
ვიყიდოთ ქართული ხარისხიანი ნაწარმი, სადაც გვაქვს რა თქმა უნდა!

სად გადის ოკუპაციის ხაზი რეალურად?

ა.წ. მაისის დასაწყისში რუსმა ე.წ. მესაზღვრეებმა სოფელ ხურჩასთან კიდევ ერთხელ, ამჯერად 300 მეტრით გადმოსწიეს პირობითი საზღვარი და ადგილობრივი მოსახლეობის ხეხილის ბაღები მიიტაცეს. რა რეაქცია მოჰყვა ამას? ტრადიციული: აღშფოთება, შეშფოთება და სარკასტული იუმორი ვანოს შოუში. საქართველოს ტერიტორიის 22 %-მდე უკვე ოკუპირებულია და ამას ყველა თვალნათლივ ხედავს! ბოლო-ბოლო ეკლიანი მავთული გადის და მის იქით ვერ გადადიხართ. ეცდებით და "გიჩხვლეტთ"!

მაგრამ რა ვუყოთ ეკონომიკურ ოკუპაციას, რომელსაც თვალით ვერ ხედავ, ხელით ვერ შეეხები და არც მყისიერად "იჩხვლიტება"?

რას ვგულისხმობ?

რას ხედავთ როცა შედიხარ ტიპიურ სუპერმარკეტში საქართველოში? ჭრელაჭრელა დახლებისა და პროდუქციის მიღმა რას ხედავთ? თუ ხედავთ, რომ პროდუციის აბსოლუტური უმრავლესობა იმპორტულია? კარგი, კარგი, არის ლუდი, ლიმონათი, ღვინო, ხორცპროდუქტი და ა.შ. გამოერევა ხომ ქართულიც? სხვას ქართულს ხედავთ რამეს? ეხლა არასაკვებ სექციაში შეიარეთ. იქ საერთოდ ხედავთ რამეს ქართულს? ტექნიკის სექციაში? ჰიგიენის სექციაში? ხვდებით ხომ რაზე ვსაუბრობ?

შორს წასვლა არ გინდათ, საკუთარ შესყიდვებს დააკვირდით. თვის განმავლობაში რას ყიდულობთ? ვისი წარმოებულია ის, რასაც ყიდულობთ? გგონიათ პურს ქართულს ყიდულობთ? ის ხორბალი, რისგანაც პურია დამზადებული რომელსაც ყიდულობთ, რუსულია. გესმით რაზეა საუბარი? ბაზარში პომიდორიც კი თურქულია, ლობიოც და ბევრი სხვა ნაწარმიც.

და რა ხდება ამ დროს როცა იმპორტულს ყიდულობთ? ხელფასს უხდით სხვა ქვეყნის მოქალაქეს, ავითარებთ სხვა ქვეყნის ბიზნესს და აძლიერებთ სხვა სახელმწიფოს! თან საკუთარის ხარჯზე. ეს იმიტომ, რომ იმპორტულის ნაცვლად ქართული წვენი, ჩაი, ზეთი, ხორცი ან სადენი რომ გეყიდათ, იმ წარმოებაში დასაქმებულ საქართველოს მოქალაქეს გადაუხდიდით ხელფასს, ადგილობრივ ბიზნესს განავითარებდით, საქართველოს გააძლიერებდით!

ეკონომიკური ოკუპაცია თვალით არ ჩანს. მავთულხლართი არსად ჩანს, მას ხელით ვერ შეეხები, იგი ფიზიკურად არ "იჩხვლიტება", მაგრამ ჩანს რიცხვებში, რომლებზედაც ფართოდ არ საუბრობენ როგორც წესი ... აი მაგალითად:

სავაჭრო დეფიციტი 5,2 მილიარდი USD იყო 2016 წელს (GEOSTAT-ის მონაცემები) და ეს რიცხვი უკვე მრავალი წელია 5 მილიარდზე მეტია წელიწადში. ეს იგივეა თითოეულ ჩვენს მოქალაქეს თითქმის 2,000 USD ამოუღო ჯიბიდან წლის განმავლობაში. ეს ნიშნავს, რომ იმპორტი 2016 წელს 5,2 მილიარდი USD-თი მეტი იყო, ვიდრე ექსპორტი. ჩვენისთანა ქვეყნისთვის ამოდენა "გარღვევა" არის კატასტროფის ტოლფასი!

სამარცხვინოა, რომ როცა საქართველოში გაყიდული საკვების 70%-ზე მეტი იმპორტია (OXFAM-ის მონაცემები)! მიუხედავად იმისა, რომ ბოლო 5 წელიწადში სოფელში ბევრი რამ კეთდება, მაინც შორსაა სინათლე გვირაბის ბოლოს. საკუთარი თავის გამოკვებაც კი არ შეგვიძლია!

რეალური ეკონომიკური ზრდა 2016 წელს 3 %-იც არ იყო! რა ეკონომიკურ განვითარებაზეა საუბარი ამ პირობებში? გაგიგიათ გატეხილ ქვევრში ყურძნის წვენი შეკავებულიყოს? რაც არ უნდა მზარდი შემოსავალი იყოს ტურიზმიდან, ინვესტიციებიდან, ექსპორტიდან და თანამემამულეთა გადმორიცხვებისგან (კიდევ კარგი ესენი მაინც რომაა მზარდი), გადის ყველაფერი გარეთ! არაფერი არ რჩება! არადა ჯანდაცვას, უსაფრთხოებას, განათლებას, კულტურას და სოციალურ დაცვას უზარმაზარი ფული სჭირდება.

ქართული ლარი "ყველა დოღს იგებს"! ლარის კურსის "ცელქობა" აჩვენებს ეკონომიკის სავალალო მდგომარეობას. ლარის კურსზე უნდა ვბრაზდებოდეთ და ვჭორაობდეთ, თუ პრობლემა უნდა აღმოვაჩინოთ და სწორედ მიზეზი უნდა მოვაშთოთ? როცა თერმომეტრი გვიჩვენებს რომ სიცხე გვაქვს, ე.ი. რაღაც არ არის კარგად ხომ ორგანიზმში? ამ დროს თერმომეტრს ხომ არ ვუბრაზდებით?

სტატისტიკის დეპარტამენტის მონაცემებით 2017 წლის 1 იანვრის მდგომარეობით მოსახლეობა კიდევ 0.1%-ით შემცირდა და 3,7 მილიონამდე დავედით. რა ემიგრანტების დაბრუნებაზეა საუბარი? ფუჭი დაპირებებით დაბრუნდება ხალხი იქ, სადაც ელემენტარული სამსახურის პოვნის იმედიც არ აქვს?

აი როგორ გამოიყურება ეკონომიკური ოკუპაცია! შიდა ბაზრის 90%-ის ოკუპაცია ...

სწორედ ამიტომ არის საქართველო არის ერთ-ერთი უღატაკესი ქვეყანა მსოფლიოში!
ჩვენ გვაქვს ეკონომიკა, რომელშიც მზარდი შემოსავალი შემოდის, მაგრამ მთელი დოვლათი გარეთ გადის მომენტალურად!
სხვაზე ვმუშაობთ ფაქტიურად ...

ისტორიულად ომებს ტერიტორიის დასაპყრობად აწარმოებდნენ, რომ შემდეგ დაპყრობილი ტერიტორიებიდან ხარკი სხვადასხვა ფორმით მიეღოთ. ზოგ შემთხვევაში ოქროთი, ზოგ შემთხვევაში ცოცხალი ადამიანების სახით, რომელთაც ან მეომრებად წაასხამდნენ, ან ხარჭებად! დღეს მსოფლიო ვაჭრობაში 20 ტრილიონ USD-მდე ბრუნავს წელიწადში და ეს ყველაზე დაუნდობელი ომია, რაც კი აქამდე არსებულა. ტერიტორიის დაპყრობა ბაზრის დაპყრობამ ჩანაცვლა, ხარკი კი ნაღდი ფული და დოვლათია, რომელსაც ყოველი იმპორტული ნაწარმის შესყიდვისას სხვა ქვეყანას უხდი და მას ავითარებ!

დაფიქრდი რაში ხარჯავ შენს ფულს!
დახარჯე ხარისხიან ქართულ ნაწარმში!

ამალთეა

ი.მ. "ლიანა დემეტრაშვილი" თეთრიწყაროში თხის ფერმას მართავს და თხის რძის ნაწარმს აწარმოებს: თხის რძეს, კარაქს, ნადუღს და ყველს. პროდუქცია ადგილობრივ ბაზარზე ბრენდ "ამალთეა"-ს სახელით იყიდება. პროდუქცია მის ტრადიციულ ანალოგებთან შედარებით მაღალ ფასში იყიდება, მაგრამ მისმა მყიდველმა იცის თხის რძის სარგებლიანობა. "ამალთეა"-ს თხის რძის ნაწარმის შეძენა შეგიძლიათ თბილისში, დიღმის მასივში, ნ. ბოხუას ქუჩა 5-ში მდებარე ყველის სალონში – FLX. ასევე შეგიძლიათ დაურეკოთ ქალბატონ ლიანას და შეუკვეთოთ თქვენთვის სასურველი პროდუქცია.
მისამართი: სტალინის 61, თეთრიწყარო, საქართველო; + 995 593 164 069; lia.demetrashvili164069@gmail.com; FB/თხის რძის პროდუქტები ამალთეა

პაატა ქანანაძე

ხარისხიანია პროდუქცია, თუ მისი თვისებები და მახასიათებლები იდეალურად ერწყმის ფასს. მაგალითად მტვერსასრუტი 300 ვატი შეწოვით 100 ლარად უფრო ხარისხიანია ვიდრე მტვერსასრუტი 320 ვატი შეწოვით 1500 ლარად. თითქოს 320 ვატიანი უნდა სჯობდეს 300 ვატიანს, მაგრამ იგი უფრო მეტ დენს მოიხმარს და მეტსაც იწონის და შეიძლება რომელიმე დიასახლისმა მსუბუქ და ეკონომიურ მოდელს მიანიჭოს უპირატესობა. ანუ მახასიათებლები და თვისებები "გემოვნების" საკითხია და ხარისხის განსაზღვრაში ფასი მნიშვნელოვან როლს თამაშობს. დასკვნა: უხარისხო ქართული პროდუქტი არ არსებობს.

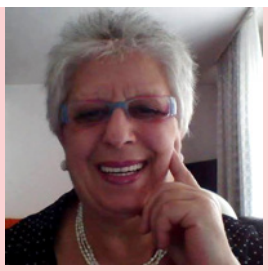
ბებოს ჩურჩხელა

შპს "ბებოს ნობათი" 2014 წლიდან 100% ქართული ნედლეულის ბაზაზე და უნიკალური ტექნოლოგიით ზუგდიდში უგემრიელესი ბებოს ჩურჩხელას ორ სახეობას აწარმოებს. ბებო ყოველივე კარგთან, ახლოსთან, მშობლიურთან და საყვარელთან ასოცირდება თითოეული ჩვენგანისათვის. სწორედ ასეთი დიდი სიყვარულით კეთდება ეს პროდუქტი თქვენთვის, მომხმარებლისათვის. პროდუქცია იყიდება თბილისში, ქსელურ სუპერმარკეტებში, ასევე უშუალოდ მწარმოებლისგან შეკვეთით.

მისამართი: რუსთაველის მე-4 შეს. 11; ზუგდიდი, საქართველო; +995 595 37 40 88, +995 577 14 19 56; bachuki.1985@mail.ru; FB/ბებოს-ჩურჩხელა

ქეთი კვარაცხელია

ხარისხიანი არის პროდუქტი, არა აქვს მნიშვნელობა საკვებია ეს, მომსახურება თუ სხვა რამე, რომელიც არ გვაყენებს ზიანს, ამართლებს მომხმარებლის მოლოდინს და აკმაყოფილებს მის მოთხოვნებს. მნიშვნელოვანია თუ ფასიც ხარისხის შესაბამისია. ამ ყველაფრის ერთობლიობა კი მომხმარებელს ხდის პროდუქტის მიმართ ლოიალურს.



ეთერი ჭოხონელიძე

ხარისხი ნიშნავს, ადგილზე მოყვანილ ან შექმნილ, ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტისგან დამზადებულ ნაწარს, რომელიც ადამიანის ჯამრთელობაზე უარყოფით გავლენას არ ახდენს. სურსათის დამზადება კი უნდა ხდებოდეს ადგილობრივი სოფლის-მეურნეობისგან მიღებული მოსავლისგან, წელიწადის დროების მიხედვით. "ქართულია და კარგია" კი არ მომწონს. მე ვიტყოდი (დავწერდი) – "კარგია, რადგან ქართულია"!

გურიელი კლასიკური

ჩვენი მაღალხარისხიანი ჩაი მოყვანილია დასავლეთ საქართველოს მთიანეთში პესტიციდების გარეშე, ეკოლოგიურად სუფთა გარემოში. ჩაის ნორჩი ყლორტები ხელით იკრიფება, ყურადღებით მუშავდება ყოველგვარი ემულგატორების, საღებავების გარეშე და მაღალხარისხიან უცხოურ ჩაისთან ერთად კუპაჟდება. ისიამოვნეთ "გურიელი კლასიკური"-ს ბუნებრივად გამორჩეული თვისებებით. იყიდება მთელი საქართველოს მასშტაბით.

მისამართი: ჭავჭავაძის 55, თბილისი 0162, საქართველო; +995 32 22 63 20; feedback@geoplant.ge; http://gurieli.ge

ზაზა ფუტკარაძე

პროდუქტი რომელიც წარმოების, ტრანსპორტირების, შენახვის და მომხმარებელთან მიწოდების დროს ინარჩუნებს დადგენილ ვადებში იგივე შემადგენლობას და ფორმას რომელიც წინასწარ არის განსაზღვრული, არის ხარისხიანი პროდუქტი.

თათარა ასორტი

2015 წელს დაფუძნებული შპს "გრეიფი" ადგილობრივი ნედლეულით ინოვაციურ ფორმაში და თანამედროვე სტანდარტების შეფუთვაში აწარმოებს ყველასათვის საყვარელ თათარას 6 სახეობას. პროდუქცია გამიზნულია როგორც ქართული ბაზრისთვის, ასევე საექსპორტოდ. თეთრი თათარა მზადდება რქაწითელის ყურძნის წვენით, ხოლო წითელი – საფერავის ყურძნის წვენით. ასორტიმენტშია თათარა მოხალული ნიგვზით, მოხალული თხილით, მოხალული ნუშით, მოხალული მიწის თხილით, ქიშმიშით და თათარა ასორტი.

მისამართი: ნუშის 7, 0178 თბილისი, საქართველო; +995 593 58 38 20; grape.geo@gmail.com; FB/tatara.ge

სუფრის ყურძენი

კომპანია "ვინიფერა" გთავაზობთ საკუთარ ვენახებში მოყვანილ პრემიუმ კლასის სასუფრე ყურძნის ჯიშებს. სასუფრე ყურძენი გამოირჩევა არა მარტო თავისი შეხედულებით, მარცვლისა და მტევნის ზომით, რომლის წონაც ხშირათ 1-1.5 კგ აღწევს, არამედ თავისი გამორჩეული არომატებით და სასარგებლო თვისებებით. "ვინიფერა"-ს მოჰყავს მიშელ პალიერი, დათიერი, იტალია, ვიქტორია, სინთელიანი, კარდინალი და ა.შ.; ასევე ტექნიკური ჯიშის შავი და თეთრი ყურძნის ჯიშები, რომელთაგანაც აწარმოებს ღვინომასალებსა და საკონსერვო პროდუქციას.

მისამართი: ვაჟა-ფშაველას გამზ. 9, ბ.168, თბილისი, საქართველო; + 995 599 373 011; shurgat@mail.ru; http://viniferageorgia.com

ნოდარ ლატიბაშვილი

მე მაქსიმალისტი ვარ. ხარისხი არის როცა პროდუქცია ან სერვისი მოლოდინს აჭარბებს, როცა ვერ აჭარბებს ნორმალური ხარისხია და როცა რამე დეტალი მაინც არ მოგწონს დაბალი ხარისხი.

ფრეკო – გაყინული კარტოფილი ფრი

შპს "ფრეკო" პირველი ქართული კარტოფილი ფრის მწარმოებელი კომპანიაა, რომელიც 2016 წელს ახალციხის მუნიციპალიტეტის სოფელ მუსხში დაარსდა. "ფრეკო"-ს კარტოფილი ფრი მზადდება მხოლოდ ადგილობრივი ნედლეულით – ახალციხის ნატურალური კარტოფილის და უმაღლესი ხარისხის მზესუმზირის ზეთის გამოყენებით. პროდუქტი არ შეიცავს ქიმიურ დანამატებს და არის GMO კომპონენტებისგან თავისუფალი. ჭრა ხდება სხვადასხვა ზომებზე დამკვეთის მოთხოვნის შესაბამისად. დაჭრილი კარტოფილი იყინება, იფუთება და ამ ფორმით მიეწოდება მომხმარებელს.

მისამართი: სოფელი მუსხი, ახალციხის მუნიციპალიტეტი, საქართველო; + 995 599 055 005; info@freco.ge; http://freco.ge

ნანა ჩაჩავა

ხარისხიანი ნაწარმი არის უსაფრთხო საკვები, სადაც გამოყენებული არ არის დასაშვებ ნორმაზე მეტი პესტიციდები. ამასთანავე დაცული უნდა იყოს სხვა ნორმები და მოთხოვნები, რომელიც ჩამოყალიბებულია Global Gap სერტიფიკატში. აწარმოე ცოტა, მაგრამ გამორჩეული; ააშენე პატარა, მაგრამ ხარისხიანი; იმუშავე ცოტა საათები, მაგრამ პროდუქციულად; იზრუნე არა მარტო შენზე, არამედ სხვებზეც.

ლილა სარკიაშვილი

ხარისხიანი ნაწარმი ნიშნავს თავის კატეგორიაში ყველა კრიტერიუმის დაკმაყოფილებას, ეკოლოგიურობას, ნატურალურ შემადგენლობას, სანდოობას, როდესაც საჭირო დროს, საჭირო გარემოებაში გემსახურება უღალატოდ. როდესაც მომხმარებელს მისი გამოყენების გრძელვადიანი მოლოდინი უმართლდება. ხარისხიანი ნაწარმი პასუხისმგებელია თავის იერსახეზე, რა ფორმით მოაღწია მომხმარებლამდე. საბოლოო სახით წარმოდგენილი ნაწარმი უნდა იწვევდეს მომხმარებლის ნდობას.

ტყავის ხელნაკეთი აქსესუარები

ქართული ბრენდი "მარიამ გიორგაძე – MG" ექსკლუზიური ტყავის ხელნაკეთი აქსესუარების წარმოებაზე ორიენტირებული საოჯახო ბიზნესია, რომელიც 2009 წლიდან უმაღლესი ხარისხის ნატურალური ტყავის ორიგინალურ ჩანთებს, ქამრებს, ჰალსტუხებს, საფულეებს, საათებს და სხვა 100% ხელნაკეთ ნაწარმს ინდივიდუალური შეკვეთით ამზადებს.

მისამართი: ბ. ხმელნიცკის 2, თბილისი, საქართველო; + 995 591 000 844, + 995 558 94 37 22; mariam.giorgadze.handmade@gmail.com; FB/მარიამ გიორგაძე MG

გიორგი ჯირკვალიძე

ხარისხს ძალიან მარტივი განმარტება აქვს. ხარისხიანი ნიშნავს მოქმედ რეგულაციებთან და მოთხოვნებთან შესაბამის პროდუქტს, რომელიც ამართლებს მომხმარებლის მოლოდინს.

ბიზნეს გეგმის დაწერა

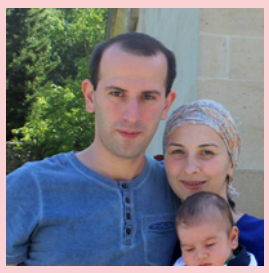
შპს "მარნეტ ესოშიეიტსი"-ს საქმიანობა 2006 წლიდან არის ბიზნეს გეგმის დაწერა. კომპანიის მიერ უმაღლეს დონეზე დაწერილი ბიზნეს გეგმით თამამად წარსდგებით საბანკო-საფინანსო დაწესებულებებთან, სახელმწიფო პროგრამებთან ("აწარმოე საქართველოში"), საპარტნიორო ფონდთან, თანაინვესტირების ფონდთან, სხვა საინვესტიციო ფონდებთან და ნებისმიერ კერძო ინვესტორთან საქართველოში და მის ფარგლებს გარეთ.

მისამართი: ბახტრიონის 28/79, თბილისი, საქართველო; + 995 577 737 964; contact@marnet.ge; http://marnet.ge

თიდაზინი

ქართული პრეპარატი "თიდაზინი" ანტისეპტიკური, ტკივილგამაყუჩებელი და დამწვრობის საწინააღმდეგო მალამოა, რომელსაც შპს "თამარი" საქართველოში ბუნებრივი ნედლეულისგან უკვე 20 წელზე მეტია აწარმოებს. მას "დარჩიას მალამო"-ს სახელმწოდებითაც იცნობენ. პრეპარატი გამოიყენება ჭრილობების, ჩირქოვანი პოსტოპერაციული ჭრილობების, დამწვრობების, საშვილოსნოს ყელის ეროზიის, გამოყელვის, ნაწოლების, ჰემოროიდული კვანძების, მასტიტის სამკურნალოდ. პრეპარატის შეძენა შესაძლებელია სააფთიაქო ქსელში საქართველოს მასშტაბით. იყიდება ბრენდირებულ 30 გრამიან შეფუთვებში.

მისამართი: წინამძღვრიშვილის 86, თბილისი, საქართველო; + 995 579 26 06 36; tidazini@gmail.com; FB/თიდაზინი



ამირან ურუშაძე

ხარისხიანი ნაწარმი ნიშნავს, როცა იყიდი ერთხელ და ისე მოგეწონება, რომ მუდმივი მომხმარებელი გახდები.

ეკატერინე ბურკაძე

მე სურსათის უვნებლობის ექსპერტი ვარ, რაც ნიშნავს, რომ სურსათმა მისი მიზნობრივი მოხმარებისას ზიანი არ მიაყენოს ადამიანის ჯანმრთელობას და სიცოცხლეს! ხარისხი, უვნებელი სურსათის დამატებითი ეკონომიკური მაჩვენებელია, რაც ყოველი მყიდველისთვის ძალიან სუბიექტური თემაა.

ზეთი "სიღნაღი"

100%-იანი მზესუმზირის არარაფინირებული კახური ზეთი "სიღნაღი" თანამედროვე ტექნოლოგიით იწარმოება კახეთში, სიღნაღის რაიონის სოფელ ძველ ანაგაში. მწარმოებელი-შპს "სიღნაღი". ნედლეულად გამოიყენება მხოლოდ საქართველოში მოყვანილი მზესუმზირა, რომელიც განსაკუთრებული გემოვნური თვისებებით და სასარგებლო ნივთიერებების შემცველობით გამოირჩევა.

მისამართი:
სიღნაღის რაიონი, სოფელი ძველი ანაგა; + 995 599 50 49 10; oil.sighnaghi@gmail.com; FB/ზეთი სიღნაღი

IZOSIA
კოსმეტიკური კრემი

IZOSIA

ქართული კოსმეტიკური საცხი "IZOSIA" სოლიდური ბრენდული დასახელებით და გაახლებული შეფუთვით 2016 წლიდან ხელახლა წარსდგა ქართველი ქალბატონების წინაშე და უმალვე მათი კეთილგანწყობა და დაფასება დაიმსახურა. "IZOSIA" აწარმოებს და საქართველოში საკუთარ საფირმო ობიექტში ყიდის 100% ბიოლოგიური ინგრედიენტებისაგან დამზადებული ხუთი სახეობის საცხს ყველა ტიპის კანისა და ასაკისათვის – ჟოჟობა, ავოკადო, არგანი, ატამი და ანტი-აკნე.

მისამართი: ბოცვაძის 2, თბილისი, საქართველო;
+ 995 597 603 131; devikonikoleishvili@gmail.com;
FB/იზოსია

1 ლარით გაბრწყინებული იბერია ...

როცა ყიდულობ იმპორტირებულს	
"დრენაჟი"	"დოვლათი"
0.800	0.200
0.160	0.040
0.032	0.008
0.992	0.248

1

ლარი

[20/80 წესი]

რაუნდი 1	0.800
რაუნდი 2	0.640
რაუნდი 3	0.510
რაუნდი 4	0.410
რაუნდი 5	0.330
რაუნდი 6	0.260
რაუნდი 7	0.210
რაუნდი 8	0.170
რაუნდი 9	0.140
რაუნდი 10	0.110
	3.58

14.44

როცა ყიდულობ ქართულს	
"დოვლათი"	"დრენაჟი"
0.800	0.200
0.640	0.160
0.510	0.130
0.410	0.100
0.330	0.080
0.260	0.070
0.210	0.050
0.170	0.040
0.140	0.030
0.110	0.030
3.58	0.89

რაოდენ მომხიბლავიც არ უნდა იყოს კარგი ქართული ეროვნული საქმის კეთების იდეა, რაც არ უნდა გამეტებით ყიდულობდე მხოლოდ ქართული წარმოების პროდუქციას, მაინც გინდა ადამიანს საერთო საქმეში შენი წვლილის ციფრებში დანახვა. ამ სტატიაში გადავწყვიტე შენ, რაციონალურად მოაზროვნე მყიდველს ციფრებში დაგანახო "რა სარგებლობა მოაქვს მამალს" და რომ ორნიშნა ეკონომიკური ზრდა რეალურად მიღწევადია.

დავუშვათ ხელში გიჭირავს 1 ლარი და გინდა გადაწყვიტო ქართულ პროდუქტში დახარჯო თუ იმპორტირებულში; მაგალითად ლიპტონი იყიდო, თუ გურიელის ჩაი. მოდით დავთვალოთ რომლის ყიდვას როგორი ეფექტი აქვს.

ნახე ცხრილი ...

– მარცხენა სვეტში მოცემულია რა ხდება როცა იძენ იმპორტირებულს, მარჯვნივ კი როცა იძენ ქართულს;
– "დრენაჟი" მიუთითებს, რომ ეს ოდენობის თანხა „გაიწრიტა“ საზღვარგარეთ საქართველოს ეკონომიკიდან, დოვლათი მიუთითებს თანხას, რომელიც შეიქმნა და ამოძრავდა ქვეყანაში;
– "20/80 წესი"-ს იდეა ისაა, რომ მაგალითად იმპორტირებული პროდუქტის შეძენისას შენს მიერ გადახდილი თანხიდან მისი დაახლოებით 20% ხმარდება ჩვენს ქვეყანას, დანარჩენი 80% კი გაედინება. ქართული პროდუქტის შეძენისას კი პირიქით [ეს თანაფარდობა ცვალებადია, მაგრამ ბოლო 4 წლის განმავლობაში 1000-ზე მეტი პროდუქტის გაანალიზების შემდეგ ამ დასკვნამდე მივედი];
– რაუნდი 1 ნიშნავს, რომ მოხდა პირველი შესყიდვა [დავუშვათ შენ იყიდე ქართული ჩაი]. რაუნდი 2 ნიშნავს, რომ მოხდა მეორე შესყიდვა [დავუშვათ იმან, ვინც შენს მიერ ჩაის შესყიდვისას გადახდილი ფული შემოსავლად მიიღო, ისევ ქართულ პროდუქტში დახარჯა] და ა.შ.
– წითელ კუბიკში ჩაწერილი 14.44 რას ნიშნავს იხილე მთავარ დასკვნაში ქვემოთ;

დასკვნები:

1. თუ იმ 1 ლარს დახარჯავ ლიპტონში [მარცხენა სვეტი], შესყიდვის სამი რაუნდის შედეგად შენი და სხვათა [ვინც იმპორტულს ყიდულობს] „დამსახურებით“ ჯამში ქვეყნიდან უმალ გაიწრიტება 0,99 ლარი, ხოლო ქვეყანაში კი მხოლოდ 0,25 ლარის დოვლათი „შეიქმნება“;
2.თუ იმ 1 ლარს დახარჯავ გურიელის ჩაიში [მარჯვენა სვეტი], 10 შესყიდვის რაუნდის შედეგად შენი და სხვათა [ვინც ქართულს ყიდულობს] „დამსახურებით“ ჯამში ქვეყნიდან გაიწრიტება სულ რაღაც 0,89 ლარი, ხოლო ქვეყანაში 3,58 ლარის დოვლათი შეიქმნება, დარჩება, იმოძრავებს და „იბარტყებს“ კიდეც;
მთავარი დასკვნა: დღეში რამოდენიმეჯერ, თუნდაც 1 [ერთი] ლარის დახარჯვის მყიდველობითი გადაწყვეტილების მიღებისას შენს ხელშია ორი მნიშვნელოვანი ალტერნატივა: 1) იყიდო იმპორტული და ქვეყნის ეკონომიკაში პოტენციურად 25 თეთრის დოვლათი შექმნა, ან 2) იყიდო ქართული წარმოების პროდუქტი და ქვეყნის ეკონომიკაში პოტენციურად 14.44-ჯერ მეტი [3,58 ლარი] დოვლათის შექმნას შეუწყო ხელი;

ეფექტი?

იგებს ქვეყანა: როცა ქვეყანაში ფული რჩება, არ გაიწრიტება და თან მოძრაობს, ბიუჯეტში შესული მეტი გადასახადით, განვითარებული ინფრასტრუქტურით, სოციალური პროგრამების დაფინანსებით, ეროვნული ვალუტის გაძლიერებით და ა.შ. ქვეყანა ძლიერება, ეკონომიკური ზრდა მაღალია და უფრო მიმზიდველი ხდება ინვესტიციების და ა.შ. მრავალი კუთხით.

იგებს ადგილობრივი ბიზნესი: როცა ქართული ბიზნესის წარმოებული პროდუქცია იყიდება, ბაზარი ვითარდება, ბიზნესი ვითარდება, ხარისხს აუმჯობესებს, ასორტიმენტს ზრდის, ექსპორტს ზრდის, რაც მეტი ადამიანის დასაქმებას იწვევს, მეტი ამ ქვეყნის მოქალაქე იღებს მეტ შემოსავალს, ბიზნესის თავისუფლების ხარისხს ზრდის, რაც ყოველმხრივ დადებითი მოვლენაა. აღარ ვსაუბრობ ბიზნესებს შორის გაზრდილ კონკურენციაზე, რომელიც ფასებს ავტომატურად ჩამოსწევს ქვემოთ.

იგებ შენ: როცა ძლიერ ქვეყანაში ცხოვრობ სადაც ეკონომიკური ზრდა ორნიშნაა, როცა შემოსავალი გეზრდება, როცა ბიზნესის დაწყება თამამად შეგიძლია იმიტომ რომ გარემო მხარს გიჭერს, როცა ახლობლებისათვის მეტის გაკეთება შეგიძლია, როცა ქვეყნიდან ხალხი კი არ გარბის, არამედ უკან ბრუნდება, განა ამაზე კარგი შენთვის რა შეიძლება იყოს?

მეგა დასკვნა:

საქართველოს ყველა მოქალაქემ დღეში 1 ლარი რომ გადაამისამართოს [ანუ იმპორტულის ყიდვას აპირებდა და ქართული იყიდა], წელიწადში ეს გამოვა 3,730,000 * 365 = 1,361,450,000 [მილიარდზე მეტი] ლარის გადამისამართება [თან იმპორტის შემცირების ხარჯზე]. ეს რეალური ინვესტიცია ეროვნულ ეკონომიკაში ჩვენი ზემო კალკულაციის თანახმად შექმნის დაახლოებით 4,873,991,000 [თითქმის 5 მილიარდი] ლარის დოვლათს. საქართველოს მთლიანი შიდა პროდუქტის მოცულობა 2016 წელს თითქმის 34 მილიარდი ლარი იყო. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ 14 %+ პროცენტიანი ეკონომიკური ზრდა მარტო ლარიანის გადამისამართებით შეგვიძლია მივიღოთ. შედეგად კი რამოდენიმე წელიწადში ჩვენი მოხუცების მოსავლელად რიგში დადგებიან ბერძენი, ესპანელი, ამერიკელი, თურქი და ა.შ. ქალბატონები!

იბერიის გაბრწყინება მხოლოდ მითი არ არის ჩემი კარგებო! იგი რეალურად "ლარიანის გადამისამართებით" იწყება!

* სტატია http://kar.ge-ზე პირველად დაიწერა 2015 წლის 4 აპრილს. ავტორი – ტ.ზივზივაძე.

"კორიდა" არის ხორცპროდუქტების მწარმოებელი კომპანია, რომელიც ქართულ ბაზარზე პროდუქციის მრავალფეროვანი ასორტიმენტით არის წარმოდგენილი.

"კორიდა"-ს პროდუქცია გამორჩეულია საგემოვნო თვისებებით და ხელმისაწვდომი ფასით.

"კორიდა" ხორცპროდუქტების ფართო ასორტიმენტს გთავაზობთ. კერძოდ, სოსისებს, მოხარშულ, ნახევრად შებოლილ ძეხვეულს და შაშხებს.

"კორიდა"-ს პროდუქციის შეძენას "ნუგეშის" ქსელში, "კარფურში", "ორ ნაბიჯში", "ზღაპარში", "სმარტში" და სხვა ქსელურ თუ უბნის სუპერმარკეტებში შეძლებთ.

ქართული წარმოება
ქართული საქმე

ნიკორა ქართულ ბაზარზე ყველაზე წარმატებული ხორცპროდუქტების მწარმოებელია

ნიკორა ერთ-ერთი პირველია, რომელმაც მზა ხორცპროდუქტების განვითარებას საფუძველი ჩაუყარა საქართველოში და არსებობის დღიდან, სხვა ბიზნეს კომპანიებისათვის გზამკვლევის ფუნქციას ასრულებს - გამოირჩევა მუდვივი ინოვაციით და ნდობის მაღალი ხარისხით.

"ნიკორა"-ს პოპულარობას განსაზღვრავს უმაღლესი ხარისხის პროდუქცია, თანამედროვე ინფრასტრუქტურა, გამოცდილი და პროფესიულად მუდმივად მზარდი კადრები, მომხმარებელთან პერმანენტული დიალოგის რეჟიმი და რაღა თქმა უნდა, ქართულ გემოვნებაზე მაქსიმალურად მორგებული მრავალფეროვანი რეცეპტურა.

ბრენდის ასორტიმენტშია 100-ზე მეტი დასახელების სოსისი და სარდელი, შაშხი, მოხარშული, შებოლილი თუ ნედლად შებოლილი ძეხვეული.

მრავალი წელია "ნიკორაში" დანერგილია ხარისხის მართვის სისტემა - ISO 9001 : 2008 და სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა -ISO 22000 : 2005 (HACCP), რაც მაღალი ხარისხის პროდუქციის წარმოების მყარი გარანტია.

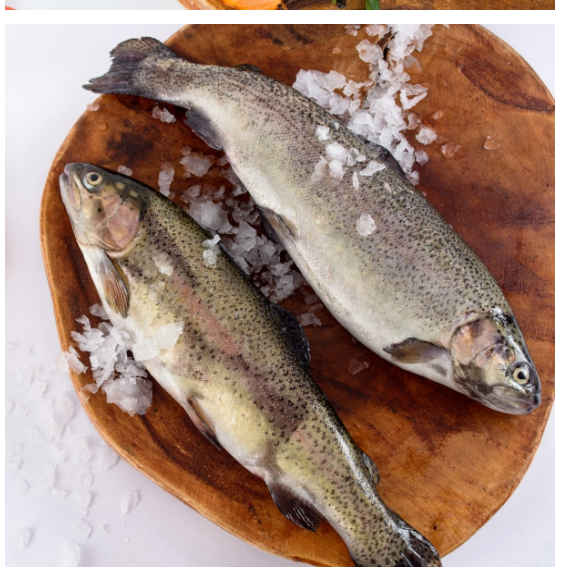
www.nikora.ge

"ოკეანე" ნიკორას შვილობილი კომპანიაა, რომელიც ქართულ ბაზარზე 2003 წელს გამოჩნდა და დღეს, ქვეყნის მასშტაბით, ერთ-ერთ მსხვილ წარმოებად მოიაზრება. ბრენდი მომხმარებელს თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების ყველაზე ფართო ასორტიმენტს სთავაზობს.

კომპანიის მრავალფეროვან ასორტიმენტში გამორჩეული ადგილი უჭირავს პრესერვებს, სპეციალურ “DARFRESH” შეფუთვას, რაც უზრუნველყოფს უფრო მეტ დაცულობას, პროდუქტს უნარჩუნებს ბუნებრივ გემოს და არომატს.

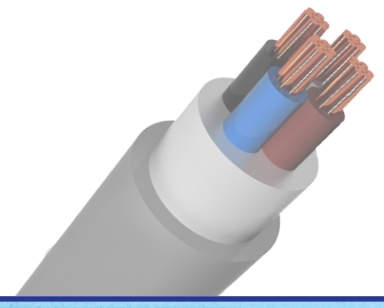
მომხმარებელში განსაკუთრებული პოპულარობით სარგებლობს "ოკეანეს" ხიზილალა და კალმახი, რომელიც ოზურგეთში - კომპანიის მფლობელობაში არსებულ მეურნეობაში გამოჰყავთ. საკალმახე მეურნეობა "ნიკორას" სუპერმარკეტების ქსელს ცოცხალი კალმახითა და ორაგულისებრთა ხიზილალით ამარაგებს.

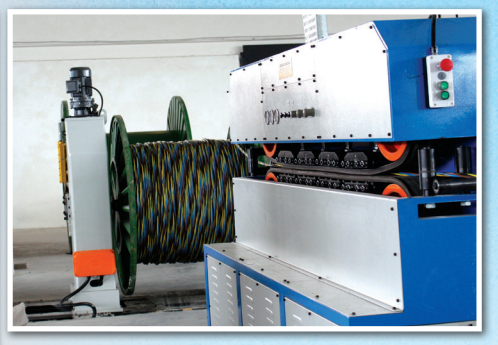
www.okeane.ge



NRG GEORGIA
electric cable manufacturing

ენერჯი ჯორჯია
ელექტრო კაბელების წარმოება





- მაღალი ხარისხი
- კონკურენტუნარიანი ფასი
- ოპერატიულობა

ელექტრო კაბელების მწარმოებელი კომპანია „ენ ერ ჯი ჯორჯია“ დაარსდა პროგრამის – „აწარმოე საქართველოში“ ფარგლებში და სპილენძისა და ალუმინის საკაბელო პროდუქციას ამზადებს.
საწარმოში განხორციელებული რამდენიმე მილიონიანი ინვესტიციის შედეგად საამქროები აღიჭურვა ბოლო თაობის მანქანა–დანადგარებითა და საწარმოო ხაზებით. დაინერგა მართვის თანამედროვე კომპიუტერული სისტემები, რაც ევროპული ხარისხის პროდუქციის წარმოების საშუალებას იძლევა.
კომპანია აწარმოებს სამონტაჟო, ძალოვან, არაიზოლირებულ და თვითმზიდი იზოლირებული სადენების (ე.წ. СИП) სრულ ასორტიმენტს.
ნედლეულად გამოყენებული თითოეული კომპონენტის მომწოდებლად შერჩეული გვყავს მსოფლიოში საუკეთესო მწარმოებლები.
ევროსტანდარტების შესაბამისი ხარისხი, კონკურენტუნარიანი ფასი და ოპერატიულობა ქმნის იდეალურ კომბინაციას ყველაზე მომთხოვნი და ამბიციური მომხმარებლის დასაკმაყოფილებლად.

შარტავას 40, სართ. 12, თბილისი, საქართველო; +995 32 2 30 60 03, +995 599 030 373; info@nrg.ge; www.nrg.ge

არაღიარებული 21,000,000,000 (21 მილიარდი) ლარამდე შიდა ინვესტიცია საქართველოში

რა არის ინვესტიცია?

მოდით მოვიძიოთ Google–ში და ვნახავთ ინვესტიციის ერთ–ერთ განსაზღვრებას: To invest is to allocate money (or sometimes another resource, such as time) in the expectation of some benefit in the future. In finance, the expected future benefit from investment is a return. The return may consist of capital gain and/or investment income, including dividends, interest, rental income etc.

ამ განმარტების თანახმად [თქვენც შეგიძლიათ დაგუგლოთ და ნახოთ] ინვესტიცია არის ფულის [ან სხვა რესურსის, როგორიცაა მაგალითად დრო] ჩადება მომავალში რაიმე უკუგების მიღების მიზნით. თუ ამ ცნებას მარტო ფულის ჩადებასა და ფულის ამოღებაზე დავიყვანთ, აშკარად ვიწროდ მოაზროვნეების რიცხვში ჩავეწერებით [სტანდარტული მიდგომა]. მაგრამ თუ ოდნავ გავხსნით გონებას და გავაფართოვებთ როგორც ჩადებული რესურსის სახეებს [ფული, დრო, რეპუტაცია, უძრავი ქონება და ა.შ. სხვადასხვა სახის მატერიალური თუ არამატერიალური ქონება], ასევე უკუგების სახეებს [ფული, იმიჯი, სიამოვნება, უძრავი ქონება და ა.შ. მატერიალური თუ არამატერიალური ქონება], მაშინ ნებისმიერი ძალისხმევა, რომელსაც ჩვენ რაიმე ხეირის მისაღებად „გავისვრით“ ინვესტიციად შეგვიძლია ჩავთვალოთ.

გთხოვთ გაითვალისწინოთ, რომ ეკონომიკა ზუსტი მეცნიერება არ არის. აქ არის უამრავი თეორია და ყველას თავისი დასაბუთება აქვს. მე გთავაზობთ მიდგომას, რომელსაც წიგნებში ვერ ამოიკითხავთ, მაგრამ დააკვირდით ჩემს ლოგიკას და მიხვდებით, რომ მაქვს უფლება ფაქტები ასე დავალაგო. მით უმეტეს, რომ შემიძლია დავასაბუთო კიდევ. თუ არ მეთანხმებით, მომწერეთ მისამართზე info@kar.ge

სწორედ ამ საღი მიდგომის შედეგად საქართველოს სახელმწიფო შესყიდვების სააგენტოს მიერ 2015 წელს დახარჯული 3.2 მილიარდი ლარი არის ინვესტიცია, კონკრეტულად კი შიდა ინვესტიცია, ვინაიდან იგი დაიხარჯა, იგივენაირად შეიძლება ვთქვათ „ჩაიდო“ კონკრეტული ხეირის მისაღებად. ანუ, სახელმწიფო არის ინვესტორი! სახელმწიფომ დახარჯა ეს თანხა და მიიღო კონკრეტული უკუგება. ზოგ შემთხვევაში ჯარი გამოკვება, ზოგ შემთხვევაში კი გზა დააგო და ა.შ.

სწორედ ამ საღი მიდგომის შედეგად საქართველოს მოსახლეობის მიერ 2015 წელს დახარჯული 12 მილიარდ ლარზე მეტი ნაღდი ფული არის ინვესტიცია, კონკრეტულად კი შიდა ინვესტიცია, ვინაიდან მეც და შენც და საქართველოს დარჩენილმა 3.7 მილიონმა მოსახლეობამ ეს ფული დახარჯა [იგივე ჩადო] კონკრეტული ხეირის მოსაღებად. ანუ, თითოეული ჩვენგანი არის ინვესტორი! მე რომ დავხარჯე ჩემი ფული და ვიყიდე მიწა/პური/ხორცი/შარვალი და ა.შ., ეს ავტომატურად ნიშნავს, რომ მე გავაკეთე ინვესტიცია და უმალ ან მომავალში მივიღე ან მივიღებ უკუგებას ამა თუ იმ ფორმით.

სწორედ ამ საღი მიდგომის შედეგად არასახელმწიფო ორგანიზაციებმა 2015 წლის განმავლობაში 6 მილიარდ ლარამდე ინვესტიცია განახორციელეს და ესეც არის სწორედ რომ შიდა ინვესტიცია კონკრეტული ხეირის მისაღებად. ანუ, არასახელმწიფო სექტორი, ორგანიზაციები ასევე არიან ინვესტორები! ზოგმა შეიძლება შენობა ააშენა, ზოგმა კი ...

შენიშვნა: 2016 წლის მონაცემების დათვლა ამ გაზეთის გამოსვლის მომენტისათვის (მაისი 2017) შეუძლებელია, ვინაიდან სტატისტიკის დეპარტამენტს და სახელმწიფო შესყიდვების სააგენტოს სათანადო მონაცემები ჯერ გამოქვეყნებული არ აქვთ.

რა გამოდის?

ჯამურმა შიდა ინვესტიციებმა საქართველოში 2015 წელს შეადგინა: 12 [მოსახლეობის] + 3.2 [მთავრობის] + 6 [კერძო სექტორის] = 21 მილიარდ ლარამდე. ეს ის ინვესტიციებია, ეს ის რეალურად დახარჯული თანხებია, რომელსაც მე, თქვენ, ჩვენ, ამ ქვეყანაში მოქმედი სახელმწიფო თუ არასახელმწიფო ორგანიზაციები ყოველდღიურად ვახორციელებთ ჩვენსავე კეთილდღეობაში და ეს რიცხვი არის მზარდი!

მერე? მერე ის, რომ როცა უცხოური პირდაპირი ინვესტიციების რიცხვს [1.564 მილიარდი USD 2015 წელს] აგიფრიალებენ თვალწინ და მათთვის სასათბურე პირობების შექმნაზე მონოლოგებს წაგიკითხავენ, ჩაუკაკუნეთ, რომ შიდა ინვესტიცია ინვესტიციებზე 6.5–ჯერ აჭარბებს!!!

ჩვენ 21 მილიარდი ლარი ღირებულების განძზე ვზივართ მეგობრებო, რომლის გამოყენება კი არა რომელზედაც საუბარიც კი არ მიმდინარეობდა აქამდე!

როგორ გამოვიყენოთ ეს ძალა?
პასუხი ამ შეკითხვაზე იპოვეთ სტატიაში – ‘‘ერთი ლარით გაბრწყინებული იბერია”.

სიახლე! ომეგა 3 -ით გაჯერებული კვერცხი

"დილა"-ს მეფრინველეობის ფაბრიკა ინოვაციურ პროდუქტს გთავაზობთ

ინტერვიუ "დილის პროდუქტები"-ს წარმოების დირექტორთან, ბნ. დავით თევდორაძესთან ჩაწერა მოძრაობა KAR.GE-ს დამფუძნებელმა ბნ. ტარიელ ზივზივაძემ.

KAR.GE: გამარჯობათ ბნ. დავით, ამ ინტერვიუს მზადებისას მე პირადად ვესტუმრე "დილის პროდუქტების" ფაბრიკას, ოფისს, პროდუქციის საწყობს, სავაჭრო ქსელებს სადაც პროდუქცია იყიდება, შევისწავლე ჩატარებული ლაბორატორიული კვლევების დოკუმენტაცია და რა თქმა უნდა გავსინჯე თავად ნაწარმიც. თქვენ შექმენით ... მოდით თვითონ აუხსენით მომხმარებლებს რა შექმენით ასეთი, რომ მის შესახებ მთელი ქვეყანა საუბრობს?

დიდი მადლობა ბნ. ტარიელ ასეთი შეფასებისათვის. შპს "დილის პროდუქტები" საქართველოში კვერცხის ერთ-ერთი უმსხვილესი მწარმოებელია. ერთი შეხედვით ჩვენს სფეროში ახალი რა უნდა შექმნა, მაგრამ თითქმის 2 წლიანი მუშაობის შემდეგ ჩვენ შევძელით და 2017 წლის მაისში მომხმარებელს საქართველოში პირველებმა შევთავაზეთ ინოვაციური პროდუქტი - "ომეგა 3-ით გაჯერებული კვერცხი".

KAR.GE: "ომეგა 3-ით გაჯერებული კვერცხი" რა არის და რით განსხვავდება ჩვეულებრივი კვერცხისგან?

მოგეხსენებათ კვერცხი - უნიკალური პროდუქტია, რომელშიც იდეალურადაა დაბალანსებული ყველა საკვები ნივთიერება. კვერცხის გული მაგალითად მდიდარია ფოსფოლიპიდებით, რომლებიც ორგანიზმიდან გამოდევნიან ჭარბ ქოლესტერინს. იგი შეიცავს A, B, D, E და H ჯგუფის ვიტამინებს, მინერალებსა და მიკროელემენტებს, რომლებიც აუცილებელია ადამიანის ორგანიზმის ნორმალური ფუნქციონირებისათვის. კვერცხი ასევე გაჯერებულია უმნიშვნელო რაოდენობის პოლიუჯერი ცხიმოვანი მჟავებით, მათ შორისაა ომეგა 3, რომელიც გვიცავს ათეროსკლეროზის, ჰიპერტონიის, ინსულტებისა და ინფარქტებისგან. თუმცა, თუ ჩვეულებრივი კვერცხის შემადგენლობაში ომეგა 3 შემცველობის მჟავები ყოველ 100 გრამზე 30-50 მილიგრამია, "ომეგა 3-ით გაჯერებული კვერცხში" 270 მილიგრამამდე აღწევს, ანუ 5-6-ჯერ მეტია.

KAR.GE: იქნებ უფრო დეტალურად განვმარტოთ რა არის ომეგა 3, რატომაა მისი მიღება აუცილებელი და როგორ ვღებულობთ ჩვენ მას?

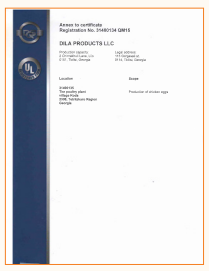
ომეგა 3 იმ ცხიმოვანი მჟავების გამაერთიანებელი სახელწოდებაა, რომლებიც ადამიანის ორგანიზმის ნორმალური ფუნქციონირებისათვის კრიტიკულად აუცილებელია. მათ შორის ძირითადია სამი: ალფა-ლინოლენის მჟავა (ALA - Alpha-linolenic Acid), რომელიც უმეტესად მცენარეებში გვხვდება, ეიკოზაპენტანის მჟავა (EPA - Eicosapentaenoic Acid) და დოკოზაჰექსანის მჟავა (DHA - Docosahexaenoic Acid), რომლებიც გვხვდება თევზეულში. ყველაზე მნიშვნელოვანი ისაა, რომ ომეგა 3 ცხიმოვან მჟავებს ადამიანის ორგანიზმი ვერ გამოიმუშავებს და მათ ვღებულობთ.

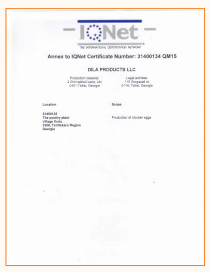
თევზი და ზღვის პროდუქტები განსაკუთრებით მდიდარია ომეგა 3-ის ცხიმოვანი მჟავებით. მოსახლეობა კარგად იცნობს მაგალითად თევზის ცხიმის სარგებლიანობას. უამრავი ადამიანია თევზის ცხიმის მომხმარებელი საქართველოში, თუმცა მისი მიღება არც თუ ისე კომფორტული პროცესია. ომეგა 3-ის მიღება ორგანიზმში ასევე საკვები დანამატების ფორმითაცაა შესაძლებელი, რომელთაც სხვადასხვა პათოლოგიების მკურნალობისას ექიმები ხშირად უნიშნავენ პაციენტებს.

ზრდასრული ადამიანისათვის ომეგა 3 ცხიმოვანი მჟავების დღიური ოპტიმალური ოდენობა 1000 მილიგრამამდეა. "ომეგა 3-ით გაჯერებული კვერცხი" პრაქტიკულად არის ორი ზემოთ ნახსენები საშუალების ალტერნატივა, რომ ადამიანმა ბუნებრივად, საკვებთან ერთად მიიღო ორგანიზმისათვის სასარგებლო ცხიმების ნაკრები თან ისე, რომ თვითონვე აკონტროლოს დოზა.

KAR.GE: რა კვლევებით დასტურდება, რომ ომეგა 3-ით გაჯერებული კვერცხი მართლაც სასარგებლოა ჯანმრთელობისათვის?

ომეგა 3-ის სასარგებლო თვისებების ფართო სპექტრის აღმოჩენა დანიელი მეცნიერის - იორნ დაიებერგის (Jorn Dyeberg) დამსახურებაა, რომელიც გასული საუკუნის 70-იან წლებში გრენლანდიაში მოგზაურობის დროს





ომეგა 3-ით გაჯერებული კვერცხი უნიკალურია!
მას ჩვეულებრივი კვერცხის დადებით თვისებებთან ერთად აქვს პოზიტიური ეფექტების მთელი სპექტრი, რომელთა შორის მთავარია:

- ნივთიერებათა ცვლის დაჩქარება;
- ხელს უწყობს მშრალი კუნთოვანი მასის ზდას და ცხიმოვანის შემცირებას. გამოიყენება როგორც გასახდომად, ისე მასის გასაზრდელად;
- ახასიათებს ინსულინის მიმართ მგრძნობელობის გაზრდა კუჭ-ნაწლავის ტრაქტში საკვების შემცველობის წინსვლის შენელების ხარჯზე. ასეთ დროს ნახშირწყლები ნელა აითვისებიან, არ ქმნიან კონცენტრაციულ პიკებს, რომლებიც იწვევენ ინსულინის დესენსიბილიზაციას;
- სისხლის რეოლოგიური თვისებების გაუმჯობესება, მისი სიბლანტის შემცველობის ხარჯზე, რის შედეგადაც მცირდება არტერიული წნევა, მცირდება გულ-სისხლძრღვთა დაავადებების რისკი, თრომბების წარმოქმნა, ინსულტები ინფარქტები;
- ზრდის საერთო ტონუსს და ამტანობას;
- წარმოადგენს სისხლის ბიოლოგიურად აქტიური ანთების საწინააღმდეგო კომპონენტების - პროსტაგლანდინების წინამორბედს. პროსტაგლანდინები ამცირებენ ტკივილს და ანთებით პროცესებს, რომლებიც თან ახლავს ფიზიკურ ვარჯიშს. ასეთი სახით მცირდება ვარჯიშის შემდეგ კუნთოვანი ქსოვილების დაშლა და აღდგენა უფრო სწრაფად ხდება;
- უმჯობესდება ტვინის ფუნქცია, მაღლდება განწყობა. ახდენს რუხი ნივთიერების სტრუქტურის სრულყოფას. ტვინის ნივთიერებათა 60% ცხიმებისაგან შედგება და მას აუცილებლად ესაჭიროება ომეგა 3 ცხიმოვანი მჟავები ნაყოფიერი ფუნქციონირებისათვის;
- ხდის კანს რბილს და სუფთას;
- ენერგიის ჯანმრთელი წყაროა. არ ზრდის ცხიმოვანი მასის მომატების რისკს;
- იზრდება ჰორმონების რეპროდუქცია, მათ შორის ტესტოსტერონის, რომელიც აუცილებელია ბოდიბილდინგში;

ომეგა-3 დადებითი ეფექტები აქვს შემდეგი პათოლოგიებისას:

- მაღალი ქოლესტეროლი, დიაბეტი;
- ოსტეოპოროზი, ართრიტი;
- ბავშვის გონებრივ და ფიზიკურ განვითარებაში ჩამორჩენა, ყურადღების დეფიციტი;
- მაღალი წნევა, მაკულარული დეგენერაცია (თვალის ბადურა გარსის პათოლოგია);
- ასთმა, დეპრესია;
- კანის პრობლემები, საჭმლის მონელების დარღვევა;
- ზოგიერთი სიმსივნე;

დაინტერესდა იმ ფაქტით, რომ ადგილობრივი მოსახლეობა - ესკიმოსები იშვიათად ავადდებოდნენ გულის დაავადებებით, მაშინ როდესაც მათი საკვების ძირითად რაციონს უაღრესად ცხიმიანი საკვები შეადგენდა (თევზი და სელაპის ხორცი). მან შეადარა 45-დან 65 წლამდე მამაკაცი ესკიმოსი მოსახლეობის გულ-სისხლძარღვთა დაავადებებით გამოწვეული სიკვდილიანობა იგივე ასაკობრივი მონაცემის ამერიკელი მოსახლეობის მაჩვენებელს და გაოცდა: სიკვდილიანობის მაჩვენებლის შეფარდება 5% / 40% იყო. 2 წლიანი თავდაუზოგავი შრომის შედეგად მან გამოყო ორი ცხიმოვანი მჟავა - ეიკოზაპენტანი (EPA) და დოკოზაჰექსანი (DHA). სწორედ ეს აღმოჩენა გახდა დასაბამი, ცნობილი გამხდარიყო ომეგა 3-ის ყველა დადებითი თვისების შესახებ.

ამ თემაზე მსოფლიოში უამრავი კვლევაა ჩატარებული და თითოეული მათგანი ადასტურებს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის ომეგა 3-ის ცხიმოვანი მჟავების უდაო სარგებლიანობას. პროდუქტის შექმნის პროცესში ჩვენც არაერთი კვლევა ჩავატარეთ. სხვადასხვა ეტაპზე კვერცხის ნიმუშები გავაგზავნეთ შვეიცარიული კომპანია SGS S.A.-ის ჰამბურგის ანალიზურ ლაბორატორიაში. მსოფლიოში ომეგა 3-ით გაჯერებული კვერცხი ბევრ ქვეყანაში იწარმოება და იყიდება, მაგრამ უაღრესად გვეამაყება, რომ საქართველოში ვართ პირველები, ვინც მისი წარმოება დაიწყო!

KAR.GE: მე როგორც მომხმარებელს განსაკუთრებით მაინტერესებს რას ჭამს ქათამი საიმისოდ, რომ ომეგა 3-ით გაჯერებული კვერცხი დადოს?

ჩვენი ფაბრიკის ფრინველის რაციონი ძირითადად შედგება მაღალი ხარისხის სიმინდის და სხვა აუცილებელი დანამატებისაგან.

ომეგა 3-ით გაჯერებული კვერცხის მისაღებად ფრინველს ეძლევა კომპანია Optivite International (დიდი ბრიტანეთი) მიერ წარმოებულ Optomega-100-ს, რომელიც შეიცავს 100% ორაგულის ცხიმს (100% Salmon Oil).

KAR.GE: მე ვნახე პროდუქცია სავაჭრო ქსელში და შევამჩნიე, რომ მისი ფასი შედარებით მეტია, ვიდრე ჩვეულებრივი კვერცხის. ბნ. დავით, რით ახსნით ამას?

დიახ, არის განსხვავება. თუმცა, ეს ბუნებრივია თუ გავითვალისწინებთ პროდუქტის დადებით თვისებებს და პოზიტიური ეფექტების მთელ სპექტრს.

KAR.GE: ბნ. დავით, სად შეუძლია დღეს მომხმარებელს ომეგა 3-ით გაჯერებული კვერცხის შეძენა?

დღითიდღე იზრდება იმ სავაჭრო ობიექტების რაოდენობა, სადაც ჩვენი ახალი პროდუქტი იყიდება და შესაბამისად ვაფართოვებთ ომეგა 3-ით გაჯერებული კვერცხის წარმოებას.

პროდუქცია წარმოდგენილია მსოფლიოში ცნობილი კომპანია ჰარტმანის (HARTMANN) მიერ წარმოებულ ეკო შეფუთვაში და ადვილად შესამჩნევია დახლზე.

ISO 9001:2015
წარმოებულია საქართველოში
ხარისხის ნიშანი QUALITY MARK

შპს ,,დილის პროდუქტები“
საქართველო, თეთრიწყაროს რაიონი, სოფელი ჯოდა
ტელ: + 995 32 210 60 29
info@dila.com.ge www.dila.com.ge
Facebook: Dila Products LLC

ბლაუენშტაინ საქართველო

ფერმა

"ბლაუენშტაინ საქართველო" შვეიცარიულ–ქართული საინვესტიციო პროექტია, რომელსაც 2008 წელს ჩაეყარა საფუძველი. პროექტის უმნიშვნელოვანესი კომპონენტია სათაო ფერმა, რომელიც რაჭაში, ონის რაიონის სოფელ შარდომეთში მდებარეობს. სწორედ აქ ხდება რეგიონის პირობებისთვის საუკეთესო ჯიშის საქონლის გამოყვანა და პარტნიორი ფერმების მომარაგება. სათაო ფერმა არის ერთგვარი ლაბორატორია მოწინავე შვეიცარიული გამოცდილების დანერგვისათვის. აქ დანერგილია საქონლის მოვლის ჰიგიენური ნორმების დაცვისა და დაავადებათა კონტროლის შვეიცარიული სტანდარტები, რომელსაც შვეიცარიელი მრჩევლები მეთვალყურეობენ, როგორც ადგილობრივად, ასევე დისტანციური მართვის მეშვეობით შვეიცარიიდან. სათაო ფერმასთან არსებულ ცენტრში ადგილობრივი ფერმერები შეისწავლიან ფერმის მართვას, საქონლის მოვლას, საძოვრების დამუშავებას და ა.შ.

საფირმო მაღაზია

"ბლაუნშტაინ საქართველო"–ს საფირმო მაღაზია, რომელიც წერეთლის 67–ში მდებარეობს, ერთადერთია საქართველოში, სადაც მომხმარებელს დამწიფებული ხორცის ყიდვა შეუძლია. საქონლის დაკვლისა და დახარისხების შემდეგ პროდუქტის ტრანსპორტირება მანქანა–მაცივრით ხორციელდება. პროცესის არცერთ ეტაპზე არ წყდება ცივი ჯაჭვი, რათა მაღაზიამ უმაღლესი ხარისხის გაუყინავი ხორცი მიიღოს. ხორცის გარდა "ბლაუნშტაინ საქართველო"–ს მაღაზიაში ხორც–პროდუქტების და ნახევარფაბრიკატების ფართო არჩევანია. ყველა ნაწარმი მზადდება ადგილზე, ყოველგვარი ქიმიური დანამატის გარეშე, უმაღლესი შვეიცარიული და ევროპული ხარისხის შესაბამისად. ამიტომ მაღაზიაში დამზადებულ პროდუქტს შენახვის მოკლე ვადა აქვს და ის ყოველთვის ახალია.

პროდუქცია – დამწიფებული ხორცი

"ბლაუენშტაინ საქართველო" პირველი კომპანიაა საქართველოში, რომელმაც საკუთარი წარმოების დამწიფებული ხორცი მომხმარებელს შესთავაზა. ხორცი სპეციალური დამწიფების მაცივარში 21 დღის განმავლობაში მწიფდება. ამ დროის განმავლობაში მაცივარში ბნელა, ტემპერატურა 0–2 გრადუსია, ტენიანობა 85–93 %, ჰაერის დაბერვის სიჩქარე კი 4 მ/წმ. დამწიფების პერიოდში ხორცი იცლება უსარგებლო წყლისგან. თავისუფლდება მჟავიანობისგან (PH). ხორცი ხდება რბილი და არომატული.

პროდუქცია – შებოლილი ლორი

შებოლილი–მოხარშული ლორის დასამზადებლად ღორის ბარკალი მუშავდება მარილწყლით, იბოლება ბუნებრივ ნახერხზე (ტყემლის, ალუბლის და წიფელის ხისგან დამზადებული) ცივი შებოლვით და იხარშება ნატურალური სანელებლებისგან მომზადებულ ბულიონში. შენახვის ვადა 14 დღე.

პროდუქცია – სტეიკი პრემიუმი

სტეიკი პრემიუმი "ბლაუენშტაინ საქართველოს" მიერ წარმოებული პრემიუმ ხარისხის დამწიფებული ხორცია, რომელიც სპეციალური დამწიფების მაცივარში 21 დღის განმავლობაში სპეციალური ტექნოლოგიით მწიფდება. მაცივარში ბნელა, ტემპერატურა 0–2 გრადუსია, ტენიანობა 85–93 %, ჰაერის დაბერვის სიჩქარე კი 4 მ/წმ. დამწიფების პერიოდში ხორცი იცლება უსარგებლო წყლისგან. თავისუფლდება მჟავიანობისგან (PH). ხორცი ხდება რბილი და არომატული. დამწიფებული ხორცი მომზადებისას აღარ იკლებს ზომა/წონაში. იგი უკვე თავისუფალია "ზედმეტისგან". ეს ნიშნავს, რომ დამწიფებული ხორცის ყიდვისას მომხმარებელი იხდის თანხას მხოლოდ ხორცში და არა წყალში.

პროდუქცია – სოსისების ასორტი

"ბლაუენშტაინ საქართველო"–ს საწარმოში მზადდება 10–ზე მეტი სახეობის შესაწვავი და მოსახარში სოსისები. სოსისების შემადგენლობაში არის 100% ნედლი, გაუყინავი საქონლის და ღორის ხორცი, ნატურალური სანელებლები. არ შეიცავს ქიმიურ დანამატებს, კონსერვანტებს და გემოს გამაძლიერებლებს. შენახვის ვადა 3–დან 14 დღემდე.

პროდუქცია – შებოლილი პროდუქცია

შებოლილი პროდუქციის ნაირსახეობა – ღორის ხორცი (გაუყინავი, ნედლი ხორცი), ბარკლის ნაწილები, ნეკნები, ანტრეკოტი მუშავდება მარილწყლით და იბოლება ბუნებრივ ნახერხზე (ტყემლის, ალუბლის და წიფელის ხისგან დამზადებული) ცივი შებოლვით. დამზადებულია მხოლოდ 100% ხორცისგან (გაუყინავი, ნედლი ხორცი) და ნატურალური სანელებლებისგან. შენახვის ვადა 21 დღე.

პროდუქცია – გამომშრალი ძეხვეული

გამორჩეული გემოს მქონე გამომშრალი ძეხვეული (სალიამი და ჩორიზო) უმაღლესი კატეგორიის ხორცისგან მზადდება შვეიცარიულ–ფრანგული ტექნოლოგიით. მზადების პერიოდი 60–დან 80–დღემდეა. "ბლაუენშტაინ საქართველო"–ს მიერ წარმოებული პროდუქცია არ შეიცავს კონსერვანტებს და ქიმიურ დანამატებს. დამზადებულია მხოლოდ 100% ხორცისგან (გაუყინავი, ნედლი ხორცი) და ნატურალური სანელებლებისგან. შენახვის ვადა 60 დღე.

ინტერვიუ "ბლაუენშტაინ საქართველო"–ს საფირმო მაღაზიის დირექტორთან – ქალბატონ ნინო ლომიძესთან.

KAR.GE: ქ–ნო ნინო, "ბლაუენშტაინ საქართველო"–მ მომხმარებელს პირველი პროდუქცია 2015 წელს შესთავაზა, თუმცა 2008 წლიდან საქმიანობთ რაჭაში. ქართული რეალობისათვის იშვიათია საქმისადმი ასეთი თანმიმდევრული მიდგომა. იქნებ აუხსნათ მომხმარებელს, რითია "ბლაუენშტაინ საქართველო" განსაკუთრებული?

დიდი მადლობა ბნ. ტარიელ, "ბლაუენშტაინ საქართველო" შვეიცარიულ–ქართული ინვესტიციაა, რომელშიც ინვესტირებულმა თანხამ 2017 წლისთვის უკვე 22 მილიონი ლარი შეადგინა. ჩვენ თავიდანვე გრძელვადიანი მიზნები დავისახეთ: ავაშენეთ ფერმა და საწარმო სოფელ შარდომეთში, დავიწყეთ საქონლის სუფთა ჯიშის ადგილზე გამოყვანა, დავასაქმეთ ადგილობრივი მოსახლეობა, შვეიცარიელი კონსულტანტებისაგან მუდმივად ვსწავლობთ ჩვენც და შემდეგ ამ ცოდნას ვუზიარებთ რეგიონის ფერმერებს, რომ მათაც განავითაროონ თავიანთი მეურნეობები. 2015 წელს კი პირველი საფირმო ობიექტი გავხსენით თბილისში წერეთლის 67–ში.

KAR.GE: "დამწიფებული ხორცი", ტერმინიც და თავად პროდუქტიც პირველად თქვენგან გავიგეთ. რას ნიშნავს და რითია "დამწიფებული ხორცი" ჩვეულებრივზე უკეთესი?

მადლობა ამ შეკითხვისთვის, ჩვენს საწარმოში საქონელი სტრესის გარეშე იკვლება. ამის შემდეგ საქონლის ტანხორცი სპეციალურ დამწიფების მაცივრებში 21 დღე ინახება, სადაც ტემპერატურის და ტენიანობის მკაცრი კონტროლით ხდება წყლის, სისხლის და მავნე ტოქსინებისგან ხორცის დაცლა. შედეგად ხორცი თავისუფლდება მჟავიანობისგან (PH), ხდება რბილი და უმჯობესდება საგემოვნო თვისებები. დამწიფებული ხორცი მომზადებისას აღარ იკლებს ზომა/წონაში. ეს ნიშნავს, რომ მისი ყიდვისას მომხმარებელი იხდის თანხას მხოლოდ ხორცში.

KAR.GE: რატომ გახდა მნიშვნელოვანი საქონლის სუფთა ჯიშის ადგილზე გამოყვანა?

თავიდანვე აქცენტი შვეიცარიული ჯიშის მეხორცული და მერძეული ჯიშის საქონელზე გავაკეთეთ. თუმცა როცა ერთ რეგიონზე, მის გარემოზე მორგებული ჯიში სხვა რეგიონში გადაგყავს, გარემოს ცვლილებას ადრე თუ გვიან შესაძლოა მოჰყვეს გაუთვალისწინებელი შედეგები. ყველაზე სწორი გზა არის ადგილზე გამოვიყვანოთ საქონლის სუფთა ჯიში, რომელიც დროთა განმავლობაში გამოიმუშავებს მდგრადობას ადგილობრივი გარემოს სპეციფიკის მიმართ. სწორედ ამიტომ დავიწყეთ ეს პროცესი, მას თავისი წესები აქვს. ითხოვს დროს, თუმცა შედეგი ღირს ამად.

KAR.GE: კონკრეტულად როგორ ავითარებს რაჭის რეგიონს "ბლაუენშტაინ საქართველო"?

სოციალური პასუხისმგებლობა მნიშვნელოვანია. ჩვენმა კომპანიამ ბევრი ადგილობრივი მოსახლე დაასაქმა, ჩვენ მათ გავუჩინეთ მოტივაცია, დაუბრუნდნენ საკუთარ კუთხეს. ადგილობრივ ფერმერებს ვასწავლით და განვითარებაში ვეხმარებით, მაგრამ ჩვენ გვინდა, რომ მეტი ფერმა იყოს ადგილზე, მეტ ადამიანს ჰქონდეს სამუშაო, ფერმერებმა აწარმოონ უმაღლესი ხარისხის ქართული პროდუქტი. ეს კარგია მოქალაქისთვის, ბიზნესისთვის და ქვეყნისთვის.

KAR.GE: შეჯამების სახით, რას ეტყოდით თქვენს მომხმარებელს?

ჩვენს გულსა და სულს ვდებთ იმ საქმეში, რომელიც ძალიან გვიყვარს. სტაბილურ, თანმიმდევრულ განვითარებაზე ვართ ორიენტირებულნი და მომხმარებელს მუდმივად მაღალი ხარისხის პროდუქციის მიწოდებას ვპირდებით.

აპ. წერეთლის გამზ. 67, თბილისი 0154, საქართველო; +995 32 243 44 88; +995 591 12 90 70; info@btq.ge; http://btq.ge