

ПРОСТІР БІЗНЕСУ

*«Компроміс і відповідальність - головні складові успішного бізнесу»
(Карлос Слім)*

Актуально

День прапора та День Незалежності України у Львові. Програма заходів

Підприємства
Львова

Gelato.in.ua

Нормативно-
правове
регулювання

Новий реєстр РРО

Анонс

Street Food на "Шуварі"
Open Day в Creative design academy
Тлум&Крам. Серпень 2020
Street Food So Good. HAPPY B-DAY

Онлайн курси

Інтернет-маркетинг для підприємців

Книга тижня

Знайти час. Як щодня фокусуватися на тому, що справді важливо

Україна відзначає День прапора та **29**-ту річницю незалежності. З нагоди цього, в різних локаціях міста організують низку подій. Цього року заходів дещо менше, зважаючи на карантин, та всі вони будуть доволі цікаві, запевняють організатори.



Актуально

З програмою заходів можна ознайомитися за посиланням:
<https://cutt.ly/rfyxYzK>



Багато непорозумінь створюються через те, що італійське слово “Gelato” означає “морозиво”. Хоч і обидва являють собою морожений десерт, на цьому і закінчуються всі подібності. Джелато повинне бути свіжо приготоване, і майстри повинні для нього шукати кращі натуральні інгредієнти з регіону та далеких країв. Все, що не відповідає даним стандартам, – не джелато.



На відміну від більшості морозива на ринку, для джелато використовуються натуральні інгредієнти. Фермерське молоко, вершки, та яйця від «щасливих курочок», які постачають регіональні виробники. Ягоди – із Закарпаття. А більш вишукані інгредієнти як Піємонтські горіхи або мадагаскарський ваніль відправляють колеги з інших країн.

Підприємства
Львова

Компанія пропонує сорбетні та молочно-вершкові сорти морозива, продаж якого здійснюється у формі кульок або в складі смачних десертів, а кількість смаків обмежується лише фантазією майстра та побажань клієнта.

Звичайне морозиво містить не менше 35% цукру та 12% жиру (у окремих випадках 25% і більше). Молочне джелато містить до 15% цукру та приблизно 4-7% жиру, а сорбети взагалі 0% жиру.



Клієнт може спробувати наступні смаки: лайм, лимон, полуниця, персик, ананас, лісові ягоди, диня з імбирем, малина з фісташкою, капучіно з кардамоном і горіхом пекан та інші. Також варто звернути увагу на протеїнове джелато, яке таке корисне для спортсменів!

Виробництво джелато проходить у наступних 4 етапах:

- 1) Фермерське молоко пастеризується на власному виробництві компанії. Додаючи вершки, цукор та яйця вони отримують базу для джелато (якщо її зараз заморозити, буде чистий пломбір).



- 2) Наступним етапом йде додавання “ароматизаторів”, але не концентратів з каністри, а свіжих фруктів, каву, горішки та багато ін.:

– свіжі фрукти щоразу обираються у перевірених постачальників.

– горішки, какао, ваніль та ін. Інгредієнти замовляють з різних країн. В основному з Німеччини та Франції.

- 2) Основний етап – перетворення бази в морозиво або джелато. Для цього використовується так званий фризер. Все робиться в ручну і маленькими партіями. Всього 5 кг морозива джелато можна зробити за один раз. Джелато доходить до готовності за 10-15 хв (залежно від виду та кількості). Це в 3-4 рази довше ніж на фабриках. Через це льодові кристалики стають максимально дрібними і насиченість повітрям удвічі менша.



- 3) Після цього необхідно помістити джелато у шокфризер. При -40 градусів воно замерзає докінця і зберігає структуру. Одразу після цього відбувається відправка на місця продажу, неподалік від виробництва. Звучить просто, але на відміну від простого морозива, джелато – це не продукт, який можна робити машинально.

Детальніше з продукцією можна ознайомитися за посиланням:
<https://gelato.in.ua/>

Нормативно-
правове
регулювання

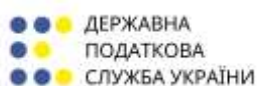
Наказом ДПС України від 31.07.2020 № 385 «Про затвердження Державного реєстру реєстраторів розрахункових операцій» затвердила новий Державний реєстр реєстраторів розрахункових операцій.

Втратив чинність наказ ДФС України від 15.05.2019 № 392 «Про затвердження Державного реєстру реєстраторів розрахункових операцій».

Оновлений Реєстр РРО містить, зокрема, перелік РРО, дозволених до первинної реєстрації.

Детальніше тут:

<https://tax.gov.ua/zakonodavstvo/podatkove-zakonodavstvo/nakazi/74687.html>



Слідкуйте за актуальними новинами за
посиланням: <https://www.facebook.com/tax.lviv>

Анонс



Тут буде: Смачна їжа Авторські коктейлі Музика та розваги
Крафтові виробники Локальні продукти Стильний відпочинковий простір Фотозона для яскравих селфі

Вхід вільний

Деталі за посиланням: <https://cutt.ly/zd789la>

Анонс

OPEN DAY
В CREATIVE DESIGN ACADEMY
30.08



Деталі за посиланням: <https://cutt.ly/sd76HCV>



Анонс

⚡ Наступний львівський блошиний ринок пройде

29-30 серпня з 12:00 до 19:00

у Парку культури та відпочинку ім. Б. Хмельницького (вулиця Болгарська, 4) спільно з фестивалем вуличної їжі та українських брендів Street Food So Good Festival.

Шукають учасників, які готові продавати:

- 👉 антикваріат, вінтаж, старовину
- 👉 власні вживані речі (гаражний розпродаж)
- 👉 апсайкл товари

Форма реєстрації: http://b.link/tlum_form_08_20.

Дедлайн подачі заявок — 26 серпня.

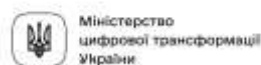
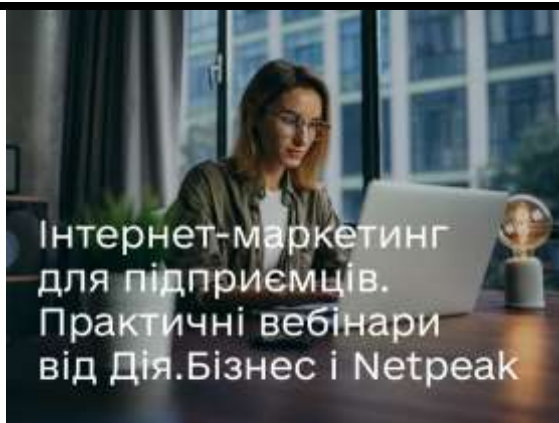
Правила участі: http://b.link/tlum_rules_08_20

Шановні учасники, 29-30 серпня нові речі, предмети/прикраси ручної роботи можна буде продавати на частині наших партнерів Street Food So Good. HAPPY B-DAY.

+38 032 260 1578; Тел/факс: +38 032 238 8558

Форма реєстрації: <https://cutt.ly/na2iUAo>

Онлайн курси



Міністерство
цифрової трансформації
України

Безкоштовні 60-хвилинні онлайн-навчання на теми рекламних кампаній в Google Ads, SEO-оптимізації, email-маркетингу.

📌 Перший вебінар відбудеться 25 серпня 2020. Тема — Інтернет-маркетинг: інструкція з експлуатації. Спікер — Юрій Грузинський, Head of Enterprise Department, Netpeak.

Ефіри будуть транслюватися на Facebook-сторінці Дія.Бізнес

👉 <https://www.facebook.com/diia.business/>

Для участі необхідно зареєструватися

👉 <https://forms.gle/sPkXgTFsMFPsYRHNA>

Деталі

👉 <https://bit.ly/3h9e2M8>

Книга тижня



Буває, що, озирнувшись на минулий день, ви думаєте: "А що я сьогодні зробив?" Маєте омріяні справи, за які плануєте взятися колись, але це колись ніколи не настає? Ця книжка про те, як знизити шалений темп життя, як почуватися не такими зайнятими, менше відволікатися й більше насолоджуватися теперішнім моментом. Автори пропонують понад 80 тактик, що допоможуть вам знаходити більше часу протягом дня на те, що для вас справді важливо: час із сім'єю, вивчення мов, додатковий заробіток, написання роману, волонтерство чи відеоігри. Гадаємо, ця книжка допоможе вам знайти час на будь-що, чого вам хочеться. І мить за миттю, день за днем ви зможете самостійно керувати своїм життям.