

ПРОСТІР БІЗНЕСУ

№ 4
Грудень 2016

Управління економіки департаменту економічної політики Львівської міської ради

**«Відомо, що кожен підприємець повинен шукати свою нішу на ринку.
На жаль, у нішах зазвичай дуже темно й тісно»**

(Мелвін Екстрі)

Інновації	Переробка люмінесцентних ламп
Підприємства Львова	ПАТ «Львівський жиркомбінат»
Аукціони	Продаж об'єктів комунальної власності
Анонси	Семінар «Інтернет Речей та проекти» <u>Дата та час проведення:</u> 9 грудня 2016 року, 10.00 – 15.00 <u>Місце проведення:</u> Національний університет «Львівська Політехніка»



ДП «Боднарівка» ЛКП «Зелений Львів» отримало Ліцензію на **переробку люмінесцентних ламп.**

Ліцензія Мінприроди України від 20.10.2016 на право здійснення господарської діяльності у сфері поводження з небезпечними відходами.

Перелік дозволених ліцензією операцій з небезпечними відходами: збирання, зберігання, оброблення, утилізація.

Види відходів, операції з якими дозволено:

- Відпрацьовані компактні енергозберігаючі люмінесцентні лампи;
- Відпрацьовані трубчасті люмінесцентні лампи;
- Непридатні ртутні термометри.

Вартість переробки:

трубчастої лампи 4,99 грн; компактної лампи 3,99 грн.

Адреса ДП «Боднарівка» ЛКП «Зелений Львів»: м.Львів, вул.Окружна, 56

Контактна особа: Олександр Георгійович Картузов

Контактний телефон: 032/ 238-40-46

Інновації

ПАТ Львівський жиркомбінат



ПАТ "Львівський жировий комбінат" (ЛЖК) - одне з провідних підприємств олійножирової галузі України (працює з 1948р.). Понад півсторіччя жиркомбінат спеціалізується на випуску високоякісних маргаринів, майонезів на натуральних яєчних жовтках, столових маргаринів та жирів. Продукція комбінату випускається під торговими марками "Щедро", "Запорізький" та "Оллі".

Підприємство має повний замкнутий цикл переробки рослинних олій та виробництва напівфабрикатів. Виробничий комплекс заводу складають сучасні системи зберігання та переробки. Основне обладнання цеху - це лінії англійського та німецького виробництва.

На ЛЖК впроваджено систему менеджменту безпеки продуктів харчування у відповідності до міжнародного стандарту ISO 22000:2005, а також систему менеджменту якості у відповідності до міжнародного стандарту ISO 9001:2008. Це свідчить про якість продукції та професійну компетентність наших співробітників, конкурентоспроможність компанії не тільки на національному, але й на міжнародному рівні.



Основна маргаринова продукція – це столові маргарини: "Молочний особий", "Сонячний", "Столичний особлий", "Вершковий особливий", "Пампушок" для листового тіста та інші. Правильний підбір жирової суміші дозволяє створити маргарини з чудовими смаковими та органолептичними властивостями, що забезпечує чудовий смак та аромат кінцевого продукту. Столові маргарини, виготовлені на ЛЖК, широко використовуються у домашній випічці, приготуванні різноманітних страв.

У 2008 році на ЛЖК розпочато виробництво майонезів під ТМ "Щедро" на основі натурального яєчного жовтка (а не порошку): "Львівський Преміум" (80%), "Провансаль Преміум" (72%), "Провансаль" (67%), "Провансаль Золотий" (50%). Ці майонези стрімко набрали популярність серед українських споживачів, і вже у 2010 році майонези ТМ "Щедро" отримали звання "Бренд Року - 2010" у номінації "Бездоганна якість". У 2014 було здобуто нагороду у дегустаційному конкурсі World Food Ukraine – 2014.

Великий асортимент майонезної та маргаринової продукції експортується за кордон.

Підприємства Львова



Лабораторія Львівського жиркомбінату обладнана сучасним обладнанням, здійснює постійний контроль вхідної сировини та матеріалів. Продукція комбінату неодноразово була відзначена дипломами, грамотами та медалями за високу якість та виробничі показники підприємства.

Високим досягненням Львівський жиркомбінат завдячує самовідданій праці всього великого колективу підприємства!

ТМ «Щедро» - це велике розмаїття смаків і корисних інгредієнтів. «Щедро» - це торгова марка національного масштабу, у асортимент якої увійшли такі улюблені українцями продукти, як майонез, маргарин, кетчупи, соуси і гірчиця. Це продукти, без яких неможливо уявити справжній гостинний стіл. Наша команда знаходиться у постійному дослідженні ринку для того, щоб задовольнити потреби найвибагливішого покупця. Асортимент продукції щорічно поповнюється новими позиціями, які користуються успіхом і отримують визнання. Для поліпшення якості технологічні бази підприємств-виробників постійно модернізуються, що дозволяє збільшувати обсяги виробництва і підвищувати смакові якості продукції.

Бренд «Щедро» за 9 років існування завоював лідерські позиції на ринку маргаринів (доля ринку більше 40%) та майонезів (більше 10%).

Торговий дім «Щедро» посів 155-е місце у рейтингу 500 найбільших виробничих підприємств України проекту «ТОП-100. Рейтинг найбільших компаній».

У порівнянні з минулим роком ТД «Щедро» піднявся на 30 рядків. У 2015 року компанія перебувала на 194-му місці.

Видання також склало окремий рейтинг підприємств олієжирової галузі. Згідно з підрахунками журналістів проекту, серед компаній галузі шосте, Запорізький жировий комбінат - 15-е, а Львівський жировий комбінат займає 25-е місце.

Україна, 79015
м.Львів, вул.Городоцька,132
e-mail: lgk@lgk.com.ua

тел.: 032-2440200,
факс: 032-2419042
0 800 508 500

Підприємства Львова

Продаж об'єктів комунальної власності



Управління комунальної власності Львівської міської ради інформує про продаж на аукціоні об'єктів малої приватизації комунальної власності м. Львова.

Аукціони

Адреса приватизації	об'єкта	Поверховість	Площа, (кв. м)	Початкова ціна продажу з ПДВ (грн.)	Гарантійний внесок (10% від початкової вартості продажу), грн. без ПДВ
вул. В.Антоновича, 115-в		підвал	54,4	355 200	35 520
вул. Ветеранів, 5		цокольний поверх	62,6	309 264	30 926,40
вул. Городоцька, 293		напівпідвал	29,3	205 920	20 592
вул. Городоцька, 293		напівпідвал	31	217 200	21 720
вул. Городоцька, 301		цокольний поверх	146,8	805 776	80 577,60
вул. І.Боберського, 19		підвал	83,8	442 440	44 244
вул. _____ Генерала Т.Чупринки, 6		підвал	21,9	138 240	13 824
вул. Січових Стрільців, 5		підвал	15,2	91 560	9 156
вул. Дублянська, 9		підвал, 1-й, 2-й поверхи	298,1	1 077 888	107 788,80

<http://mayno.lviv.ua/novyny/informuyemo-pro-prodazh-na-aukcioni-8-obyektiv-maloyi-pryvatyzaciyi>.



Консорціум проекту “Hub-laboratory Internet of Things” («Хаб-Лабораторія Інтернету Речей») запрошує Вас на семінар “**Інтернет Речей та проекти у рамках Горизонт 2020**”. Створення першого інноваційного хабу Інтернету Речей в Україні”

Дата та час проведення: 9 грудня 2016 року, 10.00 – 15.00

Місце проведення: Національний університет «Львівська Політехніка», м.Львів, вул. С.Бандери 12, ауд. 226

Реєстрація до 8 грудня до 15.00 за посиланням: <https://goo.gl/6woCs1>

Про проект: Українські виробничі підприємства мають всі шанси стати конкурентоспроможними на світовому та європейському рівні завдяки технологічним інноваціям. I4MS (ІКТ Інновації для Виробничих МСП) - це масштабна ініціатива ЄС (бюджет ~110 млн. євро) для сприяння впровадженню інновацій серед виробничих підприємств. Запущена у 2013, вона являє собою мережу з 30+ хабів цифрових інновацій та центрів компетенцій, що є платформою для співпраці різних гравців інноваційної екосистеми: розробників інновацій, виробничих підприємств та науково-дослідницьких центрів. Специфікою програми є орієнтація саме на малі та середні підприємства.

Організаційні аспекти семінару:

Участь є безкоштовною за умови попередньої реєстрації до 8 грудня 2016 р. до 15.00. Учасники самостійно покривають витрати на проїзд та проживання.

Програму семінару можна завантажити за посиланням: <https://goo.gl/nuMFty>

Детальний опис проекту “Хаб-Лабораторія Інтернету Речей” розміщено за посиланням: <https://goo.gl/vOdyZ6>

Контактна інформація:

Іван Кульчицький, тел. 0509292396, Email: kul.ivan@gmail.com



Анонс