

ПРОСТІР БІЗНЕСУ

*«Зробіть те, чого ви боїтесь більше за все, і здобудете свободу!»
(Роберт Тью)*

Актуально

Експорт товарів на 1290,9 млн.\$

Підприємства
Львова

ТзОВ "Віденська кава"

Анонси

Весняний Будівельний Форум
Фотовиставка Гаель Жірб «У воротах Європи»

Експорт товарів підприємствами Львівської області за три квартали 2017 року становив 1290,9 млн.\$



Актуально

У січні–жовтні 2017р. експорт товарів підприємствами Львівської області становив 1290,9 млн.дол. США, імпорт – 1769,6 млн.дол. Порівняно з січнем–жовтнем 2016р. експорт зріс на 26,2%, або на 268,4 млн.дол., імпорт – на 29,3%, або на 400,8 млн.дол. Від’ємне сальдо зовнішньої торгівлі склало 478,7 млн.дол. США.

Найбільші обсяги експортованої продукції припали на Польщу (27,9%), Німеччину (12,6%), Чехію (6,9%) та Данію (6,5%). Експорт товарів у країни Європейського Союзу становив 999,8 млн.дол.,

Найбільші обсяги імпорту припали на Польщу (27,2% від загальнообласного імпорту), Німеччину (17,9%) та Китай (8,2%). Імпорт товарів з країн Європейського Союзу становив 1271,1 млн.дол



ТзОВ «ВІДЕНСЬКА КАВА»

Історія підприємства «Віденська кава» – одного з найбільших виробників кави в Україні – бере початок у переломному періоді нашої держави. Підприємство пройшло через нелегкі 90-ті – до великого виробника, який сьогодні займає провідні позиції на українському ринку натуральної кави. Впродовж чверті століття свого існування, спочатку як виробничий кооператив «Сантос», з 1992 р. – як спільне українсько-австрійське підприємство «Віденська кава», засновниками якої стали «Сантос» (Львів) і АПЦ Торгівельна агентура (Відень), а з 1999 р. – як товариство з обмеженою відповідальністю «Віденська кава», підприємство займається переробкою та реалізацією кави.



Підприємство «Віденська кава» здійснює повний цикл переробки зеленої кави, а також є одним із найбільших імпортерів зеленої кави в Україні та має найширший асортимент кави різних сортів, що нараховує близько 70 моносортів загальною вагою понад 150 – 200 т зеленої кави.

На даний час ТзОВ «Віденська кава» належить власна територія у м. Львові. Тут розташовані адміністративно-офісні приміщення та потужності виробництва загальною площею понад 2000 м². Виробничий процес на підприємстві автоматизований. А продуктивність становить до 350 т кави на місяць.

На підприємстві постійно оновлюється обладнання і впроваджуються нові технології виробництва. Процес виробництва здійснюють і контролюють висококваліфіковані робітники – обсмажувальники, фасувальники, налагодники обладнання та інші.

Підприємства
Львова

За період діяльності підприємство неодноразово було нагороджене Клубом пакувальників України відзнаками «Зірка упаковки України» за розробку цікавих, оригінальних упакувань для кави. В 1999 році на Всесвітньому конкурсі з упаковки «World Star» у Аргентині фірмова упаковка (з панорамною Львова 1826 року) була визнана однією з найкращих упаковок у світі в номінації «Безалкогольні напої».

Клієнти компанії знаходяться у всіх областях України. Продаж кави здійснюється через гуртову та роздрібну мережу приватними підприємцями і представниками у регіонах, котрі, у свою чергу, співпрацюють з дрібними та великими торговельними мережами, а також мережами кав'ярень, ресторанів тощо.



Виробничий процес на підприємстві «Віденська кави» організовано з урахуванням поточності виробництва – початок із приміщення, де зберігається зелена кави і завершення біля складу готової продукції. Технологічний цикл виготовлення кави включає в себе очищення зеленої кави, обсмажування, помел та фасування.

Очищення зеленої кави – це ключовий етап у процесі переробки, що забезпечує високий рівень обробленої сировини. Зелена кави – це жовтуваті або зелено-сірі зерна з терпким присмаком. Разом з ними у мішках може бути пісок, камінчики, уламки гілочок та ворсини самого мішка, а також – неякісні та пошкоджені зерна. Щоб уникнути впливу цих домішок на кінцевий продукт, необхідно очистити кави вже на першому етапі виробництва.

Для очищення кави необхідне високочутливе і точне обладнання, яке відсіює сміття, а також неякісні, брудні й пошкоджені зерна з високим рівнем надійності та акуратності. На цьому етапі для сепарування зеленої кави підприємство «Віденська кави» використовує зерносепарувальну машину «Петкус».



Для досягнення стабільного смакового букету необхідне обладнання для обсмажування, яке дозволяє встановлювати необхідний профіль «час – температура» з гнучкою системою управління. Це, в свою чергу, дає

Підприємства Львова

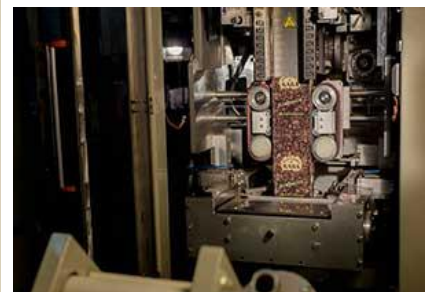
**Підприємства
Львова**

можливість максимально чітко встановити правильні параметри для конкретного виду кави. Периферійне обладнання забезпечує всебічний розподіл на поверхню та відповідно оптимальний баланс енергії. Кава після обсмаження проходить черговий етап очищення через каменевідбірник.

На етапі обсмажування підприємство «Віденська кава» використовує дві машини для обсмажування кави із завантаженням кожної 120 кг та 240 кг на один процес обсмажування, а також невелику обсмажувальну машину для малих кількостей кави – а саме пробних партій, зразків чи екзотичних сортів сировини.

Головною перевагою та визначальним фактором якості кінцевого продукту (яким часто нехтують більшість виробників) на підприємстві «Віденська кава» є диференційований підхід в обсмажуванні кави. Тут обсмажують каву кожного сорту окремо, так як різні сорти кави мають різні фізико-хімічні властивості, а тому вимагають різних умов температурної обробки задля збереження унікальних смако-ароматичних якостей кожного сорту і повноти цього букету в сумішах.

З обсмаженою кавою поводяться обережно: її акуратно транспортують, зважують та зберігають. Якщо кава призначена для продажу в зернах, після обсмажування і охолодження її відправляють у фасувальний цех. Для того, аби максимально зберегти смако-ароматичні властивості кави, її обсмажують безпосередньо перед фасуванням. Тому до клієнта завжди надходить найсвіжіша кава – і це також є однією з переваг продукції підприємства «Віденська кава».



Підприємство використовує найкращий для помелу кави на даний час млин – з охолодженням валків, що забезпечує однакову температуру валків при помелі і не нагріває каву. Для кожного виду готового продукту (для приготування у кавоварках, еспресо-машинах тощо) виставляється різна величина зазору між валками. Стабільна однакова якість продукту забезпечується надійним міжваликовим зазором та ефективністю охолоджувальної системи валків.

Продукція



Кавові суміші



Підприємства
Львова

Україна, 79069
м.Львів, вул. Шевченка, 317а
Тел./факс: (380 32) 297-10-48; 297-10-46
email: wk@mail.lviv.ua





Галицькі Експозиції®

**28-31
БЕРЕЗНЯ**

ВЦ «ПІВДЕННИЙ-ЕКСПО»
м. Львів, вул. Щирецька, 36



ВЕСНЯНИЙ БУДІВЕЛЬНИЙ ФОРУМ-2018

ГАЛ-ЕКСПО®
АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО

Анонс

Весняний Будівельний Форум - найбільша будівельна подія Західної України, яка об'єднує всі основні напрями галузі та демонструє нові досягнення будівельної індустрії України та всього світу, показує весь будівельний цикл від архітектурного проекту до кінцевого спорудження об'єкта. Відбувається у форматі взаємодоповнюючих виставок: XXXV міжнародної виставки «БудЕКСПО – весна» і XII Спеціалізованої виставки «Вікна. Двері. Дах».

Тематичні розділи виставки:

Технології сучасного будівництва. Будівельні та оздоблювальні матеріали. Будівельні конструкції, техніка, інструменти. Вимірювальні прилади, системи контролю та автоматичного управління. Ліфти і ліфтове обладнання. Дорожньо – будівельні машини й устаткування. Електротехнічне обладнання. Проектування, архітектура, реставрація. Басейни. Системи гідро-, тепло-, звукоізоляції. Системи опалення, водопостачання та водоочищення. Вентиляція та кондиціонування. Енергозберігаючі технології та устаткування. Світлотехніка, кабельно-провідникова продукція. Клеї, лаки, фарби. Системи безпеки будівель, засоби охорони праці, спецодяг. Програмне забезпечення.



БудЕКСПО-весна
міжнародна виставка



Вікна. Двері. Дах
спеціалізована виставка

<http://www.galexpo.com.ua/budvesna/>

Фотовиставка Гаель Жірб «У воротах Європи»



Анонс

Фотовиставка французької журналістки про війну на Донбасі складається із двох частин, які показують життя військових в українських окопах та життя цивільних на передовій.

Поламані долі людей і напруга безкінечного очікування, яку пересвідчують наші воїни у цій траншейній війні стали головними сюжетами останніх репортажів Гаель Жірб. Французька фотожурналістка хоче бачити не лише руїни і незгоди – її більше цікавлять люди і їхні долі. Ця війна змінила усіх, вважає Гаель, і продовжує змінювати європейську історію.

Гаель Жірб (нар. 1976) – французька фотографиня та смілива жінка. Вона навчалася фотожурналістиці у Парижі, в EMI-CFD – Ecole des Métiers de l'Information (Школа мистецтва інформації). З 2006 року Гаел мандрує світом (Африка та Азія) та «закритими» і часто таємничими просторами європейських міст, намагаючись показувати правду про життя і правду про світ. З початку війни на сході України вона отримала акредитацію зі сторони української армії і веде фоторепортажі з передової. Одночасно вона допомагає військовим та цивільним і співпрацює з військовими госпіталями. За підтримки «Музею Ідей» та львівських меценатів За участі Військового-медичного Клінічного Центру Західного Регіону (Юрій Сушко)

02 січня 2018 - 29 січня 2018
Музей ідей (вул. Валова, 18а)