

ПРОСТІР БІЗНЕСУ

*«Я знав: я не буду шкодувати, якщо програю.
Я буду шкодувати, якщо не спробую виграти»
(Джефф Безос)*

Актуально

Фестиваль «Ніч у Львові»

Підприємства Львова

Пекарня «Живий хліб»

Нормативно- правове регулювання

Оновлення системи законодавчого регулювання українського ринку
платежів та переказу коштів
Реєстрація ТЗОВ онлайн

Анонс

Фестиваль «Життя вирує»
Фестиваль « 150 років Підзамче»

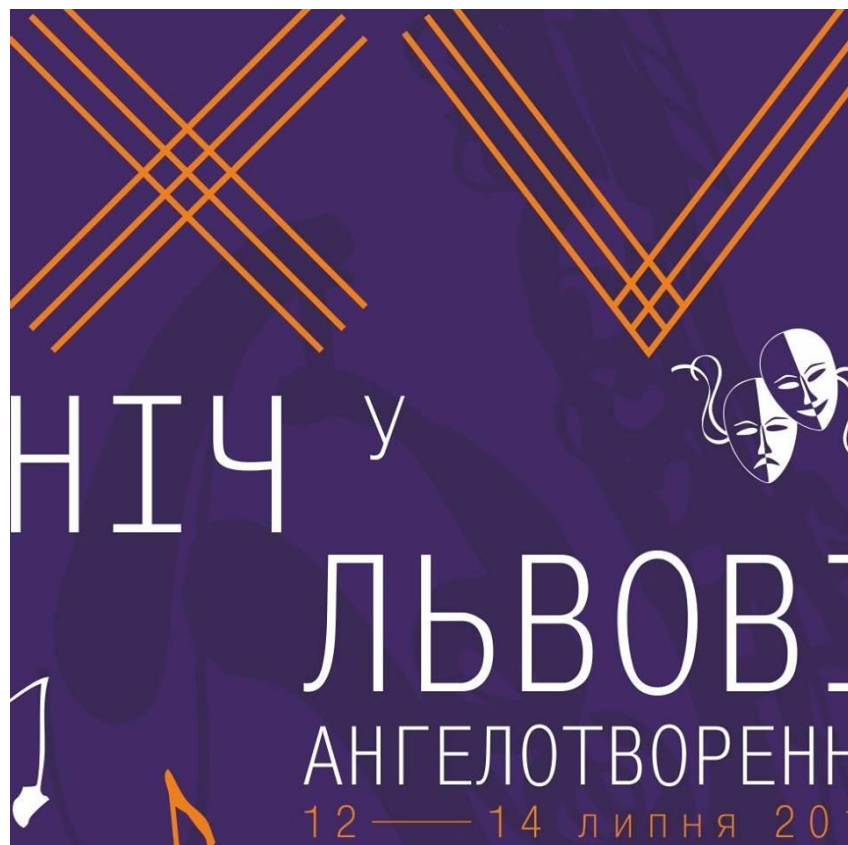
Онлайн курси

Експорт, ринки ЄС та інтернаціоналізація бізнесу

Книга тижня

«Від нуля до одиниці» (Пітер Тіль)

Актуально



Деталі за посиланням: <https://www.facebook.com/nightinlviv/>



Пекарня «Живий хліб» відкрилась декілька років тому, активно розвиваючи власну мережу магазинів. Вона спеціалізується на випічці французької здоби та хліба за авторськими рецептами з високоякісних натуральних інгредієнтів: цільнозернового борошна, на натуральних заквасках, без домішків, консервантів та дріжджів.

Підприємства Львова



Хліб Житній



Хліб Вифлемський



Хліб Говерла



Хліб Гречаний

Цільнозернове борошно зберігає абсолютно усі компоненти зерна, багате клітковиною та стимулює перистальтику кишечника, більше того, воно менш калорійне, аніж інші види борошна.

Основними акцентами пекарні є якість та свіжість, тому окрім високоякісних інгредієнтів, тут випікають хліб кожного дня, а в останню годину роботи діє знижка у 25% для того щоб наступного дня клієнт зміг отримати свіжий, щойно випечений свіжий хліб. На вчорашній хліб тут діє знижка у 50%.



Хліб Морквяний



Хліб Цибулевий



Хліб Бабусин



Хліб Ранковий

Пекарня «Живий хліб» — це заклад, де про хліб знають усе, де люблять та поважають кожного клієнта. Слід також зазначити, що у пекарні діє потужний фідбек на сторінці facebook. Адміністрація відповідає на кожне повідомлення,

**Підприємства
Львова**

приймає пропозиції та знаходить компроміс, якщо клієнт незадоволений сервісом чи продуктом, з радістю пропонує альтернативу продукції, яка не підійшла по смаку. Окрім самої пекарні на вулиці Дорошенка також діє кафе, де можна випити кави від «Світу кави», поснідати та приємно провести час.

Одним з хітових продуктів пекарні є спельтових хліб. Спельтове борошно виготовляють із давнього виду пшениці - спельти. Спельта багата на вітаміни та мінерали, недарма наші предки вирощували спельту ще з п'ятого тисячоліття до нашої ери.



Хліб на основі такого борошна має приємний аромат та пікантний смак з горіховими нотками, дуже корисний для дітей та рекомендований для дієтичного харчування. Вживання спельтового хліба підвищує працездатність, зміцнює імунітет, покращує стан крові та нормалізує рівень цукру. Спельтовий хліб заслужено увійшов у топ-улюблених хлібів покупців пекарні, адже він не тільки корисний, але і дуже смачний, бо під час приготування до нього додають гречку, насіння соняшника та льону.



Овочевий хліб також випікається з додаванням борошна спельти, а ще пшениці тонкого помелу, болгарського перцю, стиглих томатів, вітамінного шпинату, моркви та приправляється цибулькою. Додаються закваски. Викладаються хлібини в листки капусти та посипають зверху льоном, кунжутом, соняшником.

**Підприємства
Львова**

Натуральні закваски збагачують організм усіма необхідними органічними кислотами, вітамінами, мінералами, ферментами, клітковиною, пектиновими речовинами. Ті хто почали вживати «живий» хліб, відмовляються від звичайного – приготовленого на основі пекарських дріжджів і борошна першого сорту, бо хочуть бути здоровими.

По четвергах та вівторках тут також випікають безглютеновий хліб.

Живий хліб – це здорова їжа, яка лікує та збагачує людський організм життєвою силою. Саме такий живий і корисний хліб пропонується у пекарні «Живий хліб».

Окрім цього мережа магазинів пекарні також пропонує продукцію локальних виробників: крафтові сири, м'ясні вироби, кисломолочну продукцію.



Пекарня «Живий хліб» - авторські хліби та вишукана французька здоба!
Поєднання українських та французьких традицій .

Кафе-пекарня «Живий хліб»

Вул. Дорошенка, 27

Телефон: 067 373 7363

vikmar.lviv@gmail.com

Мережа магазинів «Живий хліб»

вул. Шевченка, 17

вул. І.Франка, 104

вул. Коперника, 41

Національний банк розпочинає масштабну роботу із фундаментального оновлення системи законодавчого регулювання українського ринку платежів та переказу коштів.



Розпочинається робота з фундаментального реформування регуляторного поля щодо платіжних систем та переказу коштів

Завдяки цьому платіжний ринок отримає



нові платіжні послуги (фінансові та нефінансові) замість однієї послуги з переказу коштів



нових суб'єктів платіжного простору: постачальників та користувачів платіжних послуг



нові платіжні інструменти для користувачів



впровадження відкритого банкінгу (OpenAPI)



нові правила ліцензування, реєстрації та нагляду за учасниками ринку



зміну ролі платіжних систем



запровадження платіжних рахунків користувачів платіжних послуг



нове регулювання електронних грошей



можливість для НБУ здійснювати емісію/еквайринг платіжних карток, випуск електронних грошей, відкриття платіжних рахунків



посилену клієнтську автентифікацію та безпечну віддалену взаємодію



дієвий захист прав користувачів платіжних послуг



Національний банк України як регулятора ринку платіжних послуг

Нормативно-правова база

Зокрема, Національний банк планує:

- запровадити низку нових платіжних послуг;
- трансформувати суб'єктів переказу коштів та змінити ролі платіжних систем;
- категоризувати постачальників платіжних послуг;
- запровадити відкритий банкінг;
- створити нові правила ліцензування і реєстрації небанківських установ, які надаватимуть платіжні послуги, а також нагляду за ними.
- створити нове регулювання у сегменті електронних грошей щодо суб'єктності їхніх емітентів та забезпечення операцій з їхнього обігу;
- упровадити платіжні рахунки разом із процедурою убезпечення коштів користувачів платіжних послуг;
- підвищити захист прав користувачів платіжних;
- визначити роль НБУ як регулятора ринку платіжних послуг, наділеного правом контролювати надання платіжних послуг, організовувати роботу зі зверненнями користувачів послуг, а також правом здійснювати регулювання рівня ставки міжбанківської комісії за картковими платіжними операціями тощо).

Детальніше про зміни можна переглянути на вебсайті Нацбанку:

https://bank.gov.ua/control/uk/publish/article?art_id=98763666&cat_id=55838&fbclid=IwAR03_eqnNa25KnD_QBns-5cYFh2mILRWFHkJKHPj2edtnmesPPSr0T7hY3dA

Цього тижня з'явилася нова онлайн послуга, а саме реєстрація ТОВ.

«Онлайн-послуга забезпечить: онлайн-реєстрацію ТОВ з можливістю формування необхідної редакції модельного статуту шляхом вибору відповідних пунктів або використання редакції за замовчуванням. Можливість одночасного подання заяви на застосування спрощеної системи оподаткування. Можливість одночасної реєстрації платником податку на додану вартість. А також для чинних ТОВ, що працюють на підставі власної редакції установчих документів, – можливість переходу на роботу на підставі нового модельного статуту.



«Реалізація нового онлайн-сервісу – це ще один крок до покращення умов ведення бізнесу в Україні, який вдалося реалізувати Міністерству юстиції України за підтримки Державного агентства з питань електронного урядування України в межах програми «Електронне врядування задля підзвітності влади та участі громади» (EGAP), що виконується Фондом Східна Європа та фінансується Швейцарською агенцією розвитку та співробітництва.» - зазначають в Міністерстві юстиції.

Як зареєструвати ТзОВ можна переглянути на youtube каналі Олексія Зелівянського:

https://www.youtube.com/watch?v=0EpdhrULAGM&fbclid=IwAR18ylONMqkE_Wo8THRFunm6KVAWrOpSbh_iRuSEgngliCLLgZYDh_lwS9BQ

Перелік онлайн послуг, в тому числі реєстрація ТОВ за посиланням:

<https://online.minjust.gov.ua/>



✧ Здибанка в парку для ваших бабусь і дідусів! ✧

☼ Коли? 14 липня, з 12:00 до 17:00

☼ Де? Стрийський парк (арка)

☼ Вхід вільний

👉 Що будемо робити?

✧ Дізнаємось, що таке Тай-Чі (корисна гімнастика, яка допомагає запобігти деяким хворобам, а саме зміцнює кістки, суглоби, покращує координацію рухів та додає бадьорості. Сучасні медики це підтверджують). Усі бажаючі зможуть спробувати зробити легкі вправи та розім'ятися 😊

✧ Вивчимо декілька рухів запального танцю сальса та разом запалимо танцпол! 🕺

✧ Обговоримо як змінився театр. Що було актуально 10, 20, 30 років тому. А які тенденції сьогодення?

✧ Розберемо основні причини непорозуміння між онуками та їх бабусями і дідусями. Складемо список основних кроків, як налагодити зв'язок.

✧ Дізнаємось, як користуватись додатком для оплати комунальних послуг. Навчимо розподіляти бюджет.

Чому це буде корисно і цікаво:

- ♥ день на свіжому повітрі
- ♥ безкоштовні майстер класи та лекції
- ♥ нові знайомства і багато спілкування
- ♥ проведений час спільно з родиною

Отож, беріть своїх бабусь та дідусів, пакуйте пледи, щось смачненьке і гайда на здибанку 😊

Вони стільки зробили для нас, давайте і ми попідкуємось про них! 😊

Детальніше про подію за посиланням:

<https://www.facebook.com/events/1234992130000478/>

Анонс



13 липня святкування 150-тої річниці вокзалу станції Підзамче!

У XIX та на початку XX століття цю місцевість дільниці Підзамче називали Гаврилівкою (Габрієлівкою) — назва походить від родини Габрієллі, багатих міщан, які мали тут фільварок у XVII ст. Проте із прокладенням залізниці й утворенням станції Підзамче район стали називати співзвучно до назви станції. Саме ця назва побутує сьогодні - тому ми відзначаємо 150-річницю як вокзалу, так і дільниці Підзамче!

Організатором події є Львівська міська рада у співпраці із Львівською обласною адміністрацією, дирекцією вокзалу станція “Підзамче”, Галицькою районною адміністрацією, Залізничною районною адміністрацією, львівською філією АТ “УкрПошта”, ПАТ “Укрзалізниця” регіональною філією “Львівська залізниця” за ініціативи активних мешканців району Підзамче.

Анонс

Палац культури ім. Г. Хоткевича (вул. Кушевича, 1):

11:00	Сніданок-дискусія на тему: “Історія та перспективи Підзамче”
-------	--

Святкування на пл. Криничній:

15:00	виставка ретро-техніки від музею РетроГаражЛьвів
18:00	виступ гуртів “Piano” та “Oria”
18:45	урочисте погашення марки “Підзамче. 150 років”
19:00	освітня мануфактура Підзамче ЗСШ №20
19:15	виступ “ICE Cream ladies band”
20:00	виступ інструментального гурту “Rockoko”
21:00	виступ гурту “Шосте чуття”

Детальніше за посиланням: <https://www.facebook.com/events/2382008558753351/>



Рекомендуємо безкоштовний онлайн курс розроблений на базі матеріалів Комерційної служби США, кращих українських та міжнародних практик ведення експортної діяльності і розвитку глобального бізнесу.

ЕКСПОРТ, РИНКИ ЄС ТА ІНТЕРНАЦІОНАЛІЗАЦІЯ БІЗНЕСУ

Онлайн курси

Безкоштовний онлайн курс розроблений на базі матеріалів Комерційної служби США, кращих українських та міжнародних практик ведення експортної діяльності і розвитку глобального бізнесу. Великий масив систематизованого матеріалу подається у концентрованій формі – оптимальний формат для зайнятих людей. Час навчання ви обираєте для себе самостійно – в межах визначеного часового проміжку. Ключова ціль – дати українським компаніям розуміння того, як необхідно налагоджувати системний експорт і будувати безпрограшні міжнародні стратегії. Навчання змінить ваше розуміння експортної діяльності і, цілком можливо, підходи до ведення бізнесу!

ЛЕКТОР КУРСУ Олег Мирошніченко

Реєстрація на онлайн курс за посиланням: <https://courses.ed-era.com/courses/EdEra/ib102/IB102/about>

книжка Пітера Тіля, венчурного капіталіста, легендарного підприємця, співзасновника PayPal, інвестора Facebook. Бестселер New York Times

Книга тижня



«Хто з нас не хотів отримати мільйон, не складав переліку того, що він зміг би купити, коли б на руках у нього опинилася зазначена сума? Мріяти корисно, бо мрії надихають, але всьому має бути свій час. Замисліться: доки ви тішите себе безплідними мріями, хтось вже вполював великого звіра у лісі сучасного бізнесу! І пожинає плоди своєї відваги.

Як не втрачати можливостей, якими повниться життя навколо нас, а, головне, як створювати для себе ці можливості самостійно -» - Пітер Тіль.

Метод Пітера Тіля, широко відомого підприємця та інвестора, має право бути названим парадоксальним, однак ті, хто вживають його на практиці, одностайно твердять про його дієвість. Книгу неодноразово радили відомі успішні підприємці, такі як Ілон Маск, Марк Цукерберг та інші.