

ПРОСТІР БІЗНЕСУ

Управління економіки департаменту економічного розвитку Львівської міської ради

«Менеджмент – ефективність у подоланні драбини до успіху; лідерство — розуміння, чи до тієї стіни ця драбина приставлена.»
(Стівен Кові)

Актуально

Твоє Різдво у Львові

Підприємства
Львова

Сироварня «Lemberg Cheese»

Анонс

Львівський Bloшиний Ринок Тлум & Крам
 Дослідження сімейного бізнесу в Україні: презентація та дискусія

Онлайн курси

Дизайн-мислення для інновацій

Книга тижня

«Визначні роки. Від 20 до 30. Вмикай на повну та досягай максимуму» (Мег
 Джей)

Актуально

2020 ТВОЄ РІЗДВО У ЛЬВОВІ

Львівська міська рада

24.12.2019 / 18.00 год. Відкриття різдвяної шопки біля міської Ратуші за участі Наталії Половинки та Львівського муніципального театрального, художньо-дослідницького та освітнього центру «Слово і голос» та Львівського муніципального хору «Гомін». Пл. Ринок

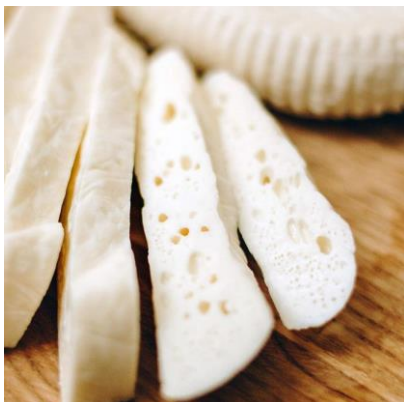
Різдвяно-новорічна казка у Львові об'єднує гостей та мешканців міста теплими та щирими емоціями.

Під час зимових свят на мешканців та гостей Львова чекатиме цікава та насичена подіями програма за посиланням: <https://cutt.ly/FrwE6xM>



Lemberg Cheese - це сироварня, де народжується найсмачніший сир для страв, канапок та сирних тарілок. До того ж, тільки з натуральних інгредієнтів!

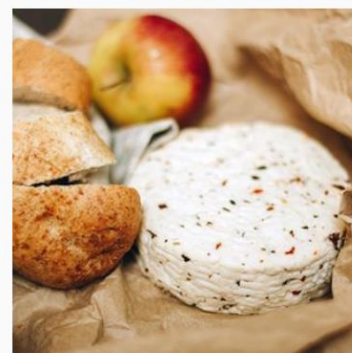
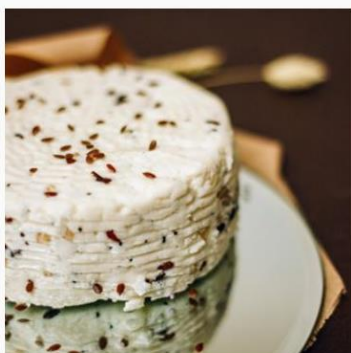
Сироварня має власне виробництво у Львові та контролює кожен етап виготовлення продукту.



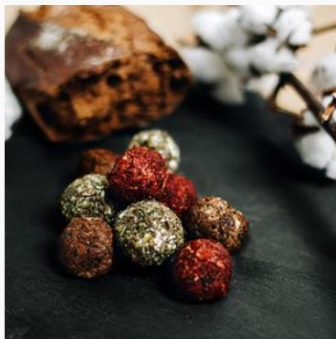
Щоб посмакувати сулугуні можливо навіть зі Львова не виїжджати. Просто раціонально звернутися до Lemberg Cheese, які готують розсільний грузинський сир за класичною технологією, що дає змогу досягти характерного розшарування м'якого сиру всередині.

Підприємства
Львова

Окреме місце у сироварні займає адигейський сир. Адигейський сир один з найпопулярніших сортів на столах українців. По-перше, легкий смак дозволяє його поєднувати з найрізноманітнішими інгредієнтами. По-друге, він відомий нам вже не перший десяток років. Адигейський сир люблять за ніжну, але щільну структуру, скоринку зі слідами форми, злегка кремовий колір та чистий приємний аромат.



Також в асортименті є бурата, вершкове масло та декілька варіантів намазок на хліб. Часто люди плутають бурату та моцарелу. Але ці сорти - це дві самостійні сирні історії. Хоча, зовні вони досить подібні. Бурату готують з додаванням густих вершків. До готової ж моцарели вершки не додають. Зовнішньо їх теж легко відрізнити. Бурата більше подібна на мішечок, тоді як моцарела - на гладеньку кульку.



Щоб виготовити кілограм масла потрібно витратити біля 17-ти літрів жирного молока. Звісно, виробники купують молоко дешевше, ніж покупці в супермаркеті. Натуральний продукт просто не може бути дешевим. Кремово-жовтий колір і тільки!



Якщо шматок білий або яскраво-жовтий, то краще залишити його на полиці. Він мало чим відрізняється від олійних фарб за складом. Масло швидко псується і його зберігають лише у морозильних камерах. Купувати з прилавку в спеку масло небезпечно!

Діставши масло з морозильної камери, необхідно натиснути на нього. Якщо шматок змінив форму, клади назад. Заморожене масло має дуже тверду структуру.

https://www.instagram.com/lemborg_cheese/
073 343 0303

<https://www.facebook.com/LembergCheese/>
lemborgcheese@gmail.com

Підприємства
Львова

СМАЧНО
СИРНО
З ЛЮБОВ'Ю



**Анонс**

Що будемо робити?

👁 Розглядати і знаходити унікальні речі (можливо, в одному екземплярі) в зоні “Барахолка” та “Нове”. Цього разу буде ще більше антикваріату. 🐼

🎧 Слухати музику з вінілів від Yura Buratino Kovalyuk Можна відбирати щось собі в домашню колекцію! Можна принести свої вініли на продаж також!

☕ Пити каву та смакувати свіжу випічку від Живий Хліб

💖 Найважливіше... допомагати маленькій Роксолянці Прочко.

Збиратимемо кошти для 10-річної львів'янки, яка бореться з рецидивом хвороби. Детальніше: <https://www.facebook.com/groups/roksolana.prochko/>

А ще... 🐼

В грудневому ТЛУМі прийматиме участь благодійний проект Mis'ka Baraholka, яка стане точкою збору та продажу вживаного одягу. Сюди можна принести до 5 одиниць якісних речей (одяг, взуття, аксесуари чи книги). Увага! Речі прийматимуться тільки в доброму стані. На місці одразу буде відбуватися оцінка.

📍 Львівський Блошиний Ринок ТЛУМ & КРАМ відбудеться 22 грудня у @Lem Station на вул. Вітовського, 57.

Увага! Цього разу винятково розпочнемо о 13:00!

🚶 Вхід для відвідувачів вільний

Реєстрація учасників-продавців: <http://b.link/registration-form-22-12-19>

📢 Правила участі: <http://b.link/rules-tlum-22-12-19>

ДОСЛІДЖЕННЯ СІМЕЙНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ:

ПРЕЗЕНТАЦІЯ ТА ДИСКУСІЯ



LvBS

FAMILY BUSINESS

fama

ОСВІТА І ІННОВАЦІЇ

giz

Анонс

Що є ключовим у сімейному бізнесі: сім'я, як цінність сама по собі, чи конкретні місія, світогляд, репутація та традиції окремої сім'ї?

Чи будь-яка сім'я може вести бізнес і... чи кожен бізнес може стати сімейним?

Львівська бізнес-школа УКУ (LvBS) та Центр сімейного бізнесу LvBS запрошують на презентацію та обговорення дослідження «Сімейний бізнес в Україні: особливості започаткування, ведення та передачі наступним поколінням». Поговоримо про найважливіше у сімейних компаніях – довіру та відповідальність, а також магнетичну здатність впливати на середовища. ✓

Участь безкоштовна <https://lvbs.top/0g4>

Центр сімейного бізнесу LvBS спільно з соціологічною агенцією ФАМА впродовж весни – літа 2019 року провели дослідження сімейного бізнесу в Україні (за підтримки GIZ). Запрошуємо Вас на презентацію результатів дослідження, де поговоримо про ключові переваги та виклики сімейного бізнесу в Україні, шукатимемо відповіді на питання: що дають сімейні компанії спільнотам, містам і які цінності варто перейняти державі.

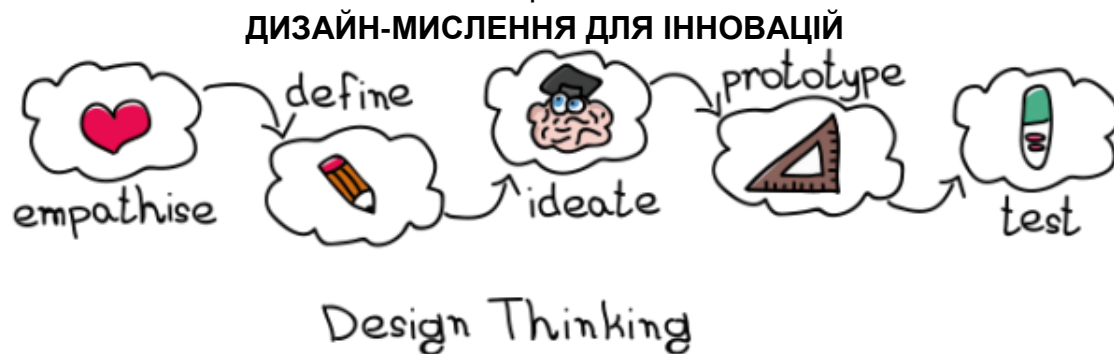
Учасники події:

- ◆ Alina Ocheretiana, співзасновниця бренду Kachorovska atelier;
- ◆ Markiyan Bedriy, засновник та власник SVIT KAVY;
- ◆ Olena Vovk, голова наглядової ради компанії «Ензим»;
- ◆ Мар'яна Малахівська, керівниця соціологічної агенції Соціологічна агенція Fama.
- ◆ Модерує: Roksoliana Voronovska, керівниця Центру сімейного бізнесу LvBS та LvBS Consulting.

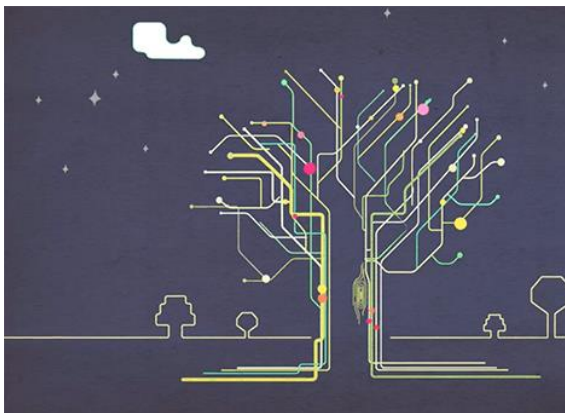
Коли: 20 грудня 2019 року, о 18:00 Де: паркова (127) аудиторія Центру Шептицького УКУ



Цей курс є освітнім проектом благодійної організації «Фонд Випускників України» (Alumni Fund Ukraine), яка отримала дозвіл від Школи бізнесу Дарден, США, на переклад та запуск їхнього онлайн-курсу "Design Thinking for Innovation" на провідній платформі онлайн-курсів в Україні Prometheus.



Дизайн-мислення – це найуспішніша світова методика для створення інновацій, яку активно використовують у роботі такі компанії, як Facebook, Google, Apple, Procter&Gamble, Samsung, IBM, IKEA. Курси з дизайн-мислення є важливою складовою навчального процесу Стенфордського університету та інших провідних університетів світу. В Україні до сьогодні їх викладали тільки найкращі бізнес-школи й тренери для вузької й забезпеченої аудиторії. Завдяки цьому курсу тепер будь-хто в Україні зможе безкоштовно опанувати основи дизайн-мислення.



Сьогодні інновації важливі у будь-якій сфері життя. Незалежно від того, хто Ви — керівник у міжнародній корпорації, підприємець, що відкриває свою справу, працівник урядової організації чи вчитель початкових класів — Ви хочете досягати кращих результатів з меншими витратами.

І в цьому допоможе дизайн-мислення. Цей метод відкриває інструменти, за допомогою яких Ви зможете почати мислити інноваційно — побачити приховані можливості, які тільки й чекають, щоб їх помітили.

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

Онлайн курси



Книга тижня

Існує міф, що юнакам і дівчатам, яким минуло двадцять, бракує тьмуцості, щоб цікавитись інформацією, здатною змінити життя. І міф про те, буцімто тридцять — це нові двадцять і зробити щось у пізнішому віці означає зробити це краще.

Натомість Мег Джей довела факт, що 80 % доленосних подій відбуваються в житті людини до 35 років. Дві третини зростання рівня зарплатні припадає на перші десять років кар'єри.

До тридцяти років понад половина людей одружуються, зустрічаються або живуть разом із майбутніми чоловіками чи дружинами. Характер найістотніше змінюється в період від двадцяти до тридцяти років — не до і не після. До тридцяти років мозок людини завершує свій розвиток.

І що тепер робити з цією інформацією? Саме час дізнатися, як не змарнувати можливості «вирішального десятиріччя»!

«Розумна та конструктивна книжка про роки, які ми не маємо права змарнувати.»
Amazon