

ПРОСТІР БІЗНЕСУ

«Менеджер - це людина, яка домагається результатів, працюючи разом з іншими людьми або за допомогою інших людей. Менеджер - той, хто робить правильні речі правильно.»
(Брайан Трейсі)

Актуально

Перший курс тренінгів «Вчимося бізнесу» у 2020 році закінчено!

Підприємства
Львова

ТзОВ Артизанська пекарня «Млин»

Нормативно-
правове
регулювання

Сплата податків через Опендатабот

Анонс

Розробка, впровадження і підтримка системи безпечності продукції НАССР для ресторанного господарства
Sustainability Crash Course для бізнес-шкіл та хабів
Хто визначає рух?

Онлайн курси

Визначення та інструменти Performance маркетингу

Книга тижня

«Вірусні ідеї. Як захопити людей своїм проектом» (Ерун Ван Гел)

Екологічно

Утилізація ртутних ламп та термометрів

Перший курс тренінгів «Вчимося бізнесу» у 2020 році завершено! Сертифікати про успішне проходження курсу отримало 20 учасників.



Актуально

Бажаємо випускникам курсу тренінгів успішно реалізувати власну ідею у справу свого життя.

Слідкуйте за нашими новинами та сторінками Ділових Індустрій Львова, Центру підтримки підприємництва щодо набору у наступну групу, реєстрація почнеться за тиждень.



Артизанська пекарня «Млин» випікає крафтовий хліб ручної роботи на заквасках, який корисний для організму, адже тісто проходить природну ферментацію. Окрім цього хліб насичений всіма необхідними вітамінами та мінералами та від нього не набирають зайвої ваги.

Підприємства Львова



Довготривала ферментація дає хлібу цей насичений смак.

Жива закваска та ферментація – те, що робить справжній хліб унікальним.

Такий хліб, як добре вино - чим довше визріває, тим смак його стає глибшим та насиченим.

Головне навчитись відчувати цей аромат, смак, текстуру такого хліба та насолоджуватись ним.



Створити справді добрий хліб - це величезна праця!

Асортимент пекарні доволі широкий, кожен зможе обрати випічку на свій смак.

👉 Наприклад, кукурудзяний хліб
♥ Ідеальний компонент дієтичного харчування

♥ Золотистий колір хліба та його насичений смак та запах кукурудзи стане до вподоби.

♥ Калорій в ньому є значно менше, ніж у випічці з пшеничного борошна .

**Підприємства
Львова**

✍ Бородинський хліб – гордість пекарні «Млин».

Старовинна рецептура 1936 року. Хліб на заквасці та заварці, з додаванням солоду та гречаного меду. Аромат коріандру не залишить байдужими нікого.

Хліб змащується коньяком та рясно посипається цілим коріандром.

✍ Фірмовий злаковий хліб

Його аромат не можливо передати словами. Потрібно відчутти на смак, запах і дотик.

Хліб з цільнозернового пшеничного борошна з додаванням злаків: льон, соняшник, пшоно, мак та інші.

✍ Делікатесний хліб

Хліб має яскравий колір та солодкавий смак.

Жовтогарячий колір, через додавання куркуми, а солодкавість хлібу дають родзинки.

Через складну технологію та холодну ферментацію наш хліб зберігається впродовж 7-10 діб 📅



Контактні дані:

Месенджер: [mlynbakery](https://mlynbakery.com)

Facebook: [mlynbakery](https://mlynbakery.com)

Телефон: 050 430 5757

М. Львів, вул. Хуторівка 46

Сплата податків через Опендатабот

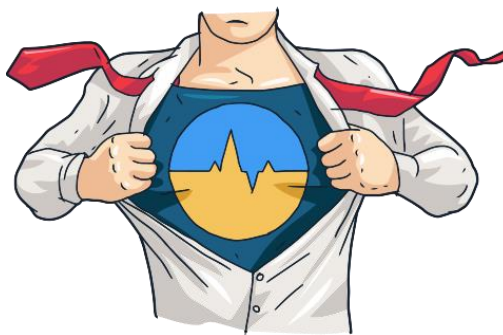
Опендатабот запустили можливість сплачувати податки та подавати звіти в Опендатабот. Гроші підприємців автоматично будуть надходити на коректний та дійсний рахунок, а ФОПи не ризикуватимуть втратити податковий статус чи отримати пеню.

У Опендатабот вважають, що сплата податків має бути максимально простою: податки мають поступати на єдиний рахунок.

Для того, щоб сплатити податок, необхідно:

- 1 Додати Опендатабот в [Telegram](#), [Viber](#) або [Messenger](#).
- 2 Відправити боту свій ідентифікаційний код.
- 3 Перейти до подання звіту та сплати єдиного податку чи ЄСВ.

Нормативно-
правове
регулювання

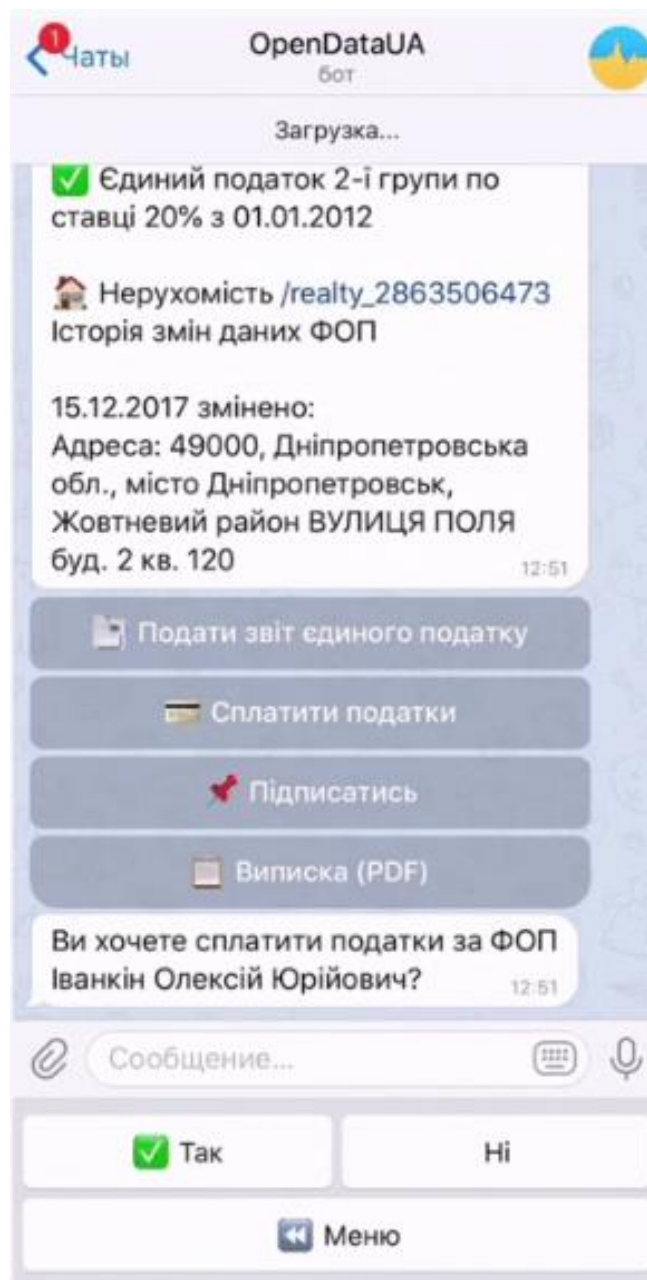


Джерело:

<https://opendatabot.ua/>

Детальніше про можливість:

<https://cutt.ly/MrJ37Sx>



Анонс



Для кого буде цікаво: власникам та працівникам ресторанного бізнесу, які зацікавлені в запровадженні системи HACCP

Дата проведення: 24 лютого з 15 до 18 години.

Локація: Центр підтримки підприємництва (Площа Ринок 1, 103 кабінет)

Тренінг проводитиме провідний аудитор, член Громадської спілки Асоціація з інтеграції HACCP - Іван Гілецький та представниця Держпродспоживслужби – Зоряна Стоцько.

Під час навчання висвітлюватимуться наступні теми:

Що таке HACCP: стандарти, етапи впровадження, переваги використання

Актуальне законодавство України про харчову безпеку;

Реєстрація за посиланням: <https://cutt.ly/DrZXycc>

Анонс



◆ 23-27 березня 2020 р. у Львові відбудеться унікальний інтенсив з інновацій та сталого розвитку для бізнес-шкіл та хабів для підвищення інноваційних можливостей та потенціалу розвитку бізнес-шкіл, інкубаторів та хабів в Україні. 5-денний тренінг буде спрямований на вдосконалення бізнес-моделі бізнес-шкіл та хабів, підвищення їх конкурентоспроможності та довгострокової сталості.

Учасність безкоштовна. Реєстрація триває до 20 лютого 2020 року

→ <https://forms.gle/D18vCyVmptG5nN476>

◆ ОРГАНІЗАТОРИ Центр «Розвиток КСВ», експертна організація з питань сталого розвитку та КСВ. Партнер - Lviv Business School (LvBS) за фінансової підтримки Міністерства економічного розвитку Нідерландів.

ПРОГРАМА Курс буде інтерактивним і включатиме як теорію, так і практичні завдання (групова робота). Лекції читатимуть голландські та українські експерти англійською та українською мовами.

Анонс



Центр міської історії (вул. Ак. Богомольця, 6) у четвер, 20 лютого, початок о 18.30.

Вхід вільний, за реєстрацією:
<http://bit.ly/2GwNcNo>.

У культурі особливо помітні особистості — люди-інституції, які збирають навколо себе команди та ідеї, творять спільноти, засновують організації, а то й цілі жанри чи формати. Але як потім перетворити цей заряд творчої енергії на системну діяльність? Чи може в принципі активізм переходити у стабільні процеси і яким чином? Хто генерує, хто підтримує і хто використовує творчі ідеї в культурі? Яким (і чиїм?) коштом створюються великі проекти, і як вони потім живуть (чи помирають?) без своїх творців? Як сьогодні піар перемагає сенс, і чим це загрожує культурі та її дітям?



Реєстрація за посиланням:
<https://cutt.ly/xrLiMOW>

Онлайн курси



Ця лекція буде корисною тим, хто тільки починає свій шлях у Performance маркетингу та хоче розібратись у основних поняттях.

Одним з найважливіших кроків у вивченні ринку є систематизація та впровадження єдиних стандартів. Інструменти і сервіси є основою, яку фахівці використовують у своїй щоденній роботі. Тому в рамках комітету Performance підготували приклади інструментів і сервісів Performance Digital

Книга тижня



«Уявіть собі, що Ви маєте найліпшу у світі ідею. Таку, що розв'язує реальну проблему. Однак Ви просто неспроможні переконати інших втілити її. Ваша мрія мертва! Сконала в самому зародку! Звучить знайомо?

Автор книжки на власному досвіді знає про це і не хоче, щоб Ви наступали на ті самі граблі. Подати ідею так, щоб вона вразила всіх, підготувати найкрутішу презентацію, за яку можна отримати «Оскар» і підвищення на роботі, навчитися наполягати на своєму без скандалів та істерик, писати неймовірні тексти, що переконуватимуть, переконуватимуть і ще раз переконуватимуть вкласти у Вашу ідею ресурси.»

Про автора:

Ерун ван Гел — міжнародний спікер і письменник в області UX, дизайну. Має багаторічний досвід роботи в якості новатора, дизайнера і стратега. Він допоміг просунути багато дизайнерських проектів, починаючи від удостоєної нагороди Smart Projector Beam до інноваційних автоматизованих систем прикордонного контролю в аеропорту Схіпхол. Його мета полягає в тому, щоб змусити світ здивуватися.

Джерело: <https://cutt.ly/OrLo1oW>

Екологічно

Утилізація ртутних ламп та термометрів

У листопаді ДП «Бондарівка» переробила:

Ртутних ламп: 7276 від юридичних осіб, **1634** від фізичних осіб,
180 термометрів, з них **100** від юридичних осіб та **80** від фізичних, а
також **450 кг батарейок**.