

ПРОСТІР БІЗНЕСУ

«Масштабним досягненням передую масштабне мислення»**(Вілфред Петерсон)****Актуально****Ламповий Тлум&Крам: вінтаж, антикваріат, старовина
Адаптивний карантин****Підприємства
Львова****Файні льоди****Нормативно-
правове
регулювання****Мобільний додаток ОщадРАУ****Анонс****Навчально-практичний інтенсив для жінок-підприємниць
Вебінар «Доступні кредити 5-7-9%»****Онлайн курси****«Фінансова грамотність для підприємців»****Книга тижня****Як взаємодіяти з проблемними людьми****Актуально****УКРЕКСІМБАНК
«ДОСТУПНІ КРЕДИТИ 5-7-9%»****Львівська
міська
рада****13 серпня, 14:00****Максим Мельничук**

Начальник відділу продажу роздрібної торгівлі

**Володимир Медвідь**

Начальник відділу продажу роздрібної кредитування

**Центр підтримки
підприємництва**
Львівська міська рада

Продовжуємо серію вебінарів про Програму «"Доступні кредити 5-7-9%"»

🕒 13 серпня 2020 року о 14 годині.

📌 Програма кредитування "Доступні кредити 5-7-9%" - це можливість для новостворених та діючих малих, в тому числі мікропідприємств отримати спрощений доступ до банківського кредитування.

Для участі у вебінарі переходьте за посиланням: <https://www.facebook.com/cpp.lviv>



МІНІСТЕРСТВО
ОХОРОНИ
ЗДОРОВ'Я
УКРАЇНИ

АДАПТИВНИЙ КАРАНТИН:

ЗЕЛЕНИЙ, ЖОВТИЙ, ПОМАРАНЧЕВИЙ АБО ЧЕРВОНИЙ
РІВЕНЬ ЕПІДЕМІЧНОЇ НЕБЕЗПЕКИ ПОШИРЕННЯ COVID-19



Зелена зона

- у громадських будівлях та транспорті: маска або респіратор;
- проведення масових заходів: не більше 1 людини на 5 квадратних метрів;
- кінотеатри із заповненістю на 50%;
- перевезення пасажирів тільки в межах сидячих місць.



Жовта зона

(+ обмеження зеленої)

забороняється:

- відвідування установ соціального захисту, в яких перебувають люди похилого віку, крім тих, що надають послуги кризово.



Помаранчева зона

(+ обмеження жовтої)

забороняється:

- діяльність закладів розміщення (хостели, туристичні бази тощо), окрім готелів;
- діяльність розважальних закладів, ресторанів у нічний час;
- планові госпіталізації в лікарнях;
- спортзали, фітнес-центри, заклади культури;
- прийом нових змін в дитячі табори;
- обмеження для масових заходів: 1 людина на 20 квадратних метрів та не більше 100 людей.



Червона зона

(+ обмеження помаранчевої)

забороняється:

- робота громадського транспорту;
- відвідування закладів освіти;
- діяльність ТРЦ, кафе та ресторанів.

Перетин кордону: з країн «зеленої зони» – потрібен тільки страховий поліс. Для країн із «червоної зони» – потрібен поліс + самоізоляція на 14 днів або ПЛР-тест.



Institute of
Cognitive Modeling



Коронавірус_інфо

Актуально



Майстерня, де виготовляється справжнє натуральне морозиво. Захоплюючі смаки морозива та сорбетів, створених вручну, з ретельно відібраних продуктів, чекають на вас вже зараз. Прохолоджуючі десерти в яскравих варіаціях, сорбети зі свіжих ягід та фруктів – ось вибір справжніх гурманів.



Майстерня натурального морозива «Файні льоди», пропонує насолодитись неймовірними смаками прохолоджуючих десертів ручної роботи. В асортименті більше 50ти різноманітних смаків вершкового морозива, сорбетів з 0% жирності та високим вмістом натуральних свіжих продуктів, а також 5 смаків унікального десерту з алкоголем.



Підприємства
Львова

GELATO



Gelato

Свіжі продукти з фермерських господарств

Свіжий продукт, готується на замовлення перед доставкою

Сорбети — 0%, Джелато — 7-8%

до 15%

Щільна консистенція, насичений смак.

VS



Звичайне морозиво

Порошкові суміші, підсилювачі смаку, ароматизатори, барвники.

Зберігається до 3-ох років.

До 25%

До 50%

Менш насичений — додаються підсилювачі. Половина вартості — повітря.

	Склад
	Термін придатності
	Вміст жиру
	Вміст повітря
	Смак

Поштовхом до створення майстерні натурального морозива, стало бажання створити новий для нашого ринку продукт, унікальний, не схожий ні на що інше смак, який би дарував щирі емоції та повертав в часи безтурботного дитинства. Смак, який би доводив, що в яку б цифрову епоху ми не жили, лише продукт, створений вручну майстрами, що по-справжньому люблять свою роботу та є у ній експертами, завжди відрізнятиметься найвищою якістю і даруватиме справжні теплі емоції.

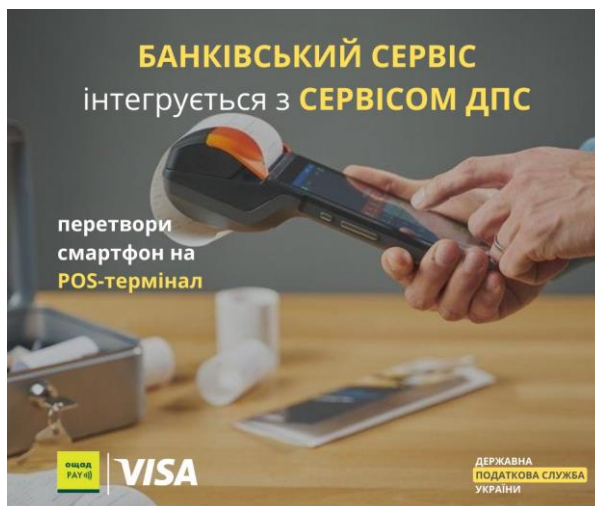
Для своєї роботи обрали краще італійське обладнання, яке дозволяє створювати якісні десерти, дотримуючись найвищих стандартів якості. Майстри сімейної мануфактури, неухильно слідкують за світовими тенденціями в сфері виробництва морозива та створюють нові унікальні смаки наших натуральних десертів.

вул. Уласа Самчука, 12 (Кінотеатр Львів)
 dostavkagelatolviv@gmail.com
 Тел. +38-050-54-73-881
 Тел. +38-050-54-73-881
<https://fayni-lyodu.com.ua/>



ГОДИНИ РОБОТИ

ПН ВТ СР **ЧТ** ПТ СБ НД
 10:00 - 22:00

Нормативно-
правове
регулювання

У рамках Меморандуму про співпрацю, укладеного між Державною податковою службою України і компанією Visa, та за підтримки Ощадбанку, здійснюється інтеграція сервісу ОщадPAY з безкоштовним програмним рішенням «Програмний реєстратор розрахункових операцій» та з API фіскального сервера контролюючого органу (Єдине вікно подання електронної звітності).

Мобільний додаток ОщадPAY можна буде використовувати під час проведення розрахункової операції з використанням смартфона, на який встановлено ПРРО.

Детальніше: <https://bit.ly/2PA65Dn>

Анонс



Перший післякарантинний Tlum & Kram, у камеральному форматі, пройде 9 серпня, у неділю, у дворику ратуші (площа Ринок, 1).

Хочете стати учасником Тлуму 9/08/20?

Заповнюйте форму: http://b.link/tlum_form_9_08_20

Детальні умови: http://b.link/tlum_rules_9_08_20

Анонс

**WE ARE**

Екосистема взаємної підтримки
для розвитку жіночого підприємництва

15 серпня - 15 вересня 2020

Деталі за посиланням: <https://cutt.ly/kdDb7Ly>

Фінансова грамотність для підприємців

Онлайн курси

Освітній серіал «Фінансова грамотність для підприємців» має на меті допомогти потенційним та діючим підприємцям покращити свої навички в управлінні фінансами у власному бізнесі.

Категорія: Фінансова грамотність

Тривалість уроків: Вступні відео: ~ 3 хв.
Відео з роботи в Excel: ~ 10-20 хв.

Кількість уроків: 20

Як порахувати фінанси бізнесу на його старті та що для цього потрібно знати? Освітній серіал «Фінансова грамотність для підприємців» створений для потенційних та діючих підприємців. Навчайтеся основам бізнес-фінансів, розумінню важливих показників діяльності бізнесу, кому і для чого вони потрібні, як на старті бізнес-проекту порахувати його прибутковість та скласти необхідні розрахунки для подальшого спілкування з інвесторами або банками. Навчайтеся на практиці: в освітньому серіалі розглядатиметься планування бізнесу на прикладі відкриття невеликого закладу громадського харчування.

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

Книга тижня



Проблемні люди — замкнені, агресивні, токсичні, надто чутливі чи надто амбітні... Щоб робота була ефективною, ми маємо знайти підхід до кожного з них. У цій книжці зібрано поради, як швидко та правильно визначити проблемні сторони кожної людини і зробити їх корисними. Отже... Як взаємодіяти — встановлення контакту і співпраця. Як керувати — методи і прийоми. Як отримати бажаний результат — стратегія і практичні навички.

«Як взаємодіяти з проблемними людьми» — ваш справжній навігатор у світі кривдників, причеп, маніпуляторів і любителів поскаржитись. Діалоги-прикладі й ефективні техніки допоможуть вам уникнути складних ситуацій і зберегти спокій під час спілкування з людьми, які доводять вас до сказу. Розуміючи мотиви та поведінку проблемних людей, ви зможете приборкати свою агресію, перемогти ніяковість і лишитись кращою особистістю.

Практичні вправи, корисні моделі й цінні поради дозволять вийти переможцем із найгіршої ситуації, навчать давати раду складним покупцям, проблемним людям у царині інформаційних технологій, допоможуть поставити на місце кривдника і дати відсіч босу.