

ПРОСТІР БІЗНЕСУ

№ 216

У цьому номері читайте про наступне:

- Реєстрація на курс тренінгів «Вчимося бізнесу»
- Сімейний бізнес у Львові
- Expert Talks. Отримання статусу авторизованого економічного оператора: практичні поради
- Утилізація ртутних ламп та термометрів
- Книга «Що я знаю про роботу кав'ярень. Реалії бізнесу від власника мережі 3fe Coffee»
Коліна Гармона

ТРАВЕНЬ 2021



Львівська
міська
рада





Усіх бажаючих започаткувати власну справу, запрошуємо на безкоштовний курс тренінгів «Вчимося бізнесу», який організовує Управління економіки Львівської міської ради.

Курс складається із 10 занять по 3 год.

Час: щодня впродовж 10-ти робочих днів

!з 15:00 до 18:00 год.!

Місце проведення: Центр підтримки підприємництва

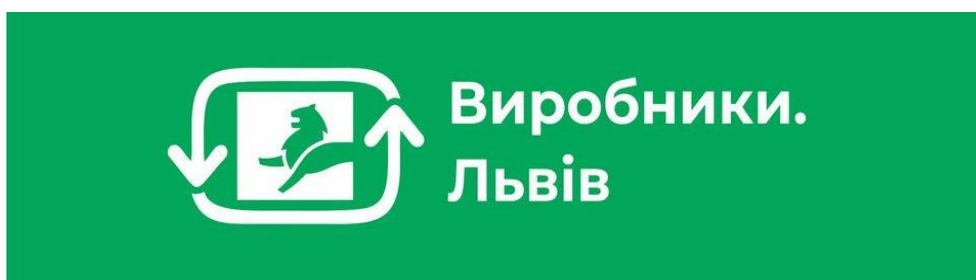
Реєстрація завершується 20.05.2021 або до заповнення групи

Для реєстрації на тренінги необхідно перейти за [посиланням](#).

Перелік тем:

1. Формування власної бізнес-ідеї та основи підприємництва.
2. Організаційно-правові форми підприємницької діяльності.
3. Дослідження та аналіз ринку.
4. Ефективні комунікації, презентаційні навички, робота в команді.
5. Основи менеджменту.
6. Система оподаткування та звітність.
7. Фінансове планування.
8. Маркетинг, просування продукту, smm.
9. Лідерство та побудова команди.
10. Бізнес-план та його складові.

Курс тренінгів «Вчимося бізнесу» реалізовується за кошти Програми сприяння розвитку підприємництва у м. Львові на 2020-2022 рр.



Сімейний бізнес у Львові

Практика сімейного бізнесу є розповсюдженою у всьому світі. Згідно досліджень, у Європі частка такого бізнесу складає 50% . Це більше 14 млн. бізнесів, які дають понад 60 млн. робочих місць.

Так, Ви точно знаєте такі відомі корпорації як **Lego, L'Oreal, Samsung, Heineken, Adidas, BMW**, всі вони є сімейними бізнесами.

Сімейний бізнес - це свого роду феномен, побудований на традиціях, цінностях та єдності.



Вісім випусків «Простору бізнесу», де Ви зможете ознайомитись з успішними сімейними підприємствами Львова.



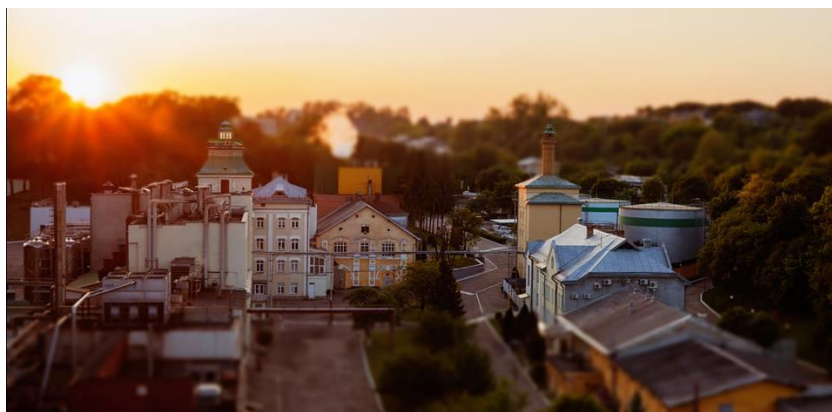
В першому випуску читайте про такі практики як у виробництв **Ензим, Прогрес сервіс, Барком.**





Філософія компанії – завжди тримати руку на пульсі часу, та навіть випереджувати його; створювати події, які суттєво змінюють життя.

ПрАТ «Компанія Ензим» — це масштабне українське підприємство, яке є безперечним лідером на вітчизняному ринку дріжджових продуктів та експортує близько 45% продукції в 23 країни світу.



Основним бізнесом є виготовлення пресованих та сухих хлібопекарських дріжджів, розвиток напрямків виробництва додатків для хлібопекарського та кондитерського виробництва, натуральних кормових добавок для свійських тварин.

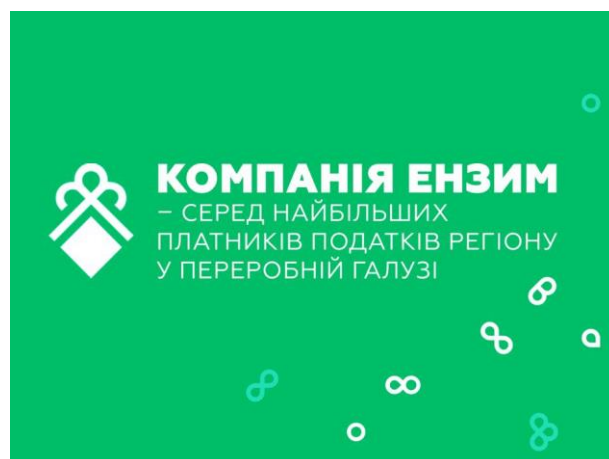
Лінійка хлібопекарських дріжджових продуктів «Компанії Ензим» представлена пресованими та сухими швидкодійними дріжджами.

70%

Продукція заводу під ТМ «Львівські дріжджі» забезпечує близько 70% українського дріжджового ринку. У 2011 році з дріжджів компанії випечено близько 2,5 млн. тон хліба.



Соціальна відповідальність є одним з найважливіших корпоративних принципів ПрАТ «Компанії Ензим». Підприємство дбає про рідне місто та його мешканців, підтримує існуючі та запроваджує власні суспільно-важливі проекти.



Також підприємство є постійним учасником проектів, мета яких захищати екологічну безпеку та зменшити вплив людської діяльності на стан навколишнього середовища.

Більше інформації за [посиланням](#) на вебсайті компанії.

[Facebook-сторінка](#)



PROGRESS SERVICE

Компанія «Прогрес-сервіс» вже більше 20 років є одним з лідерів українського ринку з виробництва якісного та доступного взуття. Виробництво використовує сучасні і технологічні матеріали, такі як: поліуретан (ПУ), ПВХ, текстиль, а також екологічно-чистий матеріал ЕВА, випускаючи різноманітну лінійку продукції.



Асортимент виробленої продукції представлений сучасними моделями повсякденного взуття для дітей, підлітків і дорослих.

Модельний ряд регулярно поповнюється і оновлюється за рахунок нових моделей, які розробляються з урахуванням відгуків і побажань споживачів. обладнанні, яке дозволяє випускати вироби високої споживчої якості і з довгим терміном носіння.

Вся вироблена продукція має сертифікати якості.

З 2017 року в компанії «Progress service» впроваджується система LEAN (ощадливе виробництво). Компанія змогла змінити культуру виробництва і залучити працівників до постійних змін.



50+

Lean-турів проведено

300+

Працівників навчено

100+

Компаній відвідали

В асортименті компанії взуття:

- Жіноче літнє (домашні тапочки, кросівки, сабо, тапочки літні, чоботи гумові, шльопанці)
- Чоловіче літнє (мокасини, домашні тапочки, кросівки, кеди, сабо, тапочки літні, чоботи гумові, шльопанці)
- Дитяче, підліткове (тапочки, сабо, сандалі)
- Жіноче зимове (калоші, тапочки бабуші, черевики, чоботи гумові утепленні, чоботи дутики)
- Чоловіче зимове (калоші, тапочки, черевики, чоботи гумові утепленні, рибакі, чоботи)



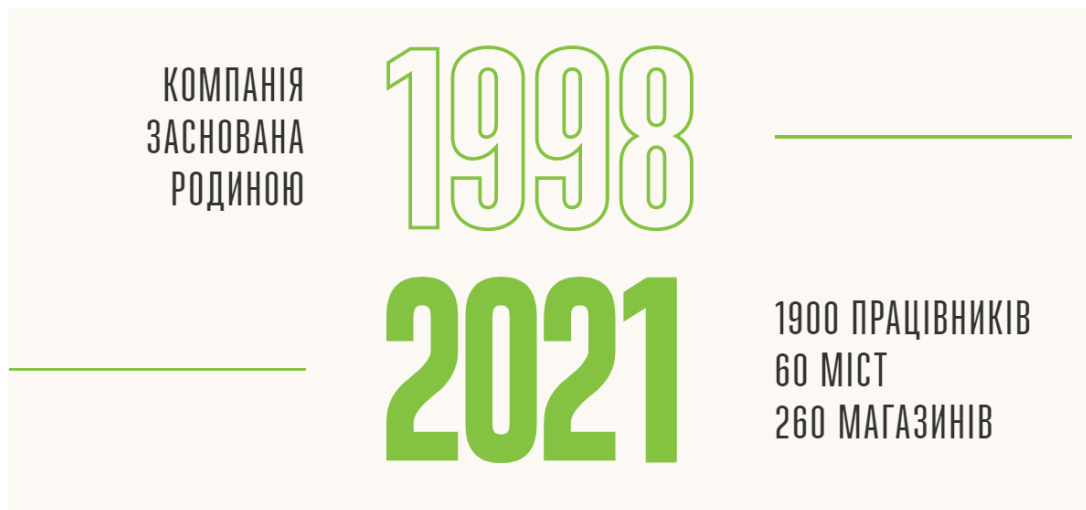
Більше інформації за [посиланням](#) на вебсайті компанії.

[Facebook-сторінка](#)

[Instagram-сторінка](#)



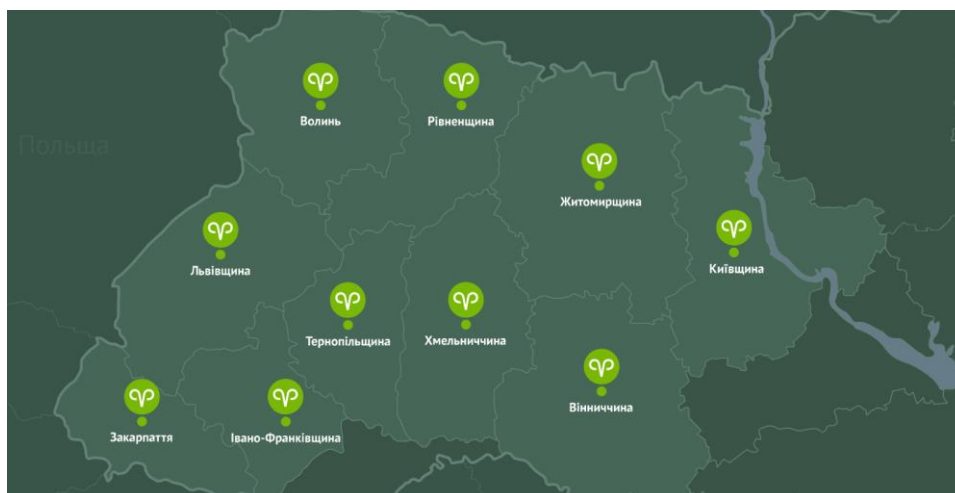
Двадцять років тому розпочалася невелика сімейна справа, яка за цей час розрослася до компанії, але так і залишилась родинною. Три покоління сім'ї працюють у Родинній ковбасці.



Основними напрямками компанії є «Родинна ковбаска» та «Родинна пекарня».



Родинна Ковбаска – одна з небагатьох сільськогосподарських компаній в Україні, яка працює за принципом замкненого виробництва: власні поля, тваринницькі ферми, сировина, виробництво та мережа збуту. Саме тому компанія гарантує високу якість продукції у власній мережі магазинів Родинна Ковбаска. Власна мережа магазинів поширена по всій Україні.



Родинна пекарня розпочала свою діяльність у 2000 році, на даний момент площа пекарні становить 1500 м2, переробляючи при цьому кожного року 2000 тонн борошна.



Більше інформації за [посиланням](#) на вебсайті компанії.

[Facebook-сторінка](#)

[Instagram-сторінка](#)



У програмі заходу:

- ✓ Програма АЕО та її значення на державному рівні. Зміни у митних процедурах компанії після отримання статусу АЕО;
- ✓ Що слід врахувати компаніям під час вибору типу авторизації?
- ✓ Практичні рекомендації та поради з підготовки компанії, яка планує подання заявки на отримання статусу АЕО;
- ✓ Анкета самооцінки: структура, особливості заповнення. Рекомендації із заповнення анкети самооцінки на практичних прикладах;
- ✓ Підготовка компанії до проходження оцінки відповідності. Що перевіряють митні органи під час оцінки відповідності? Огляд основних причин невдач компаній, які планують авторизацію АЕО;
- ✓ Практичні рекомендації для успішного проходження оцінки відповідності та отримання статусу АЕО.

[Детальна інформація про спікерів заходу](#)

Зареєструватись за [посиланням](#).

Реєстрація триває до 15:00, 18 травня 2021 року.

Ініціатива реалізується Офісом з просування експорту України спільно з PwC в Україні.

Утилізація ртутних ламп та термометрів

Переробка ртутних ламп

Від юридичних осіб: 7 777

Від фізичних осіб: 231

Термометри

Від юридичних осіб: 38

Від фізичних осіб: 22

Батарейки

Від юридичних осіб: 43,5

Від фізичних осіб: 300

Книга «Що я знаю про роботу кав'ярень. Реалії бізнесу від власника мережі 3fe Coffee»

Колін Гармон



Цю книжку має прочитати кожен, хто мріє про власну кав'ярню чи має її — і це не перебільшення. Досвід Коліна Гармона збереже ваші час, гроші й фінанси. Чи знали ви, що одна з найпоширеніших проблем кав'ярень — каналізація? А що молоко може вас обмежувати? Чи що з клієнтами треба бути двулкими — і в цьому немає нічого поганого? А що понад 98 % добре звареної фільтр-кави — це насправді вода? Та не хвилюйтеся: це не віднадить вас від кав'ярневої справи. Хіба що захистить від неприємних сюрпризів.

Автор похитне ідилічне уявлення про кав'ярневий бізнес, де є суто терпкий запах змелених зерен, малюнки на пінці від капучино, щасливі клієнти й щедрі чайові. Натомість він покаже об'ємнішу картинку, де є ще вибір локації, пошуки персоналу, сервіс, нюанси заварювання тощо.

Колін Гармон — власник мережі 3fe Coffee, чотириразовий переможець Чемпіонату барист Ірландії, фіналіст Всесвітнього чемпіонату барист. Із 2009 року відкрив чотири кав'ярні в Дубліні, що стали популярними серед місцевих і туристів.

Видавництво «Наш Формат», детальніше про книгу за [посиланням](#).