

Formy pomocy dla mistrzów prowadzących praktyczną naukę zawodu pracowników młodocianych.

Aktualnie w systemie prawnym istnieją dwie formy pomocy dla mistrzów realizujących praktyczną naukę zawodu pracowników młodocianych:

- **refundacja** ze środków Funduszu Pracy wynagrodzeń i należnych od nich składek na ubezpieczenia społeczne wypłacanych młodocianym pracownikom w trakcie realizacji umowy o praktyczną naukę zawodu,
- **dofinansowanie** kosztów kształcenia po ukończeniu przez młodocianego pracownika nauki zawodu.

REFUNDACJA

Przepisy regulujące tę formę pomocy:

- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy /Dz. U. z 2008r. nr 69, poz. 415 z późn. zm./ - art. 12 ust. 8,
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie refundowania ze środków Funduszu Pracy wynagrodzeń wypłacanych młodocianym pracownikom /Dz. U. nr 77, poz. 518 z późn. zm./,
- Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996r. w sprawie przygotowania zawodowego młodocianych i ich wynagradzania - § 19,
- Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 20 marca 2007r. w sprawie informacji o otrzymanej pomocy publicznej oraz informacji o nieotrzymanej pomocy /Dz. U. nr 61, poz. 413 z późn. zm./.

W NUMERZE:

Wielkopolskie Rzemiosło na targach Polagra Food	4
Dni innowacji	5
Święto Chleba	6
Żołnierz Kilińskiego	7
Tradycyjny smak	8
BHP czy to nam potrzebne?	9
Odpowiadamy na pytania	9
Warto być...	11
Punkt Konsultacyjny	12
Subskrypcja WIR	13



ROZMAWIAMY Z:

Aleksandrem Teclawem
str. 7

Czesławem Łukaszewiczem
str. 9



WARTO BYĆ:

str. 11



ODPOWIADAMY NA PYTANIA

str. 9

Pracodawca może ubiegać się o refundację jeżeli:

- zatrudnia młodocianych pracowników w zawodach określonych w wykazie zawodów /ustalonym przez samorząd danego województwa/,
- wypełnia osobiście lub osoba prowadząca zakład pracy w imieniu pracodawcy względnie osoba zatrudniona u pracodawcy warunki do prowadzenia przygotowania zawodowego w zakresie wymagań zawodowych i pedagogicznych określonych w przepisach regulujących odbywanie przygotowania zawodowego.

Pracodawca spełniający wyżej wymienione wymogi by móc ubiegać się o refundację musi w pierwszej kolejności złożyć stosowny wniosek o zawarcie umowy o refundację. Wniosek o zawarcie umowy o refundację wraz z załącznikami składa się bezpośrednio lub za pośrednictwem organizacji zrzeszającej do właściwego ze względu na miejsce odbywania przez młodocianego przygotowania zawodowego Centrum Edukacji i Pracy Młodzieży.

Terminy składania wniosków o zawarcie umowy:

- od 1 września do 15 listopada każdego roku jeżeli młodociany pracownik dokształca się teoretycznie w formach szkolnych,
- w terminach ogłaszanych przez CEiPM /nie później niż do 20 dnia danego miesiąca – przy ubieganiu się o refundację za miesiąc zawarcia umowy/ jeżeli młodociany pracownik dokształca się teoretycznie w formach pozaszkolnych.



Zawartość wniosku oraz niezbędne załączniki wymienione są w podanym wyżej rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Społecznej.

Następnie właściwy OHP w terminie 30 dni od daty złożenia wniosku zawiadamia zainteresowanego pracodawcę o sposobie załatwienia wniosku i w przypadku pozytywnej decyzji zawiera umowę o refundację wynagrodzeń wypłaconych młodocianym i składek na ubezpieczenia społeczne od refundowanych wynagrodzeń.

W terminach określonych w umowie pracodawca bezpośrednio lub za pośrednictwem organizacji zrzeszającej składa do właściwego CEiPM wniosek o dokonanie refundacji. Do wniosku należy dołączyć poświadczony za zgodność z oryginałem kopie dokumentów potwierdzających wypłatę wynagrodzeń oraz opłacenie składek na ubezpieczenia społeczne wraz z kopiami deklaracji rozliczeniowych składanych do ZUS. Następnie właściwy OHP przelewa kwotę refundacji na wskazany przez pracodawcę rachunek bankowy.

W przypadku powtarzania przez młodocianego pracownika roku nauki refundacja za ten okres nie przysługuje.

Refundacją objęte są wypłacane wynagrodzenia w wysokości najniższych stawek, określonych w podanym powyżej rozporządzeniu Rady Ministrów.

Wypłacane refundacje zgodnie z przepisami Unii Europejskiej są pomocą publiczną na szkolenia ogólne i podlegają stosownym przepisom o pomocy publicznej.

Do wypłacane z Funduszu Pracy refundacji nie mają zastosowania przepisy o zwolnieniach przedmiotowych dla dotacji - w rozumieniu przepisów o finansach publicznych – otrzymanych z budżetu państwa lub budżetów jednostek samorządu terytorialnego. W związku z powyższym otrzymane kwoty refundacji podlegają opodatkowaniu podatkiem dochodowym od osób fizycznych lub ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych jako przychody z pozarolniczej działalności gospodarczej.

DOFINANSOWANIE

Przepisy regulujące tę formę pomocy:

- Ustawa z dnia 7 września 1991r. o systemie oświaty /tj. z 2004r. Dz. U. nr 256, poz. 2572 z późn. zm./ - art. 70b,
- Ustawa z dnia 26 lipca 1991r. o podatku dochodowym od osób fizycznych /tj. z 2000r. Dz. U. nr 14, poz. 176 z późn. zm./ - art. 21 ust.1 pkt. 129 i art. 23 ust. 1 pkt.56,
- Ustawa z dnia 20 listopada 1998r. o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne /Dz. U. nr 144, poz. 930 z późn. zm./ - art. 10.

Od 1 stycznia 2004r. pracodawcy, którzy zawarli z młodocianymi pracownikami umowy w celu praktycznej nauki zawodu mogą korzystać z prawa do dofinansowania kosztów kształcenia. Umożliwia to nowelizacja Ustawy o systemie oświaty.

Dofinansowanie kosztów kształcenia zastąpiło funkcjonującą do 31 grudnia 2003r. ulgę podatkową z tytułu wykształcenia ucznia.

Podstawowe różnice pomiędzy tymi instrumentami wsparcia to:

- zasady przyznawania i korzystania z ulgi podatkowej regulowały przepisy podatkowe, natomiast w przypadku dofinansowań kwestie te przede wszystkim regulują przepisy oświatowe,
- wykorzystanie przyznanej ulgi podatkowej z tytułu wykształcenia uczniów polegało na odpisie przyznanej ulgi od podatku dochodowego lub od zryczałtowanych podatków,



które podatnik powinien uiścić do urzędu skarbowego, natomiast dofinansowanie to konkretna kwota którą pracodawca otrzymuje na konto do swojej dyspozycji.

Podstawową wadą ulgi podatkowej było to, że często pracodawca, który miał małe zobowiązania podatkowe, a systematycznie szkolił młodocianych pracowników nie wykorzystywał przyznanego ulg na bieżąco.

Pracodawcy, którzy nie wykorzystali jeszcze przyznanego ulg podatkowych mogą je na bieżąco odpisywać od podatku, który powinni płacić nie tylko z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej, ale również z innych tytułów np. otrzymywanego wynagrodzenia za pracę, renty, emerytury.

Pracodawca może ubiegać się o dofinansowanie kosztów kształcenia jeżeli:

- spełnia osobiście lub osoba prowadząca zakład pracy w imieniu pracodawcy względnie osoba zatrudniona u pracodawcy warunki do prowadzenia przygotowania zawodowego w zakresie wymagań zawodowych i pedagogicznych określonych w przepisach regulujących odbywanie przygotowania zawodowego,
- pracodawca zawarł z młodocianym pracownikiem umowę o pracę w celu praktycznej nauki zawodu,
- młodociany pracownik ukończył naukę zawodu lub przyuczenie do wykonywania określonej pracy i zdał egzamin, zgodnie z odrębnymi przepisami,
- pracodawca w terminie 3 miesięcy od ukończenia przez młodocianego pracownika nauki zawodu lub przyuczenia wystąpi ze stosownym wnioskiem o przyznanie dofinansowania do wójta /burmistrza, prezydenta miasta/ właściwego, ze względu na miejsce zamieszkania młodocianego pracownika.

Ze względów praktycznych przyjęto zasadę iż pracodawca zawierając umowę o pracę z młodocianym pracownikiem, zawiadamia osobiście lub przez organizację zrzeszającą o tym fakcie w formie pisemnej wójta /burmistrza lub prezydenta miasta/ właściwego ze względu na miejsce zamieszkania młodocianego pracownika.

Wysokość dofinansowania jest przyznawana w drodze decyzji administracyjnej i jest zróżnicowana w zależności od okresu nauki. Kwoty dofinansowania są okresowo waloryzowane w oparciu o ogłaszany przez GUS wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych i na zasadach określonych w art. 70b ust. 3-4 Ustawy o systemie oświaty. Ostatnia waloryzacja miała miejsce od 1 stycznia 2006r.

W przypadku zbiegu tytułów do dofinansowania za wyszkolenie pracownika młodocianego więcej niż jednego pracodawcy przysługującą kwotę dofinansowania dzieli się proporcjonalnie do liczby miesięcy prowadzonej przez nich nauki zawodu.

Dofinansowanie kosztów kształcenia pracowników młodocianych finansowane jest z budżetu państwa w ramach dotacji celowej na zadania własne jednostek samorządu terytorialnego. Tym samym stanowi dotację w rozumieniu przepisów o finansach publicznych. Zgodnie z art. 21 ust. 1 pkt. 129 Ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych wolne od podatku dochodowego są dotacje w rozumieniu przepisów o finansach publicznych. W związku z tym przedmiotowe dofinansowania są wolne od podatku dochodowego jak również od zryczałtowanego podatku od przychodów ewidencjonowanych. Otrzymanych dofinansowań nie ma obowiązku uwidaczniania w stosownych ewidencjach podatkowych. W związku z tym koszty kształcenia młodocianych pracowników, które zostały sfinansowane otrzymanymi dofinansowaniami nie mogą być uznane za koszty podatkowe i należy je z kosztów wyeliminować. Zgodnie ze stanowiskiem Ministerstwa Finansów zawartym w interpretacjach indywidualnych upoważnionych izb skarbowych pracodawca w celu rozliczenia otrzymanego dofinansowania powinien w dacie jego otrzymania dokonać stosownej korekty kosztów uzyskania przychodów pomniejszając je o wysokość dofinansowania.

Wiesław Ratajczak

Wielkopolskie Rzemiosło na Polagra Food

Tegoroczna Polagra Food jak zwykle była dla wielkopolskich producentów żywności ważnym sprawdzianem. Wielkopolscy piekarze, cukiernicy, rzeźnicy i kucharze mieli nie tylko okazję by zapoznać się z najnowszymi branżowymi tendencjami, ale także by sprawdzić się jako organizatorzy targowych imprez.

Już po raz 14 odbyło się Forum Rzeźnictwa i Wędliniarstwa organizowane pod auspicjami Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP. W trakcie Forum jak zwykle odbywało się bardzo wiele konferencji i paneli dyskusyjnych. Dużym zainteresowaniem cieszył się wykład prof. Włodzimierza Dolaty z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Catering jak się okazuje może być znakomitym sposobem na zagospodarowywanie nisz rynkowych, a także sposobem na rewitalizację mniejszych, podupadających firm. Warto także zwrócić uwagę na konferencję Michaela Ottati, który w Komisji Europejskiej odpowiedzialny jest za promocję artykułów rolnych. Był bardzo zadowolony z wizyty w Polsce i zapewniał, że wskaże zdecydowanie skuteczniejsze sposoby promowania polskiej żywności. Docenia jej niepowtarzalną jakość i walory smakowe. Podkreślał jednak, że w Polsce producenci muszą odważnie starać się o unijne znaki jakości, tym bardziej, że nasze wyroby spełniają najwyższe standardy. Tymczasem na kilkaset europejskich produktów sygnowanych znakami jakości jest... tylko kilka polskich. Czas to jak najszybciej zmienić!

Tradycyjnie już drugi dzień Forum wieńczył Wieczór Branżowy podczas, którego ogłoszono wyniki Konkursów Wędliniarskich. Patronat nad nimi objął Marek Sawicki Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W wyrównanej stawce Wielkopolscy producenci wędlin okazali się bezkonkurencyjni! Bywało, że w niektórych kategoriach zajmowali całe podium. W Wielkopolsce został także Puchar Ministra dla Najlepszego Producenta Wędlin. Otrzymał go pan Eugeniusz Bocer. Rekordzistą są także Zakłady Mięsne „Sobkowiak” z Siedlca, które w ocenie jury produkują najlepsze mięsa kulinarne. Ocenie poddawano zarówno konkretne wyroby jak i mięso kulinarne. Rozróznilo także kategorię małych i dużych zakładów, bo nie sposób z uwagi na stosowane w nich odmienne technologie produkcji stawiać ich w jednym konkursowym szeregu. Warto dodać, że jedynie w czasie Polagry Food ocenie poddawana jest sztuka układania pater. To jeszcze nowość w Polsce, dlatego tak ważne jest popularyzowanie tej formy podawania wędlin.

Jak podkreśla prof. Włodzimierz Dolata, który przewodniczył obradom jury start w takim konkursie jest szczególnie ważny dla mniejszych firm.....” Duże zakłady mają środki na promocję, mały zakład nawet jeśli produkuje świetne wyroby, nie może się z gigantami równać na tym polu. Może się jednak skutecznie w konkursie zaprezentować. ...” Profesor podkreśla, że dla mniejszych producentów to także okazja by poddać ocenie jakość procesu technologicznego. Bywało, że po konkursach, gdy w przebiegu oceny wytknięto błędy – po pewnym czasie producenci dziękowali – podkreślali, że udział w konkursie pomógł im rozwiązać problemy związane z produkcją danego wyrobu.

Niezwykle wzruszającym momentem Wieczoru Branżowego było wręczenie Mistrzowi Aleksandrowi Teclawowi Szabli Kilińskiego. Prezes Jerzey Bartnik w asyście Ministra Rolnictwa Marka Sawickiego, a także Michaela Ottati z Brukseli i wielu zaproszonych gości pasował Mistrza Teclawa. Życzeniom i gratulacjom nie było końca...

Równocześnie z wydarzeniami, które interesowały branżę mięsną swoje dni mieli także piekarze i cukiernicy. Oni także sprawdzali swoje wyroby w ogólnopolskich konkursach. Poznańscy piekarze zaprezentowali trzy nowe gatunki chleba, które mają wyjątkowo dużo ziaren – są bardzo bogate w cenne składniki odżywcze i znakomicie wpisują się w ekologiczne menu. Gościem specjalnym wielkopolskich piekarzy i cukierników był Janos Pataki Prezes Międzynarodowej Unii Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy.

Polagra Food była jak zwykle okazją do licznych spotkań, dyskusji i prezentacji nowych technologii i rozwiązań produkcyjnych. To spotkania środowiskowe, ale wystawcy narzekali, że mało było zwiedzających. Być może zaporowa cena biletu zrobiła swoje. W zamyśle organizatorów mają to być spotkania branżowe – ale przecież żywnością zainteresowani są wszyscy!



Marzena Rutkowska – Kalisz



Światowe Dni Innowacji w Wielkopolsce.

Światowe Dni Innowacji miały na celu promować innowacyjne działania podejmowane w Polsce i w krajach Unii Europejskiej. Program obejmował liczne konferencje, warsztaty i wystawy. W trakcie konferencji zajęto się nie tylko tematem innowacji i sposobami wzmocnienia innowacyjności gospodarki UE, ale także omawiano różne rodzaje instrumentów finansowych kierowanych do przedsiębiorców zainteresowanych finansowaniem inwestycji.

Szczególnie interesujący był czwarty dzień, w którym odbyła się międzynarodowa konferencja zatytułowana DESIGN=INNOWACJA. Prelegenci, wśród których znaleźli się między innymi przedstawiciele światowych centrów designu, projektanci oraz wykładowcy szkół artystycznych i handlowych, starali się dowiedzieć, że inwestowanie w design, czyli wzornictwo, to wzrost jakości produktów i usług oferowanych przez przedsiębiorstwa oraz najszybsza droga do poprawy pozycji konkurencyjnej firm.

Istotą designu jest jego innowacyjność, kreatywne myślenie. Innowacja stanowi o wartości nowego projektu. Design to nie tylko ładne opakowanie – współczesny design dotyka wielu problemów : funkcjonalnego działania przedmiotów, nawet problemów społecznych.

Designer, projektant, artysta, który sytuuje się między zwykłym człowiekiem, a biznesem, poszukując nowych rozwiązań stara się odpowiedzieć na potrzebę odbiorcy. Dostrzeżenie problemów, dokładna analiza sytuacji, zrozumienie jak myślą i czują odbiorcy – to role designera. Korzystając z wiedzy trendwatcherów (obserwatorów trendów), designer często sprzedaje zapotrzebowanie swoich klientów.

Ciekawym i zapewne optymistycznym dla ekologów wydaje się stwierdzenie, że jedynym rozwiązaniem jest eco-design, który działa jak przyroda, zapewnia rozwój, a nie prowadzi do zniszczeń, wykorzystując na przykład metody biodegradacji. Próba eco-designu została zaprezentowana na wystawie w Starej Drukarni, przy ulicy Zwierzynieckiej w Poznaniu. Były tam eksponowane prace studentów poznańskiej Akademii Sztuk Pięknych, którzy zmierzali się z takimi zagadnieniami, jak : ponowne wykorzystanie przedmiotów, funkcjonalne organizowanie przestrzeni najbliższego otoczenia, przystosowanie przedmiotów dla osób niepełnosprawnych, ekonomiczne wykorzystanie wody i energii.

Design, który stał się wyznacznikiem nowoczesności, przeżywa w ostatnich czasach rozkwit i zdaniem ekspertów, staje się źródłem olbrzymich dochodów. Każdy przedsiębiorca powinien zadać sobie pytanie – czy warto skorzystać z pomocy projektantów , przy tworzeniu nowych wyrobów i produktów, i dzięki temu poprawić konkurencyjność swojego przedsiębiorstwa.

Aleksandra Szała

„ŚWIĘTO CHLEBA” 14 WRZESIEŃ 2008R

Już od dziesięciu lat w Grodzie Przemysława odbywa się rewia mistrzów sztuki piekarskiej. Ta tradycyjna już impreza nosząca nazwę „Święto Chleba” niesie ze sobą kilka istotnych treści. Przesłanie pierwsze - chlebowi należy się szacunek i poszanowanie bo jest głównym i podstawowym pożywieniem. Drugie to przybliżenie ludziom trudnej pracy piekarza. A trzecie to zachęcenie młodych ludzi do nauki tego zawodu.

Często mówimy „nasz chleb powszedni” lecz nie zastanawiamy się nad istotą tych słów - tak ważnych dla każdego z nas, bo od chleba rozpoczynamy nasz dzień i nim kończymy.

Te trzy przesłania towarzyszyły uroczystości „Święta Chleba”. Jego obchody rozpoczęły się w Kościele Farnym mszą św. celebrowaną przez ks. Wojciecha Wolniewicza oraz ks. Tadeusza Magasa, Kapelana Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu. Msza zgromadziła wszystkich, którym dobro piekarstwa poznańskiego leży na sercu. Podczas mszy ofiarowano kosz z pieczywem oraz bochenki chleba. Po zakończeniu uroczystej mszy św. uczestnicy przeszli na Stary Rynek gdzie organizatorzy powitali gości: Wojewodę Wielkopolskiego Piotra Florka, V-ce Marszałka Woj. Wielkopolskiego Arkadiusza Błochowiaka, v-ce Prezydenta m. Poznania Tomasza Kaisera, Prezesa MTP Przemysława Trawę, przedstawiciela władz Zarządu Głównego Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP Andrzeja Szydłowskiego oraz członków Zarządu v-ce Prezesa WIR Stanisława Marczaka, Dyr. WIR Tomasza Wikę oraz zaprzyjaźnione bratnie cechy z Polski i Poznania.

Podczas części oficjalnej, uroczystości wręczono wytrwałym, którzy po raz dziesiąty brali udział w święcie chleba okazałe puchary, a gratulacje odebrał Stanisław Butka, Piotr Koperski oraz Firma Favor. Okolicznościowe puchary otrzymała również wspaniała trzynastka uczestników tegorocznego święta, czyli: Stanisław Butka, Piotr Koperski, Andrzej Kawa, Piotr Przewoźny, Czapański Krzysztof, Siemaszko Tadeusz, Firma Limaro Tymińska -Mania, Firma Favor, Dudek Ireneusz, Dolczewski Aleksander, Piechowiak Andrzej, Kucz Kazimierz, Kurasiak Marian. Na zakończenie części oficjalnej kapelan Cechu ks. Tadeusz Magas pobłogosławił pieczywo, którym częstowano zebrany tłum poznaniaków.

Organizatorzy przygotowali wiele atrakcji dla wszystkich, którzy przybyli na uroczystość. W wesołej nastrój zgromadzonych wprowadziła orkiestra dęta ze Środy Wlkp. wraz z grupą pompomnierek w układzie tanecznym. Niezapomniane melodie śpiewała Marzena Schulz, a rozbawił wszystkich kabaret Afera. W międzyczasie odwiedzane były stragany, na których królował chleb nasz powszedni o różnych obliczach, kształtach, kolorach i smakach. Był pokazany kunszt mistrzów, którym można było się pochwalić nie tylko na Starym Rynku ale w całej Polsce jak również i zagranicą. W tym roku powierzchnia wystawiennicza była największa od dziesięciu lat. Było co oglądać, podziwiać i smakować.

Organizatorzy Święta Chleba, Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu wraz z Wielkopolskim Kołem Regionalnym Stowarzyszenia Piekarzy RP przy udziale MTP i Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu zorganizowali konkursy wiedzy dla starszych i najmłodszych uczestników, a pytania były z zakresu trzech dziedzin:

1. Czy wiesz co jesz? 2. Moje miasto Poznań? 3. Forma rysunkowa: cukiernik w oczach dziecka. Zabawa była przednia, a nagrody ufundowane przez WIR, MTP oraz Firmę Limaro przysporzyły uczestnikom wiele radości.

Mamy nadzieję, że uroczystość ta zostanie na długo w pamięci naszych gości, w pamięci mieszkańców Poznania i uświadomi także, że chleb powszedni, jego smak i zapach to wynik bardzo ciężkiej i żmudnej pracy wielu ludzi związanych z poznańskim środowiskiem piekarzy. Chcemy, by następne Święto Chleba, za rok, było nie tylko kontynuacją tradycji lecz by także konsolidowało naszą poznańską brać piekarską.



Bożena Geneja

Żołnierz Kilińskiego



Aleksander Teclaw to nie tylko najstarszy starszy w branży. Wielkopolskim Cechem Rzeźników Wędliniarzy Kucharzy kieruje nieprzerwanie od 1989 roku. Uroczyście też świętował 750 lecie swego macierzystego cechu – dodajmy najstarszego w Polsce.

Śmiało można o nim powiedzieć ,że jest chodzącą historią wielkopolskiego rzeźnictwa - ma za sobą czteropokoleniową tradycję rodzinnej firmy. Czy można lepszej rekomendacji? Pamięta zarówno ciężkie, siermiężne czasy pookupacyjnej biedy – bo świetnie prosperująca rodzinna firma nie mogła normalnie funkcjonować w tamtych czasach, jak i późniejsze starania by w peerelowskiej rzeczywistości nie zapominać o naczelnej zasadzie w tym fachu – dbałości o klienta.



W końcu lat siedemdziesiątych , gdy nieco zelżało w gospodarce i dla rzemiosła zapalono tzw. „zielone światło” wraz z bratem Hieronimem wybudowali wreszcie własny zakład – tak by jak ojciec produkować wyroby według starych, rodzinnych receptur i, zgodnie z rodzinnym reżimem jakości.

Po okresie transformacji pan Aleksander miał do wyboru dwie drogi . Albo przekształcić swój zakład w wielkoprzemysłową przetwórnnię , albo wybrać trudniejszą drogę - trwania przy rodzinnych tradycjach. Wybrał to drugie! Dziś prowadzi nadal rodzinną firmę, a dołączyli do niego dwaj synowie Waldemar i Tomasz – czyli piąte pokolenie w tym fachu.



Aleksander Teclaw nie byłby sobą , gdyby przez cały ten czas nie starał się pracować społecznie. Także na rzecz całej branży. Po 90 roku wspólnie z kolegami z całej Polski postanowił reaktywować działalność Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP. Był jego pierwszym prezesem.

Działalność branżowa i rzemieślnicza , praca społeczna na rzecz Poznania i Wielkopolski były nie raz doceniane. Teraz otrzymał najwyższe rzemieślnicze odznaczenie – Szablę Kilińskiego.

Długo można by mnożyć tytuły, którymi należy Pana tytułować , ale od wtorku 16.X. jest też Pan – mówiąc w przenośni – Żołnierzem Pułkownika Kilińskiego – jest Pan z tego dumny?

To przede wszystkim ogromne wzruszenie, duma też . Byłem w sumie zaskoczony ,że to właśnie ja dostanę szablę. Mówiłem kolegom ,że mogę poczekać ,że są inni zasłużeni. .. a może trzeba kogoś innego odznaczyć ... chyba niedowierzałem , że mnie spotka ten zaszczyt. Gdy nastąpił ten moment, w takim miejscu i tak uroczyście wiedziałem ,że to jest podsumowanie mojego życia i dorobku zawodowego. Bardzo liczyła się dla mnie obecność tylu gości , przyjaciół , znajomych i to, że wręczenie odbyło się w Poznaniu – w moim rodzinnym mieście. To duża satysfakcja – bo czułem serdeczność płynącą od wszystkich.

Zawsze gdy jestem w Warszawie w siedzibie Związku Rzemiosła to patrząc na stojący przed nią pomnik Kilińskiego pochylam głowę – przed jego szablą w holdzie dla pułkownika?

Teraz może Pan śmiało stanąć u jego boku. Czyżby odzywała się dusza żołnierza ?

Chyba tak - zawsze chciałem zostać oficerem , ale tak się życie potoczyło, że pracuję w fachu , który w mojej rodzinie jest od pokoleń. Ale nie ukrywam ,że na co dzień jestem bardzo związany z Garnizonem Poznań i z wojskiem ...

Ale dzięki tej sympatii dla wojska ma gdzie ująć Pana społecznikowska pasja. Czy takie sztabowe zacięcie i kwatermistrzowskie umiejętności przydają się na kolejnym polu działalności społecznej? Myślę tu o Spotkaniach Lednickich

Zdecydowanie tak. . To najlepszy poligon doświadczalny. Już od dziesięciu lat przygotowuję jedzenie na Spotkania młodzieży z oo. Janem Górą na Polach Lednickich . To prawdziwa sztuka nakarmić jednocześnie 20-30 tysięcy ludzi. Ale wtedy rzeczywiście przydaje się takie wojskowe myślenie. Ale ja uwielbiam takie wyzwania, nawet w tym wieku!

Catering to z resztą teraz specjalność Pana Firmy. Bardzo szybko wpisał się Pan w ten nowoczesny trend w branży mięsnej. Choć miał Pan przecież do wyboru pójście zupełnie inną drogą ; na przykład wysokotowarowej produkcji. Pan w końcu postawił na jakość i tradycję. Czy to był trudny wybór?

Przez jakiś czas rzeczywiście wspólnie z kolegą prowadziłem taką wielką firmę, ale dość szybko zrozumiałem ,że można inaczej . Pewnie też byłem uświadomiony przez moich kolegów zza miedzy. Mam wielu znajomych w Niemczech , we Francji. Na podstawie własnych doświadczeń tłumaczyli jak wygląda konkurencja na tym rynku. Zapamiętałem dokładnie opinię mojego niemieckiego kolegi po fachu , który tłumaczył ,że mały zakład jest jak płotka. Może sobie spokojnie pływać gdy rekiny wykrwawiają się na śmierć . To można odnieść także do naszej branży.

To bardzo obrazowe porównanie. Ale Pan może być spokojny o przyszłość firmy Teclawów?

Rzeczywiście – co więcej do zawodu wkracza powoli szóste pokolenie . Wnuki nie wyobrażają sobie innej pracy. Kończą naukę i wdrażają się w praktyce. Czy wie Pani jaka to ogromna satysfakcja ? Wiem ,że ta tradycja nie zaginie. Mimo ,że to chwilami jest naprawdę bardzo trudny zawód!

Dziękuję za rozmowę, życząc jeszcze wielu kolejnych sukcesów i przede wszystkim sił do realizacji wszystkich pasji!

Rozmawiała Marzena Rutkowska – Kalisz

Tradycyjny smak z jednego garnka...

Gar o pojemności 1600 litrów , cztery wielkie koła , butle gazowe, a do tego setki kilogramów mięsa, tyleż kilogramów ziemniaków, kapusty, cebuli, włoszczyzny – co z tym wszystkim zrobić ?

W Rokietnicy doskonale wiedzą – robi się z tego RUMPUĆ ! Ta pożywna zupa , w zależności od pory roku czy też regionu Wielkopolski ma nieco inny skład - ale zawsze stanowi znakomity , jednogarnkowy posiłek. Do takiego wspólnego, rumpuciowego biesiadowania zaprosiły wszystkich władze Gminy Rokietnica.

6 września do Rokietnicy zjechali producenci swojskiego jadła, posiadacze starych receptur, przepisów, tajników sztuki kulinarnej, a także przedstawiciele rękodziela, rzeźby ludowej, miłośnicy muzyki, śpiewu i tańca regionalnego. Wielkopolska Izba Rzemieśnicza objęła nad tą imprezą patronat. „Rokietnicki Rumpuć ” znakomicie wpisuje się w program „



Mięso w naszej tradycji”, który od dawna Izba realizuje.

Gwiazdą kulinarną spotkania był Grzegorz Russak Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Sam chwycił za chochlę i dzielnie mieszał w tym gigantycznym garze. W wolnej chwili zapytaliśmy go co sądzi o takim wspólnym spędzaniu czasu.

...”Jeśli chcemy wokół takich wydarzeń budować pewną markę, upowszechnić w społeczeństwie ideę wspólnej biesiady to musi to być bardzo dobrze zorganizowane – tak jak tu w Rokietnicy. Tylko tak przekonamy ludzi, że tradycyjna, polska, regionalna kuchnia jest o wiele lepsza od wielu nowinek ze świata. Chwalimy kuchnie japońskie, tajskie, włoskie może to jakieś kompleksy, nie wiem. A my przecież powinniśmy być dumni z naszego dorobku kulinarnego. Tymczasem on jest zapomniany i niedoceniony. To powinna być podstawa dla wielogwiazdkowej gastronomii – jadłospis oparty na tradycyjnych, regionalnych potrawach. I to właśnie interesuje cudzoziemców i powinno być wskazówką dla zakładów przetwórczych i dla gastronomii. ...” – mówi Grzegorz Russak.

Rumpuc wazono przez cały dzień. Ale przez cały dzień można było też brać udział w konkursach, pokazach, słuchać muzyki, a wieczorem bawić się wraz z Eweliną Flintą.

Degustacja rumpucia rozpoczęła się około 17⁰⁰. W kolejce ustawilo się ...kilka tysięcy osób Nic więc dziwnego, że ...”Władze Rokietnicy obiecały, że w przyszłym roku gotujemy dwa razy tyle – bo po zainteresowaniu ludzi widać, że trzeba by było nakarmić dwa razy więcej chętnych. Będziemy ten rumpuc gotować także w innych rejonach Wielkopolski. Wspólnie z Urzędem Marszałkowskim chcemy budować siłę tradycyjnej kuchni wielkopolskiej i gastronomii lokalnej...- powiedział Grzegorz Russak



Marzena Rutkowska - Kalisz

BHP – czy to nam potrzebne?



Postać pana Czesława Łukaszewicza jest w Wielkopolskiej Izbie Rzemieśniczej bardzo dobrze znana niemal wszystkim. To przecież on każdego z nowoprzyjętych pracowników wprowadzał w tajniki BHP, a potem czuwał by te przepisy honorować. Wprawdzie zasłużoną emeryturą cieszy się od niemal roku, ale nadal chętnie pojawia się w Izbie ... Właśnie przy takiej okazji rozmawialiśmy o BHP i nie tylko....

Od jak dawna jest Pan związany z Izbą?

Od 1 listopada 1961 roku... Na początku zajmowałem się też innymi sprawami, tym bardziej że wtedy sprawy BHP wyglądały zupełnie inaczej niż obecnie. Zmieniały się przepisy i podejście do nich, zmieniał się też charakter pracy. Byłem w wydziale ekonomicznym i przyjmowałem między innymi skargi i zażalenia. A wtedy dotyczyły one wszystkiego; nie tylko skarg na produkcję rzemieślników, ale także skarg na traktowanie pracowników. To była niewdzięczna rola – zwłaszcza kiedy problem dotyczył niewypłacania wynagrodzeń czy nieudzielania urlopu. Ale prowadziłem także rejestr wypadków przy pracy. Wtedy w ciągu roku notowano nawet 300 wypadków! Sporo się więc napatrzyłem ... najgorsze były oczywiście wypadki śmiertelne, a ja pracowałem w komisji powypadkowej...

Ale też szkolił pan ludzi...

Tak, wtedy było stosunkowo bardzo dużo pieniędzy przeznaczanych na szkolenia. Przeprowadzałem je w cechach, w zakładach rzemieślniczych... Świadomość ludzi w tym zakresie była często znikoma. Z czasem utworzono w Izbie samodzielne stanowisko do spraw BHP.

A jak zmieniło się podejście ludzi do tych przepisów... wielu nadal uważa, że są to tak oczywiste zagadnienia, że takie szkolenia to właściwie zbędna formalność?



Tak. Pracownik musi przechodzić co jakiś czas okresowe szkolenia , zwłaszcza jeśli zmienia stanowisko pracy. W administracji , gdzie mamy typową pracą biurową jest faktycznie mniej zagrożeń – no może najgorszym jest zbyt długa praca przy komputerze.

A kadry czuwają by w terminie wysłać pracownika na badania okresowe. Ale w przypadku zakładów produkcyjnych czy usługowych po prostu nie ma żartów. To jest praca z maszynami, różnymi urządzeniami i pracownik musi wiedzieć jak ma się z nimi obchodzić.

No ale my chyba jako pracownicy, nie za bardzo lubimy gdy ktoś nam czegoś zakazuje, coś nakazuje , upomina ?

Bywa ,że to pracodawcy nie chcą by pracownik się szkolił bo powiadają ,że będą mądrzejsi od nich. Ale tu już wkracza inspekcja pracy albo inspekcja sanitarna – z resztą dla obopólnego dobra. Jak już mówiłem inaczej jest w miejscach gdzie pracownicy są bezpośrednio narażeni - na przykład przy pracach w budownictwie .W biurze zachowujemy się podobnie jak w domu; gasimy światło, wyłączamy czajnik...

Ale na przykład zapominamy wpisać się do książki wyjść w godzinach pracy...

O tak... jakie to ważne. Ja to mówię z praktyki... Tu była pracownica , która poszła na pocztę nadać korespondencję, to była zima i w drodze powrotnej poślizgnęła się i złamała rękę. Pierwsze co zrobiłem to sprawdzałem czy jest wpis do książki. Był i dlatego była podstawa do sporządzenia wniosku na odszkodowanie za wypadek w czasie pracy. Tego nie wolno lekceważyć !

Mimo ,że na emeryturze jest Pan już prawie rok , bardzo często pojawia się Pan w Izbie.

Ja przychodzę między innymi po to by w miarę możliwości być na bieżąco z przepisami. Tyle lat człowiek tym żył ,że teraz nie sposób inaczej. Zaraz idę do koleżanek z Wydziału Oświaty, bo może mają jakieś ciekawe materiały odnośnie młodocianych pracowników. Szkolenie w rzemiośle to szczególna grupa przepisów. Mnóstwo pytań mają zarówno sami zainteresowani, ich rodzice, a także mistrzowie szkolący. Ale też trzeba pamiętać ,że w przypadku ludzi, którzy dopiero wchodzą w życie zawodowe bardzo ważne jest wyrobienie pewnych nawyków i myślenia zgodnego z regułami BHP. To ich po prostu ochroni!

Czy zdarza się Panu we własnym domu zachowywać jak inspektor BHP, czyli człowiek wyczulony na wiele spraw bardziej niż inni?

Tak, tak. Chociażby ten czajnik elektryczny – pierwsza rzecz nie wolno go włączać gdy nie ma w nim wody! Nawet nalewam jej więcej ,żeby przypadkiem nie zrobić tego gdy jest pusty.

A poza tym zawsze zamykam okna gdy wychodzę z domu , sprawdzam czy wszystko jest pozakręcane, zamknięte. To są nawyki wyrobione przez lata i i tego już się nie zmieni. Przez tyle lat coś człowiek wpajał to i w sobie musiał pozostawić.

Oby pozostało też w nas! Dziękuję za rozmowę

Marzena Rutkowska - Kalisz

ODPOWIADAMY NA PYTANIA:

ODPOWIADA DYR. TOMASZ WIKA:

1. Mam firmę transportową, chcę zakupić środki transportu, z jakiego programu mogę skorzystać?

Niestety w obecnym okresie programowania 2007-2013 firma transportowa nie może otrzymać dofinansowania na zakup środków transportu.

2. Co to jest innowacja?

Innowacja to wprowadzenie do praktyki w przedsiębiorstwie nowego lub znacząco ulepszonych rozwiązania w odniesieniu do produktu (towaru lub usług), procesu, marketingu i organizacji. Istota innowacji jest wdrożenie nowości do praktyki czyli zaoferowaniu go na rynku.

3. Co to jest linia demarkacyjna?

Jest to zestaw kryteriów ściśle określających z jakiego działania może skorzystać beneficjent w związku z realizacją danego przedsięwzięcia, tak aby uniemożliwić finansowanie tych samych przedsięwzięć z wielu działań.

4. Co rozumie się pod pojęciem nowej inwestycji?

Nowa inwestycja to inwestycja w środki trwałe wartości niematerialne i prawne związane z:

- utworzeniem nowego przedsiębiorstwa,
- rozbudowa istniejącego przedsiębiorstwa,
- dywersyfikacja produkcji przedsiębiorstwa poprzez wprowadzenie nowych, dodatkowych produktów,
- zasadnicza zmiana dotycząca procesu produkcyjnego w istniejącym przedsiębiorstwie.

5. Planuję zakup innowacyjną maszynę do obróbki metalu, która będzie kosztować ok.800 tys. zł, z jakiego programu mógłbym skorzystać?

Z wielkopolskiego regionalnego programu operacyjnego (wrpo) działanie 1.2 "wsparcie rozwoju msp". Nabór będzie w IV kwartale 2008 roku.

6. Czy mogę otrzymać zaliczkę na zakup maszyny z działania 1.2 "wsparcie rozwoju msp"?

Dofinansowanie można jedynie otrzymać w formie refundacji po poniesieniu kosztów związanych z zakupem maszyny.



WARTO BYĆ ...



3-5 października w Centrum Handlowym King Cross Marcelin w Poznaniu

Zapraszamy Państwa na pierwszą imprezę z cyklu „Kramy cechowe – spotkania z rzemiosłem” W dniach od 3- 5 października w CH King Cross Marcelin w Poznaniu rzemieślnicy będą nie tylko sprzedawać swoje wyroby, ale także prezentować swoje umiejętności w żywych warsztatach. Chcemy aby jak najwięcej ludzi – gości centrum poznało historię i teraźniejszość różnych cechów, a także by mogło sporo dowiedzieć się na temat możliwości zdobywania kwalifikacji zawodowych w rzemiośle. Impreza będzie więc miała charakter nie tylko komercyjny, ale także edukacyjno – promocyjny. Chcemy wszystkim uświadomić ,że to właśnie rzemiosło harmonijnie łączy tradycje z nowoczesnością. Więcej już wkrótce na stronie www.kingcrossmarcelin.com.pl



29 października zapraszamy także do Wrocławia

29 października rozpoczynają się Wrocławskie Spotkania Biznesu. Uczestnicy mają możliwość indywidualnego dobrania tematyki spotkań – należy wybrać jedną z 15 grup dyskusyjnych . Do tegorocznej edycji spotkań zaproszono przedsiębiorstwa z całej Polski, a także z zagranicy – z Irlandii, Ukrainy i Niemiec. Rejestracja i szczegółowe informacje www.wbm.wroc.pl

ZAKRES BEZPŁATNYCH USŁUG OFEROWANYCH PRZEZ PUNKT KONSULTACYJNY

Zakres bezpłatnych usług informacyjnych oferowanych przez Punkt Konsultacyjny:

1. Zagadnienia związane z prowadzeniem działalności gospodarczej oraz programami i formami wsparcia MSP, w tym:
 - 1) z zakresu marketingu, finansów, podatków, itp.,
 - 2) n/t dostępnych programów pomocy, finansowanych z budżetu państwa, programu Phare, funduszy strukturalnych, innych dostępnych na rynku oraz zasad ubiegania się o dotacje,
 - 3) o dostępnej na rynku ofercie finansowania zewnętrznego przez banki i inne instytucje finansowe
 - 4) na temat możliwości i zasad uzyskiwania bardziej złożonych usług, dostępnych w sieci ośrodków KSU oraz usług oferowanych przez instytucje spoza sieci KSU.
2. Wyjaśnianie zasad przygotowania wniosków w ramach projektów pomocowych dostępnych dla MSP ze środków budżetu państwa, programu Phare, funduszy strukturalnych, innych programów i instrumentów wsparcia, w szczególności dostępnych w PARP:
 - 1) właściwego programu jako źródła finansowania planowanego przedsięwzięcia,
 - 2) zakresu finansowania przedsięwzięcia z danego programu dotacji,
 - 3) zasad wypełniania wniosku o udzielenie wsparcia,
 - 4) zasad przygotowywania rozliczeń i wniosków o wypłaty wsparcia,
 - 5) zasad wyboru akredytowanego wykonawcy w szczególności, gdy zachodzi konieczność przeprowadzenia procedury porównania ofert, w tym udostępnienie listy akredytowanych wykonawców,
- 6) warunków spełnienia kryteriów formalnych i administracyjnych przy ubieganiu się o wsparcie.
3. Zagadnienia dot. udziału w zagranicznych targach i wystawach
 - 1) terminy imprez
 - 2) możliwości dofinansowania
 - 3) wyjaśnianie zasad przygotowania wniosków o udzielenie wsparcia
4. Zagadnienia dot. prawa
 - 1) gospodarczego
 - 2) cywilnego
 - 3) pracy

Zapraszamy do

Punktu Konsultacyjnego

od poniedziałku do piątku

w godzinach 9⁰⁰ - 15⁰⁰

**Projekt współfinansowany ze środków
Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego**



SUBSKRYPCJA

Subskrypcję Wielopolskiego Informatora Rzemieślniczego można zamówić pod adresem e-mail: serwis@irpoznan.com.pl z dopiskiem w tytule „Subskrypcja“.
Każdy kolejny numer zostanie przesłany do Państwa drogą elektroniczną w dniu ukazania się WIR na Portalu.
Oczekujemy też na Państwa uwagi i sugestie pod tym samym adresem e-mail.

**WIELKOPOLSKI INFORMATOR RZEMIEŚLNICZY****KONTAKT**

al. Niepodległości 2
61-874 Poznań
<http://irpoznan.com.pl>
e-mail: serwis@irpoznan.com.pl

WYDAWCA

Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu