

# Wielkopolski Rzemieślnik

NUMER 4/2015 – LIPIEC/SIERPIEŃ 2015

<http://irpoznan.com.pl>



*Rzemieśniczy Trójkąt  
Wajmarski*

*Dobre, bo polskie...*

*Wielka kampania  
medialna portalu  
rzemieślniczego  
[www.rzemieslnik24.org](http://www.rzemieslnik24.org)*



**REDAKTOR NACZELNY**

Marzena Rutkowska-Kalisz

**OPRACOWANIE GRAFICZNE I SKŁAD**

Katarzyna Rusin-Smolińska

**WYDAWCA**Wielkopolska Izba Rzemieślnicza  
w Poznaniu**KONTAKT**

al. Niepodległości 2

61-874 Poznań

<http://irpoznan.com.pl>e-mail: [redaktor@irpoznan.com.pl](mailto:redaktor@irpoznan.com.pl)**SUBSKRYPCJA**Subskrypcję Wielopolskiego Rzemieślnika można zamówić pod adresem e-mail: [redaktor@irpoznan.com.pl](mailto:redaktor@irpoznan.com.pl)

z dopiskiem w tytule „Subskrypcja”.

Każdy kolejny numer zostanie przesłany do Państwa drogą elektroniczną

w dniu ukazania się WR na Portalu.

Oczekujemy też na Państwa uwagi

i sugestie pod tym samym adresem

e-mail.

**Szanowni Państwo!**

Jesteśmy widocznymi: w mediach i na ulicach wielkopolskich miast! Tak w największym skrócie można podsumować najbardziej spektakularne efekty projektu „Marketing internetowy nową siłą rzemiosła”, którego realizacja właśnie się kończy. Ogromne bilbordy reklamowe w uczęszczanych punktach, citylighty na licznych przystankach tramwajowych, a także spoty reklamowe w telewizji i w stacjach radiowych – wszystko to zachęca do odwiedzenia portalu, który stworzyliśmy. Ale najważniejsze, że zaczęliśmy promować rzemieślniczą jakość – o tym wszystkim będą Państwo mogli przeczytać na stronie 18.

A o tym by rzemieślnicza jakość nadal kojarzyła się także najlepszą żywnością zadbał organizatorzy Ogólnopolskiego Seminarium poświęconego bezpieczeństwu żywności. Skorzystaliśmy z okazji, że do Poznania przyjechali krajowi eksperci w tej dziedzinie i podpytaliśmy ich czy polscy konsumenci mogą spokojnie robić zakupy... Polecam Państwu stronę 8-10.

A ponad to wytłumaczymy czemu wielkopolscy wędliniarze i kucharze jednoczą się pod ogólnopolskim szyldem i sprawdzimy jakich inspiracji szukaliśmy w Wiesbaden...

Zapraszam do lektury, polecam także nasz fanepage na Facebook’u.

Życzę Państwu spokojnej pogody (po ostatnich szaleństwach aury to życzenie wydaje się szczególnie ważne) i udanych wakacji.

**Tomasz Wika****Dyrektor Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu**

## W NUMERZE

**3****Informacja z posiedzenia Rady Izby****15-17****Ponad 750 lat tradycji w nowoczesnym wydaniu**  
Rozmowa z Hieronimem Jurgą**3-5****Rzemieślniczy Trójkąt Wajmarski**  
Informacja w Izbie Rzemieślniczej w Wiesbaden**18****Wielka kampania medialna portalu rzemieślniczego**  
[www.rzemieslnik24.org](http://www.rzemieslnik24.org)**6****Informacje dla kandydatów zdających egzaminy****19****Prezentacja zawodów rzemieślniczych:**  
**KRAWIEC****7****Informacje dla młodocianych**  
Praca młodocianych pod specjalnym nadzorem**20****SZKOLENIA KURSY WARSZTATY**  
Zapraszamy na kurs pedagogiczny**8-10****Ogólnopolskie Seminarium dotyczące bezpieczeństwa żywności****21-22****Trendy w sprzedaży internetowej w Polsce i na świecie****11-14****Dobre, bo polskie...**  
Rozmowa z Jackiem Leonkiewiczem

## Informacja z posiedzenia Rada Izby

15 czerwca 2015 r. obradowała Rada Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu. Podczas posiedzenia zaprezentowano katalog wydarzeń, które miały miejsce od ostatniego posiedzenia Rady w dniu 5 maja br. Przypomniano przebieg Walnego Zgromadzenia Przedstawicieli Izby w dniu 27 maja 2015 r. oraz poinformowano o uhonorowaniu zastępcy Prezesa Izby Karola Pufala odznaką honorową za zasługi dla rozwoju gospodarki RP w dniu 6 maja 2015 r. przez Ministra Gospodarki.

Rada Izby zatwierdziła treść dwóch wystąpień delegatów Izby na Kongres Rzemiosła Polskiego w dniu 22 czerwca 2015 r. Pierwsze wystąpienie zostało poświęcone nowelizacji ustawy Prawo zamówień publicznych z 2014 r., w szczególności problemom o charakterze interpretacyjnym odnośnie nowych pojęć i nowych zasad prowadzenia postępowań przetargowych. W drugim wystąpieniu skupiono się na tematyce oświatowej, m.in. funkcjonowaniu dualnego systemu kształcenia zawodowego w rzemiośle.

Rada Izby podjęła uchwałę w sprawie rozszerzenia grona uprawnionych do bonifikaty za egzaminy przeprowadzane przez komisje egzaminacyjne Izby o absolwentów kursów przygotowujących do egzaminów czeladniczych i mistrzowskich organizowanych przez ośrodki prowadzone przez Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą w Poznaniu i zrzeszone w niej organizacje. Rada Izby podjęła także uchwały w sprawie nadania upoważnień dyrektorowi Izby i jego zastępcy do podpisywania umów z uczestnikami kursów, szkoleń i warsztatów organizowanych przez Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą w Poznaniu. Rada Izby podjęła ponadto uchwałę w sprawie nadania odznaczeń za zasługi dla rzemiosła wielkopolskiego członkom organizacji zrzeszonych w Izbie.

Po posiedzeniu Rady Izby odbyła się uroczystość uhonorowania odznaczeniami rzemieślniczymi zasłużonych dla rzemiosła polskiego i wielkopolskiego pracowników Izby.

**Magdalena Białas**

## RZEMIEŚLNICZY TRÓJKĄT WAJMARSKI

Tę rozmowę można by skwitować starym porzekadłem **PODRÓŻE KSZTAŁCĄ...** albo przekształcić je w nowe **SPOTKANIA KSZTAŁCĄ.** Ale w tym przypadku chodzi o coś znacznie więcej... o możliwość autentycznej współpracy międzynarodowej, wypracowanie wspólnego stanowiska i ustalenie co wspólnego mają ze sobą rzemieślnicy w Polsce, Francji i w Niemczech... O to pytamy Dyrektora Tomasza Wikę.

## Rzemieślniczy Trójkąt Wajmarski

*Wrócił Pan niedawno wraz z Prezesem Jerzym Bartnikiem z bardzo interesującej podróży...*

**Tomasz Wika:** W Wiesbaden, 4 lipca miała miejsce bardzo sympatyczna uroczystość odnowienia umowy o rzemieślniczej współpracy niemiecko – francuskiej. Handwerkskammer Wiesbaden od czterdziestu lat owocnie współpracuje z Chambre de Métiers et de



L'artisanat de Vaucluse z Awignionu, a my braliśmy udział w podpisaniu odnowienia tego porozumienia na kolejne lata.

### ***Skąd w takim razie nasza obecność?***

**Tomasz Wika:** Cztery lata temu nawiązaliśmy relacje z Izbą Rzemieśniczą w Wiesbaden, dwa lata temu podpisaliśmy list intencyjny o współpracy, a na październik tego roku planowane jest podpisanie porozumienia o współpracy między naszymi Izbami. Przypomnę, że Wielkopolska i Hesja to regiony partnerskie, a tym kontaktom nadaje się dużą rangę. Współpracę z Wiesbaden zainicjował między innymi Urząd Marszałkowski ale przede wszystkim Centrum Współpracy Gospodarczej Hesja – Polska. A, że Izba Rzemieśnicza w Wiesbaden poszukiwała partnera do współpracy w naszym rejonie Europy wszystko ułożyło się z korzyścią dla obu stron. Nasi koledzy z Wiesbaden zaproponowali poszerzenie tej naszej współpracy w oparciu o założenia Trójkąta Weimarskiego – stąd obecność Francuzów.

### ***Politycy w takich okolicznościach składają zazwyczaj bardzo dużo deklaracji... czy pragmatyczni rzemieślnicy przeszli do konkretów?***

**Tomasz Wika:** Jak najbardziej! Wspólnie z Prezesem Jerzym Bartnikiem, który występował w podwójnej roli – także szefa ZRP – mieliśmy okazję uczestniczyć w takim trójstronnym panelu dyskusyjnym na temat możliwości jednoczenia środowisk rzemieślniczych naszych krajów w obliczu różnych zagrożeń gospodarczych i prawnych. Rozmawialiśmy o możliwości i sile oddziaływania na polityków i decydentów zarówno w poszczególnych krajach jak i wobec Brukseli.

### ***Czy my z perspektywy czteroletniej współpracy możemy się porównywać z niemal półwieczem kooperacji niemiecko-francuskiej?***

**Tomasz Wika:** Okazuje się, że tak. W gospodarczych relacjach między Francją i Niemcami nie było jakiś



spektakularnych wydarzeń politycznych czy ekonomicznych – to był raczej ciąg spokojnego zacieśniania współpracy. Ale my przeżyliśmy transformację polityczną i gospodarczą, dołączyliśmy do Unii – dla Niemców i Francuzów nasze, rzemieślnicze doświadczenia są niezwykle inspirujące! Tym ważniejsze było aby wszystkie strony dyskusji w obecności brukselskich polityków mówiły o swoich oczekiwaniach, bolączkach i pomysłach na usprawnienie działalności. Mieliśmy okazję mówić na temat wpływu na kształtowanie otoczenia biznesowego, systemu oświaty i warunków funkcjonowania w strukturach gospodarczych naszych regionów, a także krajów.

### ***Czy dostrzegalna jest różnica między Polską, a krajami tak zwanej starej Unii?***

**Tomasz Wika:** Są oczywiście formalne różnice - jak choćby obligatoryjność we Francji i w Niemczech. Tam także – izby rzemieślnicze albo przemysłowo-handlowe nie tylko wspomagają przedsiębiorców, ale także prowadzą ewidencję działalności gospodarczej... w imieniu państwa prowadzą ten rejestr. To nas różni. Ale łączy kształcenie zawodowe oparte o dualny system. My nie mamy ich centrów kształcenia zawodowego, w których wyrównuje się poziom przygotowania zawodowego młodzieży i dorosłych.

### ***A czy jest coś czego Francuzi i Niemcy nam Polakom zazdroszczą?***

**Tomasz Wika:** Czy zazdroszczą - to nie wiem? Ale dla Niemców i Francuzów nasz brak obligatoryjności to bardzo interesujące zagadnienie. Zadawali nam mnóstwo pytań na temat naszego funkcjonowania, finan-



sowania różnych działań... dla nich brak obligatoryjności jest całkowitym novum... i zjawiskiem nieco trudnym do ogarnięcia. Oni sobie tego zupełnie nie potrafią wyobrazić. Co ciekawe – tam, szczególnie wśród rzemieślników, którzy nie do końca mają świadomość czym się izby zajmują pojawiają się zwolennicy zniesienia obligatoryjności. Tam także są politycy, którzy wolą podejmować decyzje na bardzo zcentralizowanym i sformalizowanym szczeblu, bez konsultowania tego ze środowiskiem – dla nich obligatoryjność zawsze będzie najlepszym rozwiązaniem. Tym bardziej, że we Francji w Niemczech niewiele się może wydarzyć w sferze gospodarczej bez wiedzy najważniejszych dla rzemiosła ludzi. Dlatego sadzę, tak chętnie słuchali naszych opinii...

**Potwierdza się stara prawda, że najlepiej jest tam gdzie nas nie ma... czy Francuzi i Niemcy wiedzą, że rzemiosło w całej Europie musi mówić jednym głosem, zwłaszcza w zbiurokratyzowanej Brukseli?**

**Tomasz Wika:** Co do tego wszyscy byli zgodni – tylko jeden, wspólny głos może zostać dostrzeżony i mieć realny wpływ na decyzje polityków. Mamy podobne problemy jak Francuzi czy Niemcy – tak jak oni walczymy z nierealnymi przepisami prawa, z fiskalnymi niedorzecznościami, z biurokracją... te kłopoty są wspólne. Pomysł, aby rozmawiać w układzie trójstronnym tylko to potwierdził i znacząco wpłynął na przyjęcie jednego stanowiska. Aby doprowadzić do ustaleń ogólnoeuropejskich musimy wspólnie zabierać głos! Warto przy tym pamiętać, że nieco inaczej wygląda sytuacja na Południu Europy? Kraje basenu Morza Śródziemnego inaczej kształcą młodych rzemieślników, u nich – podobnie jak w Wielkiej Brytanii zaniknęły struktury cechowe, a tym bardziej izbowe... Sam miałem okazję będąc w lutym tego roku we włoskiej Vicenzie oglądać szkołę rzemieślniczą, w której praktyki zawodowe u pracodawców trwają zaledwie dwa tygodnie... w roku szklonym. Dramatycznie

wysoki poziom bezrobocia ludzi młodych we Włoszech mówi w tym kontekście sam za siebie. W tym kontekście prowadzone są również w Wiesbaden rozmowy na temat europejskiej ramy kwalifikacyjnej nabrały nowego znaczenia. Ważne więc aby dla pomysłowości rzemiosła europejskiego określać wspólne stanowisko.

**Wracam jeszcze do tego spotkania w Wiesbaden... Był na nim Prezes Bartnik – wiceprezes UAPME – europejskiej organizacji rzemiosła, mamy Donalda Tuska, Elżbietę Bieńkowską... Czy Polacy w czasie takich spotkań zaczynają być inaczej postrzegani – zwłaszcza przez obywateli Starej Unii?**

**Tomasz Wika:** Tak – Elżbieta Bieńkowska jako komisarz zajmujący się rynkiem wewnętrznym, przemysłem, przedsiębiorczością i MŚP cieszy się na Zachodzie szczególnym uznaniem. Z satysfakcją obserwowałem z jakim poważaniem jesteśmy teraz traktowani przez Niemców skoro Polka odpowiedzialna jest w Brukseli za rzemiosło. Okazuje się, że nasi ludzie mają autentyczny wpływ na najważniejsze decyzje. Nie tylko wprowadzają nową jakość, ale od nich naprawdę coś zależy. W niektórych sferach w Europie to wiodące osoby. Paradoksalnie - my, w Polsce niestety jeszcze nie zdajemy sobie z tego sprawy i dlatego nie doceniamy roli jaką Polacy odgrywają w najważniejszych europejskich strukturach politycznych i gospodarczych!

**Jaka konkluzja wypływa z tego spotkania?**

**Tomasz Wika:** Warto się spotykać, warto rozmawiać! Mimo różnic w każdym z krajów... Grupa fundamentalnych problemów związanych z kształceniem zawodowym, z kwestią stworzenia odpowiednich warunków ekonomicznych i prawnych czy związanych z ochroną środowiska lub zjawiskami demograficznymi jest wspólna i daje płaszczyznę do wypracowania wspólnego stanowiska. Takie spotkania to również znakomita okazja do wymiany doświadczeń.

**Z uwagi na zakończenie roku szkolnego i termin zakończenia praktycznej nauki zawodu oraz przyuczenia do wykonywania określonej pracy, przypominamy o obowiązku przystąpienia do egzaminu czeladniczego lub sprawdzającego.**

Uczniowie ubiegający się o przystąpienie do egzaminu czeladniczego i odbywający dokształcanie teoretyczne w formie **pozaszkolnej** powinni składać wnioski **na dwa miesiące przed terminem zakończenia praktycznej nauki zawodu**, a w przypadku, gdy dokształcanie teoretyczne realizowali **w szkole – po zakończeniu zajęć edukacyjnych**.

Z wyżej wymienionych względów uprzejmie prosimy o jak najszybsze składanie wniosków. Terminowe składanie dokumentów przyczyni się do wcześniejszego przystąpienia do egzaminu i uzyskania świadectwa czeladniczego lub zaświadczenia o złożeniu egzaminu sprawdzającego. Posiadanie dokumentu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe zwiększa szansę na zatrudnienie w wyuczonym zawodzie.

Przypominamy również, iż zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie przygotowania zawodowego młodocianych i ich wynagradzania (Dz. U. Nr 60, poz. 278 z późniejszymi zmianami), **pracodawca** zatrudniający młodocianych pracowników **opłaca koszty przeprowadzenia egzaminów** zdawanych w pierwszym wyznaczonym terminie oraz może pokryć również koszty egzaminu poprawkowego.

### STAWKI OPŁAT ZA EGZAMINY:

- ◆ czeladnicze dla kandydatów - pracowników młodocianych, których pracodawca jest członkiem cechu - **510 zł**;
- ◆ czeladnicze dla kandydatów, których pracodawca nie jest zrzeszony w cechu - **710 zł**;
- ◆ sprawdzające po przyuczeniu do wykonywania określonej pracy u rzemieślnika - **300 zł**.



Do egzaminu zostaną dopuszczone osoby, których wnioski o dopuszczenie do egzaminu zostaną prawidłowo wypełnione i dostarczone wraz z wymaganymi załącznikami (wykaz załączników jest zamieszczony na druku wniosku). Kandydaci, którzy nie ukończyli zasadniczej szkoły zawodowej w chwili składania dokumentów do egzaminu czeladniczego, muszą dołączyć kserokopię ostatniego świadectwa szkolnego (np. świadectwo ukończenia gimnazjum) wraz z kserokopią zaświadczenia potwierdzającego dokształcanie teoretyczne w systemie pozaszkolnym. Podczas składania wniosku oryginały wszystkich dokumentów należy przedstawić w celu uwierzytelnienia ich kopii.

Zachęcamy do pobrania ze strony internetowej Izby **informatorów egzaminacyjnych**, które ułatwią przygotowanie się do egzaminu.

Wszystkim tegorocznym kandydatom życzymy powodzenia na egzaminie!

**Iwona Derda**



## Praca młodocianych pod specjalnym nadzorem

15 lipca br. weszły w życie zmiany w rozporządzeniu w sprawie wykazu prac wzbronionych młodocianym. Konieczność zmiany dotychczasowych przepisów wynika z potrzeby dostosowania naszych przepisów do regulacji unijnych. W szczególności sprawa dotyczy systemu klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin, który opiera się na globalnie zharmonizowanym systemie klasyfikacji i oznakowania chemikaliów (GHS) na szczeblu międzynarodowym.

Regulacja ta w niewielkim stopniu rozszerza prace wzbronione młodocianym pracownikom. Wykaz uzupełniono o prace w narażeniu na działanie ołowiu i jego związków oraz azbestu, ponadto zmienia się sposób oznakowania czynników już wcześniej wyodrębnionych jako zakazane w środowisku pracy młodocianych. W rozporządzeniu zmieniono załącznik nr 1 w dziale II „Prace w narażeniu na szkodliwe działanie czynników chemicznych, fizycznych i biologicznych”. Na podstawie wykazów prac zawartych w zmienionym od 15 lipca 2015 r. rozporządzeniu pracodawca zobowiązany jest sporządzić własne 2 wykazy prac – wykaz prac wzbronionych młodocianym

oraz wykaz prac wzbronionych młodocianym, przy których zezwala się na zatrudnianie młodocianych w celu odbycia przygotowania zawodowego. Wykaz prac wzbronionych młodocianym i stanowisk pracy, na których są wykonywane te prace, szef zamieszcza w widocznym miejscu, w każdej komórce organizacyjnej, w której są zatrudniani tacy pracownicy. W ustaleniu tych wykazów powinien uczestniczyć lekarz sprawujący profilaktyczną opiekę zdrowotną nad młodocianymi.

Jak stanowi art. 104<sup>1</sup> § 1 k.p., częścią regulaminu pracy, określającego prawa i obowiązki pracodawcy i pracowników związane z porządkiem w zakładzie pracy, powinny być, m.in.: wykaz prac wzbronionych, rodzaje prac i wykaz stanowisk pracy dozwolonych pracownikom młodocianym w celu przygotowania zawodowego, wykaz lekkich prac dozwolonych pracownikom młodocianym zatrudnionym w innym celu niż przygotowanie zawodowe.

**Zmiana rozporządzenia wymusza więc na pracodawcy modyfikację zarówno w regulaminie pracy, jak i w tych wykazach, które umieszcza na stanowiskach pracy.**

Iwona Derda

## ZAPRASZAMY NA STRONĘ IZBY

WIR Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu

ISO 9001 ZETOM-CERT

O Nas Aktualności Nauka zawodu Egzaminy Dla firm Promocja Szkolenia Projekty WIR Kontakt

wpisz szukane słowo

W kwalifikacje

Zdobądź z nami kwalifikacje!  
Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu  
zaprasza na  
**KURS FRYZJERSKI**  
kurs przygotowuje do egzaminu czeladniczego

Trzymajcie kciuki  
15.07.2015  
XXXI Konkursu im. Antoina Cierplikowskiego  
Czytaj więcej

Pozostałe wiadomości

- 08.07.2015 Granty na przygotowanie aplikacji...
- 04.07.2015 Z Prezesem Jerzy Bartnikiem o...
- 03.07.2015 Bezzwrotne wsparcie dla...
- 03.07.2015 Poszukujemy chętnych do pracy
- 02.07.2015 0-1



*Falszowanie żywności – choć jest praktyką starą jak ludzkość – w czasach globalizacji i kryzysu ekonomicznego staje się prawdziwą plagą. W konsekwencji tego procederu straty ponoszą zarówno uczeni producenci jak i konsumenci. Co gorsza – nie chodzi jedynie o ich portfele ale przede wszystkim o zdrowie. Dlatego Izba wraz z Wielkopolskim Cechem Rzeźników-Wędliniarzy-Kucharzy zorganizowała 30 czerwca 2015 Ogólnopolskie Seminarium dotyczące bezpieczeństwa żywności.*

### Ogólnopolskie Seminarium dotyczące bezpieczeństwa żywności

Do Poznania przyjechali goście z Polski i niemal całej Wielkopolski: producenci i handlowcy branży spożywczej, a także naukowcy i przedstawiciele służb sanitarnych i weterynaryjnych.

Zanim rozpoczęły się obrady odbyła się też uroczystość wręczenia wysokich odznaczeń Rzemiosła Polskiego i Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu osobom zasłużonym dla kształtowania i zachowania wysokich standardów bezpieczeństwa żywności.



Seminarium otworzył Dyrektor Tomasz Wika, a następnie przekazał głos dr Jackowi Leonkiewiczowi ekspertowi Rady Gospodarki Żywnościowej, który poprowadził obrady. Podkreślił, że miejsce, w którym obradują nie jest przypadkowe. Wielkopolska od dziesięcioleci jest największym producentem mięsa i wyrobów mięsnych w kraju, jest potentatem w piekarstwie – nic więc dziwnego, że właśnie w Poznaniu porusza się tak istotne zagadnienia.





Dyskusję i odpowiedzi na konkretne pytania uczestników spotkania poprzedziły dwa bardzo ciekawe wystąpienia.

Prof. Stanisław Kowalczyk Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w swojej prezentacji skoncentrował się na temacie: **„Fałszowanie żywności w UE – stan faktyczny i możliwości przeciwdziałania”**; Historia fałszowania żywności jest bardzo długa, ale na przestrzeni wieków obserwujemy kilka okresów, w których ten proceder przybierał szczególnie duże rozmiary. Szacuje się, że w połowie XIX wieku w Europie Zachodniej sfałszowane było ponad 50% żywności, a w USA nawet ponad 70% mięsa. Wynikało to przede wszystkim z gwałtownego rozwoju miast i migracji ludności ze wsi. Trzeba było wykarmić wielkie metropolie... to wtedy tworzyły się po raz pierwszy w historii grupy anonimowych konsumentów, którzy już nie znali osobiście dostawców żywności. Kolejnym etapem tej niechlubnej historii jest wiek XX i globalizacja. Z jednej strony mamy przepływ ludności, wytwarzane jest coraz więcej dóbr, ale z drugiej - gigantycznie wydłuża się łańcuch dostawców, wzrasta ilość chorób odzwierzęcych. Wystarczy sobie uzmysłowić, że kawa zanim trafi do konsumenta może pokonać nawet 40 tys kilometrów i „po drodze” może mieć nawet kilkudziesięciu właścicieli. Te transgraniczne łańcuchy dostaw zwiększają możliwości fałszerzy. Jedno co

z pewnością zmieniło się: dzisiejsze fałszerstwa nie są już tak groźne dla zdrowia jak te dziewiętnastowieczne. Dziś bardziej zagrażają naszym portfelom niż bezpośrednio zdrowiu. Sposobem na to są bardzo restrykcyjne przepisy unijne dotyczące bezpieczeństwa żywności. Z jednej strony kontrole dokumentacji (choć trudno sobie to wyobrazić w sytuacji gdy partia mięsa przechodzi przez 18 krajów i 70 firm nie opuszczając przy tym bram magazynu) i system ostrzegania o zagrożeniach weterynaryjno-sanitarnych. Tylko tak możemy bronić się przed nieuczciwymi producentami, którym i tak udaje się pomnażać krociowe zyski. Jak więc wynika z tego rada dla konsumentów? Prof. Stanisław Kowalczyk stawia jasno sprawę: albo jemy rzeczy tańsze i nie koniecznie zdrowe albo płacimy więcej za gwarancje jakości i autentyczności. Niestety innego wyboru nie ma!

Natomiast dr Marek Posobkiewicz Główny Inspektor Sanitarny zapoznał uczestników z **„Rolą Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze nad bezpieczeństwem żywności”**. W Polsce inspekcja sanitarna - w porównaniu z innymi krajami Unii - działa na bardzo ograniczonych zasadach. Kontrole przeprowadza zgodnie z planem i nie może tak jak na przykład we Włoszech działać na zasadzie policji sanitarnej, która z karabinierami podejmuje natychmiastową egzekucję. Ale wynika to z przyjętej bardziej nowoczesnej filozofii działania - ma przede wszystkim być organem konsultacyjnym, ma doradzać, a nie jedynie karać. Jak wynika z praktyki - pouczenie bywa na dłuższą metę o wiele skuteczniejsze niż mandat. Oczywiście pilnie sprawdzane są wszelkie sygnały o nieprawidłowościach. Jak stwierdził dr Marek Posobkiewicz - jakość i bezpieczeństwo żywności ściśle się zająbiają choć bardziej niż dla zdrowia są niebezpieczne dla finansów producentów i konsumentów. A co mają robić konsumenci - uważnie czytać etykiety. Trzeba sobie wyrobić nawyk czytania etykiet - na-



wet tych najgrubszych, a jeśli mamy wątpliwości pytać sprzedawców lub po prostu nie kupować.

Bardzo ciekawa była dyskusja, która wywiązała się po prelekcjach. Brali w niej udział zarówno producenci jak i przedstawiciele nauki..

Ludzie już wiedzą, że nie warto kupować jedzenia ze zbyt dużą zawartością różnorodnych E i pewnie dlatego dla producentów pseudoekologicznej żywności są tak łatwym celem. Mieszanie taniego mięsa mielonego z drogim, odtłuszczone sery, masła, soja zamiast mięsa w pasztecie... to tylko niektóre metody... Obśmiewana w filmie zawartość cukru w cukrze ma niestety swój prawdziwy odpowiednik w życiu. A dla tych, którzy dbają o renomę własnej marki stanowią sporą zagrożenie bo oszustom fałszowanie jedzenia przynosi gigantyczne zyski i psuje rynek. Okazuje się, że producenci boją się nieuczciwej konkurencji pseudoekologicznych, domorosłych wędliniarzy i producentów specjalów regionalnych, którzy windują ceny za domowe wyroby. A tymczasem bardzo często mogą one być dużo gorsze od tych produkowanych z zachowaniem wszystkich rygorów. Dla tych, którzy dbają o renomę własnej marki stanowią sporą zagro-

żenie bo oszustom fałszowanie jedzenia przynosi gigantyczne zyski i psuje rynek. Z drugiej strony nadmierny, biurokratyczny, unijny przepis może skutecznie wyeliminować tradycyjne smaki i metody wytwarzania żywności. Trzeba w tym szaleństwie nadmiernego dookreślania wszystkiego paragrafami znaleźć złoty środek i zachować najcenniejsze receptury Kuchni Polskiej – podsumowywali producenci.

Seminarium było świetną okazją do zadawania pytań najbardziej zorientowanym przedstawicielom ścisłego kierownictwa Inspektoratu Weterynaryjnego, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ranga i wiedza prelegentów dawała gwarancję na przedstawienie merytorycznych rozwiązań. A jeśli ktoś jeszcze będzie miał pytania może je skierować w formie mailowej na sekretariat@irpoznan.com.pl z pewnością przekazemy je w imieniu zainteresowanego do odpowiednich instytucji. Organizatorzy zachęcają więc wszystkich producentów branży spożywczej do skorzystania z tej możliwości.

A co z seminarium powinni zapamiętać konsumenci? Przede wszystkim kupować w znanych, sprawdzonych sklepach, od znanych sobie firm i nie dać się zwieść podejrzanie niskiej cenie!

**Marzena Rutkowska-Kalisz**







*Korzystając z obecności w Poznaniu Jacka Leonkiewicza eksperta ds. bezpieczeństwa żywności postanowiliśmy zadać mu parę pytań... W imieniu producentów i konsumentów*

### ***Dobre, bo polskie...***



***Czy to prawda, że jesteśmy jako konsumenci polskiej żywności w uprzywilejowanej pozycji?***

**Jacek Leonkiewicz:** Od najmłodszych lat jesteśmy przyzwyczajani do polskiej kuchni, rodzimych specjałów, często niepowtarzalnych regionalnych smaków. Tak kształtują się nasze gusta i po dłuższym czasie przestajemy przywiązywać wagę do dobrodziejstw naszego kulinarnego bogactwa. Radykalnie się to jednak zmienia, kiedy jesteśmy ograniczeni w dostępie do polskiej żywności. Wystarczy zasięgnąć opinii u naszej licznej emigracji, aby przekonać się, że u większości, tęsknota za polską kuchnią stanowi istotny problem. Stąd coraz więcej sklepów z naszą żywnością, zwłaszcza w dużych skupiskach polonii. Smak, jakość i często tradycyjne metody przetwarzania, powodują coraz większe zainteresowanie polskimi produktami spożywczymi.

***Czy rzeczywiście mamy w Europie najlepszą żywność? I dlaczego w powszechnej opinii coraz więcej producentów fałszuje żywność?***

**Jacek Leonkiewicz:** Efektem „odkrycia” polskiej żywności przez zagranicznych konsumentów jest w ostatnich 10 latach ponad pięciokrotne zwiększenie eksportu naszego mięsa i mięsnych produktów. Żaden inny kraj członkowski UE nie może poszczycić się porównywalnym osiągnięciem. W odniesieniu do wszystkich branż przemysłu rolno – spożywczego, eksport naszej żywności w 2014 roku osiągnął poziom 21,3 mld Euro. Dzieje się tak pomimo embarga wprowadzonego na polską żywność przez znacznego odbiorcę – Federację Rosyjską. Najważniejszym rynkiem, na którym lokujemy polską żywność jest Unia Europejska (eksport 80 proc. produktów). Obecnie coraz większego znaczenia nabierają kraje azjatyckie: Chiny, Korea, Wietnam, ale także rynki krajów arabskich i północnej Afryki.

Przy dużej ekspansji polskich firm spożywczych i przy olbrzymich pieniądzach z jakimi mamy do czynienia, każdy przypadek nieuczciwości producentów jest szczególnie groźny w swych skutkach, nie tylko ze względu na bezpieczeństwo zdrowotne potencjalnych konsumentów, ale również może okazać się fatalny dla eksportu polskiej żywności. Zdobywanie nowych rynków, oprócz ewidentnego sukcesu finansowego polskich przedsiębiorstw, jednocześnie niesie za sobą powstawanie zjawisk negatywnych. Możemy być pewni, że każdy wykryty w Polsce przypadek stanowiący zagrożenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów, będzie przez europejską konkurencję bezwzględnie wykorzystany w celu dyskredytowania walorów naszej żywności. Funkcjonujący we Wspólnocie Europejskiej system RASFF natychmiast powiadamia kraje członkowskie o niebezpiecznych produktach spożywczych, jakie pojawiają się w poszczególnych krajach członkowskich. Stąd konieczność prowadzenia bezwzględnej walki, wszystkimi dostępnymi siłami i metodami z przestępcami wprowadzającymi na rynek zafałszowaną i niebezpieczną żywność. Wprowadzenie przez In-

spekcję Weterynaryjną programu „zero tolerancji” obnażyło skalę nieuczciwości przy produkcji środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia. Z patologiami „szarej strefy” w gospodarce żywnościowej musimy walczyć wszyscy, od organów ścigania począwszy, poprzez inspekcje nadzorujące produkcję żywności, na samych producentach i konsumentach skończywszy.

### ***Czy polska żywność po wstąpieniu do UE jest bezpieczniejsza?***

**Jacek Leonkiewicz:** Przystąpienie Polski do UE w 2004 roku spowodowało automatycznie konieczność stosowania w naszym kraju wspólnotowego prawa żywnościowego. Trzeba sobie uzmysłowić, iż przepisy wspólnotowe dotyczące obszaru produkcji i przetwarzania żywności są najbardziej rygorystyczne na całej kuli ziemskiej. Nieustannie podlegają modyfikacjom i uwzględniają najnowsze badania nad szeroko rozumianym bezpieczeństwem żywności. Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów należy do priorytetowych zadań w poszczególnych państwach członkowskich, a także stanowi podstawowy cel dla UE, jako całości.

Polska żywność musi odpowiadać wszelkim normom i prawom jednolitym dla całej Unii. Jest to wymóg nie podlegający jakiegokolwiek dyskusji. Natomiast realizacja obowiązujących przepisów dotyczących produkcji środków spożywczych może być już problematyczna. Uczciwość samych producentów jest w tym przypadku kwestią podstawową, o najważniejszym znaczeniu.

### ***Czego przy tak restrykcyjnych przepisach może – jeśli w ogóle może – obawiać się polski konsument?***

**Jacek Leonkiewicz:** Jest to pytanie z rodzaju szczegól-

nie niewygodnych... Uczestniczę w licznych przedsięwzięciach i imprezach mających na celu propagowanie polskiej żywności. Organizatorom takich przedsięwzięć jak: „Mięsna Arena”, „Świętomięś Polski”, „Gęsina na Imieninach”, czy też „Wielkanoc – mięsne Święta” udaje się zapewnić aktywne uczestnictwo szefów Inspekcji odpowiedzialnych za nadzór nad produkcją żywności w naszym kraju. Zarówno swoją obecnością, jak i licznymi wypowiedziami podczas seminariów i konferencji, zapewniają o pełnym bezpieczeństwie zdrowotnym polskiej żywności. Generalnie należy się z tym zgodzić. Jednakże, tak jak już wcześniej wspomniałem, najważniejszym ogniwem w całym systemie jest uczciwość producenta. Mamy pełne prawo być dumni z jakości polskiej żywności, ale gdzieś w tyle głowy będzie tliła się obawa, że jeden nieuczciwy producent, jedna nieuczciwa firma, może popsuć wspaniały dorobek i dobre imię wielu pozostałych.

Generalna zasada dotycząca zaopatrywania się w bezpieczną żywność to wiedza o sprawdzonym źródle jej pochodzenia, o legalnej (czytaj: nadzorowanej) jej produkcji oraz o spełnieniu wszystkich wymogów gwarantujących jej jakość, takich jak: przestrzeganie terminów przydatności do spożycia, warunków termicznych przechowywania itp.

### ***Na ile te restrykcyjne przepisy, których musi przestrzegać producent odbijają się na cenach produktów?***

**Jacek Leonkiewicz:** Uważam, że obecnie najistotniejszym elementem kształtującym koszty w zakładach produkujących żywność, to koszty surowcowe. Dawno już minął okres, kiedy najpoważniejszym problemem były koszty modernizacyjne i nakłady ponoszone przez właścicieli na dostosowanie zakładów do technicznych i technologicznych norm wspólnoto-



wych. Swego czasu był to bardzo znaczący wysiłek finansowy, niejednokrotnie okupiony poważnymi problemami ze spłatą zaciągniętych na ten cel kredytów. Jeżeli się mylę w tej materii to proszę o wyrozumiałość, ale nie jestem ekonomistą. Natomiast pozwolę sobie na przywołanie pewnej refleksji sprzed ponad 10 lat. Otóż bezpośrednio przed naszą akcesją do UE, w styczniu 2004 roku zakłady produkcyjne wizytowane były przez unijnych inspektorów. Ich misja miała odpowiedzieć na pytanie, czy polskie zakłady rolno-spożywcze spełniają wymagania Wspólnotowe. Ja uczestniczyłem w tej misji jako ekspert – obserwator z Głównego Inspektoratu Weterynarii. Wizytowaliśmy zakłady przetwórcze mięsa czerwonego oraz zakłady przetwórstwa ryb zlokalizowane we wschodniej i północno-wschodniej części kraju. Z nieukrywaną satysfakcją obserwowałem pełne zaskoczenie unijnych inspektorów, którzy nie spodziewali się zobaczyć nowoczesne zakłady z najnowszymi rozwiązaniami technicznymi i technologicznymi. Nikt bowiem nie przypuszczał, że w Polakach tkwi olbrzymi potencjał pozwalający na realizację nawet najśmielszych przedsięwzięć inwestycyjnych. W ten sposób (choć jest to duży skrót myślowy) dorobiliśmy się jednego z najnowocześniejszych przemysłów produkcji żywności na świecie.

***Czy rygor weterynaryjny, sanitarny wreszcie dotyczący norm handlowych to jedyny problem polskich producentów żywności? Czy MOL-e wygrzą polskich rzemieślników branży spożywczej?***

**Jacek Leonkiewicz:** Uważam, iż obecnie w najtrudniejszej sytuacji znalazły się małe i średnie zakłady produkcyjne. Sytuacja ta dotyczy zwłaszcza zakładów branży przetwórstwa mięsnego. Jak na ironię, główne zagrożenia powstały w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, czyli w instytucji, która powinna roztaczać

parasol ochronny nad wszystkimi producentami żywności. Trzy rozporządzenia: o pozyskiwaniu mięsa na potrzeby własne, sprzedaży bezpośredniej, oraz dotyczące działalności MOL (produkcja lokalna, marginalna i ograniczona), prawnie usankcjonowały rodzaje i rozmiar działalności prowadzonej w gospodarstwach rolnych, które w istotny sposób naruszają interesy małych i średnich zakładów mięsnych.

Stworzono prawne przyzwolenie dla dokonywania ubojów zwierząt rzeźnych w gospodarstwach rolnych, praktycznie w warunkach tam panujących. Ubojowi można poddawać trzodę chlewną, owce, kozy oraz bydło do 6 miesiąca życia. Liczba zwierząt nie jest niczym ograniczona, mało tego, w gospodarstwie rolnik może ubijać zwierzęta pochodzące z innych gospodarstw, dla innego właściciela. Tego typu rozwiązanie stawia pod znakiem zapytania funkcjonowanie małych ubojni, które stawiane były z myślą o usługach dla lokalnej społeczności. Sprzedaż bezpośrednia oraz działalność MOL regulowana była z myślą aktywizacji produkcji przetwórczej i możliwościami dystrybucji produktów rolno – spożywczych przez właścicieli gospodarstw rolnych. Cel nad wyraz szlachetny i nie powinien być poddawany wątpliwościom. Jednakże to, co miało podlegać pewnym ograniczeniom jest skutecznie niwelowane poprzez odpowiednie zapisy prawne. O jakim ograniczeniu produkcji można mówić, jeśli w miejscu jej wytwarzania nie określono żadnych ograniczeń. Ponadto, ostatnie nowelizowanie obowiązujących przepisów jeszcze bardziej je liberalizuje i rozszerza obszar prowadzonej działalności. Jeśli dodamy do tego wsparcie finansowe państwa w kwocie do 300 tys. zł na rozwój działalności MOL, to sytuacja małych zakładów przetwórczych, które były pozbawione podobnych przywilejów – nie jest godna pozazdroszczenia. Czysto polityczna realizacja oczekiwań znaczących grup nacisku (i poważnego

elektoratu) powoduje, że ustanawiane prawo zaczyna preferować interesy wyłącznie jednej, wybranej grupy społecznej. Istotną rolę do odegrania w interesie właścicieli małych i średnich zakładów przetwórczych, widzę w aktywnej działalności Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP.

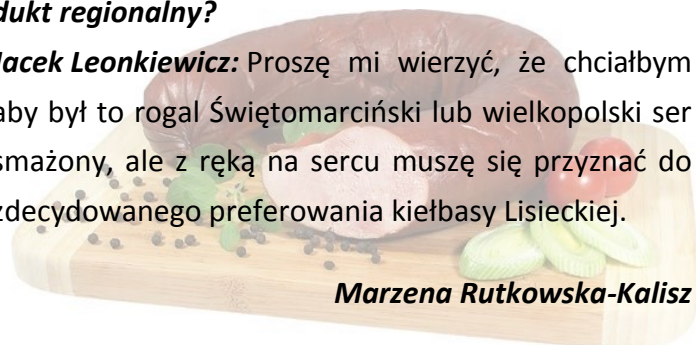
**Jaką widzi Pan rolę rzemiosła w jednoczesnym kulturowaniu tradycji Polskiej Kuchni i dopasowywaniu się do norm UE? Czy to się nie wzajemnie nie wyklucza?**

**Jacek Leonkiewicz:** W kontekście powyżej przedstawionych problemów, z tym większym uznaniem i zadowoleniem przyjąłem ostatnią inicjatywę środowiska Rzemieślników Wielkopolskich o powołaniu do życia Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy z siedzibą w Poznaniu. Pozwoli Pani, że w tym miejscu przytoczę zapis preambuły Statutu rejestrowanego w sądzie stowarzyszenia, który odwołuje się do wielowiekowej tradycji sztuki rzeźniczej zapoczątkowanej utworzeniem w 1257 roku Bractwa

Rzeźniczego. Znajduje się w nim także deklaracja, iż nowa struktura będzie spadkobiercą i kontynuatorem działań przodków- mistrzów, czeladników i pracowników rzemiosła rzeźniczego zrzeszonych w Cechu Rzeźniczym w Poznaniu, a następnie w Wielkopolskim Cechu Rzeźników-Wędliniarzy-Kucharzy w Poznaniu. Ze wszech miar jest to godna poparcia inicjatywa, tym bardziej, że to właśnie Polskie Rzemiosło jest najlepszym gwarantem jakości produkcji, gospodarczej uczciwości, a w przypadku produkcji żywności także jej tradycji i sprawdzonych receptur. Na tych zasadach opiera się siła i zamożność Wielkopolski i Wielkopolan.

**I wreszcie prywatnie.... Jaki jest Pana ulubiony produkt regionalny?**

**Jacek Leonkiewicz:** Proszę mi wierzyć, że chciałbym aby był to rogal Świętomarciński lub wielkopolski ser smażony, ale z ręką na sercu muszę się przyznać do zdecydowanego preferowania kiełbasy Liseckiej.



**Marzena Rutkowska-Kalisz**



**Jacek Leonkiewicz** – lekarz weterynarii z ponad 25 letnim stażem zawodowym na kierowniczych stanowiskach w Inspekcji Weterynaryjnej. W okresie przedakcesyjnym (1999-2003) ekspert Krajowej Izby Lekarsko-Weterynaryjnej ds. legislacji prawa weterynaryjnego w Sejmie i Senacie RP. W latach 2002-2005 pełnił funkcję Radcy Głównego Lekarza Weterynarii. Podczas swojej pracy w MRiRW pracował w międzynarodowej Komisji ds. dostosowania polskiego prawa do standardów Unii Europejskiej; twórca projektów rozporządzeń ministra rolnictwa w sprawie sprzedaży bezpośredniej i dokumentów handlowych. Z ramienia GLW pełnił funkcję obserwatora podczas kontroli unijnych inspektorów przeprowadzanych w polskich zakładach przemysłu rolno-spożywczego. Był głównym koordynatorem rosyjskich kontroli w zakładach spożywczych w Polsce.

Autor raportów (2003-2004) składanych Prezesowi Rady Ministrów o stanie bezpieczeństwa sanitarno-weterynaryjnego kraju. Pełnił funkcję konsultanta Ministerstwa Spraw Zagranicznych ds. rynków wschodnich. Były dyrektor generalny Polsko-Rosyjskiego Stowarzyszenia Handlowego, Prezes ZM Constar w Starachowicach.

Obecnie pełni funkcję Prezesa związku przedsiębiorstw utylizacyjnych, jest również właścicielem biura doradczego.

Jacek Leonkiewicz został wybrany Przewodniczącym Zespołu Rady Gospodarki Żywnościowej ds. przeciwdziałania szarej strefie w gospodarce żywnościowej. Jest wykładowcą na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu oraz Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie, z tematyki prawa krajowego i wspólnotowego dotyczącego bezpieczeństwa żywności zwierzęcego pochodzenia. Autor ponad 200 publikacji omawiających zagadnienia szeroko pojętego obszaru bezpieczeństwa żywności.



*Wielkopolski Cech Rzeźników-Wędliniarzy-Kucharzy przekształca się w cech ogólnopolski. Dlaczego? Jakie intencje przyświecają członkom cechu i co chcą zmienić w pierwszej kolejności. O tym wszystkim w rozmowie z Hieronimem Jurgą.*

## Ponad 750 lat tradycji w nowoczesnym wydaniu



**Skąd wziął się pomysł, żeby cech wielkopolski przekształcić w ogólnopolski?**

**Hieronim Jurga:** Mamy bardzo dużą rzeszę członków działających od wielu lat, na różnych płaszczyznach! Kierowała nami z jednej strony tradycja – bo mamy za sobą ponad 750 lat udokumentowanego istnienia – jesteśmy najstarszym cechem tej branży w Polsce, a z drugiej chęć wzmocnienia naszej pozycji w oparciu o nowoczesne sposoby planowania i komunikowania. Stabilizacja jest nam bardzo potrzebna, zwłaszcza w obliczu tych wszystkich zawirowań gospodarczych i prawnych jakim poddawane jest od lat rzemiosło. To również miało wpływ na to co się działo wewnątrz cechów. Stąd pomysł na powołanie cechu, który jako cech branżowy wspierałby działania Związku Rzemiosła Polskiego. W Polsce nasza branża skupia się jedynie na Śląsku, w Łodzi, w Warszawie i Gdańsku – ale są to bardzo małe organizacje. Wielkopolska od lat przewodzi tej stawce. A nam potrzebne jest wspólne reprezentowanie interesów małych i średnich zakła-

dów branży mięsnej i gastronomii. Potrzebna jest wspólna promocja i wspieranie wiedzą naukową oraz informacjami prawnymi, podatkowymi czy sanitarno-weterynaryjnymi.

**Czy już wiecie Państwo co przede wszystkim chcecie osiągnąć?**

**Hieronim Jurga:** Mamy opracowaną strategię, wytyczone cele. Nie chcę oczywiście zapeszyć, najpierw musi dokonać się rejestracja. A później... Chcemy wreszcie stworzyć prężną reprezentację MŚP branży mięsnej, która może sprawnie i szybko reagować na to co się dzieje na rynku albo w sferze prawnej. Jeden zakład nic nie zrobi - na przykład w obliczu wprowadzanie nieprzemysłanego przepisu sanitarnego. Jeśli będziemy zabierać głos jako ogólnopolski cech nasz głos będzie odbierany zupełnie inaczej! Prowadząc od lat działalność gospodarczą miałem okazję obserwować jak nie liczono się z nami gdy na przykład odgórnie decydowano o tym, że kucharze nie mogą już zdawać egzaminów w izbach. Dotyczy to z resztą nie tylko kucharzy ale ogólnie szkolnictwa zawodowego... Do dziś nie wiem dlaczego to co było zawsze w tradycji rzemiosła bardzo ważne: rodzinne firmy, przekazywanie wiedzy i tradycja dla decydentów politycznych i gospodarczych przestało być ważne. Musimy zerwać szyki! My wtedy możemy doradzać, opiniować, konsultować. Wielkopolska ze swoimi tradycjami hodowlanymi i przetwórczymi oraz wsparciem naukowym jest moim zdaniem bardzo dobrym miejscem do inicjowania tego typu działań. Jeśli wielkopolski cech stawiany jest w Polsce za wzór to czas by był napraw-

dę silny! W dobie globalizacji myślenie tylko w kategoriach regionu jest trochę za ciasne. Mamy dość nie-liczenia się z branżą! I wychodzenia z założenia, że skoro sobie jakoś radzimy na rynku to nie chcemy brać udziału w konsultacjach i planowaniu różnych zmian gospodarczych. Do tej pory bywało tak, że o niekorzystnych zmianach dowiadaliśmy się już po ich wprowadzeniu w życie. Trzeba to zmienić. Mamy nadzieję, że cech ogólnopolski będzie oddziaływał ze zdwojona siłą. Chcemy jako cech być mocno zakorzenieni w tradycji ale działać po nowemu. Chcemy współpracować z wieloma ekspertami i nie zamykać się jedynie na doświadczenie naszych członków. Będziemy działać z wykorzystaniem Internetu, portali społecznościowych, mediów... Musimy zmienić nasz wizerunek i w taki sposób!

***A jak zmiana wielkopolski na ogólnopolski wpłynie na współpracę z Wielkopolską Izbą Rzemieślniczą w Poznaniu?***

**Hieronim Jurga:** Mogę zapewnić, że nie wpłynie – tu się nic nie zmieni! Ma zyskać Wielkopolską i nasza Izba. Powtarzam, że nam chodzi przede wszystkim o wzmocnienie naszego głosu, bo tylko organizacja o zasięgu ogólnokrajowym jest zapraszana do współpracy. Jak się okazuje partnerstwa ogólnopolskiego stowarzyszenia branżowego potrzebują również inni. Podam przykład: formalnie partnerem dla Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w tworzeniu programów czy projektów może być tylko organizacja o zasięgu ogólnopolskim.

***Już właściwie zaczęliście Państwo działać ogólnopolsko organizując seminarium dotyczące bezpieczeństwa żywności... Tu przyjechali urzędnicy państwowi w randze ministrów.***

**Hieronim Jurga:** To właśnie przykład myślenia nie tylko w kategoriach regionu. Musimy się spotykać, inte-



resować się, wprowadzać różne programy działań i promować się... My na przykład wiemy jak się promować – organizujemy wiele akcji skierowanych do ludzi - Mięsna Arena, Gęsina na imieninach, cykl imprez Wielkanoc Mięsne Święta Polska Tradycja – wiemy jak to robić. To przecież promocja naszych produktów – czemu nie podpowiadać innym regionom jak w ten sposób wzmacniać branżę. Do tego typu działań ogólnopolskich zawsze musi być jakaś ogólnokrajowa organizacja, reprezentacja... inaczej nie mamy siły przebicia. Po naszych transformacjach gospodarczych i akcesie do Unii mamy jedne z najnowocześniejszych w Europie zakładów przetwórstwa mięsnego. Nasze wyroby są w Europie doceniane ale równocześnie niechętnie dopuszczane do rynków. O tym trzeba głośno mówić – społeczeństwo o tym nie wie. Do tego też potrzebny jest ogólnopolski zasięg cechu.

***Czy dotyczyć to będzie także gastronomii?***

**Hieronim Jurga:** Szczęśliwie dla nas – gotowanie stało się modne. Cała Polska gotuje, ogląda programy o kuchni... Polacy zaczęli podróżować, smakować... lubią egzotyczne kuchnie. A nam nie wolno zapomnieć o Kuchni Polskiej, którą można potraktować bardziej lightowo, nowocześniej. Możemy wtedy współpracować z różnymi ośrodkami naukowymi, badawczymi. A mięso, które jest jej nieodzownym elementem podawać i przy okazji promować na bardzo



wiele sposobów. My promujemy gęsinę ale w innych regionach można w taki sposób promować inny gatunek mięsa w oparciu o lokalny specjał... Zrazy zawijane na Śląsku, cepeliny na Podlasiu... pomysłów może być bardzo wiele. Oczywiście takie nowe myślenie nie dotyczy jedynie kulinariów – nasze zakłady rzemieślnicze to również producenci wędlin i mięsa kulinarnego czy gotowych dań mięsnych, bo to jest wspólny obszar dla działania rzeźników, wędliniarzy i kucharzy. Cech musi na takie zjawiska szybko reagować i odpowiednio je wykorzystać. Dotyczy to także możliwości organizowania szkoleń zawodowych wymian zagranicznych... Organizacji ogólnopolskiej łatwiej nawiązać kontakty i zrealizować różne przedsięwzięcia.

**Ale wynika to także ze specyfiki tych zawodów: zarówno wędliniarz jak i kucharz musi się znać na mięsie, jego obróbce, przetwarzaniu...Te zawody się przenikają, inspirują wzajemnie przez to mają coraz więcej obszarów wspólnego działania... Czy będziecie też Państwo za pośrednictwem Izby wspierać starania o przywrócenie rzemieślniczego kształcenia kucharzy.**

**Hieronim Jurga:** Nasz cech dopiero po jakimś czasie dopisał do nazwy kucharzy, a teraz bardzo duża grupa członków to właśnie ludzie związani z kulinariami. A uczniowie? Najwięcej tych rozpoczynających naukę chce być kucharzami. Trudno tego nie wykorzystać! Mamy ludzi z ogromnym doświadczeniem, którzy pamiętają minione lata, gdy czymś oczywistym dla przyszłego kucharza był egzamin w Izbie. Teraz już nawet nie warto zastanawiać się jakie były powody odebrania nam jako rzemiosłu prawa do egzaminowania uczniów w tym zawodzie, egzaminowania w sprawdzonym systemie... Może ktoś wymyślił, że to bardziej sztuka kulinarna niż rzemiosło, ale aby dojść do wyżyn zawodowych trzeba w końcu zacząć od rze-

mieślniczych podstaw. Trzeba jak najszybciej działać i tą awarię w systemie edukacyjnym naprawić, a jak sądzę organizacja branżowa jest do tego najbardziej uprawniona.

**Podsumowując – ma to być ponad 750 lat tradycji w nowoczesnym wydaniu, w połączeniu z wiedzą, siłą i doświadczeniem, a do tego w wersji ogólnopolskiej!**

**Hieronim Jurga:** Dokładnie tak! Nie chcemy aby nas nadal kojarzono jedynie z kimś, kto w bardzo tradycyjny sposób, z ogromnym trudem z pracy rąk zarabia na życie. Jesteśmy nowoczesnymi przedsiębiorcami, którzy wykorzystują bogactwo tradycyjnych receptur, są otwarci na dokonujące się zmiany i chcą działać!

**Bardzo dziękuję za rozmowę.**

**Marzena Rutkowska-Kalisz**



**Szukasz  
mechanika  
samochodowego?**



[www.rzemieslnik24.org.pl](http://www.rzemieslnik24.org.pl)



Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu  
zaprasza na pierwszy profesjonalny portal rzemieślniczy w Polsce!



**Szukasz  
rzemieślnika?**

[www.rzemieslnik24.org.pl](http://www.rzemieslnik24.org.pl)

Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu zaprasza na pierwszy profesjonalny portal rzemieślniczy w Polsce!

KAPITAŁ LUDZKI PARP Unia Europejska

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Szukasz  
murarza?**



[www.rzemieslnik24.org.pl](http://www.rzemieslnik24.org.pl)



Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu  
zaprasza na pierwszy profesjonalny portal rzemieślniczy w Polsce!



## Wielka kampania medialna portalu rzemieślniczego

Już za miesiąc kończy się projekt „Marketing internetowy nową siłą rzemiosła”, którego głównym zadaniem było stworzenie pierwszego w Polsce profesjonalnego portalu internetowego. Przypomnijmy, że portal z jednej strony skierowany jest do potencjalnych klientów, którzy szukają dobrego, sprawdzonego rzemieślnika w danej branży, a z drugiej strony do rzemieślników, którzy chcą jeszcze dołączyć do grupy fachowców świadczących usługi o najwyższej jakości. Od 17 lipca rozpoczęła się miesięczna kampania promująca portal. Będzie można w wielu miastach Wielkopolski zauważyć bilbordy, a w Poznaniu na licznych przestankach tramwajowych citylighty. Równocześnie w regionalnej telewizji TVP Poznań i WTK oraz stacjach radiowych Merkur i ESKA są emitowane spoty zachęcające do odwiedzenia i skorzystania z portalu.

Mamy nadzieję, że ta wszechstronna kampania pozwoli rzemieślnikom na zdobycie nowych klientów i poszerzenie grona odbiorców swoich usług. Nie zapominamy także, o promocji portalu w Internecie. Została opracowana specjalna strategia promocyjna w Internecie, w ramach której będą podejmowane liczne działania na rzecz ułatwienia klientom szybszego wyszukiwania portalu i danej usługi poprzez m.in.

tw. słowa klucze np. tapicer, firma tapicerska, czy też stolarz, firma stolarska, usługi stolarskie. Będą również prowadzone prace promujące portal poprzez specjalny internetowy spot filmowy, jak również poprzez utworzenie fanpagu na portalu Facebooka.

Ważnym sposobem dotarcia do potencjalnych odbiorców będzie kampania mailingowa skierowana do osób, które aktywnie korzystają z komputera czy też smartfona. Nie zapomnieliśmy również o tradycyjnych formach dotarcia do klientów za pośrednictwem ulotek, które będą rozdawane w różnych publicznych miejscach. Sądzymy, że kampania przyniesie wymierne korzyści tym rzemieślnikom, którzy są na portalu. Będzie również świetną promocją rzemieślniczych usług, rzemieślniczych firm a przede wszystkim rzemieślniczej jakości. Mamy nadzieję, że portal uzyska wiele pozytywnych opinii wśród klientów i zachęci tych rzemieślników, którzy jeszcze nie przystąpili do projektu do wstąpienia w szeregi portalowej braci.

Portal i cała kampania promująca została sfinansowana ze środków Unii Europejskich w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**Bogumiła Frąckowiak**



[www.rzemieslnik24.org.pl](http://www.rzemieslnik24.org.pl)



# KRAWIEC

Krawiec zajmuje się szyciem odzieży lekkiej, ciężkiej i skórzanej, kierując się indywidualnymi oczekiwaniami klientów zamawiających odzież lub powielając dany krój w produkcji masowej. W pierwszym przypadku proces produkcji rozpoczyna się od zdjęcia wymiarów, ustalenia oczekiwań klienta, a następnie przeniesienie wzorca na papier. Poszczególne elementy są przygotowywane oddzielnie, a następnie łączone aż do otrzymania gotowego ubioru. W drugim przypadku praca krawca polega, w zależności od powierzonego mu etapu produkcji, na projektowaniu wzorca, wykrawaniu elementów samodzielnie lub kontrolowaniu wykrawania komputerowego, łączeniu ich w całość, a nawet przygotowywaniu dokumentacji i organizowaniu niezbędnych do wykonania kolekcji materiałów.

Jest to jeden z zawodów, w którym ponad posiadane wykształcenie, przedkładane są indywidualne umiejętności manualne, precyzja i kreatywność.

Miejszem pracy krawca jest przestrzeń zakładu odzieżowego. W dużych zakładach produkcja odbywa się z wykorzystaniem specjalistycznych maszyn i urządzeń, podczas gdy w mniejszych większość czynności jest wykonywana manualnie przy wykorzystaniu tradycyjnych maszyn i narzędzi do szycia.



Możliwości dla zatrudnienia krawców stwarza przemysł odzieżowy, krawiectwo lekkie, ciężkie, skórzane, punkty usługowe (krawiectwo miarowe), krojownie, szwalnie, wytwórnie odzieży specjalistycznej.

W ostatnich latach zawód ten wybiera coraz mniej uczniów. Trzeba jednak wiedzieć, iż jest to zawód poszukiwany na rynku pracy i coraz lepiej płatny. Dlatego warto zastanowić się nad jego wyborem. W Wielkopolsce, a także na terenie całego kraju znanych jest wiele osób, które osiągnęły ogromny sukces zawodowy i są bardzo zadowolone z wykonywanej pracy. Znaną twarzą z Poznania jest Pan Karol Rzeszutko, który wraz z dziadkiem prowadzi zakład zajmujący się szyciem odzieży na miarę. Tradycja funkcjonowania usług przez tę firmę sięga ponad 85 lat. Innym znanym krawcem jest Pan Janusz Wiśniewski, zwany pierwszym krawcem RP, u którego garnitury zamawiają prezydenci, premierzy, aktorzy i biznesmeni z kraju i zagranicy.

*Iwona Derda*





**SZKOLENIA    KURSY    WARSZTATY**

**Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu  
zaprasza na**

**KURS PEDAGOGICZNY**

**DLA INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU**



**Celem kursu jest uzyskanie uprawnień pedagogicznych wymaganych do szkolenia młodocianych pracowników przez osoby posiadające kwalifikacje zawodowe.**

**CENA KURSU 550 PLN**



W 2014 roku za sprawą amerykańskiego koncernu Apple oraz wprowadzonej przez nich usługi Apple Pay, która umożliwia dokonywanie płatności za towary i usługi zakupione w stacjonarnych sklepach można było zaobserwować pewną ewolucję w tej dziedzinie. Słowem wyjaśnienia: o ile sama techniczna możliwość wykorzystywania telefonu jako fizycznego narzędzia do opłacania była dostępna i obecna już wcześniej, np. w niektórych telefonach z systemem operacyjnym Android, to dopiero w zeszłym roku dzięki Apple technologia ta zyskała na rozgłosie i popularności.

### *Trendy w sprzedaży internetowej w Polsce i na świecie*

Podczas czerwcowej konferencji Amerykanów można było dowiedzieć się więcej o tym, jak przebiega rozwój tego rozwiązania. Wiadomo, że szereg zawartych partnerstw umożliwił wdrożenie płatności mobilnych w Wielkiej Brytanii. W dalszej kolejności prawdopodobnie zostaną dodane kolejne kraje z Europy. Taki obrót spraw wywrze duży wpływ na handel online, a właściciele firm będą musieli skonfrontować się z wieloma nowościami by być na bieżąco.

W tym roku dokonała się pewna rewolucja. Otóż po raz pierwszy liczba internautów, którzy korzystają z urządzeń mobilnych (smartfony, tablety) jest wyższa od łączących się z Internetem poprzez komputery. Zdaniem banku inwestycyjnego Goldman Sachs wydatki konsumentów na m-commerce (mobilny handel) wzrosną w 2018 roku do rekordowych 626 miliardów dolarów.

Dynamiczny rozwój handlu mobilnego wymusza wiele zmian w obszarze technologii:

- ⇒ Obecne sklepy internetowe dostępne muszą stawać się dostępne i dostosowane do ich komfortowej obsługi za pomocą urządzeń mobilnych.
- ⇒ Strony internetowej powinny być responsywne, tj. rozmieszczenie treści jest dostosowane do rozmiaru ekranu urządzenia, na którym inter-



nauta przegląda Internet. Dzięki temu można je właściwie obsługiwać za pomocą smartfona, tabletu czy na zwykłym komputerze.

- ⇒ Umożliwienie dokonywania płatności mobilnych za pomocą własnych urządzeń elektronicznych w punktach sprzedaży detalicznej
- ⇒ Rozwój aplikacji stricte mobilnych wykorzystywanych do realizacji różnych usług, np. Instagram do robienia zdjęć i natychmiastowego dzielenie się nimi w Internecie czy Uber, gdzie zamawia się usługę przewozu osób lub przedmiotów
- ⇒ Rozwój możliwości dokonywania mobilnych zakupów w social media (Facebook, Twitter, w przyszłości Pinterest)
- ⇒ Rozwój aplikacji oferujących programy lojalnościowe i kupony rabatowe

## **Wygodna mobilność**

Dla wielu osób realizujących zakupy online, smartfon stał się ich niezbędnym kompanem. Za ich pomocą sprawdzają informacje o produktach, porównują ceny oraz realizują zakup dokonując płatności w aplikacji mobilnej lub przez właściwie przygotowaną responsywną lub mobilną wersję strony internetowej.

W sytuacji tak znacznego wzrostu wykorzystywania urządzeń mobilnych, szczególnie branża detaliczna powinna być czujna i zmieniać swoje podejście do oferowania usług przez realizację strategii wielokanałowości. Zakłada ona oferowanie swoich usług na wielu różnych płaszczyznach – za pośrednictwem sklepu lub sieci sklepów stacjonarnych, sklepu internetowego w wersji responsywnej oraz aplikacji przeznaczonej na urządzenia mobilne. Do tego dochodzić mogą jeszcze inne formy ułatwiające dotarcie z ofertą do klienta oraz klienta do naszej oferty, jak np. możliwość dokonywania zamówień za pośrednictwem call center.

## **Aplikacje mobilne a zwyczaje zakupowe**

Według raportu Google Mobile App Marketing Insights przeciętny użytkownik urządzenia mobilnego ma zainstalowanych na nim 36 aplikacji. Najbardziej popularne są aplikacje społecznościowe oraz gry. Około 1/5 wszystkich aplikacji stanowią te z sektora sprzedaży detalicznej.

Co ciekawe, co drugi użytkownik podejmuje decyzję zakupową właśnie za pomocą aplikacji mobilnej, a 29% dokonuje w ten sposób zakupy. 18% użytkowników smartfonów i tabletów deklaruje także chęć zainstalowania mobilnej aplikacji zakupowej, jeżeli gwarantuje to dostęp do pewnych bonusów. Różnego rodzaju zniżki dostępne tylko w aplikacjach

okazują się być środkiem zapobiegawczym, mającym na celu zaniechanie przez użytkowników chęci usunięcia aplikacji ze swojego urządzenia.

W skali świata tegoroczny wzrost m-commerce jest gigantyczny i bardzo ekspansywny. Szacuje się, że obecnie ok. 34% transakcji handlowych odbywa się za pomocą kanału mobile, a do końca 2015 roku będzie to ok. 40%. Liderem na świecie jest Japonia, gdzie udział smartfonów w sektorze m-commerce wynosi aż 90%.

## **Handel mobilny w Polsce**

W Polsce według raportu mShopper aktywne zainteresowanie tym sposobem robienia zakupów deklaruje 75% internautów. Realnie użytkownicy mobilni stanowią 33% wszystkich konsumentów robiących zakupy w sieci. Istnieje dość spora grupa używająca w procesie zakupowym co najmniej 2 lub nawet 3 urządzeń (zaczynam przeglądać na smartfonie, potem oglądam na komputerze, a zakupu dokonuję poprzez tablet).

Mobile znosi bariery. Dzięki wielu możliwościom dokonywania zakupów i łatwej dostępności do oferty sklepów bez względu na urządzenie z jakiego się korzysta, konsumenci zyskują wygodę i atrakcyjniejsze ceny, a sprzedawcy coraz szersze grono zadowolonych klientów.

**Maciej Wika**







**MARZENA RUTKOWSKA-KALISZ**  
**Redaktor Naczelny „Wielkopolskiego Rzemieślnika”**  
**Rzecznik Prasowy Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu**

*E-mail: [redaktor@irpoznan.com.pl](mailto:redaktor@irpoznan.com.pl)*  
*tel.: 512 475 525*



**IWONA DERDA**  
**Naczelnik Wydziału Oświaty**  
**Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu**

*E-mail: [iwona.derda@irpoznan.com.pl](mailto:iwona.derda@irpoznan.com.pl)*  
*tel.: (61) 859 35 22*



**WIESŁAW RATAJCZAK**  
**Zastępca Dyrektora Izby**  
**Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu**

*E-mail: [d.ekonomiczny@irpoznan.com.pl](mailto:d.ekonomiczny@irpoznan.com.pl)*  
*tel.: (61) 859 35 56*



**KONRAD WNUK**  
**Radca Prawny**  
**Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu**

*E-mail: [sekretariat@irpoznan.com.pl](mailto:sekretariat@irpoznan.com.pl)*  
*tel.: (61) 859 35 27*



**BOGUMIŁA FRACKOWIAK**  
**Naczelnik Wydział Promocji Gospodarczej**  
**Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu**

*E-mail: [bogumila.frackowiak@irpoznan.com.pl](mailto:bogumila.frackowiak@irpoznan.com.pl)*  
*tel.: (61) 859 35 24*



**MAGDALENA BIAŁAS**  
Naczelnik Wydziału Samorządowo-Organizacyjnego  
Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

*E-mail: [magdalena.bialas@irpoznan.com.pl](mailto:magdalena.bialas@irpoznan.com.pl)  
tel.: (61) 859 35 32*



**NATALIA RYMARCZUK**  
Wydział Promocji Gospodarczej  
Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

*E-mail: [natalia.rymarczuk@irpoznan.com.pl](mailto:natalia.rymarczuk@irpoznan.com.pl)  
tel.: (61) 859 35 37*



**MACIEJ WIKA**  
Współpracownik  
Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

*E-mail: [sekretariat@irpoznan.com.pl](mailto:sekretariat@irpoznan.com.pl)  
tel.: (61) 859 35 35*



**MONIKA NOWICKA**  
Wydział Oświaty  
Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

*E-mail: [monika.nowicka@irpoznan.com.pl](mailto:monika.nowicka@irpoznan.com.pl)  
tel.: (61) 859 35 81*



**ANNA BOROWIAK**  
Wydział Promocji Gospodarczej  
Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

*E-mail: [anna.borowiak@irpoznan.com.pl](mailto:anna.borowiak@irpoznan.com.pl)  
tel.: (61) 859 35 26*