

Wielkopolski Rzemieślnik

NUMER 10/2014 – LISTOPAD 2014

<http://irpoznan.com.pl>



◆ *Niższe limity podatkowe w 2015 r.*

◆ *Relacja z Gier Miejskich*

◆ *„AD PERPETUAM REI MEMORIAM” dla Karola Pufala*

REDAKTOR NACZELNY

Marzena Rutkowska-Kalisz

OPRACOWANIE GRAFICZNE I SKŁAD

Katarzyna Rusin-Smolińska

WYDAWCAWielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu**KONTAKT**

al. Niepodległości 2

61-874 Poznań

<http://irpoznan.com.pl>e-mail: redaktor@irpoznan.com.pl**SUBSKRYPCJA**

Subskrypcję Wielopolskiego Rzemieślnika można zamówić pod adresem

e-mail: 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.



Przed nami długi weekend... ale – niezwykajny! We wtorek 11 listopada będziemy pamiętać o Naszej Niepodległej. Patriotyczne manifestacje i uroczystości w Poznaniu w sposób szczególny przekształcają się w rodzinny festyn za sprawą Imienin Ulicy Św. Marcin. Sądzę, że ten piękny poznański obyczaj jest znakomitym patentem na to by zmanifestować swoje przywiązanie nie tylko do Polski ale również tej naszej Małej Wielkopolskiej Ojczyzny. Rogale, gęsina, biała kiełbasa... wszystko poparte rzemieślniczą jakością! Atrakcji w czasie tych dni nie zabraknie – o czym informujemy Państwa w naszym miesięczniku.

A wracając do uroczystości odbywających się z okazji listopadowego święta... Zachęcam Państwa do przeczytania krótkiej rozmowy z Karolem Pufalem, który z wrodzoną sobie skromnością opowiada o tym jak znalazł się w gronie najwybitniejszych Wielkopolan i dlaczego tak bardzo zależy mu na szybkim rozwiązaniu problemów oświaty zawodowej.

Jeśli już mówimy o kształceniu młodych rzemieślników to warto wspomnieć o bardzo ciekawym cyklu imprez jakie zorganizowała ostatnio Izba w ramach projektu „Społecznie odpowiedzialne Rzemiosło”. Gra miejska „Gdzie jest praca?” zaangażowała w pięciu miastach sporą grupę młodzieży i dorosłych. Po co została zorganizowana, jakie zebrała oceny... o tym wszystkim na stronach 8-11.

Życząc przyjemnej lektury i przede wszystkim znakomitego wypoczynku zapraszam również od następnego poniedziałku do zapoznania się z naszą nową stroną www. Jak mawia klasyk – będzie się działo!

TOMASZ WIKĄ**Dyrektor Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu****W NUMERZE****3****Niższe limity podatkowe w 2015 r.****14-15****Ekologiczne rozwiązania drogą do rozwoju firmy**
Zalety projektu „3xŚrodowisko”**4-5****Nie pyta czy warto robić tylko jak robić!**

Karol Pufal w gronie najwybitniejszych Wielkopolan

16-18**Kongres UIBC - Poznań Gospodarzem**

Ważnienia po pierwszym światowym Kongresie Piekarzy

6**Rogale Świętomarcińskie z certyfikatem****19****„Zdrowo jesz, dłużej żyjesz...”**

Zaproszenie na rodzinne festyny kulinarne

7-8**Jak nowocześnie promować rzemiosło?**

Rozmowa z Dyrektorem Tomaszem Wiką

18**„Gęsina na Imieninach”**

Zapraszamy na Stary Rynek w Poznaniu

9-13**Gra miejska „Gdzie jest praca?”**

Relacja z pierwszej gry miejskiej o rzemiosło

21**Prezentacja zawodów rzemieślniczych:****FLORYSTA**

Niższe limity podatkowe na 2015 r.

W efekcie niższego kursu naszej waluty na przełomie wrzesień-październik 2014 r. nieznacznie spadły wszystkie limity podatkowe w PIT, CIT i VAT na 2015 rok.

1. Ryczałt od przychodów ewidencjonowanych w 2015 r.

Opodatkowaniu w formie ryczałtu od przychodów ewidencjonowanych mogą podlegać podatnicy, którzy uzyskają w 2014 r.

przychody z działalności gospodarczej prowadzonej wyłącznie samodzielnie w wysokości nieprzekraczającej:

/150 tys. EURO/
626 880 PLN

przychody uzyskiwane wyłącznie z działalności prowadzonej w formie spółki, a suma przychodów wspólników spółki z tej działalności nie przekroczy kwoty:

/150 tys. EURO/
626 880 PLN

Podstawa: kurs EURO z 1.10.14 r. – 4,1792 zł.

2. Minimalna kwota przychodów netto za rok 2014 zobowiązująca do prowadzenia w 2015 r. ksiąg rachunkowych /1,2 mln EURO/ - 5 010 600 PLN. Dotyczy to osób fizycznych, spółek jawnych i cywilnych osób fizycznych, spółek partnerskich oraz spółdzielni socjalnych.

Podstawa: kurs EURO z 30.09.14 r. – 4,1755 zł.

3. Wartość jednorazowych odpisów amortyzacyjnych od wartości początkowej środków trwałych zaliczonych do grupy 3-8 KŚT z wyłączeniem samochodów osobowych wynosić będzie w 2015 r. łącznie 50 tys. EURO /209 000 PLN/. Z prawa tego mogą skorzystać rozpoczynający działalność oraz posiadający status małego podatnika.

Podstawa: kurs EURO z 1.10.14 r. – 4,1792 zł.

4. Status małego podatnika w rozumieniu przepisów ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych i ustawy o podatku od towarów i usług uzyska w 2015 r. podatnik u którego wartość przychodu ze sprzedaży wraz z należnym podatkiem od towarów i usług nie przekroczy w 2014 r. kwoty 1,2 mln EURO /5 015 000 PLN/.

Podstawa: kurs EURO z 1.10.14 r. – 4,1792 zł.

5. Limit zwolnienia podmiotowego z podatku od towarów i usług w 2015 r. wyniesie łącznie 150 tys. PLN z tytułu sprzedaży opodatkowanej wraz z podatkiem VAT za 2014 r.

6. Wysokość stawek karty podatkowej będzie w 2015 roku zwaloryzowana o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych w okresie III kwartałów 2014 r. w stosunku do takiego samego okresu roku 2013, czyli o 0,4%.

7. Maksymalne stawki podatku od nieruchomości na 2015 r. wynoszą:

- ♦ od gruntów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej - 0,90 zł. za 1 m²,
- ♦ od budynków lub ich części związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej oraz zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej budynków mieszkalnych lub ich części – 23,13 zł. za 1 m²,
- ♦ od budynków mieszkalnych - 0,75 zł. za 1 m².

Wysokość ostatecznych stawek podatku na danym terenie ustala rada gminy. Rada gminy może również uchwalić system ulg i zwolnień od tego podatku, który powinien stymulować do większej aktywności np. gospodarczej.

Od 2015 r. w przypadku gdy wysokość ustalonego podatku od nieruchomości nie przekroczy kwoty 100 zł. obowiązywać będzie tylko jeden termin płatności.

Z dumą informujemy Państwa, że Karol Pufal Wiceprezes WIR został odznaczony Nagrodą Honorową Wojewody Wielkopolskiego.

Medalem

„AD PERPETUAM REI MEMORIAM” (Na wieczną rzecz pamiątkę)



To jedyne wyróżnienie nadawane przez Wojewodę Wielkopolskiego przyznawane jest bardzo rzadko. Grono osób, które spełniło kryteria jest naprawdę nieliczne.

Medal przyznaje kolegium w skład, którego wchodzi osoby piastujące Urząd Wojewody po 1989 roku. Przyznawany jest wybitnym wielkopolskim osobowościom, umiejącym przewodzić zmianom społecznym, odkrywającym nieprzetarte szlaki w nauce, kulturze i technologii, zasługującym na szczególne wyróżnienie, tym których osobisty sukces przynosi korzyści rodzinom, współpracownikom, całym miejscowościom i regionowi.

Nie pyta czy warto robić tylko jak robić!

Medal Pamiątkowy Ad Perpetuam Rei Memoriam jako wyraz wielkiego uznania dla postawy, wiedzy, talentu, niezłomności charakteru oraz poświęcenia, okazywanych przez lata pracy dla wspólnego dobra... Tak między innymi czytamy w laudacji... To była dla Pana ogromna niespodzianka!

Karol Pufal: To było posiedzenie kończące kadencję tej Wojewódzkiej Rady Zatrudnienia. Ale w znanym mi wcześniej porządku obrad tego punktu nie było. Dlatego było to dla mnie ogromne zaskoczenie gdy zjawił się zarówno Pan Marszałek Marek Woźniak jak i Pan Wojewoda Piotr Florek. Bardzo byłem zaskoczony gdy wręczyli mi to wyróżnienie.

To bardzo rzadko nadawane wyróżnienie i tym większy honor je otrzymać...

Karol Pufal: Z tego co mi wiadomo rzeczywiście grono Wielkopolan wyróżnionych w ten sposób jest nieliczne, medal przyznawany jest od 1989 roku. W skład kapituły wchodzi byli wojewodowie, a w ostatnich latach honoruje się w roku dwie, trzy osoby...

Tym większy honor znaleźć się wśród nich... Orędownik rzetelności i partnerstwa w biznesie, którego długoletnia i ofiarna działalność jest miarą oddania człowieka sprawom dla ludzi i Wielkopolski najważniejszym - czytamy dalej w laudacji. W jaki sposób odbiera Pan te słowa?

Karol Pufal: Dla mnie to ogromny zaszczyt. Przypominę tylko, że dwie kadencje byłem Przewodniczącym Wojewódzkiej Rady Zatrudnienia, teraz jestem w tej skróconej kadencji Wiceprzewodniczącym i cały czas starałem się pracować dla ludzi, dla tych którzy nie mają pracy, dla tych którzy tworzą miejsca pracy i starałem się również pamiętać o tych, którzy pomagają jednym i drugiem. Myślałem też zawsze o pracownikach Powiatowych Urzędów Pracy, którzy naprawdę pracują bardzo ciężko – to nie jest łatwy kawałek chleba! Najważniejsze jest jednak to, że doceniono moją pracę na rzecz młodzieży. Cały czas leży mi na sercu abyśmy trafiali z ofertą kształcenia zawodowego w potrzeby rynków pracy i pomagali młodym ludziom odnaleźć się w dorosłym życiu. Chodzi o przygotowanie młodego człowieka nie po przez kursy ale rzetelną naukę zawodu i tak aby robił to z pełnym

przekonaniem, że podjął właściwą decyzję wybierając taki, a nie inny zawód. Wiemy doskonale, że nie zawsze młodzi ludzie potrafią dobrze wybrać kierunek kształcenia, zwłaszcza w wieku 16-17 lat.

W tych wszystkich zabiegach na rzecz podnoszenia poziomu kształcenia nigdy nie zapomniał Pan o swoich korzeniach – czyli o rzemiośle.

Karol Pufal: Staralem się przez te 13 lat pokazywać i udowadniać, że na zasadniczym, zawodowym rynku edukacyjnym mistrzowie szkolący pozostali jedynie w rzemiośle. Od lat przestrzegałem, że może zabraknąć nam fachowców - niestety moje prognozy się sprawdzają! Nadal musimy pamiętać, że kształt rynku pracy nie jest określony raz na zawsze i młodzi ludzie muszą wiedzieć o tym, że będą musieli czasem podążyć za pracą. To praca określa ich warunki życia, możliwość założenia rodziny, jej pomyślność. Nie każdy młody człowiek rozumie potrzebę tej mobilności. Musimy ich nauczyć szukania pracy – odwrotnie już nie będzie! Ale z dumą mogę powołać się na dane statystyczne, które mówią, że absolwenci nauki zawodu w rzemiośle takich kłopotów nie mają! Bardzo miło mi było takie stwierdzenie usłyszeć z ust Wojewody i Marszałka! My kształcimy, wychowujemy, a nie zawsze byliśmy dostrzegani i doceniani! A ten Medal nie jest tylko dla mnie ale dla wszystkich rzemieślników, którzy przygotowują młode wielkopolskie kadry.

Bardzo charakterystycznie dla siebie powiedział Pan... my, przyjmuję to w imieniu kolegów, całego rzemiosła... o sobie nie myśląc. Dlatego zapytam przewrotnie - jak tę nagrodę przyjął nie rzemieślnik, nie przewodniczący ale Karol Pufal?

Karol Pufal: Przecież nie byłoby tej pracy i tego wyróżnienia gdyby nie rzemiosło, firma, cech złotowski, Izba, które zaproponował moją kandydaturę do pracy w Wojewódzkiej Radzi Zatrudnienia. Zawsze będę



się czuł Wielkopolaninem, który docenia codzienną, organiczną pracę. Nie wyobrażam sobie, że można usiąść i narzekać, muszę zrobić wszystko żeby było lepiej. Obojętnie czy to dotyczy mojego zakładu, czy cechu czy

wreszcie rynku pracy w Wielkopolsce. Nie znoszę mówić – nie da się, skończone, nic nie możemy zrobić – uważam, że z każdej sytuacji jest wyjście, a to że robimy coś dla innych to całkiem naturalne.

Czyli nie pyta Pan czy coś robić tylko jak?

Karol Pufal: Dokładnie tak – to rzeczywiście moja dewiza!

Serdecznie gratuluję i dziękuję za rozmowę.

Marzena Rutkowska-Kalisz

ROGALE ŚWIĘTOMARCIŃSKIE Z CERTYFIKATEM

„Świętomarcińskie rogalie na każdym poznańskim stole” - śpiewała w środę w Izbie Kapela Kombinatorzy z Budzynia. Publiczność bardzo szybko podchwyciła skoczny refren i wygląda na to, że został wykreowany na razie jeszcze nieoficjalny hymn rogalni. A wszystko dlatego, że szykuje się wielkie rogalowe szaleństwo – cukiernicy szacują, że w Poznaniu zjemy ich nawet 600 ton. Każdy z nas ma swoje ulubione pracownie cukiernicze, ale za nim pójdziemy kupić ten wielkopolski przysmak warto sprawdzić kto ma prawo wypiekać prawdziwe rogalie.

Kto otrzymał certyfikat?

5 listopada w siedzibie Izby odbyła się tradycyjna uroczystość wręczenia specjalnych certyfikatów, a konkretnie – potwierdzeń jakości uzyskania praw do wytwarzania Produktu Chronionego Oznaczeniem Geograficznym. Co to znaczy? Rogale są chronione oznaczeniem geograficznym, a to oznacza, że mogą być wypiekane wyłącznie na terenie Wielkopolski i może je wytwarzać tylko 100 cukierni, które przeszły weryfikację i spełniły surowe kryteria. Kto ich nie spełni nie ma prawa używać nazwy rogal Świętomarciński. Jak zauważył obecny na uroczystości wiceprezydent Poznania Tomasz Kayser fakt, że ktoś chce „podrabiać” ten słodki symbol Poznania świadczy nie tylko o jego ogólnopolskiej renomie ale także o niepowtarzalnej jakości.

Warto poszukać tego charakterystycznego certyfikatu gdy będziemy robić przedświąteczne zakupy. Po zakończeniu uroczystości, którą zorganizował Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu cukiernicy, władze Izby, a także Tomasz Kayser wiceprezydent Poznania rozdawali rogalie przechodniom. To także tradycja – nie tylko nowa, związana z nadawaniem potwierdzeń, ale przypominająca zwyczaj sprzed wieku.

Jak podają dokumenty i miejska legenda podobno ponad 100 lat temu proboszcz parafii Św.



Marcina, ks. Jan Lewicki poruszony sytuacją ubogich mieszkańców Poznania zaapelował do wiernych o pomoc. Poprosił, by wzorem patrona, świętego Marcina, parafianie zrobili coś dla biednych. Poznański cukiernik Józef Melzer, jako pierwszy odpowiedział na apel proboszcza i bogatsi kupowali rogalie, a biedniejsi otrzymywali je za darmo.

Statystyki twierdzą, że Poznań jest najbardziej „słodkożernym” miastem w Polsce. Podobno statystyczny Poznaniak zjada w ciągu roku najwięcej słodkich wypieków. Ale czy można oprzeć się tym zapachom, delikatnym listkom ciasta i aromatycznemu nadzieniu... Smacznego!!! Zbliżają się dni łasuchów!

Marzena Rutkowska-Kalisz



Jak nowocześnie promować rzemiosło?

Wiele ostatnio mówimy, a właściwie już robimy aby docierać do społeczeństwa z naszą ofertą. Proszę wyjaśnić – w czym rzecz...

Tomasz Wika: Żyjemy w czasach, w których klienci, a naszymi klientami jeśli chodzi o ofertę edukacyjną są młodzi ludzie właściwie ze wszystkich stron otoczeni są wszechstronną reklamą liceów, techników, szkół policealnych i wyższych. Rzemiosłu, a tym samym zawodowej ścieżce kariery dość trudno było w tej sytuacji konkurować - zwłaszcza z modą na wybieranie liceum, a bywa też i z wygórowanymi wyobrażeniami rodziców gimnazjalistów. Wciąż w wielu środowiskach pokutuje przeświadczenie, że wybór szkoły zawodowej to zło konieczne. Krok po kroku staramy się to zmieniać i z satysfakcją odnotowuję zmiany! Doświadczenia tegorocznych maturzystów, spośród których 1/3 nie zdała egzaminu z matematyki o czymś z pewnością świadczy, nie wspominając o rzeszach młodych ludzi, którzy oprócz matury nie mają innego wykształcenia. Ich szanse na rynku pracy, bez dokumentów potwierdzających kwalifikacje zawodowe są praktycznie zerowe. Ale rzemiosło też nie może czekać z założonymi rękami – dlatego podjęliśmy szereg działań, które popularyzują podejmowanie nauki w szkołach zawodowych, które przecież nie zamykają drogi do zdobywania kolejnych szczebli wykształcenia.

W jaki sposób chcemy się wyróżniać z naszą ofertą?

Tomasz Wika: Przede wszystkim nie wolno nam biernie czekać w izbach, cechach i zakładach rzemieślniczych na to, że młodzi ludzie sami do nas przyjdą. Nie można też poprzestać na jednym sposobie promowania nauki – to musi być nowoczesna oferta, która sprostą oczekiwaniom gimnazjalistów wychowanych przy komputerze i przyzwyczajonych do błyskawicznej wymiany informacji. Działać można bardzo różnorodnie – najważniejsze by dotrzeć do

potencjalnych uczniów. Mogą to być nie tylko tragi edukacyjne, które chyba nieco już spowszedniały ale choćby gry terenowe czy multimedialne lub festiwale rzemiosła. Właśnie zakończyliśmy premierową turę gier terenowych, które odbyły się w Wągrowcu, Lesznie, Złotowie Gostyniu i Gnieźnie. Mamy za sobą pierwsze doświadczenia. Dla uczestników i ich opiekunów możliwość wejścia do zakładów rzemieślniczych nie jak zwykle w roli klientów ale na zaplecze jak pracownicy była bardzo interesująca i mam nadzieję, że także inspirująca. Przewodnim hasłem tych gier było szukanie odpowiedzi na pytanie „Gdzie jest praca”? Wielu z nich z pewnością uświadomiło sobie, że za chwilę muszą podjąć najtrudniejszą decyzję w życiu – o wyborze dalszego sposobu zdobywania wykształcenia i co za tym idzie w konsekwencji zarabiania na życie. Bardzo nas – jako organizatorów cieszą deklaracje ze strony uczniów i ich nauczycieli o udziale w kolejnych takich grach. Pomysł – jak to się mówi – chwycił, wbrew pozorom wcale nie wymaga ogromnych nakładów a na pewno jest nowatorski! Na relację i szczegółowy opis zapraszam w dalszej części naszego miesięcznika.

Czy takie same nadzieje pokładane są w przygotowaniu gry multimedialnej?

Tomasz Wika: Mam nadzieję, że też spełni nasze oczekiwania. Opiera się na podobnym założeniu –



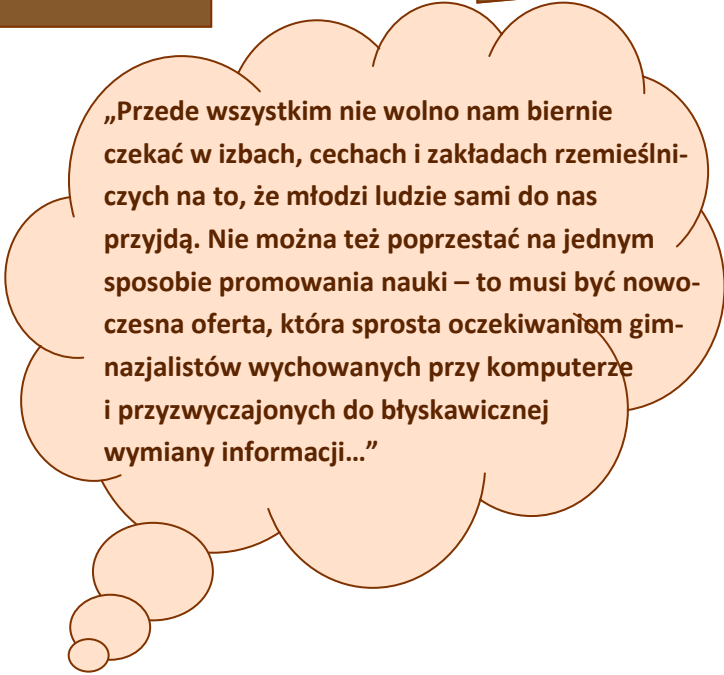
nowoczesnego przekazywania wiedzy na temat rzemiosła. Uczestnik pozna dokładnie pięć wybranych zawodów, ale dowie się też sporo o innych rzemieślnikach. Gra będzie miała czytelną, przyjazną grafikę, nieskomplikowane zasady i dobrą „grywalność”. Ten projekt jest w końcowej fazie przygotowań.

Mam wrażenie, że nasze środowisko wciąż nieufnie podchodzi do marketingu internetowego. Czy nowy projekt Izby ma to zmienić?

Tomasz Wika: Ten projekt ma służyć rzemieślnikom w znajdowaniu klientów. Działania projektu skierowane są na stworzenie portalu internetowego, za pomocą którego potencjalny klient będzie mógł dotrzeć do rzemieślnika, znaleźć opis jego oferty, skorzystać z oferowanej usługi, a w końcowej fazie współpracy rzetelnie ocenić jego usługi. Rzemieślnicy, którzy wezmą w nim udział – dodam – bezpłatnie! – będą mieli przygotowane spoty promocyjne prezentowane w Internecie (Facebook, YouTube, portale społecznościowe) oraz radiu, a także plakaty. Specjalne szkolenia pozwolą pracownikom firm na budowanie silnej marki przedsiębiorstwa w Internecie. Gdzie dziś w pierwszej kolejności szukamy usługodawcy? Albo pytamy znajomych, albo siadamy przed komputerem i szukamy w Internecie? Ten portal stworzony w ramach projektu „Marketing internetowy nową siłą rzemiosła” ma takie poszukiwania ułatwić! Informacja będzie w komputerze, w tablecie czy telefonie komórkowym – a pamiętajmy, że niestety o nas wcale tak dużo osób nie wie jakby się nam wydawało! Wcale tak powszechnie nie funkcjonujemy w świadomości społeczeństwa jakbyśmy sobie tego życzyli.

A wracając ze świata wirtualnego do realu...

Tomasz Wika: Bardzo cenną sprawą są moim zdaniem Festiwale rzemiosła. W Pleszewie mieliśmy już drugą edycję tej imprezy, która głęboko utwierdziła



„Przede wszystkim nie wolno nam biernie czekać w izbach, cechach i zakładach rzemieślniczych na to, że młodzi ludzie sami do nas przyjdą. Nie można też poprzestać na jednym sposobie promowania nauki – to musi być nowoczesna oferta, która sprosta oczekiwaniom gimnazjalistów wychowanych przy komputerze i przyzwyczajonych do błyskawicznej wymiany informacji...”

mnie w takim przekonaniu. To wspólna inicjatywa Starostwa Pleszewskiego i Cechu, które wsparły szkoły, także ponadgimnazjalne. Przez festiwalowe stoiska przewijały się dzieci i młodzież od przedszkola po licea. Mieli okazję zapoznać się z pracą rzemieślników, a także samodzielnie stanąć przy wielu stanowiskach pracy. To zawsze jest bardzo atrakcyjne i... zapada w pamięć. Świetna zabawa i nauka!

Festiwal rzemiosła, gra terenowa, promocja gry multimedialnej – to wszystko działania możliwe do przeprowadzenia na poziomie...cechów.

Tomasz Wika: Dzisiaj oczekiwania klientów są znacznie wyższe niż dziesięć czy dwadzieścia lat temu. Uczeń, absolwent gimnazjum jest swego rodzaju klientem, a ze względu na niż demograficzny „polować” na niego będzie wiele szkół. Uczeń może wybierać – problem tylko czy zrobi to dobrze i czy w przyszłości nie będzie miał kłopotów ze znalezieniem pracy. My jako rzemiosło oferujemy konkretne umiejętności, które zawsze znajdą uznanie u pracodawców. To nas wyróżnia wśród innych ofert! Dlatego to już na poziomie cechów musimy szukać odpowiednich sposobów dotarcia do tych młodych ludzi i ich rodziców. Sporo pracy przed nami!!!

Bardzo dziękuję za rozmowę.

Marzena Rutkowska-Kalisz



mi koszulkami. Ruszamy za „niebieskimi”. Do piekarni braci Ciężyńskich można trafić niemal z zamkniętymi oczami. Zapach świeżego chleba prowadzi bezbłędnie, a drużynę wita Roman Ciężyński - Piekarz Roku 2014! Dziewczyny bardzo szybko ustalają kto robi bułki, a kto... wywiad. Jest wczesne przedpołudnie, w piekarni ruch o tej porze nieco zamiera ale mimo tego mistrz zmiany czeka z konkretnymi zadaniami i... zarobionym ciastem. Ileż radości może sprawić robienie „przedziatków” w bułkach albo obsypywanie ich ziarnami! Zaraz, już po pierwszych ruchach widać kto ma dryg do tego typu prac i szybko potrafi naśladować wprawne dłonie szefa.

Zostawiamy drużynę „niebieskich” i szukamy „pomarańczowych” w serwisie ogumienia u Mirosława Janickiego. „Masz-Gum” z pewnością robi wraże-

GOSTYŃ

Do Gostynia dojeżdżamy w strugach deszczu. Nie wróży to najlepiej zajęciom w terenie, ale sala w cechu pełna jest młodzieży. Pięć drużyn, pięć kolorów koszulek i pięć kopert z zadaniami... Na razie milczą, nieco onieśmieleni... Większość w siedzibie cechu jest po raz pierwszy, choć niektórzy wiedzą czym zajmują się rzemieślnicy.

Krótkie powitania, oficjalne przemówienia i... przydział kopert z zadaniami. Gra Miejska „Gdzie jest praca?” rozpoczęta! Na czym polega? Ci, którzy już uczestniczyli w grach terenowych wiedzą w czym rzecz, starszym obserwatorom zmagania trzeba przypomnieć harcerskie podchody... Nasi zawodnicy mają między innymi w określonym czasie dotrzeć do wskazanych zakładów rzemieślniczych, zrobić zdjęcia, krótkie wywiady z właścicielami, a przy okazji wykazać się konkretnymi umiejętnościami manualnymi.

Na dworze leje – typowa jesienna szaruga, ale ulica przed cechem rozkwita kolorowymi, drużynowymi parasolkami i charakterystycznymi, barwnymi





nie na sześciu gimnazjalistach, którzy obserwują prace wulkanizatorów. Jeden z pracowników z ogromną cierpliwością i... niewątpliwym darem umiejętnego przekazywania wiedzy pokazuje kolejne etapy wymiany opon. Chłopcy słuchają, patrzą aż w końcu jeden z nich... musi zmierzyć się z wymianą koła. Pracuje bardzo sprawnie, zupełnie jakby już nie raz robił to ze starszym bratem, ojcem lub kolegą.

W ulewnym deszczu docieramy do salonu fryzjerskiego Moniki Borowczyk. Sześciu chłopaków, cała grupa obserwatorów – robi się nico ciasno ale i duszno – prawdziwy nalot! A mimo tego pani Monika cierpliwie, pasmo po paśmie wyjaśnia zawitości splotów warkoczy, właściwego mycia głowy, strzyżenia... „Zieloni” (dosłownie i w przenośni) są zachwyceni – okazuje się przy okazji, że fryzjer musi także znać się na prowadzeniu własnej firmy.

Bardzo szybko mija czas przeznaczony na wykonanie zadań. Rywalizujące ze sobą grupy powoli ściągają do siedziby cechu. Za chwilę czeka ich omówienie wykonanych zadań i... najważniejsze rozdanie nagród. Są ożywieni, rozdiskutowani i... pełni wrażeń. Niby byli w miejscach dobrze znanych, ale to przecież zupełnie co innego samodzielnie wziąć w dłonie profesjonalny grzebień, stanąć przy urządzeniu do wyważania kół albo przygotować do pieca kajzerki. Nie wiadomo co bardziej rozgrzewa – gorąca herbata czy kto najlepiej szukał odpowiedzi na pytanie „Gdzie jest praca?”.

Wygrywa tylko jedna drużyna – ale i tak wszyscy zgodnie deklarują, że zagraliby jeszcze raz!

ZŁOTÓW

Kolejny dzień rozgrywek wita nas przedzimmym chłodem! Dobrze, że choć nie pada! Sala w cechu jest równie duża jak niejedna szkolna aula – może onieśmiela ich uroczysta oprawa rozgrywek. Powtarza się znany już schemat – młodzież milczy, nieco przepłoszona. I jak to niestety często bywa w cechu są pierwszy raz... Nie za bardzo potrafią odpowiedzieć na pytania - kto to jest czeladnik, czym zajmuje się cech, gdzie są zakłady rzemieślnicze?





Z sali padają nieśmiało, niemrawe odpowiedzi. Czy będzie inaczej za kilka godzin? Na razie losują kolory swoich drużyn. Nie wiedzą dokąd będą musieli pójść - o tym decyduje los i... barwy.

Za „pomarańczowymi” ruszamy do pana Rajmunda Glugli. Jego zakład szewski mieści się po sąsiedzku. Takie miejsce to już prawdziwa rzadkość! I dlatego tym chętniej słucha się opowieści mistrza o szyciu butów, o robieniu prawdziwych kołkowanych podeszw, o łączeniu skór... W czasie gdy koleżanki pytają o datę założenia firmy i rzemieślnicze tradycje... ich kolega zasiada przy warsztacie szewskim. Robi prawdziwe, korkowe podpiętki! Przycina, klei, szlifuje... niby taki drobiazg, a ileż wymaga ręcznej pracy. Ciekawe czy po tej lekcji poglądowej gimnazjaliści będą bardziej szanować buty i zupełnie inaczej pomyślały o pracy sąsiada?

Ale super!!! To jak układanie klocków Lego... Faktycznie, kto w dzieciństwie miał do czynienia z tymi sławnymi klockami miał w zakładzie stolarskim pana Kazimierza Dorscha ułatwione zadanie. Do wizyty gimnazjalistów przygotowała się cała rodzinna firma. Na „czerwonych” czekają równo poukładane stosiki deseczek, pudełko kołków stolarskich i... rysunek techniczny. Czy da się z tego zrobić półteczkę? Krok po kroku, pod czujnym okiem młodszego Dorscha sterty kłapek na kolejnych stanowi-

skach zaczynają przypominać zgrabny mebelek. Ale tuż przed finałem okazuje się, że źle odczytany schemat montażu z zamierzonego kwadratu robi... niechciany trapez i trzeba wszystko zacząć od nowa. Uczniowie mają niesamowitą lekcję dokładności i... przy okazji prawidłowego trzymania młotka.

Mijają kolejne godziny, w sali cechu trwają ostatnie przygotowania do finału. Przed uczniami jeszcze prezentacja odwiedzonych miejsc i dokonań. Z początku są skrepowani, ale bardzo szybko zdjęcia przywołują dobry nastrój i sympatyczne wspomnienia. „Było świetnie! Ale zabawa! Już wrzuciłem fotki na Facebooka!” – to dość powszechne komentarze. A na sali pojawiają się włodarze powiatu, miasta, cechu. Dotarli też rzemieślnicy, którzy gościli pięć różnokolorowych drużyn. Jeszcze krótkie spotkanie z doradcą zawodowym i przed wręczeniem nagród bardzo ważne zdania jakie padają z ust wicestarosty o tym by bardzo dokładnie podejmować decyzję o wyborze szkoły. Potrzebni są fachowcy, praca tu w powiecie złotowskim na pewno na nich czeka. Wielka wspólna fotografia i powoli, z pewnym ociąganiem zbierają się do wyjścia.

**Było Fajnie – chcę jeszcze raz
w coś takiego grać!
Słyszemy na pożegnanie.**





GNIEZNO

Trzeci dzień wita przepiękna jesienną, słoneczną aurą. Siedziba cechu zatłoczona do granic możliwości – pięć sześciuosobowych drużyn przychodzi punktualnie, ale niektóre... w asyście całych klas. Ktoś nie przeczytał regulaminu, ktoś źle zrozumiał email... Kryzys szybko opanowano przy pomocy świeżych pączków na pożegnanie i wreszcie zawodnicy mogą skupić się na losowaniu barw i tym samym zadań. Jedni są bardzo przejęcie, drudzy rozgadani, jeszcze inni najwyraźniej zblazowani...

W Gnieźnie „gra” się zupełnie inaczej. Miasto jest duże, zakłady odległe, trzeba skorzystać z autobusu i nie wszystko da się załatwić na piechotę. Ruszamy za „pomarańczowymi” do starej gazowni.

Do zakładu instalacyjnego Krzysztofa Durczaka. Teren jest rozległy, mnóstwo budynków, drzwi, mijają ludzie nie wiedzą o co chodzi. Stara zasada – jak błędzisz pamiętaj „Koniec języka za przewodnika” w końcu przynosi efekt. A jak się okazało wystarczyło dobrze się rozejrzeć i poszukać charakterystycznego plakatu z grą. Wisi na drzwiach - taki sam jak na teście z dokumentacją gry, którą opiekunka cały czas ma w dłoniach!

Zawadiackość i pewność siebie bardzo szybko znika, gdy dowiadują się, że firma ma na swoim koncie

bardzo poważne realizacje, że budowała gazociągi w znanych im miejscach, że trzeba bardzo dużo wiedzieć o rurach, połączeniach, właściwościach gruntu, na którym się buduje... Słuchają coraz bardziej zafascynowani... i śmiało zadają pytania. Ale kłopotem jest odnalezienie dyplomu potwierdzającego, że właściciel jest rzemieślnikiem. To jedno z zadań. Niestety nadal nie kojarzą, że dyplom czeladniczy i mistrzowski, naprzeciw którego stoją to właśnie to czego tak usilnie szukają!

A tu jeszcze, tuż za ścianą czeka zadanie praktyczne. Trójniki, kolanka z gwintem wewnętrznym, nakrętko-wkrętne, nypel, mufa – kto wymyślił te dziwne nazwy? I jak to poskładać? A jednak... po chwili, po dokładnym przyjrzeniu się – wszystko zaczyna być proste.

Zostawiamy drużynę „pomarańczowych” i zachwyce-ni rozświeconym Gnieznom wracamy do siedziby cechu.

Część drużyn powoli ponownie zbiera się w cechu. Starają się na miejscu rozwiązać część zadań i przygotowują prezentację, które przedstawią za chwilę. Obserwujemy ich z boku i... znów powtarza się doskonale znany scenariusz. Milczący na początku młodzi ludzie wracają ożywieni, są wyraźnie poruszeni tym co zobaczyli, dotknęli, zrobili... Spontaniczne reakcje potwierdzają, że uczestniczyli w czymś bardzo atrakcyjnym, nowym i będą mieli o czym opowiadać kolegom i koleżankom.



ZWYCIĘZCY GRY MIEJSKIEJ

Wągrowiec

Gimnazjum nr 1 w Wągrowcu: Agata, Arkadiusz Grzegorz, Karol, Laura i Szymon z opiekunem p. Beatą Szymarek.

Leszno

Gimnazjum nr 7 w Lesznie: Damian, Filip, Magdalena, Michał, Mikołaj i Paweł z opiekunem p. Beatą Godzisz.

Gostyń

Gimnazjum nr 1 w Gostyniu: Bartek, Damian, Maciej, Mikołaj, Patryk, Rafał z opiekunem p. Hanną Sylwestrzak

Złotów

Gimnazjum nr 1 Złotowie: Zuzanna, Anna, Natalia, Stanisław, Eryk i Jacek z opiekunem p. Moniką Chochór.

Gniezno

Gimnazjum nr 2 w Gnieźnie: Dawid, Jessica, Kornelia, Michalina, Patryk i Paulina z opiekunem p. Ewą Czają.



CO BYŁO NAJBARDZIEJ ATRAKCYJNE W GRZE ZDANIEM UCZESTNIKÓW?

- ! informacje o pracy rzemieślniczej z „pierwszej ręki”
- ! poznanie pracy od strony praktycznej
- ! nowe doświadczenie
- ! rozmowa z rzemieślnikami
- ! zadania praktyczne

JAK UCZNIOWIE OCENILI GRĘ MIEJSKĄ:

- 96% - gra była ciekawa
- 92% - moja wiedza na temat rzemiosła wzrosła
- 75% - moje zainteresowanie rzemiosłem wzrosło
- 88% - gra była na tyle ciekawa, że chętnie wzięłyby udział raz jeszcze
- 90% - poleciliby grę znajomym
- 98% - rzemieślnicy byli bardzo dobrze przygotowani



Prowadzenie działalności gospodarczej w zgodzie ze środowiskiem naturalnym oraz realizacja celów ekonomicznych, gospodarczych i społecznych, są najistotniejszymi aspektami kierowania przedsiębiorstwem w obecnych czasach. Przystąpienie Polski do Unii Europejskiej zainicjowało szereg dynamicznych zmian obejmujących wiele obszarów, m.in. standardy jakości, bezpieczeństwo zdrowotne oraz ochronę środowiska. Wpływają one bardzo istotnie na funkcjonowanie przedsiębiorstw, często narzucając wprowadzenie wielu zmian. Jest to nieodzowne, należy w tym jednak upatrywać korzyści i szanse na daleko sięgający rozwój.

Ekologiczne rozwiązania drogą do rozwoju firmy

3x Środowisko

Zdając sobie sprawę, iż wymagania formalno-prawne wobec przedsiębiorców w zakresie ochrony środowiska zmieniają się nieustannie, co utrudnia funkcjonowanie w zgodzie z obowiązującym prawem, Związek Rzemiosła Polskiego (www.zrp.pl), Stowarzyszenie REFA Wielkopolska (www.refa.pl) i Stowarzyszenie Rozwoju Edukacji Ustawicznej TRANSFER (www.stowarzyszenie-transfer.pl) przy współpracy z izbami rzemieślniczymi z całej Polski realizują projekt „Trzy kampanie integrujące przedsiębiorstwa sektora MSP i ich otoczenie w działaniach na rzecz ochrony środowiska” LIFE/3xŚrodowisko/PL (www.3xsrodowisko.pl).

Głównym celem projektu jest uzyskanie wzrostu świadomości właścicieli firm i pracowników MŚP odnośnie efektywnego wykorzystania zasobów w branżach: budowlanej, drzewnej, samochodowej, drukarskiej, usług osobistych oraz spożywczej.

W ramach projektu przewiduje się, m.in.:

- zmniejszenie zużycia wybranych zasobów o 10% w 100 firmach dzięki wdrożeniu systemu monitorowania i niezbędnych zmian organizacyjno-technologicznych;
- zmianę podejścia do wykorzystania zasobów wśród 1000 pracowników z 500 przedsiębiorstw –

poprzez analizę i przygotowanie ponad 100 pomysłów poprawy efektywności wykorzystania zasobów w firmach;

przygotowanie pakietów informacji dla przedsiębiorców o korzyściach ekonomicznych i środowiskowych, powstałych w wyniku oszczędności zasobów. realizację kampanii upowszechniającej informacje o możliwości wpływu jednostki na zmniejszenie zużycia zasobów i przygotowanie rekomendacji dla właściwych resortów.

Aktualnie zakończyły się prace nad przygotowaniem pakietów edukacyjnych w skład, których wchodzi podręcznik „Edukacja ekologiczna dla przedsiębiorstw rzemieślniczych” oraz sześć informatorów branżowych pt. „Informator ekologiczny dla małych i średnich przedsiębiorstw” (branża drzewna, spożywcza, budowlana, motoryzacyjna, usług osobistych, poligraficzna). Podręcznik wraz z informatorem stanowi wspólnie kompendium informacji z zakresu ochrony środowiska dla każdej z branż. Materiały te umożliwiają zapoznanie się z wymogami formalno-prawnymi wobec przedsiębiorców w zakresie ochrony środowiska oraz przykładami rozwiązań proekologicznych zmniejszających zużycie wybranych zasobów w poszczególnych branżach. Zawierają zbiór najistotniejszych informacji, w tym m.in. obowiązki pracodawcy w zakresie ochrony środowiska, pozwolenia związane z korzystaniem ze środowiska, gospo-

darka odpadami i opakowaniami – zgłoszenia, ewidencja, sprawozdawczość, gospodarka odpadami i ich utylizacja, opłaty i kary. Ponadto każdy z informatorów zawiera szczegółowe opisy dobrych praktyk, czyli przykłady rozwiązań, które stanowią gotowe do wdrożenia, potwierdzone obliczeniami, propozycje zmian technologicznych, przyjaznych dla środowiska naturalnego. Proponowane dobre praktyki można wprowadzić w przedsiębiorstwie przy zastosowaniu niedużych nakładów finansowych i uzyskać zmniejszenie zużycia wybranych zasobów, np. w branży drzewnej zmniejszenie zużycia drewna nawet o 30%, a energii elektrycznej w zależności od zastosowanego rozwiązania od 10% do 50%. Przykłady te wpływają zatem bardzo korzystnie na środowisko, przynosząc znaczne oszczędności finansowe i umożliwiając szybki zwrot inwestycji.

Goście zachęcamy do udziału w spotkaniu informacyjnym, w trakcie którego zostaną szczegółowo zaprezentowane najkorzystniejsze rozwiązania proekologiczne dla wszystkich branż.

Odbędzie się w dniu 24 listopada 2014 r. w godzinach od 9-15:00 w Wielkopolskiej Izbie Rzemieślniczej w Poznaniu.

Ponadto przedsiębiorstwa szczególnie zainteresowane powyższą tematyką oraz pragnące wypracować najkorzystniejsze rozwiązania dla swojej firmy, mają możliwość wzięcia udziału w 2-dniowych warsztatach, których celem będzie wyszukanie marnotrawstwa zasobów i znalezienie rozwiązań naprawczych. Należy tu dodać, iż proponowane rozwiązania naprawcze z założenia mają być bezkosztowe lub o niskich nakładach, tak aby każda firma

Edukacja ekologiczna dla przedsiębiorstw rzemieślniczych



mogła je wdrożyć. Z tego względu szczególnie zachęcamy do wzięcia udziału w nich. Osoby zainteresowane proszone są o kontakt z Panią Iwoną Derdą – Naczelnikiem Wydziału Oświaty - 61 8593522, e-mail: iwona.derda@irpoznan.com.pl

Goście zachęcamy do zapoznania się z wszystkimi działaniami podejmowanymi w ramach projektu, wydrukowanymi publikacjami, a w szczególności polecamy zastosowanie proponowanych dobrych praktyk. Wdrożenie ich spowoduje zastosowanie innowacyjnych rozwiązań z troską o środowisko naturalne. Działania te dają klucz do efektywnego zarządzania przedsiębiorstwem.

Więcej informacji na stronie internetowej projektu:

<http://www.3xsrodowisko.pl>

oraz na Facebook'u:

<https://www.facebook.com/pages/Ekologia-w-firmie/461379477302000>

Iwona Derda

INFORMATOR EKOLOGICZNY
DLA MAŁYCH I ŚREDNICH PRZEDSIĘBIÓRSTW

INFORMATOR EKOLOGICZNY
DLA MAŁYCH I ŚREDNICH PRZEDSIĘBIÓRSTW

INFORMATOR EKOLOGICZNY
DLA MAŁYCH I ŚREDNICH PRZEDSIĘBIÓRSTW

INFORMATOR EKOLOGICZNY
DLA MAŁYCH I ŚREDNICH PRZEDSIĘBIÓRSTW

INFORMATOR EKOLOGICZNY
DLA MAŁYCH I ŚREDNICH PRZEDSIĘBIÓRSTW

INFORMATOR EKOLOGICZNY
DLA MAŁYCH I ŚREDNICH PRZEDSIĘBIÓRSTW

BRANŻA
BUDOWLANA

BRANŻA
SPOŻYWCZA

BRANŻA
USŁUG
OSOBISTYCH

BRANŻA
DRZEWNA

BRANŻA
MOTORYZACYJNA

BRANŻA
POLIGRAFICZNA

W dniach 30.09.2014 do 03.10.2014 Poznań stał się stolicą światowego piekarstwa i cukiernictwa. Do stolicy Wielkopolski przyjechali najwybitniejsi przedstawiciele tych dwóch pokrewnych branż z prezesem UIBC Peterem Beckerem na czele. To historyczne wydarzenie patronatem honorowym objął także prezes Związku Rzemiosła Polskiego i Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu – pan Jerzy Bartnik.

Pierwszy światowy Kongres UIBC Poznań Gospodarzem



Wśród ponad 60-ciu zagranicznych delegatów znaleźli się przedstawiciele Niemiec, Francji, Hiszpanii, Węgier, Rosji, Holandii, Szwajcarii, Irlandii, Finlandii, Szwecji, Japonii, Tajwanu, Meksyku i Brazylii. Na pierwszym kongresie połączonej Światowej Unii Piekarzy z Międzynarodowym Związkiem Cukierników nie zabrakło oczywiście także przedstawicieli z Polski. Nasz kraj podczas obrad reprezentowany był m.in. przez prezesa Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP, Starszego Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu - pana Stanisława Butkę oraz prezesa Stowarzyszenia Cukierników Karmelarzy i Lodziarzy - pana Leszka Truskolawskiego.

Na miejsce spotkań komisji i posiedzenia prezydium wybrane zostały Międzynarodowe Targi Poznańskie. Dzięki profesjonalizmowi i zaangażowaniu MTP i SRP RP, kongres UIBC został przygotowany na najwyższym światowym poziomie.

PROBLEMY BRANŻY

Podczas tych kilku dni wyętej pracy dyskutowano o problemach związanych m.in. z ekonomią i polityką socjalną, szkoleniem zawodowym, organizacją, marketingiem i reklamą.

Okazało się, że piekarze i cukiernicy niezależnie od miejsca, w którym pracują, napotykają na bardzo podobne problemy. Wszystkich dotknął znaczny kryzys. Jego źródeł należy szukać m.in. w braku następców chcących kierować zakładami, braku chętnych

do nauki zawodu, pojawieniem się wyrobów mrożonych czy w końcu w nieuczciwej konkurencji często spowodowanej imigracją. (Imigranci bardzo często pracują bez zameldowania.)

Bardzo ważnym problemem stały się także obciążenia podatkowe, które sukcesywnie przyczyniają się do obniżania kondycji MŚP tego sektora. Tematem tym szerzej zajęła się komisja do spraw piekarstwa. Podczas jej posiedzenia przedstawiono dane uzyskane z przeprowadzonych wcześniej z członkami UIBC ankiet. Z przeanalizowanych danych wynika, że stawka podatku vat znacząco wpływa na spożycie wyrobów piekarskich i cukierniczych. W krajach, w których udało obniżyć się jego wysokość odnotowano wzrost konsumpcji pieczywa. Ponadto zbyt duże obciążenia podatkowe powodują zmniejszenie ilości nakładów finansowych ponoszonych na inwestycje i renowację firm. Dokładne dane raportu po ich pełnym opracowaniu zostaną przedstawione na stronie UIB (www.worldbakersconfectioners.org). Osobnym rozważaniem poddano sprawę tzw. „nienormalnych podatków”, np. od zawartości cukru i soli w wyrobie, czy od telefonów komórkowych.

KLUB PIEKARZA I KOMITET NAUKOWY

Zaproponowano także powstanie *klubu piekarza*, który miałby przyczynić się do rozwoju piekarstwa m.in. poprzez wspieranie młodych talentów, tworzenie nowych profesjonalnych kierunków, czy publikację receptur.



W odpowiedzi na szerzący się w świecie pogląd, że pieczywo tuczy i nie jest niezbędne w codziennej diecie (tzw. diety cud namawiające do rezygnacji z tego rodzaju produktów), UIBC postanowiło powołać komitet naukowy, w skład którego wchodzić mają specjaliści żywieniowcy. Zadaniem komitetu będzie wspieranie działań piekarzy i cukierników mających na celu wykazywanie właściwości żywieniowych i zdrowotnych pieczywa.

Podczas obrad ustalono także, że UIBC jako związek międzynarodowy wystosuje do właściwych organów: Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) oraz Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) pismo, w którym zwróci uwagę na fakt, że tradycyjne produkty piekarsko-cukiernicze mają swoją niepowtarzalną tożsamość i prezentują wysoką jakość odżywczo-zdrowotną.

DZIEŃ SŁODYCZY

Przewodniczący komisji cukierniczej, pan Gerhard Schenk, podkreślił konieczność powstania tzw. „dnia słodyczy”, który miałby być inspirowany istniejącymi już w wielu krajach świętami chleba. Zwrócono uwagę na fakt, że np. Japonia z powodzeniem promuje dzień sękacza, a Polska w Wielkopolsce w urodziny świętego Marcina tradycyjnie promuje rogalę świętomarcińskie.

Ponadto, podkreślono jak ważne jest zapewnienie właściwych warunków socjalno-finansowych pracownikom i umożliwienie im dostępu do szkoleń, bez względu na stanowisko jakie zajmują. Profesjonalnie wykształcona i zadowolona z warunków pracy kadra staje się bowiem mocnym filarem odpowiedzialnej społecznie firmy.

PROMOCJA PIECZYWA

W dobie kryzysu, który dotknął także branżę piekarsko-cukierniczą na całym świecie sprawą nad-

zędną stała się więc promocja pieczywa. Dlatego też panel dyskusyjny przygotowany przez Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP pt. „Ścieżki promocji pieczywa” okazał się bardzo trafionym pomysłem. Właściwą dyskusję poprzedziła prezentacja ukazująca sposoby promocji pieczywa w Polsce. Polska stała się wzorem do naśladowania w tej dziedzinie. Ukazano bowiem jak przy niewielkim budżecie można stworzyć dobrą promocję pieczywa. Temat okazał się na tyle interesujący, iż ma się on stać nieodzownym elementem każdego kolejnego kongresu.

UROCZYSTA GALA W WIR

2 października 2014 r. w Sali reprezentacyjnej Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu odbyła się uroczysta gala, podczas której przyznano zaszczytny tytuł światowego piekarza i cukiernika roku. Tą niezwykłą uroczystością zaszczytili swą obecnością przedstawiciele władz województwa, miasta, oraz rzemiosła.

Światowym Piekarzem Roku 2014 został Holender Bert Kolkman, zaszczytnym tytułem Światowego Cukiernika Roku 2014 uhonorowano natomiast Japończyka Kazuaki Takai. (Warto w tym miejscu dodać, że pierwszym tytułem Światowego Piekarza Roku w 2010 r. został Andrzej Szydłowski.)



PIERWSZY ŚWIATOWY KONGRES UIBC - relacja



WIZYTA U PREZYDENTA MIASTA POZNANIA ORAZ W ZSPS

Dużym wyróżnieniem dla przedstawicieli UIBC była wizyta u Prezydenta miasta Poznania, który podkreślił, że to piekarstwo i cukiernictwo są najbardziej rozpoznawalnym rzemiosłem na stałe związanym z wizerunkiem stolicy Wielkopolski.

Z bardzo dużym zainteresowaniem przybyłych na kongres UIBC delegatów spotkała się także

wizyta w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu. Możliwość zaznajomienia się z zasadami edukacji jakie panują w Polsce, jak i zobaczenie warunków w jakich kształcą się adepci sztuki piekarskiej i cukierniczej zrobiła na gościach niesamowite wrażenie.

Organizatorem pierwszego światowego kongresu UIBC było Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP oraz Międzynarodowe Targi Poznańskie. Impreza mogła odbyć się dzięki wsparciu ze strony władz samorządowych i sponsorów, którym w tym miejscu SRP RP chciałoby jeszcze raz serdecznie podziękować. Tegoroczny, odbywający się w Poznaniu, kongres światowej unii piekarzy i cukierników został oceniony bardzo pozytywnie. Wszyscy przybyli zwrócili uwagę na niezwykle wysoką merytoryczną jakość prowadzonych obrad. Okazało się, że synergia działania dwóch pokrewnych branż daje niezwykłą siłę i nowe możliwości silniejszej wspólnej organizacji.

Katarzyna Mozykiewicz

ZAPRASZAMY NA STRONĘ WWW IZBY



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu



Aktualności

Galeria

Wskaźniki

Strona główna

O Nas

Wydziały WIR

Adresy organizacji rzemiosła

Szkolenia

Pobierz

Kontakt

Twoje położenie: Strona główna /



Ad Perpetuum Rei Memoriam...

Karol Pufal w gronie najwybitniejszych Wielkopolan

Dzisiaj mamy: **7 Listopada 2014**, Imieniny obchodzą Achilles, Antoni i Melchior.

Na skróty

- oświata zawodowa
- ochrona środowiska
- bank ofert pracy
- odnośniki
- wpis do bazy WIR
- BHP
- Konkursy
- środki pomocowe
- rzemiosło artystyczne
- bank ofert współpracy
- narzędzia
- dialog społeczny
- Parlament Hanzeatycki
- Na kartach historii

Punkt informacyjny
Europe Direct - Poznań

Punkt konsultacyjny

Projekty realizowane
przez WIR

Punkt
kontaktowy



JAK ZOSTAĆ UCZNIEM



UWAGA!

Kategoria: / 2014-11-06

Informujemy Państwa,

Zdrowo jesz, dłużej żyjesz w sporcie sukces gwarantujesz



Mięso
Wieprzowe 2014

Pod takim hasłem bawić się będą uczestnicy festynów, na które serdecznie zapraszamy!

9 listopada 2014 roku w Poznaniu a 11 listopada 2014 w Kórniku odbędą się imprezy adresowane do wielopokoleniowych rodzin. Na terenie Trybun Ziemnych POSiR na Poznańskiej Malcie oraz w Kórnickim Centrum Rekreacji i Sportu "Oaza" całe rodziny będą mogły spędzić sympatycznie cały dzień.

Sportowe tradycje tych miejsc zobowiązują - zatem organizatorzy stawiają na sport, a swoimi działaniami chcą potwierdzić hasło „W mięsie - siła!”. Zaproszą publiczność do czynnego udziału w licznych, pokazach i zawodach sportowych, konkursach sprawnościowych i innych aktywnościach sportowo-rekreacyjnych.

Nie zabraknie także konsultacji dietetycznych, pokazów kulinarnych i degustacji. Organizatorzy przewidują poczęstunek potraw przygotowanych na bazie wieprzowiny. Dania serwowane będą z ogromnego kotła i patelni grillowej doskonale znanych bywalcom takich imprez jak Świętomięs Polski czy Mięсна Arena.

Będzie smacznie, wesoło, aktywnie ale i pożytecznie!

Serdecznie zapraszamy!

ORGANIZATORZY



PATRONAT
HONOROWY

Piotr Florek
Wojewoda
Wielkopolski

Marek Woźniak
Marszałek
Województwa
Wielkopolskiego

Ryszard Grobelny
Prezydent
Miasta Poznania

Jan Grabkowski
Starosta Powiatu
Poznańskiego



POZnań*
*Miasto know-how



PARTNER
KULINARNY



PARTNER
SPORTOWY



PATRONI
MEDIALNI



Wielkopolski Rzemieślnik



Gospodarz.pl

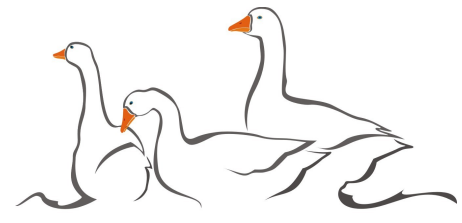
MIESNE

Rzeźnik

Sfinansowano z
Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego

GĘSINA NA IMIENINACH

To, że Poznań słynie z rogalików świętomarcinkich wiadomo było od lat. Jeszcze nie tak dawno pojawiały się na naszych stołach tylko raz w roku - 11 listopada. Szczęśliwie ten słodki symbol miasta można teraz kupować przez cały rok, więc turyści traktują go jak oryginalną pamiątkę. Ale poznaniacy jadali w tym dniu także coś konkretnego. Na Świętego Marcina na stołach tradycyjnie królowały gajory. Już po raz drugi na Imieninach Św. Marcina królować będzie tradycyjna gęsina.



GĘSINA NA IMIENINACH

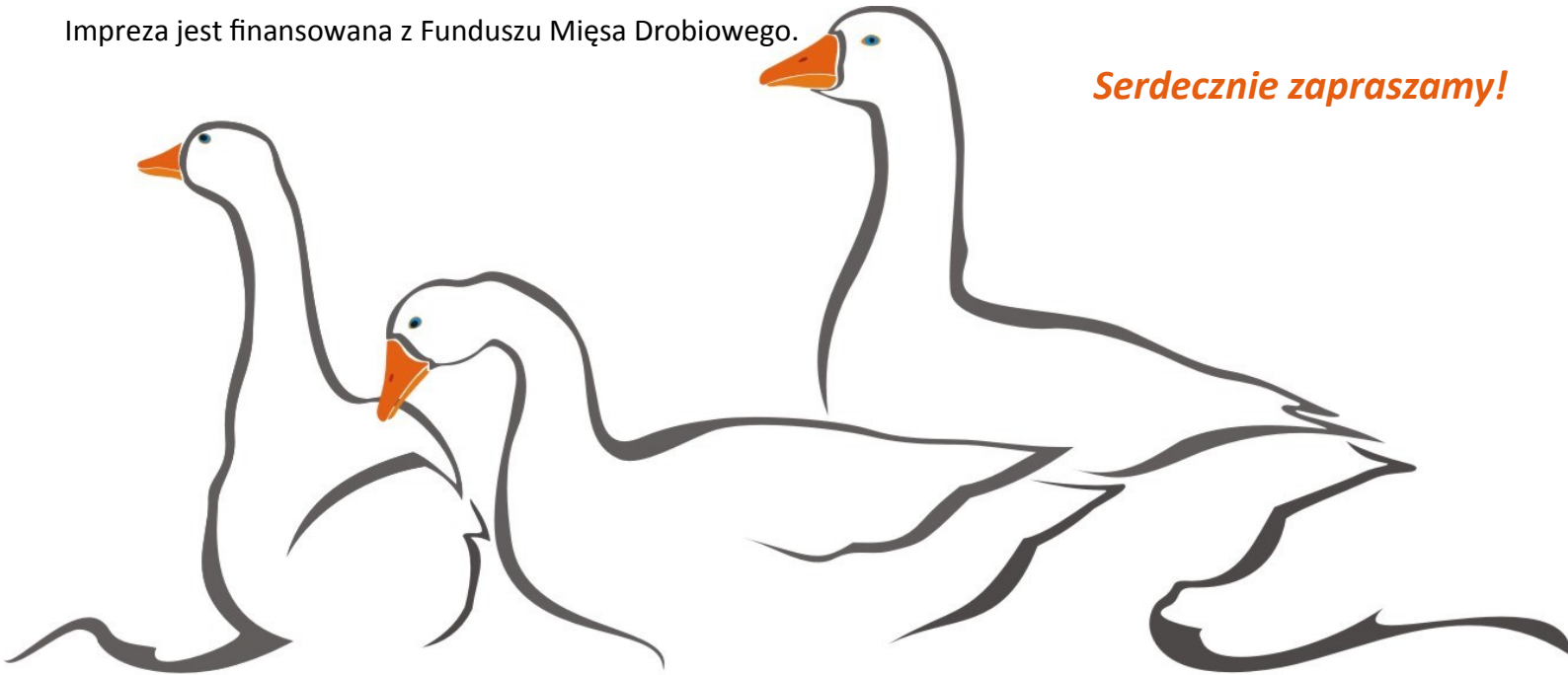
**Zapraszamy 11 listopada 2014 r. na Stary Rynek
w godz. 10.00 - 18.00**

Planowane są warsztaty kulinarne. Powstanie zagroda gęsi hodowców, w której dzieci będą malowały gęsie profile. Na Starym Rynku stanie olbrzymi kocioł, z którego organizatorzy częstować będą poznaniaków specjalnie przygotowaną strawą. Na stoiskach zorganizowanych przez Stowarzyszenie GAYOR. będzie można kupić gęsinę. Gęsi pomaszczą także w tradycyjnym, imieninowym pochodzie wzdłuż ulicy Św. Marcin. Będzie też coś dla ducha: muzyka i występy artystyczne.

Wszystkie te działania organizowane będą wspólnie przez Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą w Poznaniu oraz Wielkopolski Cech Rzeźników Wędliniarzy i Kucharzy.

Impreza jest finansowana z Funduszu Mięsa Drobiowego.

Serdecznie zapraszamy!



GĘSINA NA IMIENINACH



FLORYSTA

Głównym zadaniem florysty jest tworzenie dekoracji roślinnych od niewielkich kompozycji do rozwiązań przestrzennych podnoszących estetykę otoczenia. Florysta jest przygotowany do wykonywania projektowania dekoracji roślinnych, wykonywania dekoracji roślinnych, aranżacji florystycznego wystroju wnętrz oraz otwartej przestrzeni. Florysta zajmuje się oprawą wizualną uroczystości i imprez np. ślubów, komunii, festiwali oraz kompleksową dekoracją wnętrz, stosując rośliny cięte i doniczkowe. Wykorzystuje w swojej pracy zasady kompozycji plastycznej oraz wiedzę dotyczącą sposobów zagospodarowania przestrzeni oraz dekoracji wnętrz.

Florysta w sposób kreatywny zajmuje się tworzeniem różnego rodzaju kompozycji, stosując środki techniczne oraz pomocnicze. W obszarze jego działań zawodowych leży również dekoracja wnętrz, tarasów i balkonów. W pracy opiera się na szerokiej wiedzy z ma-

teriałoznawstwa roślinnego, nieroślinnego, historii sztuki oraz dekoracji roślinnych. Podstawę do tworzenia stanowi wiedza z zakresu teorii barw oraz kompozycji plastycznej, a w pracy posługuje się wieloma technikami florystycznymi oraz pomocniczymi, zapożyczonymi z innych dziedzin sztuki. Jest szczególnie uwrażliwiony na problem ochrony naturalnego środowiska, co uwzględnia w swojej pracy.

W życiu współczesnego człowieka coraz większe znaczenie odgrywają dekoracje roślinne. Podnoszą estetykę otoczenia, stwarzają korzystne warunki do pracy i wypoczynku, a dla mieszkańców miast stanowią element zastępujący kontakt z naturalnym środowiskiem przyrodniczym. Wraz ze wzrostem zamożności społeczeństwa wzrasta poziom zakupów

kwiatów ciętych i doniczkowych. Tym samym coraz większe staje się zapotrzebowanie na florystów - kreatywnych twórców dekoracji roślinnych.

Przy układaniu kompozycji kwiatowych, do cięcia roślin florysta używa takich narzędzi jak: nóż, sekator, nożyce oraz przycinak. W swojej pracy wykorzystuje: także druty i gąbki florystyczne, wstążki, szarfy, ozdobne papiery, różnego rodzaju pojemniki i wazy szklane, ceramiczne jak również szpilki oraz styropian. Miejscem pracy florysty są: kwaciarnie, firmy florystyczne lub firmy specjalizujące się w wykonywaniu dekoracji wnętrz. Może on wykonywać swoje zadania w różnych środowiskach np. w hotelu, kościele, plenerze czy podczas imprez targowych i wystawienniczych.

Florysta pracuje indywidualnie i zespołowo. Jednym z elementów tego zawodu jest częsty kontakt z klientami, z których każdy wymaga indywidualnego podejścia do swoich potrzeb. Biorąc to pod uwagę florysta powinien posiadać umiejętność nawiązywania i utrzymywania kontaktów interpersonalnych oraz prowadzenia negocjacji. Od osoby wykonującej ten zawód wymaga się przede wszystkim kreatywności, dokładności, wrażliwości na piękno i estetykę, jak również rozwiniętych zdolności manualnych. Powinien on także posiadać uzdolnienia i wyobraźnię artystyczną i przestrzenną, a także umiejętność twórczego myślenia potrzebnego do rysowania i projektowania kompozycji. Codzienne kontakty z klientami wymagają od niego także dobrej sprawności narządu słuchu i wzroku oraz wysokiej kultury osobistej. W zawodzie florysty nie ma granicy wiekowej, zawód ten mogą wykonywać także osoby starsze pod warunkiem, że posiadają odpowiednie kwalifikacje, warunki zdrowotne i predyspozycje. Najczęstszą formą zatrudnienia w tym zawodzie jest rozpoczęcie własnej działalności gospodarczej.



Iwona Derda





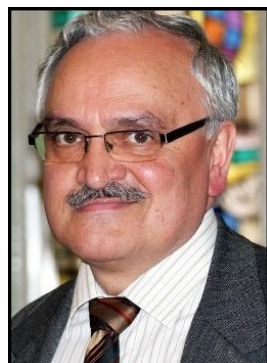
MARZENA RUTKOWSKA-KALISZ
Redaktor Naczelny „Wielkopolskiego Rzemieślnika”
Rzecznik Prasowy Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

E-mail: redaktor@irpoznan.com.pl
tel.: (61) 859 35 41



IWONA DERDA
Naczelnik Wydziału Oświaty
Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

E-mail: 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
tel.: (61) 859 35 56



KONRAD WNUK
Radca Prawny
Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

E-mail: 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
tel.: (61) 859 35 24



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

E-mail: 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
tel.: (61) 859 35 37



MACIEJ WIKA
Współpracownik
Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

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