

# Wielkopolski Rzemieślnik

Numer 09/2011

<http://irpoznan.com.pl>



Bułka z kiełbasą – czyli smakowity weekend



Bezpłatne szkolenia dla rzemieślników



Metody przyciągania klientów w Internecie

# Posiedzenie Rady Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

Magdalena Białas

## Spis treści:

Posiedzenie Rady Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu	2
Butka z kielbasą - czyli smakowity weekend	4
Pobyt stażystów z Niemiec w Poznaniu	12
Bezpłatne szkolenia dla rzemieślników	14
Święta Góra	16
Konferencja „Firma bez barier – osoba niepełnosprawna twoim pracownikiem”	17
Europejska Karta Ubezpieczenia Zdrowotnego	18
Metody przyciągania klientów w Internecie	20
Info	21



Posiedzeniu Rady Izby w dniu 31 sierpnia 2011 r. przewodniczył Prezes Jerzy Bartnik. Poinformował, iż w okresie wakacyjnym kilkakrotnie odbyły się posiedzenia Prezydium, podczas których podejmowano istotne dla środowiska rzemieślniczego decyzje oraz omawiano bieżące problemy.

Wracając do posiedzenia Rady Izby, to jego pierwsza część poświęcona została planowanej reformie systemu oświaty. Przedstawiono główne zmiany w ustawie o systemie oświaty oraz planowane zmiany w zakresie przeprowadzania przez komisje izb rzemieślniczych egzaminów czeladniczych, mistrzowskich i sprawdzających. Jak podkreślono izby rzemieślnicze czeka wiele nowych zadań, tj. wdrożenie elektronicznego systemu do przeprowadzenia egzaminów w części pisemnej, czy także wpisanie przewodniczących komisji egzaminacyjnych izb rzemieślniczych do ewidencji egzaminatorów prowadzonej przez okręgową komisję egzaminacyjną. Obecnie całe środowisko rzemieślnicze czeka na ostateczny kształt ustawy o systemie oświaty oraz na wynik konsultacji w zakresie przeprowadzania egzaminów kwalifikacyjnych na tytuły czeladnika i mistrza w zawodzie oraz egzaminów sprawdzających. Rada zwróciła ponadto uwagę na konieczność ciągłej pracy w zakresie podnoszenia jakości kształcenia, przygotowania kandydatów do egzaminów oraz samego przeprowadzania egzaminów.

Podczas posiedzenia Rada podjęła uchwałę w sprawie uzupełnienia składów komisji egzaminacyjnych

Izby w następujących zawodach: monter instalacji i urządzeń sanitarnych, malarz-tapeciarz, piekarz, murarz i technolog robót wykończeniowych w budownictwie.

Obrady Rady Izby poświęcone zostały także omówieniu wyboru wykonawcy remontu dachu budynku Izby. Spośród czterech zgłoszonych ofert komisja powołana przez Prezydium wyłoniła firmę, która wykona zaplanowane prace. Jest to firma Jerzego Myślińskiego z Krobi, której oferta zyskała największą ilość punktów.

Rada Izby podjęła ponadto uchwałę w sprawie zmiany wysokości diet dla członków Rady, Komisji Rewizyjnej i Odwoławczego Sądu Rzemieślniczego Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu.

Posiedzenie Rady Izby poświęcone zostało także nadchodzącym wyborom parlamentarnym. Podkreślono, iż środowisko rzemieślnicze nie angażuje się w politykę i nie stoi po stronie żadnej opcji politycznej. Najważniejsze dla rzemiosła jest, aby regulacje prawne i decyzje podejmowane przez rządzących przyczyniały się do jak najlepszego rozwoju mikro, małych i średnich firm, w tym zakładów rzemieślniczych. Podkreślono wsparcie dla rzemiosła i jego spraw ze strony parlamentarzystów w minionej kadencji, szczególnie postów:

Stanisława Chmielewskiego, Stanisław Steca.

Rada Izby miała ponadto okazję wysłuchać informacji z przebiegu „Święta Świni” w Siedlcu oraz przygotowań do organizacji imprezy w dniu 11 września 2011r. na Starym Rynku w Poznaniu pod nazwą „Świętomięś Polski”.

W wolnych głosach i wnioskach poinformowano o powstawaniu nowych izb rzemieślniczych w miastach, w których od lat funkcjonują izby rzemieślnicze. Wywołuje to niepokój środowiska rzemieślniczego zjednoczonego pod egidą Związku Rzemiosła Polskiego.





## Bułka z kiełbasą - czyli smakowity weekend!

Marzena Rutkowska-Kalisz

Wyjątkowo apetycznie i ciekawie zapowiada się w Poznaniu drugi weekend września. Najpierw w sobotę 10.09. Starym Rynkiem zawładną piekarze i cukiernicy, by w niedzielę oddać pole rzeźnikom, wędliniarzom i kucharzom. Szykuje się wielka uczta dla smakoszy, konsumentów ale przede wszystkim dla wszystkich, których interesuje jak powstaje chleb albo smakowita pieczeń.

***O Świącie Chleba, ale i o tym co nurtuje piekarzy rozmawiam ze Stanisławem Butką Starszym Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu.***

**Stanisław Butka:** Jesteśmy w tej szczęśliwej sytuacji, że chleb nigdy się nie znudził! Zawsze był w Polsce otoczony szacunkiem, wręcz czcią, zawsze zbierało się okruszyny, całowało się kromkę, która spadła na podłogę... I choć teraz gospodynie nie kreślą już znaku krzyża nad bochenkiem przed jego pokrojeniem, bo 80% klientów kupuje chleb już pokrojony to uważamy, że nadal trzeba takie święto organizować. Co więcej od blisko 20 lat takie święta z coraz większymi sukcesami organizuje się w całej Europie i na świecie. My spotkamy się po raz XIII, aby zapoznać klientów z tym, co produkujemy w naszych piekarniach i cukierniach. To nie tylko wymiana doświadczeń, ale także przygotowanie potencjalnych klientów na nowości. To również okazja by ludzi zapoznać z samym

procesem wypieku. Nie ma się co oszukiwać – najzdrowsze piekarstwo – to najstarsze piekarstwo, czyli kwasy, woda i naturalne polepszacze, takie jak maślanki oraz serwatki. Do takiego chleba nie zawsze nawet używa się drożdży. My zresztą doskonale wiemy, czego od nas oczekują klienci, chcemy, zatem przedstawić im na Świącie Chleba nasze propozycje, a przy okazji podpowiedzieć, jakie pieczywo jest najzdrowsze.

***Jakie są najnowsze trendy na rynku piekarskim? Czy wyedukowany klient stawia przed wami coraz większe wymagania?***

**Stanisław Butka:** Dzięki mediom rzeczywiście klienci wiedzą już o pieczywie zdecydowanie więcej, doceniają ciemne pieczywo i zaczynają poszukiwać nowych smaków. Maksyma piekarzy była taka: im społeczeństwo bogatsze tym bardziej różnorodnego chleba poszukuje - ta teza w pełni się potwierdza. Zawsze twierdzę, że pie-

karze są najlepszym miernikiem zasobności portfeli - gdy ludzie mają pieniądze są w stanie płacić za drogie, pełnoziarniste pieczywo.

#### **A co jest największą bolączką piekarzy?**

**Stanisław Butka:** Z pewnością ceny paliw i energii – one zresztą mają wpływ nie tylko na to, co się dzieje w piekarniach. Cały czas podkreślam, że w Polsce cena chleba jest nadal „sprawą polityczną” i jak chleb drożeje to wszyscy stają do pionu. Podaję więc taki przykład. Dobry konsument zjada pół bochenka dziennie, czyli miesięcznie 15 chlebów. Chleb nigdy nie zdrożał bardziej niż 20 gr. za bochenek – łatwo policzyć, że miesięcznie to wynosi 3 zł. Ale takie podwyżki są bardzo spektakularnie omawiane w mediach. Twierdzą także, że ci naprawdę najbiedniejsi chleba nie kupują ... oni go zawsze dostają. Na szczęście w Polsce funkcjonuje bardzo wiele organizacji charytatywnych, które zajmują się dystrybucją pieczywa dla tych najuboższych. A nas brać piekarską boli najbardziej, że wciąż czujemy się przez kolejne ekipy rządzące po prostu niedocenieni... Tak jakby z góry zakładano, że mimo trudności piekarz zawsze ten chleb jakoś upiecze. Tymczasem ceny nas obligują, a przecież my też musimy inwestować i przede wszystkim utrzymać zakład i rodziny. Granice zostały otwarte, fachowców piekarzy zatrudnią wszędzie, a nasze rodzime zarobki są nieporównywalne. Wystarczy pojechać kilkudziesięć kilometrów za Odrę... ale tam do-

bry chleb z rzemieślniczej piekarni kosztuje 3€ i nikogo to nie dziwi.

#### **Za to w Polsce klienci nauczyli się kupować droższe pieczywo także na kromki.**

**Stanisław Butka:** Zgadza się, na przykład w Jaworze taka kromka kosztuje złotówkę, ale klient ma za to możliwość posmakowania różnych gatunków pieczywa i co najważniejsze pieczywo się nie marnuje, bo każdy kupuje tyle, ile faktycznie potrzebuje. To nas zawsze bolało w poprzednim systemie, że chleb był najtańszą paszą, a niesprzedane czy niezjedzone bochenki trafiały do gospodarstw hodowlanych.

#### **Czego przed tym Świętem Chleba życzyłby Pan swoim Braciom Piekarzom?**

**Stanisław Butka:** Zdrowia, zdrowia i jeszcze raz zdrowia! Zadowolenia z tego, co robią, a jeśli ma być zadowolenie to musi także być zysk. Życzę także coraz większej rzeszy świadomych klientów, którzy wiedzą, co i dlaczego kupują. Nie dajmy się oszukać, że pieczywo jest niezdrowe – trzeba tylko wiedzieć, jakie i jak je jeść. Polscy piekarze i cukiernicy są w Europie bezkonkurencyjni – na pewno jesteśmy na podium.

Wystarczy tylko wyjechać i posmakować zagranicznego pieczywa, by już po paru dniach tęsknić za wspaniałym smakiem polskiego chleba! A zatem do zobaczenia 10 września 2011 na Starym Rynku w Poznaniu

## XIII „Święto chleba” – 10 września 2011 r.

Bożena Geneja

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

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

Te trzy przesłania towarzyszą uroczystości XIII Święta Chleba. Na Starym Rynku organizatorzy powitają gości w osobach: Wojewody Wielkopolskiego, Marszałka Województwa Wielkopolskiego; Prezydenta m. Poznania, Starosty Poznańskiego, Prezesa MTP, Prezesa Związku Rzemiosła Polskiego; Dyrektora Wielkopolskiej

Izby Rzemieślniczej w Poznaniu, zaprzyjaźnione bratnie cechy z Poznania.

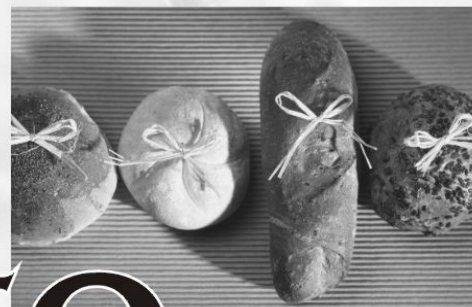
Ks. Tadeusz Magas pobłogosławi pieczywo, którym będziemy częstować zebrany tłum poznaniaków na Starym Rynku.

Organizatorzy przygotowali wiele atrakcji dla wszystkich, którzy przybędą na uroczystość.

Na straganach królować będzie chleb nasz powszedni o różnych obliczach, kształtach, kolorach i smakach, którymi to będą się chwalić mistrzowie, a goście będą degustować.

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

**"Gdy człowiek chleb je codziennie, zdrowiem tryska promiennie"**



**13**  
EDYCJA

# Święto CHLEBA

**zapraszamy 10 września  
na Stary Rynek w Poznaniu**

- 12.00 - Koziółki, hejnał z Wieży Ratuszowej**
- 12.05 - Ceremonia Otwarcia "Święta Chleba", wręczenie pucharów z udziałem Zespołu Pieśni i Tańca "Wiwaty"**
- 12.40 - Występ Zespołu Pieśni i Tańca "Wiwaty"**
- 13.40 - Konkurs - wiedzy o Urzędzie Marszałkowskim Województwa wielkopolskiego**
- 13.55 - Wojciech Szopka - recital akordeonowy**
- 14.15 - Konkurs - wiedzy o Powiecie Poznańskim**
- 14.30 - "Erato" Dziecięcy Zespół Wokalny (DK "Orle Gniazdo")**
- 15.00 - Konkurs - wiedzy o piekarstwie**
- 15.30 - "Szopka Band", koncert zespołu muzycznego**
- 17.30 - Zakończenie "Święta Chleba"**

**Obsługa medialna**

Radio Merkury

TVP Poznań

**Prowadzenie**

Andrzej Łyszyk

**Patronat**

Wojewoda Wielkopolski

Marszałek Województwa Wielkopolskiego

Prezydent Miasta Poznania

Starosta Poznański

Prezes Związku Rzemiosła Polskiego

Prezes Międzynarodowych Targów Poznańskich



*Druga wrześniowa niedziela zapowiada się równie atrakcyjnie. 11 września rozpocznie się, bowiem „Świętomięś Polski”.*

*To będzie wydarzenie niezwykle i to pod każdym względem... Po raz pierwszy mięso i jego przetwory wystąpią w głównej roli, w dodatku niekomercyjnej. Impreza ma bowiem przede wszystkim informować, propagować i promować. Mięso od zawsze było obecne w naszej diecie, wynika to choćby z naszego, polskiego klimatu i wielopokoleniowych tradycji żywieniowych. Mięso i wędliny od wieków stanowiły też o potęgze Kuchni Polskiej, a o tym niestety zapomnieliśmy zachwycając się egzotycznymi daniami.*

*„Świętomięś Polski” odbędzie się w przededniu otwarcia Polagry Food, gdy do Poznania zjadą najważniejsi branżowi wystawcy, a także ministrowie rolnictwa wielu krajów europejskich. Tegoroczne wydarzenia targowe będą miały szczególny charakter z uwagi na naszą prezydencję w UE.*

*Poznański Stary Rynek ma wtedy niczym salon towarzyski skupiać nie tylko ludzi z branży, ale przede konsumentów. To właśnie z myślą o nich przygotowane zostaną specjalne stoiska, na których będzie można zasięgnąć porady lekarza, dietetyk, czy sprawdzić jak to się dzieje, że mięso i wędliny trafiają na nasze stoły.*

*Organizatorzy: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, Związek Rzemiosła Polskiego i Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu przygotowali mnóstwo atrakcji, a program został tak pomyślany, aby Świętomięś Polski stał się okazją do sympatycznego, rodzinnego spędzenia czasu. Impreza zostanie sfinansowana z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego, Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego i Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego. Jeśli wszystko pójdzie zgodnie z dość ambitnymi założeniami impreza będzie miała charakter cykliczny.*

**Marzena Rutkowska-Kalisz:** *Przygotowania do pierwszej edycji „Świętomięsu Polskiego ” trwają od roku, ale kiedy właściwie narodził się pomysł organizowania takiej imprezy?*

**Jacek Marcinkowski:** Z rzemiosłem rzeźnickim jestem związany od wielu pokoleń i dlatego doskonale wiem, jak ważna dla powodzenia firmy jest życzliwość klientów. Z pomysłem dużej rodzinnej impre-

zy plenerowej nosiłem się od bardzo dawna, właściwie od momentu, gdy zaobserwowałem wyraźnie, jakie zmiany zaszły na rynku mięsny i gdy okazało się, że mięso i jego przetwory nie sprzedają się same, tylko trzeba je odpowiednio promować. W tym roku, po wielu latach starań - dało się! Od zawsze chciałem zmienić oblicze tej promocji i budować ją na wiedzy klienta. Taka promocja



nie może, moim zdaniem, opierać się jedynie na pokazach kulinarnych, to z resztą robią wszyscy. Najważniejsza jest edukacja i budowanie rynku w oparciu o świadomego nabywcę. Jeśli nawet przekazuje się wiedzę na temat mięsa i jego przetworów – jest ona adresowana do fachowców, a mnie cały czas chodziło o zainteresowanie nią potencjalnych nabywców. Jest to również pewnego rodzaju odwrócenie kierunku myślenia o promocji. Czas sprzedawania kiełbasy na metry minął bezpowrotnie i dlatego trzeba też zmienić myślenie po obu stronach sklepowej lady. Jednocześnie chcemy pokazać produkcję od pola do stołu.

***Takie działania byłyby z pewnością bardzo utrudnione gdyby nie specjalnie utworzone przy Agencji Rynku Rolnego fundusze promocji...***

**Jacek Marcinkowski:** Oczywiście, bardzo się cieszę, że takie fundusze powstały dwa lata temu, bo dzięki nim mamy środki finansowe na zorganizowanie tej imprezy. Mówimy o Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego, Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego i Funduszu Promocji Mięsa Wołowego. Utworzone są ze składek rolników. Każdy hodowca jest zobowiązany odprowadzić 0,1 % ze sprzedaży na rzecz tych właśnie funduszy. Dysponentem tych środków jest Agencja Rynku Rolnego, a beneficjentami są ogólnopolskie organizacje branżowe. W naszym,

konkretnym przypadku jest to Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP. Do współpracy przy organizacji „Świętomięsu Polskiego” zaproszony został także Związek Rzemiosła Polskiego i Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu.

***Znamienita jest lista członków Honorowego Komitetu Organizacyjnego.***

**Jacek Marcinkowski:** Tak, zaproszenie do pracy w Honorowym Komitecie Organizacyjnym przyjęli: Wicepremier Waldemar Pawlak, ministrowie: Katarzyna Hall i Marek Sawicki, a także Marek Woźniak Marszałek Województwa Wielkopolskiego, Piotr Florek Wojewoda Wielkopolski, Ryszard Grobelny Prezydent Miasta Poznania, Prezes MTP Andrzej Byrt, a także rektorzy wspomagających nas w tym przedsięwzięciu poznańskich wyższych uczelni, czyli prof. Grzegorz Skrzypczak z Uniwersytetu Przyrodniczego i prof. Jerzy Smorawiński z Akademii Wychowania Fizycznego.

***Z założenia jest to festyn rodzinny.***

**Jacek Marcinkowski:** Z założenia „Świętomięs Polski” będzie ogólnopolską imprezą o charakterze edukacyjnym, a nie – co bardzo podkreślamy – komercyjnym. Będzie promował spożycie mięsa i jego przetworów; uzmysławiał jak ważnym składnikiem naszej diety jest właśnie mięso i jak bogate są polskie tradycje przetwórstwa i produkcji wędlin. Na Sta-

ry Rynek w Poznaniu udało nam się zaprosić zarówno naukowców jak i praktyków, którzy w atrakcyjny sposób przekażą swoją wiedzę na ten temat. W tym przedsięwzięciu naszymi sprzymierzeńcami będą zarówno dietetycy, lekarze jak i znani mistrzowie patelni i smakosze. Zaprosiliśmy również kucharzy z różnych stron świata, którzy zaprezentują i skomentują swoją regionalną, tradycyjną kuchnię na bazie polskiego mięsa. Warto, więc podejść, posłuchać i dowiedzieć się ciekawych i niekiedy praktycznych rzeczy.

Zależy nam, aby nomen omen w lekko strawnej formie przekazać możliwie jak najwięcej wiedzy na temat mięsa i jego przetworów. Wołowina, drób i wieprzowina serwowana pod wieloma postaciami przewijać się będzie zarówno przez stoły dla degustujących jak i ... estradę. Przewidzieliśmy również tzw. kocioł świętomięsny, z którego poczęstujemy około 10.000 degustatorów. Mamy również atrakcje dla najmłodszych – w sektorze pod nazwą zagroda młodych hodowców, dzieci oswajając się będą ze zwierzętami hodowlanymi (w formie papierowej!)

***Mięso zawsze w Polsce było bardzo dobre, kiedyś go brakowało, teraz jest. Nie nauczyliśmy się jednak o nim głośno mówić, tym bardziej nie nauczyliśmy się***

***go we właściwy sposób wykorzystywać pod względem kulinarnym.***

**Jacek Marcinkowski:** Wciąż jeszcze – jak sądzimy – niedostatecznie promujemy nasze dziedzictwo kulinarne. Od wielu lat staramy się gdzie tylko to możliwe podejmować takie działania zmierzające do uczynienia z naszej doskonałej i wciąż jeszcze naturalnej żywności swoistego znaku towarowego.

Od wieków niemal każdy region kraju szczyli się swoimi specjałami mięsnymi, dlatego zatem kiełbasa biała wielkopolska parzona czy podlaskie kindziuki nie miałyby stać się trwałymi kulinarnymi symbolami Polski. Mięso i jego przetwory od wieków są wyjątkowo silnym atutem Kuchni Polskiej i stanowią o jej wyjątkowości.

Tymczasem zapatrzyliśmy się nieco zbyt mocno na zagraniczne specjały kulinarne i bezmięsne diety.

***Czy mięso powinno być obecne na naszych stołach? Czy powinniśmy przekonywać obcokrajowców do naszej swojej kiełbasy, szynki, pieczystego? Czy potrafimy nadal tymi wyrobami zaskakiwać rodaków i przekonywać, że również w Polsce można odbyć niezwykłą podróż kulinarna podążając za smakami mięsnych potraw? Odpowiedzi na nie tylko te pytania poszukajcie Państwo w czasie poznańskiej imprezy.***

***Serdecznie zapraszamy!***

**11 WRZEŚNIA 2011**

**STARY RYNEK W POZNANIU**

- 10.05** Powitanie
- 10.15** Uroczyste Uruchomienie „Kotła Świętomięsnego”
- 10.30** „Piosenki na śniadanie” cz. I - zespół „Erato”
- 11.00** Informacja o programie, zapowiedź atrakcji
- 11.10** „Piosenki na śniadanie” cz. II – zespół „Erato”
- 11.25** Informacja o programie, zapowiedź atrakcji
- 11.35** „Piosenki na śniadanie” cz. III – zespół „Erato”
- 11.50** Oficjalne powitanie mieszkańców m. Poznania, przedstawiciele władz, gości specjalnych, zapowiedź Ceremonii Otwarcia
- 11.50** „Parada Mięsna”
- 12.00** „Ceremonia Otwarcia”
- 12.08** Prolog w wykonaniu Zespołu Pieśni i Tańca „Łany”
- 12.10** Ceremonia Otwarcia c.d. ,
- 12.30** Występ Orkiestry Dętej z Lwówka cz. I (przed sceną)
- 13.00** „Najdłuższa Kiełbasa Świata” - happening kulinarny przygotowany przez firmy: „Panepol” i ZM Bystry (Scena Ludowa)
- 13.00** Informacja o programie, zapowiedź atrakcji
- 13.15** „Folklor na drugie śniadanie” (Zespół „Łany”)
- 14.00** Informacja o programie zapowiedź atrakcji I edycja „Konkurs Świętomięsny”, nagrody
- 14.15** „Muzyczna przystawka”, koncert zespołu „Bardowie”, cz. I
- 15.00** „Kocioł Świętomięsny”
- 15.30** Scena Ludowa, prezentacje artystyczne
- 15.35** II edycja „Konkurs Świetomięsny”, nagrody
- 15.45** Koncert zespołu „Bardowie” cz. II
- 16.30** III edycja „Konkurs Świetomięsny”, nagrody
- 16.40** Wywiady z wybranymi gośćmi imprezy – M. Rutkowska, A. Harendarz
- 16.55** Deser. „Abba Show”. Koncert
- 17.55** IV edycja „Konkurs Świętomięsny”, nagrody
- 18.05** Show kulinarny: Nasza Tradycja”  
Kiełbasa Biała Wielkopolska Parzona
- 18.05** (przerwa techniczna, próba zespołu A. Cierniewskiego) W trakcie wywiady z gośćmi i uczestnikami imprezy, prezentacja kucharzy ze strefy Mięso z Polski w kuchniach świata”)
- 18.30** V edycja „Konkurs Świetomięsny”, nagrody. Zapowiedź koncertu Andrzej Cierniewskiego
- 18.40** „Kolacja z Andrzejem Cierniewskim”, recital A. Cierniewskiego z zespołem
- 19.45** Pożegnanie publiczności, zakończenie imprezy.

## Pobyt stażystów z Niemiec w Poznaniu

Marzena Rutkowska-Kalisz, Magdalena Białas

Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu w dniach 10-30 lipca 2011 r. gościła 13 młodych stażystów z Kassel w Niemczech na 3-tygodniowej praktyce zawodowej. Staż odbywali u poznańskich, swarzędzkich i lubońskich rzemieślników w takich zawodach jak: ślusarz, fryzjer, stolarz i murarz. Poza praktyką zwiedzali Poznań oraz mieli okazję do nauki podstaw języka polskiego. Staż został zorganizowany w ramach europejskiego programu Leonardo da Vinci „Edukacja przez całe życie” i jest efektem wieloletniej i owocnej współpracy Wielkopolskiej Izby Rzemieśniczej w Poznaniu z Izbą Rzemieśniczą w Kassel.

Grupa stażystów była bardzo zróżnicowana, gdyż obok niemieckich kolegów w jej skład weszły osoby pochodzące z Nigerii, Somalii, Kazachstanu i Syrii. Połączył ich jednak nie tylko niemiecki paszport, ale również chęć zdobycia zawodu, który pozwoliłby na trwałą asymilację w niemieckim społeczeństwie. Uczestnicy stażu są na co dzień pod stałą opieką Bildungszentrum Kassel GmbH, gdzie uczą się przedmiotów zawodowych i ogólnych, by w ciągu dwóch lub trzech lat zdobyć kwalifikacje zawodowe. Opiekę w Polsce nad stażystami sprawowały ze strony niemieckiej: Sandra Becker – nauczycielka przedmiotów zawodowych oraz Johanna Matjak – pedagog, ze strony polskiej – Anna

Borowiak, która tradycyjnie już opiekuje się zagranicznymi stażystami.

Zdaniem jednego z pracodawców Adriana Troszczyńskiego stażyści pracujący w jego firmie to fachowcy w zakresie ślusarstwa, którzy wiedzieli, po co przychodzą do pracy. Staż to bardzo dobre doświadczenie, gdyż młody człowiek ma okazję otworzyć się na nowe wyzwania, uczyć się, a potem wykorzystać to u siebie w kraju. Jak podkreślił Bogusław Troszczyński firma Troszczyńskich to firma rodzinna i taką atmosferę starano się stworzyć dla stażystów. Firma od lat produkuje wyłącznie sprężyny dla różnych gałęzi przemysłu, od maleńkich sprężyn do długopisów po sprężyny montowane w silnikach statków. Państwo Troszczyńscy podkreślili, iż dla stażystów produkcja sprężyn była nowością, lecz wykazali się dużymi chęciami, zdolnościami manualnymi, precyzją i cierpliwością.

Zadowolenie z pobytu stażysty z Niemiec wyraził także Krzysztof Polowczyk z Poznania, w którego zakładzie odbywał staż jeden z praktykantów. Podkreślił, że we fryzjerstwie bardzo ważna jest chęć uczenia się i doskonalenie umiejętności. Jak na pierwszy rok nauki stażysta wykazał się dużymi umiejętnościami i smykałką do pracy, dając dowód, iż fryzjerstwo jest jego świadomym wyborem.

Opiekunka grupy Johanna Matjak zauważyła, że dla wielu stażystów wyjazd do Poznania był sporym przeżyciem. Najbardziej cieszy to, że grupa, która wytrwała do końca praktyk, bardzo się ze sobą zżyła. Choć na początku było im rzeczywiście trudno, nie rozumieli zupełnie języka polskiego, na początku niezbyt smakowało im polskie jedzenie, denerwowało poruszanie się po obcym mieście. Z czasem wszystkie trudności stopniowo zniknęły.

Stażyci chwalili rodzinną atmosferę w zakładach, w których pracowali. Byli jednak zaskoczeni czasem pracy w polskich zakładach – dla nich był bardzo długi, a przerw jest zbyt mało i są za krótkie. Zaskoczeni byli także poziomem kontroli, jakości. Nie spodziewali się, że w Polsce tak rygorystycznie przestrzega się unijnych norm produkcyjnych. Johanna Matjak podkreśliła, że stażyci wiele się nauczyli, a najbardziej zadowolony był Nikołas, który poznał zupełnie nowe techniki strzyżenia i najnowsze trendy fryzjerskie.

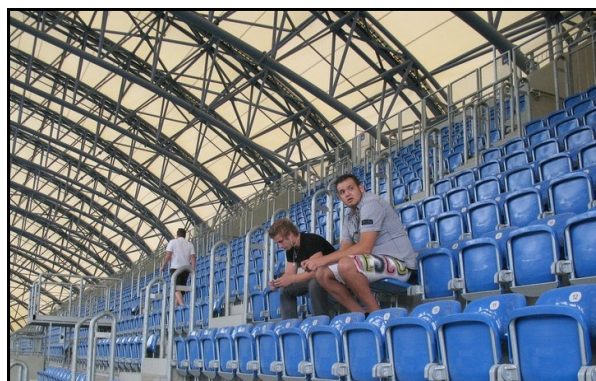
Zdaniem stażystów polski szef jest bardziej przystępny, serdeczny i stara się nawiązać kontakt z pracownikiem. Tego nie mogą powiedzieć niestety o swoich niemieckich szefach, którzy preferują bardziej zimny, służbowy styl bycia.

Tu w Polsce szef często zakłada robocze ubranie i pracuje wraz z pracownikami, w Niemczech szefa od razu poznaje się po dobrze skrojonym garniturze – tam szef nadzoruje i organizuje pracę. Ale te doświadczenia mogą wynikać z tego, że w Niemczech, w firmach bywają tylko na krótkich stażach raz do roku.

Jak podkreśliła Sandra Becker czas spędzony

w Polsce to doskonały sprawdzian dla stażystów zarówno praktyczny jak i psychiczny. Niektórzy z nich w Kassel zostawili żony i dzieci – trzytygodniowa rozłąka była dla nich szczególnie trudna i tym większym sukcesem było ukończenie stażu.

Liczymy, iż stażyci z Niemiec wrócili do Kassel z nowymi doświadczeniami, z dużą porcją nowej wiedzy zarówno zawodowej, ale także o Polsce i pracy w naszym kraju. Życzymy im powodzenia oraz wielu sukcesów.





## Bezpłatne szkolenia dla rzemieślników

Monika Nowicka

**Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu przeszkoli z zakresu obsługi komputera 42 rzemieślników i pracowników ich firm. Szkolenie jest bezpłatne, a jedynym warunkiem uczestnictwa jest wiek – uczestnik musi mieć ukończone 45 lat. Jest to szansa dla zakładów rzemieślniczych na efektywniejsze wykorzystanie komputerów, a tym samym ułatwienie prowadzenia działalności gospodarczej.**

Szkolenia rozpoczęły się od sierpnia i zakończą się na początku października. Realizowane są w ramach projektu „Szkolenie w zakresie ICT dla rzemieślników (Praktyczne podstawy obsługi komputera)”, który jest współfinansowany przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego.

Zajęcia odbywają się w 14-osobowych grupach w specjalnie wyposażonej sali komputerowej. Przewiduje się organizację 3 edycji szkoleń. Każde obejmuje 36 godzin. Celem szkoleń jest podniesienie poziomu wiedzy informatycznej i zwiększenie wykorzystania komputerów w firmach rzemieślniczych. Ma to ułatwić i usprawnić prowadzenie działalności gospodarczej, szczególnie osobom, które nie miały okazji wcześniej skorzystać z kursów komputerowych.

Zakres tematyczny szkolenia obejmuje m.in. podstawy obsługi komputera, komputerową edycję dokumentów, projektowanie kalkulacji oraz baz danych, a także graficzną prezentację wyników. Uczestnicy będą mieli także okazję stworzyć własną stronę www.

Każdy otrzyma komplet materiałów, które ułatwiają utrwalenie zdobytej wiedzy.

Szkolenie cieszy się bardzo dużym zainteresowaniem. Uczestnicy są bardzo zadowoleni ze sposobu prowadzenia zajęć i łączenia teorii z praktyką. W wypełnianych ankietach zgodnie oświadczają, że chcieliby aby szkolenie trwało dłużej.

Mamy nadzieję, że w przyszłości WIR będzie realizował podobne szkolenia, o czym będziemy informować na bieżąco na stronie [www.irpoznan.com.pl](http://www.irpoznan.com.pl)







# Święta Góra

Kongregacja Oratorium Św. Filipa Neri w Gostyniu zgłosiła się do Wielkopolskiej Izby Rzemieśniczej w Poznaniu z prośbą o ufundowanie bramy do remontowanego klasztoru. Zaproponowano Wielkopolskiemu Rzemiosłu ufundowanie kutej bramy, wzorowanej na tej, która prowadzi do bazyliki. Istnieje konieczność wymiany bramy, ponieważ obecna jest w bardzo złym stanie technicznym i

estetycznym. Brama ta byłaby szczególną dumą rzemieślników Ziemi Wielkopolskiej, którzy korzystają z nabożeństw w tym sanktuarium.

Świętogórski klasztor jest permanentnie odnawiany, a wiele środków na remont Oratorium pozyskuje z zewnątrz, gdyż własne są bardzo ograniczone stąd ta propozycja skierowana do Nas.



Święta Góra to wspaniały barokowy zespół zabytkowy bazyliki i klasztoru. O randze obiektu, jako głównego Sanktuarium Maryjnego w Archidiecezji Poznańskiej świadczy o tym fakt podniesienie świątyni do godności Bazyliki Mniejszej (1971) oraz wpisanie na listę najcenniejszych obiektów w Polsce, którymi są Pomniki Historii Prezydenta RP (2008). Obiekt słynie z wielu spotkań o charakterze duchownym i formacyjnym, a także jest wielką atrakcją turystyczną.

Według zapewnień Ojców Filipinów fakt ufundowania tej bramy przez Wielkopolskie Rzemiosło, zostanie uwieczniony w formie stosownej informacji na bramie.

Cegielki są do nabycia w biurze Pełnomocnika w Lesznie oraz w cechach w Gostyniu, Wschowie, Rawiczu, Kościanie, Śmiglu i Lesznie. Serdecznie zapraszamy!



## Konferencja „Firma bez barier – osoba niepełnosprawna twoim pracownikiem”



**POMÓŻ  
SAM SOBIE**



**Wyższa Szkoła Edukacji  
Integracyjnej i Interkulturowej  
w Poznaniu**

Dnia 7 października 2011 r. WSEil w ramach projektu „Pomóż sam sobie” w poznańskim Hotelu Polonez organizuje konferencję. Wydarzenie to skierowane jest przede wszystkim do pracodawców, jednak bez wątpienia tematy poruszane podczas konferencji mogą okazać się interesujące również dla nauczycieli, studentów i wszystkich osób zainteresowanych tematem i sytuacją osób niepełnosprawnych. Głównym celem konferencji jest przełamanie obaw pracodawców przed zatrudnianiem osób niepełnosprawnych oraz ułatwianie wzajemnej komunikacji interpersonalnej. Prelegenci przedstawią sprawdzone praktyki biznesowe zarówno z perspektywy firmy zatrudniającej osoby niepełnosprawne, jak i z punktu widzenia osoby niepełnosprawnej jako pracodawcy. W ramach wydarzenia omówione zostaną kwestie związane z polityką równości szans na rynku pracy.

Formularz rejestracyjny dostępny jest na stronie internetowej [www.pomozsamsobie.pl](http://www.pomozsamsobie.pl). Udział w konferencji jest bezpłatny. Zdobyta wiedza i doświadczenie bezcenne.

### PATRONI HONOROWI



### PATRONI MEDIALNI



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## Europejska Karta Ubezpieczenia Zdrowotnego

Natalia Krzyżan

Pomimo, iż okres urlopowych wojaży już za nami, warto przypomnieć i zabezpieczyć się przed przykrymi niespodziankami zdrowotnymi, zabierając ze sobą w podróż bezpłatną Europejską Kartę Ubezpieczenia Zdrowotnego. Europejska Karta Ubezpieczenia Zdrowotnego ułatwia turystom i podróżującym w interesach, korzystanie z przysługujących im praw do opieki medycznej za granicą. Z karty może skorzystać każdy, kto jest objęty ubezpieczeniem zdrowotnym w państwach członkowskich UE oraz Islandii, Lichtensteinie, Norwegii i Szwajcarii. Wyrobienie Karty przed wyjazdem zagranicznym może uchronić przed problemami związanymi z opieką medyczną w przypadku zachorowania czy odniesienia obrażeń na terenie wspomnianych państw, gdyż dokument jest dowodem, że posiadacz Karty ma prawo do korzystania ze świadczeń zdrowotnych w ww. państwach członkowskim na koszt instytucji, w której jest ubezpieczony.

### **Korzystając z EKUZ należy pamiętać, że:**

- W przypadku wyjazdu rodzinnego, każdy członek rodziny powinien posiadać Kartę.
- Karta zapewnia dostęp do usług publicznej służby zdrowia (np. lekarza, apteki, szpitala lub ośrodka zdrowia, w tym opiekę nad kobietami w ciąży, osobami przewlekle chorymi) na zasadach jakie obowiązują obywateli państwa, w którym aktualnie przebywamy oraz na tym samym poziomie opieki medycznej.
- Wydatki poniesione na leczenie będą równe wydatkom ponoszonym przez mieszkańców danego kraju. W przypadku, gdy obywatel korzysta z usług opieki zdrowotnej kraju, w którym jest ona płatna, pacjentowi przysługuje zwrot kosztów leczenia. Jeśli musi on

uiścić opłatę z góry, Karta gwarantuje mu zwrot poniesionych wydatków. Zwrot ten dokonywany jest w kraju, w którym był leczony lub bezpośrednio po powrocie do kraju przez właściwe instytucje.

- Podstawą zwrotu kosztów leczenia są opłacone rachunki oraz posiadanie w trakcie leczenia prawa do korzystania ze świadczeń zdrowotnych ubezpieczenia.
- Jeśli obywatel ma wątpliwości co do gwarantowanych na podstawie Karty świadczeń opieki zdrowotnej może skontaktować się z właściwymi dla danego kraju instytucjami kompetentnymi w tym zakresie.
- Brak wyrobionej Karty nie oznacza, że osoba potrzebująca opieki medycznej nie

otrzyma żadnej pomocy. Dokument ułatwia jednak dostęp do bezpłatnej opieki bądź zwrot poniesionych kosztów leczenia. W przypadku zapomnienia Karty nie ma gwarancji, że koszty zostaną zwrócone na tych samych zasadach, co w przypadku przedłożenia dokumentu. W sytuacji krytycznej, pomocy pacjentowi może udzielić odpowiednia instytucja ds. ochrony zdrowia, przesyłając faksem bądź drogą elektroniczną tymczasowe, zastępcze zaświadczenie o ubezpieczeniu.

– Pacjent może mieć trudności z uzyskaniem zwrotu kosztów za leczenie wychodzące poza zabiegi absolutnie niezbędne w trakcie pobytu czasowego.

– Karta nie pokrywa kosztów leczenia, jeśli pacjent odbył podróż wyłącznie w celu podjęcia leczenia np. poddania się zabiegowi medycznemu.

– EKUZ nie pokrywa także kosztów leczenia w placówkach prywatnych, wydatków związanych z przewozem pacjenta do miejsca zamieszkania – w tym przypadku potrzebne jest odrębne ubezpieczenie.

– Karta nie zastępuje także indywidualnego ubezpieczenia podróżnego. Przykładowo, Karta nie zapewni pokrycia kosztów utraty własności.

– Dokument nie jest dowodem ubezpieczenia w NFZ uprawniającym Polaka do świadczeń zdrowotnych na terenie Polski.

– W przypadku studentów bądź pracowników delegowanych Karta zapewnia im dostęp do niezbędnej opieki z uwzględnieniem okresu pobytu za granicą, który to może być stosunkowo dłuższy, a zakres świadczeń szerszy niż w przypadku turysty przebywającego za granicą znacznie krócej.

– Każdy kraj jest odpowiedzialny za wytworzenie i rozpowszechnianie Kart na swoim terytorium. W Polsce kompetentnym do wydania Karty jest oddział wojewódzki NFZ, właściwy ze względu na miejsce zamieszkania ubezpieczonego.

– Karta zawiera następujące informacje: imię, nazwisko, datę urodzenia, PESEL, numer identyfikacyjny instytucji, która wydała Kartę, numer identyfikacyjny Karty oraz datę ważności Karty. Dokument nie zawiera danych o charakterze medycznym.

Powyższe informacje pochodzą ze strony Komisji Europejskiej poświęconej Europejskiej Karcie Ubezpieczenia Zdrowotnego oraz ze strony NFZ-tu.

Wszystkim Państwu życzymy bezpiecznych podróży!!!





## Metody przyciągania klientów w Internecie

Maciej Wika

Obecnie Internet jest jednym z najważniejszych narzędzi stosowanych do walki z konkurencją. Jednak, aby odnieść upragnione efekty, przedsiębiorstwo musi stosować odpowiednie metody skutecznego marketingu. Mimo relatywnie niskich kosztów promocji internetowej, bez praktycznej wiedzy na ten temat firma może ponieść duże straty.

### Etapy pozyskiwania klientów w obrębie Internetu

Patricia Seybold w swojej książce "Klienci.com" wyróżnia pięć etapów elektronicznego biznesu, przez które powinna przejść firma rozpoczynająca działalność w Internecie i pragnąca za jego pośrednictwem zdobyć nowych odbiorców.

**1. Dostarczanie informacji o firmie i jej produktach.** Czyli udostępnianie podstawowych danych firmy: jej działalności, sytuacji finansowej, siedziby itp.

**2. Zapewnianie klientom obsługi i umożliwienie wzajemnych kontaktów.**

Ważnym elementem e-biznesu jest dostarczanie zainteresowanym wystarczająco dużo informacji o produkcie i możliwości kontaktowania się ze sprzedawcą. Wg autorki skuteczną jest strategia "samo-obsługi". Polega ona na tym, aby klient mógł sam wyszukać potrzebne mu informacje o produkcie, podjąć decyzję o jego zakupie, a następnie kontrolować przebieg realizacji zamówienia. Wówczas odczuwa on większe zadowolenie oraz przekonanie o niezależności i trafności swojego wyboru.

**3. Obsługa transakcji elektronicznych.**

Klient powinien mieć możliwość zakupu towaru, bądź usługi on-line. Odbiorcy, którzy dokonywali transakcji tą drogą w przeszłości mogą niechętnie składać zamówienie telefonicznie, czy pocztą ze względu na większe koszty i czasochłonność tradycyjnych metod.

**4. Indywidualizacja kontaktów z klientami.**

Zdobycie informacji na temat odbiorcy naszych produktów.

**5. Tworzenie społeczności.** Aby umocnić zbudowane więzi z klientem należy stworzyć mu warunki w których będzie mógł utożsamiać się. W tym celu oferuje się miejsca "tylko dla członków" w których mogą się oni wymieniać doświadczeniami, pomagają sobie rozwiązywać problemy techniczne oraz mogą udzielać sobie porad. W ten sposób powstaje wewnętrzna grupa dyskusyjna, dzięki której mocniej integrują się z przedsiębiorstwem.

W następnym numerze szerzej opiszę przykłady konkretnych form działań marketingowych w Internecie.

## Info

<b>KONTAKT</b>	al. Niepodległości 2 61-874 Poznań <a href="http://irpoznan.com.pl">http://irpoznan.com.pl</a> e-mail: <a href="mailto:redaktor@irpoznan.com.pl">redaktor@irpoznan.com.pl</a>
<b>WYDAWCA</b>	Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu
<b>REDAKTOR NACZELNY</b>	Marzena Rutkowska-Kalisz
<b>OPRACOWANIE GRAFICZNE</b>	Katarzyna Rusin-Smolińska
<b>SUBSKRYPCJA</b>	Subskrypcję Wielopolskiego Rzemieśnika można zamówić pod adresem e-mail: <a href="mailto:redaktor@irpoznan.com.pl">redaktor@irpoznan.com.pl</a> 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.