

Wielkopolski Rzemieślnik

NUMER 4/2014 – KWIECIEŃ 2014

<http://irpoznan.com.pl>



***„Szkoła kształcąca w zawodzie - szkołą pozytywnego wyboru”
- relacja z konferencji w Szamotułach***

„Euro-Partner” Firma Piotra Koperskiego z certyfikatem

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.



w Izbie – więcej o tym na stronie 9 i 10.

Jeśli chcą Państwo zastawić stół wielkanocny dobrymi wędlinami także służymy pomocą. Na stronie 6 i 7 Profesor Włodzimierz Dolata podpowiada jak i gdzie kupić dobrą wędlinę.

Jeśli wypełniają Państwo swoje roczne zeznanie podatkowe i zastanawiają się na czyją rzecz przeznaczyć 1% swojego podatku, zapraszamy na relację z pierwszego eventu fryzjerskiego, który wspomógł ciężko chore dzieci. Szczegóły na 11-14 stronie. Zapraszam do lektury i na naszą stronę na Facebooku.

TOMASZ WIKA**Dyrektor Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu**

W NUMERZE

3**„Szkola kształcąca w zawodzie - szkołą pozytywnego wyboru”** - relacja z konferencji**9-10****„Energia słoneczna—technologie i zastosowanie”**
Podsumowanie szkolenia**4-5****„Wielkanoc - Mięśne Święta - Polska Tradycja” 2014**
Zapraszamy na smaczne świętowanie**11-14****Piękne z pożytecznym**
pierwszy fryzjerski event charytatywny Doroty Tomsi**6-7****Poradnik konsumenta**
Wywiad z profesorem Włodzimierzem Dolatą**15****Prezentacja zawodów rzemieślniczych:**
ŚLUSARZ**7-8****„Euro-Partner”**
Firma Piotra Koperskiego z certyfikatem**16-17****Piszę dla nas...****17****Zapraszamy na stronę internetową Izby**
www.irpoznan.com.pl

„Szkoła kształcąca w zawodzie - szkołą pozytywnego wyboru” - relacja z konferencji w Szamotułach

Zespół Szkół nr 3 im. Hugona Kołłątaja w Szamotułach zorganizował w dniu 12 marca br. konferencję pn "Szkoła kształcąca w zawodzie - szkołą pozytywnego wyboru". Do udziału zaproszono dyrektorów gimnazjów, doradców zawodowych, pedagogów szkolnych, wychowawców ostatnich klas gimnazjalnych, zainteresowanych rodziców, a także pracodawców. Patronem konferencji był Starosta Szamotulski Paweł Kowzan. Organizację rzemiosła reprezentowała Iwona Derda – Naczelnik Wydziału Oświaty Izby oraz przedstawiciele Cechów z Szamotuł oraz Wronek.

Celem konferencji była zmiana wizerunku szkolnictwa zawodowego na lokalnym rynku i zachęcenie młodzieży do wyboru szkoły zawodowej jako dalszej drogi edukacji. Zespół Szkół nr 3 im. Hugona Kołłątaja w Szamotułach jest nowoczesną placówką oświatową, która stara się sprostać wymaganiom rozwijającej się gospodarki i przemysłu. Służy temu dbałość o wysoki poziom kształcenia, ale także współpraca z lokalnymi zakładami produkcyjnymi, zatrudniającymi młodą kadrę przygotowaną właśnie przez tą szkołę.

Po uroczystym powitaniu gości przez gospodarza konferencji Dyrektora Jacka Kucnerowicza oraz Starostę Szamotulskiego Pawła Kowzana szczegółowe informacje dotyczące szkolnictwa zawodowego przybliżyli zebrany: Dyrektor Zespołu Szkół Technicznych w Turku Mariusz Seńko, Naczelnik Wydziału Oświaty Izby Iwona Derda oraz Dyrektor do Spraw Rozwoju Kadr firmy Hochland Marta Matusiak.

Zaprezentowaną ofertę kształcenia wzbogaciły również propozycje szkół powiatowych z Szamotuł i Wronek, które przedstawili ich dyrektorzy.



Konferencja ta jest inicjatywą godną do naśladowania we wszystkich powiatach. Wszyscy doskonale wiemy, iż brakuje rąk do pracy oraz, że musimy zwiększyć liczbę młodocianych pracowników kształcących się w zawodach deficytowych. Najlepszą metodą na zainteresowanie młodzieży nauką jest podejmowanie różnych przedsięwzięć mających na celu budowanie dobrego wizerunku szkoły zawodowej i pracy w wyuczonym zawodzie. Powyższe przedsięwzięcie było właśnie jedną z takich form.

Niestety w zakresie postrzegania szkolnictwa zawodowego, a w szczególności zasadniczej szkoły zawodowej jest nadal wiele mitów. Wciąż są tacy uczniowie i rodzice, którzy naukę konkretnego zawodu traktują jako coś gorszego niż np. edukację ogólnokształcącą. Społecznym skutkiem tego zjawiska jest duże bezrobocie wśród osób z wyższym wykształceniem, a z drugiej strony – brak odpowiednich specjalistów w zawodach na poziomie zasadniczym. Dla przyszłości kraju jest to bardzo poważny problem, którego nadal nie wszyscy dostrzegają. Przejawem tego jest m.in. niezbyt duże zainteresowanie udziałem w konferencji.

Iwona Derda

Kto robi najlepszą białą kielbasę ? Kto do perfekcji opanował produkcję szynki i wędzonek? Gdzie będzie można kupić takie wyroby i po co organizuje się certyfikację ? To pytania jakie najczęściej zadawali dziennikarze, którzy pojawili się na certyfikacji tradycyjnych wyrobów wielkanocnych.

„Wielkanoc - Mięsne Święta - Polska Tradycja” 2014

6 marca 2014 w hali MTP obradowały dwie komisje – konsumencka i specjalistyczna. Przewodzi im od wielu lat prof. Włodzimierz Dolata z Uniwersytetu Przyrodniczego. Ich zadaniem była ocena wyglądu, zapachu i smaku wędlin, które tradycyjnie podajemy na świąteczny, wielkanocny stół. Wyroby startują w sześciu kategoriach. Choć w tym roku nie zwiększyła się liczba producentów uczestniczących w certyfikacji to jednak przedstawili oni do oceny zdecydowanie więcej wędlin. Przypomnijmy, że wyroby są przedtem kodowane i dlatego oceniający nie wiedzą kto jest producentem podawanej wędliny.

Kiedy poznamy listę najlepszych producentów wielkopolskich wędlin tradycyjnych? Uroczystość wręczenia certyfikatów odbędzie się 5 kwietnia, a lista sklepów, w których będzie można kupić certyfikowane wyroby pojawi się na naszej stronie internetowej. Będzie więc można potraktować ją przed świątecznymi zakupami jak swoistą ściągę.

Certyfikacja tradycyjnych wędlin wielkanocnych jest już w Izbie nomen omen tradycją. Jaka była tegoroczna edycja?

Jacek Marcinkowski: Jestem przede wszystkim pod ogromnym wrażeniem jakości wyrobów dostarczonych w tym roku do oceny. To będzie oczywiście korzyść dla konsumentów. Organizowanie corocznych certyfikacji odniosło także pewien sukces edukacyjny – bo coraz więcej klientów pyta w sklepach o te wyroby. Konsumenty wiedzą, że wyrób sprzedawany pod znaną marką daje gwarancję jakości i na stole wielkanocnym będzie się znacząco różnił od bezi-

miennych wędlin z supermarketu. Kolejną korzyścią wynikającą z organizacji tej imprezy jest niewątpliwie coraz większe zainteresowanie mediów. Dziennikarze wspomagają nas w promowaniu tradycyjnych wyrobów i także przyczyniają się do wzrostu świadomości klientów. Trzeba pamiętać o tym, że tańsze wędliny bardzo często nie mają wszystkich walorów nie tylko smakowych ale głównie odżywczych.



W czasie gdy na parterze pawilony MTP białą kiełbasę intensywnie krojono, wączano i smakowano na piętrze dyskutowano nad jej unijną przyszłością.

O co chodzi?

Jacek Marcinkowski: Ta kiełbasa od lat jest wpisana na ministerialną listę tradycyjnych wyrobów regionalnych. Ale my chcemy iść o krok dalej i uzyskać dla niej oznaczenie unijne. Udało się do tego pomysłu pozyskać przedstawicieli Agencji Rynku Rolnego i Urzędu Marszałkowskiego no i oczywiście producentów. Było to spotkanie komitetu organizacyjnego, który będzie start się o uzyskanie dla tej wędliny unijnych oznaczeń jakości. Doświadczenie z rogalem Świętomarcińskim pokazuje, że z pewnością przysporzy jej to popularności także poza granicami Wielkopolski. Od pomysłu do realizacji droga – zwłaszcza ta biurokratyczna - daleka, ale zrobiono pierwszy krok. Chcemy by biała kiełbasa obok rogali Świętomarcińskich stała się mięsnym symbolem Poznania i Wielkopolski. To także promocja rzemiosła!

Kiedyś w ramach cyklu wydarzeń „Wielkanoc – Mięsne Święta – Polska Tradycja” odbywała jedynie certyfikacja, teraz znacząco przybyło imprez organizowanych pod tym hasłem....

Jacek Marcinkowski: Faktycznie, tych wydarzeń jest coraz więcej... To nie tylko certyfikacja i organizowane według osobnych regulaminów Ogólnopolskie Wielkanocne Konkursy Wędliniarskie i Konkurs Prezentacji Wielkanocnych Wyrobów Wędliniarskich. 1 marca na terenie MTP podczas między innymi podczas Targów Edukacyjnych, Targów Gardenia zaprezentowaliśmy szerokiej publiczności wspaniały stół wielkanocny. Wiele osób skorzystało z poczęstunku. 5 kwietnia wieczorem odbędzie się kolejne Ogólnopolskie, Wielkanocne Spotkanie Hodowców, Przetwórców i Handlowców Branży Mięsnej, w czasie którego podamy wyniki certyfikacji i konkursów.

W Warszawie natomiast dla odmiany 7 kwietnia w siedzibie Polskiej Agencji Prasowej organizujemy taki stół dla dziennikarzy zagranicznych by w ten sposób promować polskie wędliny i naszą tradycję kulinarną.

Wiem, że szczególna niespodzianka jest szykowana dla Poznaniaków... 5 kwietnia...

Jacek Marcinkowski: TAK! Zapraszamy wszystkich 5 kwietnia na Stary Rynek w Poznaniu. Będziemy towarzyszyć inauguracji Jarmarku Wielkanocnego organizowanego przez Urząd Miasta. Mieszkańców zaprosimy do wielkiego stołu wielkanocnego. Będzie temu towarzyszyć odpowiednia dla postnego czasu oprawa artystyczna. Każdy chętny będzie mógł posmakować różnych specjałów mięsnych, także tych certyfikowanych. Być może trzeba się tam wybrać z listą zakładów, które otrzymały certyfikacje i przekonać się kto jakie wędliny produkuje. Wszystko po to by dokonać właściwych przedsięwziętych zakupów w wybranych sklepach danych producentów. To będzie okazja by z całymi rodzinami przyjść, wziąć udział w degustacjach, prelekcjach... Będziemy na przykład najmłodszym tłumaczyć dlaczego w koszyczku wielkanocnym powinny znaleźć się przede wszystkim jajka i wędliny, a nie jedynie czekoladowy zajac. Zajęć dla dzieci będzie sporo. Współpracuje z nami Radio Merkury i Głos Wielkopolski. Redakcje ogłoszą specjalny konkurs. Będziemy tam przez cały dzień. Zapraszam wszystkich serdecznie – początek o godzinie 12.00.

Do zobaczenia więc 5 kwietnia na Starym Rynku..



Marzena Rutkowska-Kalisz

Prof. Włodzimierz Dolata przewodniczy od lat komisjom oceniającym wyroby przedstawione do certyfikacji, a dziś prosimy go o podpowiedzi niezbędne przed świątecznymi zakupami.

Poradnik Konsumenta

Jak kupić dobrą wędlinę na święta? Na co powinniśmy zwrócić szczególną uwagę?

Prof. Włodzimierz Dolata: Kupując wędliny powinniśmy zwrócić uwagę na wygląd zewnętrzny, także ten na przekroju. Nie zawsze mamy taką możliwość ale wtedy możemy ocenić stosunek mięsa do farszu i sprawdzić czy nie ma jakichś wycieków albo czy wędlina w środku jest w całości przepeklowana. Jeśli ma przebarwienia i na przykład szary środek znaczy to, że nie została do końca przepeklowana. Najlepiej gdy mamy możliwość posmakowania kawałka wybieranej wędliny...

Czy po samym wyglądzie oferowanego towaru kupujący może ocenić „zawartość mięsa w mięsie”?

Prof. Włodzimierz Dolata: Widać to na przekroju, widać czy ta wędlina jest związana, tworzy jednolitą konsystencję. Nie powinna mieć też otworów. Widać niekiedy takie maleńkie otworki. Taka szynka mogła być podczas produkcji za słabo ściśnięta, niedokładnie sprasowana. Może to być - w przypadku także innych wędlin- ślad po mrożeniu przed sprzedażą.

To w takim razie lepiej nie kupować kiełbasy szynkowej, która w przekroju jest dziurawa jak ser szwajcarski...

Prof. Włodzimierz Dolata: Oczywiście, że nie. Kiełbasa szynkowa musi mieć określony stosunek farszu do mięsa i wyraźnie widoczne duże kawałki mięsa. Trochę trudniej to ocenić w przypadku na przykład kiełbasy parówkowej. Wprawne oko pozna po barwie, że w farszu jest zbyt dużo ulepszaczy. Jeśli jest mniej różowa i nadmiernie wilgotna to znaczy, że zbyt mało w niej mięsa. Ale i na to znalazł się sposób u nieuczciwych producentów, którzy stosują barwniki. Wyczuwalne jest to jednak natychmiast w smaku –



dobra parówka musi mieć ten charakterystyczny mięsny smak. Dodatki skrobiowe i inne ulepszacze natychmiast pogarszają smak .

Wielkanocny stół nie może obyć się bez białej kiełbasy... Czy to prawda, że prawdziwa biała powinna być szara?

Prof. Włodzimierz Dolata: Tak! O jej szarej barwie decyduje brak środków peklujących . Powinna zawierać około 20 % mięsa chudego, 70% tłustawego mięsa i 10% masy wiążącej czyli ścięgnistego mięsa, które jest dobrze zmielone. Taka kiełbasa musi być dobrze związana, nie mogą wypadać z niej żadne drobne kawałki mięsa ani tak zwana sieczka. Nie może się sypać po przekrojeniu – musi być soczysta i dobrze przyprawiona nieco solą ale znacznie czosnkiem, pieprzem i majerankiem.

Supermarkety będą nas za chwilę kusić białą za kilka złotych...

Prof. Włodzimierz Dolata: To nie jest możliwe by tak tanio wyprodukować wędlinę skoro kilogram żywca wieprzowego kosztuje 5 złotych. Gdzie w tym wszystkim robocizna, marże i mięso chude, które jest dwa razy droższe... Dobra biała kiełbasa powinna kosztować najmniej 13 złotych. Nawet jeśli weźmiemy pod uwagę, że markety będą chciały coś promować w okresie przedświątecznym taniej się nie da wyprodukować prawdziwej białej.

Jeśli więc nie chcemy kupić skrobi i substytutu farszu pod nazwą biała kiełbasa to nie dajmy się na to nabrać. Niestety nie zawsze mamy możliwość posmakowania w sklepie kupowanych wędlin, czy jest jakaś uniwersalna recepta na dobre zakupy?

Prof. Włodzimierz Dolata: Kupujmy w sprawdzonych sklepach! To bardzo dobra metoda. Jeśli są to sklepy firmowe to mamy gwarancje, że za oferowanym towarem stoi konkretny producent znany z imienia i nazwiska. Przy obecnej konkurencji na rynku on nie może sobie pozwolić na zepsucie marki. Pracuje się na nią latami, a można ją stracić w jeden dzień. Nikt rozsądny nie pozwoli sobie na to. A jeśli kupujemy w dużych sklepach zaopatrywanych przez różnych producentów wybieramy te produkty, które pochodzą ze znanych nam firm. Warto też pytać o wyroby certyfikowane. W tym roku poziom wyro-

bów przedstawionych do oceny był zdecydowanie wyższy niż w latach ubiegłych i to we wszystkich grupach asortymentowych. Tak jak w ubiegłym roku był problem z szynkami tak w tym roku wszystkie wędliny były znakomite. Podobnie w białych kiełbasach – w tym roku poziom był bardzo wyrównany. Możemy te wędliny śmiało polecać na świąteczny stół.

Dziękując za te odpowiedzi dodam tylko, że lista sklepów, w których będzie można kupić certyfikowane wyroby będzie na naszej stronie www.



Marzena Rutkowska-Kalisz

FIRMA PIOTRA KOPERSKIEGO TO EURO PARTNER

„W Wielkopolsce widać wielką Europę - tak ocenia jego wyniki organizator konkursu”- Artur Świtoń. W Poznaniu nagrodzono laureatów plebiscytu EURO-PARTNER, EURO-GMINA i EURO-POWIAT. „Idea przyświecająca organizatorom Plebiscytu EURO-GMINA, EURO-POWIAT, EURO-PARTNER jest nagradzanie m.in. najlepszych jednostek samorządowych i podmiotów gospodarczych w województwie Wielkopolskim.

Nagroda „Euro-Partner” przyznawana jest m.in. dla najlepszych firm, spółek akcyjnych, przedsiębiorstw, spółdzielni, stowarzyszeń, fundacji oraz innych instytucji prowadzących działalność na terenie Polski. Nominację do udziału w Plebiscybie Euro Partner wskazują organizatorowi samorządowcy. Warunkiem już tylko samej nominacji jest nie tylko aktywność biznesowa ale przede wszystkim działalność społeczna na rzecz gminy, miasta, regionu.

Wśród czterech firm nagrodzonych w naszym województwie znalazła się Cukiernia Piekarnia Piotr Koperski. Została wyróżniona przez Ministerstwo Gospodarki i Fundację Gospodarczą „Euro-Partner” prestiżowym certyfikatem „Euro-Partner” zaliczającym firmę do ekskluzywnego grona najlepszych przedsię-

biorstw w Polsce. W skład Kapituły Plebiscytu wchodzi m.in. ekonomiści, przedstawiciele organizacji biznesowych, marszałkowie województw, wojewodowie, przedstawiciele patronów i Fundacji Gospodarczej „Euro-Partner”.

Pan Piotr odbierając nagrodę był bardzo zaskoczony. Do końca nie wiedział, że w ogóle był brany pod uwagę. Jak zawsze skromnie podkreślał, że przecież praca na rzecz innych jest czymś zupełnie naturalnym. Tym serdeczniej gratulujemy!!!!



Certyfikat nadaje się na potwierdzenie, że Firma Cukiernia Piekarnia Piotr Koperski została zaliczona do grona najlepszych przedsiębiorstw w kraju, spełniających standardy Unii Europejskiej... czytamy na ozdobnym graweronie. Co trzeba było zrobić aby otrzymać na takie wyróżnienie?

Piotr Koperski: Przyznam, że byłem bardzo zaskoczony gdy wręczono mi ten certyfikat. Zostałem zaproszony do Urzędu Wojewódzkiego na uroczystość, ale do końca nie wiedziałem dlaczego. Zaskoczenie było tym większe bo znalazłem się w gronie jeszcze tylko trzech firm z Wielkopolski. Nie wiedziałem, że kandydatura mojej firmy w ogóle była brana pod uwagę. Oceniano dokonania w dziedzinie sportu, kultury i ochrony środowiska. Obok mojej cukierni znalazła się mleczarnia, firma energetyczna i wodociągowa. Musieliśmy spełnić wymagania społecznie odpowiedzialnej firmy, najściślej współpracować z władzami samorządowymi w gminie, powiecie lub władzami miasta. Nie chodzi jedynie o współpracę z urzędami i współdecydowanie o losach na przykład gminy. Trzeba było wykazać się działalnością charytatywną i społecznikowską.

Nagrodzono zatem Pana działalność na rzecz rodzinnego Suchego Lasu i Poznania

Certyfikat przyznawany jest na cztery lata, aby go powtórnie uzyskać nie można zrezygnować z dotychczasowej pracy na rzecz własnego otoczenia. Nagroda tym większa bo tego certyfikatu nie można ani kupić ani mówiąc po polsku załatwić. Jest to na pewno zobowiązujące bo za cztery lata mogą być lepsi! Ale ponieważ wprowadzam w taka działalność synów myślę, że nasza działalność społecznikowska jeszcze bardziej się rozwinie!

Bardzo dziękuję i jeszcze raz gratuluję!

Marzena Rutkowska-Kalisz



Przez dwa dni 26 i 27 kwietnia w Izbie trwało szkolenie „ENERGIA SŁONECZNA – TECHNOLOGIE I ZASTOSOWANIE”. To bezpłatne szkolenie adresowane było do kadry zarządzającej oraz pracowników mikro, małych i średnich przedsiębiorstw, a także kadry zarządzającej i pracowników instytucji, stowarzyszeń oraz uczelni wyższych.

„Energia słoneczna - technologie i zastosowanie”



Sluchacze mieli okazję zapoznać się z funkcjonowaniem różnych rodzajów tych systemów i ich zastosowaniem w domach jednorodzinnych oraz w inwestycjach na większą skalę. Prelegenci przedstawiali także szczegóły dotyczące planowania, projektowania, montażu i utrzymania systemów solarnych i przed wszystkim kosztów takiej inwestycji i jej opłacalności. Jest to wymierny efekt naszej współpracy w ramach „Parlamentu Hanzeatyckiego” i realizacja zadań wynikających z projektu „Skill Energy BSR”. Ze względu na międzynarodowy charakter spotkania było ono okazją do wymiany doświadczeń i nawiązania kontaktów z ekspertami z innych państw.

Naszym rozmówcą jest gość z Berlina Pan Bernhard Weyres-Borchert, przewodniczący Niemieckiego Towarzystwa Energii Słonecznej.

Czy Pana zdaniem wydarzenia na Ukrainie i nowa sytuacja polityczna w Europie przyspieszą wdrażanie systemów energii odnawialnej?

Tak! Jestem przekonany, że przy takich wydarzeniach jakich jesteśmy świadkami na pewno ludzie zaczną intensywniej dostrzegać nasze uzależnienie od dostaw energii. Sądzę, że to spowoduje konkretne decyzje. Musimy się uniezależnić i postawić na energię odnawialną.

Panele słoneczne i energia solarna jest jednym z elementów tej ekologicznej polityki energetycznej. Ale czy Pana zdaniem w naszym klimacie można ją skutecznie wykorzystać. W Polsce kojarzy się to raczej z południem Europy.

Mam nadzieję, że nasze seminarium przyczyni się do tego, że ludzie zmienią swoje nastawienie. Energia słoneczna jest bardzo często niedoceniana. Rzeczywiście panuje taki stereotyp, że efektywnie mogą z niej korzystać jedynie kraje Południa. Myślę, że skutecz-

nie zaprzeczyliśmy takim twierdzeniom i słuchacze przekonali się, że jest opłacalna także w Polsce. Trzeba jednak pamiętać, że energia słoneczna jest tylko częścią energii odnawialnej.

W Polsce przyzwyczailiśmy się już do widoku siłowni wiatrowych. Wielu jest też przeciwników ich zastosowania. Przytaczają oni kolejne przykłady niekorzystnego wpływu na środowisko tych wiatraków. W tym kontekście energia solarna wydaje się być „najczystsza”...

To dobry przykład oporu w stosunku do odnawialnych źródeł energii. Ale muszę powiedzieć, że w Niemczech podobny opór jaki towarzyszy parkom wiatrowym obserwujemy w stosunku do dużych farm solarnych. Ludzie uważają, że zamiast tworzyć wielkie zespoły wolno stojących kolektorów słonecznych trzeba te pola przeznaczyć pod uprawy. Kolektor słoneczny owszem na dachu, na fasadzie ale łąki i pola trzeba przeznaczać pod produkcję żywności, a nie energii.

Co w takim razie... Alternatywą jest atom, którego wielu z nas nie chce!!!



Z pewnością tego nie chcemy!

W Polsce nadal panuje przekonanie, że kolektor słoneczny to – przepraszam za wyrażenie - droga zabawka. Czy Pana zdaniem -tak jak to bywa z nowinkami technicznymi - ceny kolektorów szybko spadną ?

Warto zaznaczyć, że energia solarna przynosi naprawdę duże zyski. Warto też zaznaczyć, że nieco inna jest sytuacja w Niemczech i w Polsce. W Niemczech udało się już zrobić spory krok do przodu i tych kolektorów oraz farm słonecznych jest bardzo dużo. Trzeba powiedzieć, że jeśli chodzi o instalacje fotowoltaniczne czyli te, które produkują energię elektryczną to ceny w ciągu trzech lat spadły o 60%. Wydaje się, że ta tendencja będzie kontynuowana. Niestety instalacje do produkcji ciepła są nadal dość drogie. W tym względzie potrzebujemy projektów ramowych ze strony Rządów i wprowadzenia odpowiednich przepisów. Ale reasumując jest to niewątpliwie przyszłość i możliwość stworzenia nowej gałęzi usług, w której może znaleźć zatrudnienie wiele osób.



Gdy infantki rodem z obrazów Velazqueza zaczynają spacerować z transormersami efekt musi być niesamowity. Dokładnie taki jak na pokazie, który w niedzielny wieczór przygotowała Dorota Tomsia wspólnie z Izabelą Karpińską. Pani Dorota wyczarowała przepiękne stylizacje a Pani Izabela odpowiadała za organizację całego przedsięwzięcia.

Piękne z pożytecznym

Przygotowania do tego pokazu trwały bardzo długo i wymagały od organizatorek wielkiego wysiłku. Opłaciło się bo efekt był oszałamiający! Dorota Tomsia od lat uczestniczy w wielu pokazach fryzjerskich, szkoli też młodzież ale dopiero tego wieczoru mogła zaprezentować się także w roli stylisty. Szuka inspiracji podglądając przyrodę, obrazy mistrzów, - jak sama mówi trzeba być ciągle otwartym na nowe pomysły - a wtedy same do nas przychodzą. Pokaz, a raczej artystyczny, fryzjerski show był połączony z aukcją charytatywną na rzecz dwójki ciężko chorych dzieci. Warto podkreślić, że ten pierwszy fryzjerski event charytatywny został zorganizowany z prywatnych środków organizatorek. Wśród zaproszonych gości znaleźli się przedstawiciele wielu znanych poznańskich firm i instytucji. Zlicytowano bardzo wiele atrakcyjnych przedmiotów i zebrano sumę, która z pewnością wspomże rodziców Klary i Filipa.

Po sukcesie niedzielnego pokazu jego organizatorki zapowiadają kolejne spotkania z artystycznym fryzjerstwem na najwyższym poziomie.



Pokaz fryzjerski z definicji kojarzy się z oglądaniem mistrzowsko uczesanych głów, goście mogli się poczuć nieco zaskoczeni....

Dorota Tomsia: To miało być coś zupełnie nowego, pokazanie, że fryzura jest integralną częścią całości. Ubiór i fryzura muszą pasować do siebie jako pełna stylizacja. Ten pokaz był lekko teatralny ale i nowoczesny i udowodniał, że kobieta może być i drapieżna ale też elegancka. Może odgrywać rolę nieco niegrzecnej, frywolnej dziewczynki ale również wielkiej damy. I dlatego za dziewczyną a la Madame Pompadour wchodziła modelka ubrana w biały frak. Kobieta może wyglądać bardzo różnie i ciekawie. Przygotowania trwały miesiącami, długo też trwało opracowanie fryzur i... samo czesanie przed pokazem. Mamy za sobą kilka nieprzespanych nocy i wiele dni prób. Uczestnicy przechodzili po swoich normalnych zajęciach i wieczorami tworzyliśmy ten show. Wiele też czasu zajęło, przygotowanie kostiumów, część była



po wypożyczeniu jedynie adaptowana, inne projektowane i specjalnie na te okazje szyte.

Pokaz był niezwykle... malarski. Czy inspiracji szuka Pani właśnie w obrazach starych mistrzów?

Dorota Tomsia: Wszystko płynie z serca. Ale też bacznie obserwuję wszystko co dzieje się dookoła mnie. Jestem bardzo drobiazgową osobą. Czasem pomysł przychodzi – wydawać by się mogło – znikąd. To jednak wynik na przykład obserwacji przyrody – czasem jest to jakiś kolor na niebie, czasem odpowiednio oświetlona roślina... Rodzi się pomysł, który potem staram się przekształcić w takich stylizacjach. A czasem jest tak jak przed ostatnim pokazem. Karbowaliśmy włosy dziewczynom, upinałam je na takich specjalnych „rusztowaniach”, żeby pozwoliło to modelce przespać jakoś noc przed pokazem. Włosy były niby byle jak podpięte, ale wyszła z tego przepiękna furazerka. Dzięki temu już wiem, że następny pokaz będzie inspirowany militariami. Będę chciała mieć dziewczynę – żołnierza.

To był pierwszy fryzjerski event charytatywny. Czy będą następne?

Dorota Tomsia: Wielki ukłon należy się w tym miejscu Pani Izabeli Karpińskiej, która poprowadziła ten event. Mamy pomysły i plany na więcej takich im-

prez. Uczestnicy aukcji zachowali się znakomicie, jeszcze po paru dniach dzwonią i pytają o to jak wspomóc, deklarują wpłaty. Zdarzały się też sytuacje, w których ludzie kupowali wylicytowane przedmioty i natychmiast oddawali je bezpłatnie na aukcję. Niestety było trochę mało ludzi, to jeszcze nowość w Poznaniu i nie wszyscy wiedzieli na co przychodzą ale to był w końcu pierwszy taki pokaz. Myślę że znajdzie się więcej fryzjerów, którzy będą chcieli w takich wydarzeniach wystąpić, a równocześnie pomóc chorym dzieciakom. Trzeba coś robić dodatkowo. Mamy swoją pracę, swoją pasję, a jeśli ktoś tak bardzo angażuje się we fryzjerstwo – czemu tego nie wykorzystać w szczytnej intencji. Bardzo bym chciała żeby znaleźli się moi następcy. Chciałabym aby ludzie zaczęli się do nas odzywać, bogatsze o te doświadczenia na pewno pomożemy.

Czy zawsze chciała Pani być fryzjerką?

Dorota Tomsia: Tak! Miałam cztery latka gdy dostałam „małego fryzjera” od mojego chrzestnego. I ten dziecinny komplecik zabawek zdecydował o całym życiu. Moja rodzina bardzo chciała żebym była dziennikarką. Jako osoba wygadana powinnam iść do liceum, a nie uczyć się zawodu. Ja chciałam się spełniać artystycznie w innej dziedzinie i oświadczyła, że





będę albo fryzjerka albo nikim innym! Mój tato, który upierał się przy dziennikarstwie dopiero po wielu latach przyznał, że gdyby za bardzo się uparł przy swoim po prostu podciął by mi skrzydła! Przyjmuję wielu uczniów, uczę fryzjerstwa młode osoby i to nie jest tak, że co roku są super zdolne osoby. Ale można wyłowić wśród nich prawdziwe perełki, a tylko od nas fryzjerów zależy czy wychowamy przyszłych artystów. Jeśli przytrafia się taka uczennica trzeba jej szczególnie poświęcić czas, pokazać tajniki zawodu. Ubolewam, że niektórym mistrzom szkolącym - mówiąc brzydko – po prostu się nie chce! To jest jakaś nieuzasadniona obawa przed konkurencją, a przecież można mieć ogromną satysfakcję gdy spod naszej ręki wychodzą laureaci konkursów. Ja też mam swo-

ją mistrzynię Marię Katscher, która nie tylko przekazała mi fundamenty wiedzy, nauczyła ciężkiej i pracy niezbędnej by osiągnąć odpowiedni poziom, a do tego rozbudziła pasję tworzenia. Sama tak pracowała, dawała przykład, a ja chciałabym jej za to bardzo, bardzo podziękować.



Skąd pomysł, by łączyć pokaz fryzur z akcją charytatywną?

Izabela Karpińska: Mam wrażenie, że w Poznaniu w przeciwieństwie na przykład do Wrocławia niewiele się dzieje w kulturze tej mniej oficjalnej. W Warszawie też dzieją się różne rzeczy często dziwne – ale to wiadomo stolica. A u nas w Poznaniu jest tak pompacyjnie... Niestety nie mamy też imprez cyklicznych organizowanych częściej niż tylko raz w roku. Chciałam wymyślić coś innego, coś co wyróżni Poznań na mapie Polski. Wymyśliłam więc pokaz, a ponieważ z Panią Dorotą znamy się bardzo długo to zaczęłyśmy razem przygotowywać ten wieczór. Z założenia miało to być coś całkowicie innego od znanych do tej pory pokazów fryzjerskich. W zamyśle chcemy do takiej współpracy zaprosić także innych fryzjerów, z innych miast w Polsce i taki pokaz organizować co najmniej dwa razy w roku. To ma być także nieco inny sposób promocji miasta.

Złośliwi twierdzą, że Poznań ma wprowadzić pieniądze ale jest zbyt sztywny by je z fantazją wydawać. Mam wrażenie, że Wam udało się te bankowe sztywne kołnierzyki mocno poluznić...

Izabela Karpińska: Ten pokaz był pewnego rodzaju kompromisem między klasyczą Doroty, a moim dążeniem do pokazywania rzeczy zaskakujących. Długo rozważałyśmy różne pomysły ale w końcu postawiłyśmy na niekonwencjonalne stroje. Jak widać było po reakcji publiczności pomysł był trafiony. Ubranie modelek i modeli w identyczne garnitury nie byłoby niczym nowym... a miało być zupełnie inaczej! Dorota szczęśliwie bardzo mocno zaangażowała się w ten projekt, włożyła w niego mnóstwo pracy i dołożyła do tego całą swoją wiedzę fachową. Od początku też miałyśmy z organizacją tego wydarzenia mocno jak to się mówi „pod górkę”. Dlatego był to event prywatny. Sponsorzy nie wiedzieli czego mogą się po



nas spodziewać, obawiali się kolejnego, typowego pokazu. Kilku szczęśliwie udało nam się pozyskać do tego pomysłu ale większość sfinansowałyśmy same. Moi podwykonawcy dawali z siebie mnóstwo serca i pracy, obniżali stawki za usługi do maksymalnie niskich granic - za co im bardzo dziękujemy... Ale wszystkim przyświecała też idea łączenia pokazu ze zbiórką na rzecz Klary i Filipa! Mam nadzieję, że po tym wieczorze będzie już łatwiej rozmawiać o następnej takiej imprezie.

Marzena Rutkowska-Kalisz

**KRS 000043342
z dopiskiem dla
Filipa Kozłowskiego**

**KRS 000037904 z dopiskiem
15834 Królikowska Klara Anna**

a życiorysy na naszej stronie [www
http://www.irpoznan.com.pl/
aktualnosci/?option=more&id=880#more](http://www.irpoznan.com.pl/aktualnosci/?option=more&id=880#more)

ŚLUSARZ



Zadaniem ślusarza jest ręczna lub ręczno-maszynowa obróbka metali, budowa, konserwacja i naprawa prostych konstrukcji, mechanizmów, narzędzi i wyrobów metalowych. Typowymi pracami wykonywanymi przez ślusarza są:

- wytwarzanie i naprawianie narzędzi, przyrządów i uchwytów obróbkowych,
- obróbka, montaż i naprawa elementów mechanizmów i urządzeń,
- wykonywanie konserwacji i napraw sprzętu powszechnego użytku,
- wykonywanie i naprawa ozdobnej galanterii metalowej (ślusarstwo artystyczne), nadawanie wyrobom metalowym ostatecznego, estetycznego wyglądu.

Dynamiczne zmiany w technice, technologii, organizacji produkcji i usługach powodują, iż kształcenie zawodowe ślusarza ma charakter szerokoprofilowy umożliwiający opanowanie umiejętności ogólnozawodowych oraz specjalistycznych, a także umiejętności intelektualnych i postaw stanowiących dobre przygotowanie do specjalizacji.

Ślusarz wykonuje swoją pracę z reguły w pomieszczeniach zamkniętych (jedynie ślusarz konstrukcji metalowych większość czynności wykonuje na terenie otwartym). Prace ślusarskie nie stwarzają zagrożenia dla życia i zdrowia pracownika. Wykonując pracę ślusarz odpowiada za materiał, narzędzia, maszyny i urządzenia, które zostały mu powierzone.

Kandydat do zawodu ślusarza powinien charakteryzować się: zainteresowaniami i zdolnościami technicznymi, zdolnościami manualnymi oraz starannością i dokładnością w wykonywaniu pracy, wyobraźnią przestrzenną, zdolnością koncentracji uwagi, odpowiedzialnością, niezależnością i samodzielnością w działaniu, wytrwałością i cierpliwością w realizacji powierzonych zadań, dobrą koordynacją wzrokowo – ruchową, a także zainteresowaniami o charakterze artystycznym.

Prace ślusarskie z reguły nie wymagają znacznego wysiłku fizycznego, jednak wymagają dobrej ogólnej sprawności fizycznej. Przeciwwskazania zdrowotne to: zaburzenia równowagi i świadomości, zaburzenia psychiczne, wady wzroku niepoddające się korekcji, brak widzenia obuocznego, uszkodzenia narządu słuchu uniemożliwiające kontrolę słuchową pracy maszyny, ograniczenie sprawności rąk i palców, skóra rąk skłonna do uczuleń.

Iwona Derda





MARZENA RUTKOWSKA-KALISZ
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*

PISZĄ DLA NAS....



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

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



NATALIA KRZYŻAN
Wydział Promocji Gospodarczej
Wielkopolskiej Izby Rzemieśniczej w Poznaniu

*E-mail: natalia.krzyzan@irpoznan.com.pl
tel.: (61) 859 35 37*



MACIEJ WIKA
Współpracownik
Wielkopolskiej Izby Rzemieśniczej w Poznaniu

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

ZAPRASZAMY NA STRONĘ WWW IZBY



Wielkopolska Izba Rzemieśnicza
w Poznaniu



Aktualności

Galeria

Wskaźniki

Strona główna

O Nas

Wydziały WIR

Adresy organizacji rzemiosła

Szkolenia

Pobierz

Kontakt

Twoje położenie: Strona główna /

Dzisiaj mamy: 1 Kwietnia 2014, Imieniny obchodzą Grażyna, Katarzyna i Zbigniew.

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



WIE ZNASZ ZAWODY?

2014-01-09