

Wielkopolski Rzemieślnik

NUMER 5/2015 – WRZESIEŃ 2015

<http://irpoznan.com.pl>



◆ *Jedyna taka biała! Czy będzie na liście Chronione Oznaczenie Geograficzne*

◆ *Mięśna Arena 2015... już za nami*

Foto: Olga Moskwiak

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.**Szanowni Państwo!**

Wakacje minęły jak zawsze szybciej niż byśmy sobie tego życzyli! Zaczął się nowy rok szkolny, rozpoczynamy szkolenie nowych uczniów – przyszłych rzemieślników... Za kilka tygodni będziemy mieli nowy Sejm i nowy Rząd..., Ale zdecydowanie szybciej chcielibyśmy mieć nową ustawę o rzemiośle. Trwają bardzo intensywne prace nad wprowadzeniem w życie postulatów zgłaszanych przez nas od wielu lat... Mamy nadzieję, że gorący czas kampanii wyborczej będzie jednak nacechowany (i to dosłownie) myśleniem merytorycznym – tak by wszystkim cechom w Polsce wyszło to na dobre. Więcej na ten temat mogą Państwo przeczytać na stronie 3-4.

Wiele działo się, dzieje się i dzieć będzie w branży spożywczej. Udana promocja polskich wyrobów mięsnych wśród naszych zachodnich sąsiadów, starania o przyznanie w Brukseli kielbasie białej wielkopolskiej parzonej statusu produktu o chronionej nazwie geograficznej i wreszcie Święto Chleba 2015 – o tym wszystkim na kolejnych stronach naszego magazynu.

Zapraszam do lektury. Zapraszam także na nasz profil na Facebook'u! Przede wszystkim jednak życzę Państwu dobrych wiadomości płynących z Sejmu, a na co dzień bardzo dobrej współpracy z nowymi uczniami i kontrahentami.

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

3-4

Rozmowa z...

Dyrektorem Tomaszem Wiką

5

Podatki 2016

Czy podatki i opłaty lokalne w 2016 roku będą niższe?

6

Open Hair Festival Sieradz 2015

W hołdzie wielkiemu Mistrzowi...

7-8

Święto Chleba w Wielkopolsce

9-10

Jedyna taka biała

Rozmowa z Wicemarszałkiem Krzysztofem Grabowskim

11-12

Jedyna taka biała!

Rozmowa z dr inż. Aleksandrą Swulińską-Katulską

12-14

Mięsna Arena 2015

Relacja z imprezy

15

Prezentacja zawodów rzemieślniczych:FOTOGRAF

16

SZKOLENIA KURSY WARSZTATY

Zapraszamy na kurs pedagogiczny

17-18

PISZĄ DLA NAS...

Czy zdążymy?

Na jakim etapie są obecnie prace związane z nowelizacją USTAWY O RZEMIOŚLE ?

Tomasz Wika - Dyrektor Izby: Projekt Ustawy o Rzemiośle został przygotowany przez Związek Rzemiosła Polskiego na podstawie sugestii skierowanych do ZRP przez izby na podstawie informacji przekazanych z cechów. Do tego celu powołano specjalną komisję. Projekt został poddany ocenie przez Kancelarię Prawną znanego konstytucjonalisty prof. Huberta Izdebskiego i skierowany do SEJMU. Posłem wnioskodawcą jest Jacek Tomczak z PO. Projekt trafił do Kancelarii Sejmu, otrzymał numer druku 3775, następnie trafił do uzgodnień międzyresortowych. Z informacji, jakie otrzymaliśmy po spotkaniu z Wicemarszałek Sejmu Elżbietą Radziszewską wynika, że 9 września podczas obrad Komisji Gospodarki projekt zostanie poddany ocenie, będzie to w formie pierwszego czytania. Jeżeli pozytywnie zostanie zaopiniowany to zostanie skierowany na posiedzenie plenarne Sejmu do drugiego i ewentualnie trzeciego czytania.

W największym skrócie... wiadomo, że te procedury prawne w trosce o stanowienie dobrych przepisów wymagają czasu, czekaliśmy na nie bardzo długo, ale czy doczekamy się tej nowelizacji jeszcze w tej kadencji?

Tomasz Wika: Szanse są duże, bo takie zapewnienie mamy ze strony Klubu PO, z którego wywodzi się poseł wnioskodawca. Pozytywne sygnały mamy także po wizycie Premier Ewy Kopacz w Izbie Rzemieślniczej w Kalisz. Podczas tego spotkania - a uczestniczył w nim Wiceprezes Stanisław Marczałak - odbyła się rozmowa na temat ustawy i Premier zapewniała, że dołoży wszelkich starań, by do tej nowelizacji ustawy doszło.

Czyli nie była to dla niej nowa sprawa?

Tomasz Wika: Pani Premier była dobrze zorientowana w temacie, wspomniała też, że nad realizacją tej nowelizacji czuwa Wicemarszałek Sejmu Elżbieta Radziszewska.

To taki nasz polityczny, polski obyczaj, że przed zakończeniem kadencji wiele spraw, które długo czekały na realizację nagle nabiera przyspieszenia...

Mówiąc obrazowo – robi się ciasno... Czy nie ma obawy, że i nasza ustawa nie zdąży i... niestety trafi do „sejmowej zamrażarki”?

Tomasz Wika: Kampania wyborcza już się toczy, niestety zawsze, więc istnieje ryzyko, że nie zdążymy w tej kadencji. Wiadomo, że poszczególne ugrupowania starają się wpłynąć na wyborców realizując w przyspieszeniu różnego rodzaju postulaty. Wiadomo, że krzyżują się różne grupy interesów – to bardzo gorący polityczny czas i jak się to mawia sytuacja jest dynamiczna. Bywa, że tak zwane wrzutki innych gorących politycznych tematów mogą nas z tej sejmowej kolejki wypchnąć. Przykładem mogą być na przykład Lasy Państwowe, które nagle stały się tematem gorących debat politycznych. Jeśli tak się nie stanie mamy bardzo duże szanse żeby z powodzeniem przejść całą procedurę. Oczywiście otwarta pozostaje kwestia, jaki stosunek do proponowanych zmian będą miały inne ugrupowania polityczne. Oby liczyło się meritum a nie polityczne gry... Na to niestety nie mamy wpływu – jak potoczą się dyskusje. Możemy być o tyle spokojni, że tzw. zamrażarka nie wchodzi w grę, bo jest to projekt poselski, gdyby był projekt obywatelski przeszedłby na kolejną kadencję. Gdybyśmy nie zdążyli to wtedy jego ponownym procedowanie musi się obowiązkowo zająć już po ukonstytuowaniu nowa

Komisja Gospodarki. Procedura zaczyna się od nowa, ale powstają niezmiennione kwestie merytoryczne projektu.

Czyli – odpukać – musielibyśmy czekać kolejne miesiące. A wracając do merytoryki, – jakie najważniejsze zmiany postuluje ta nowelizacja?

Tomasz Wika: Wszystkie te postulowane zmiany są jak wspominałem wynikiem konsultacji, jakie odbywały się w naszym środowisku. To postulaty zgłaszane od lat! Jedno możemy powiedzieć na samym początku – nie ma w tych zmianach mowy o obligatoryjności. Mam świadomość, że spotka się to z pewnym niedosytem, że strony części środowiska, ale z rozmów z przedstawicielami różnych ugrupowań politycznych jasno wynikało, że nie byłoby najmniejszych szans na przywrócenie w Polsce obligatoryjności. A jakie zmiany zaproponowano; między innymi: zmienia się sama definicja rzemiosła, która ma być rozszerzona o to by rzemieślnikami w rozumieniu ustawy mogli być właściciele spółek prawa handlowego – czyli nie tylko osoba prowadząca działalność na własny rachunek, a jak wiemy wiele firm rzemieślniczych w drodze rozwoju zmieniło swój status prawny i dostosowało się do dzisiejszych możliwości funkcjonowania w obrocie gospodarczym. Drugą ważną zmianą jest limit zatrudnienia – 50 osobowa granica jest już zdecydowanie niewystarczająca. Jest to znaczące ograniczenie dla firm, które myślą o rozwoju i powodowało konieczność wystąpienia ze struktur rzemieślniczych. W myśl projektu pojawia się też możliwość bycia formalnie członkami cechu dla rzemieślnika, współmałżonków i dzieci, które pracują w rodzinnej firmie. Dzisiaj nie mogą należeć do cechu jeśli same nie prowadzą działalności – to powodowało, że szczególnie młodsze pokolenie odpływało z szeregów rzemiosła. Dla wielu rzemieślników całkowicie nieracjonalne było, że ich dzieci, które wzrastały w tym środowisku, znają zakład, specyfikę branży nie

mogły należeć do cechu. Mamy nadzieję, że nowelizacja wspaniale wypełni teraz lukę pokoleniową i spowoduje odmłodzenie cechów. Zmiany dotyczą także zwiększenia limitu członków niezbędnych do powołania cechu, a także liczby cechów umożliwiających powstanie izby. Ma to zapobiec rozdrobnieniu środowiska rzemieślniczego i jest odpowiedzią na niepokojące zjawiska, jakie obserwujemy w kraju.

Czy ta nowelizacja będzie miała także korzystne przełożenie na szkolnictwo zawodowe?

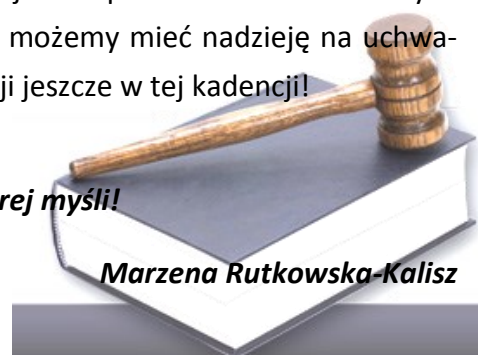
Tomasz Wika: Bardzo ważnym postulatem jest potwierdzenie dualności systemu kształcenia zawodowego w rzemiośle, – czyli kształcenie teoretyczne wsparte jest kształceniem praktycznym w oparciu o umowę o prace celu przygotowania zawodowego. Jedną z bardzo istotnych propozycji, a zwartych w nowelizacji jest postulat powrotu kucharzy do rzemiosła. Od ponad dziesięciu lat ten zawód nie zalicza się do grona zawodów rzemieślniczych, a wszystko przemawia za tym by przywrócić mu te rangę. Propozycja dotyczy, zatem powrotu kucharza do rzemiosła, a co za tym idzie możliwości uczenia i egzaminowania w tym zawodzie i aby izby mogły z powrotem nadawać tytuły czeladnika i mistrza w tym zawodzie.

Reasumując – możemy myśleć pozytywnie o najbliższych obradach Sejmu?

Tomasz Wika: Sądzę, że tak. Jeśli temu rozwiązaniu zaproponowanemu przez nasze środowisko nie przeszkodzą rozgrywki polityczne i intensywność kampanii, a po konsultacjach z przedstawicielami różnych klubów poselskich możemy mieć nadzieję na uchwalenie tej nowelizacji jeszcze w tej kadencji!

Bądźmy, więc dobrej myśli!

Marzena Rutkowska-Kalisz



Czy podatki i opłaty lokalne w 2016 roku będą niższe?

W Monitorze Polskim z 19 sierpnia 2015r., poz. 735 opublikowano obwieszczenie Ministra Finansów z dnia 05.08.2015r. w sprawie górnych granic stawek kwotowych podatków i opłat lokalnych w 2016 r., w tym podatku od nieruchomości.

Górna stawka podatku od nieruchomości:

- ◆ od gruntów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej obniżyła się **z 0,90 PLN za 1 mkw. w 2015 r. do 0,89 PLN w 2016 r.,**
- ◆ od budynków związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej oraz budynków mieszkalnych lub ich części zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej **obniżyła się z 23,13 PLN od 1 mkw. w 2015 r. do 22,86 PLN za 1 mkw. w 2016 roku,**
- ◆ od budynków mieszkalnych pozostała na niezmiennym poziomie **0,75 PLN za 1m kw. powierzchni użytkowej.**

W obwieszczeniu podane są również m. in. górne stawki podatku od środków transportowych i opłaty targowej.

Ta nietypowa sytuacja powstała z powodu obniżki wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych w okresie pierwszego półrocza 2016 r. w porównaniu z pierwszym półroczem ubiegłego roku, który jest podstawą do corocznej indeksacji stawek maksymalnych.

Niezależnie od tego władze cechowe powinny podjąć działania na rzecz ich realnej obniżki. Konieczne jest w związku z tym jest nawiązanie kontaktów z organami samorządów lokalnych. Ustawa z 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych /tj. Dz. U. z 2014 r., poz. 849 z późn. zm./ daje samorzą-

dom lokalnym znaczne kompetencje i swobodę w kształtowaniu stawek podatków i opłat lokalnych, w tym zwłaszcza w podatku od nieruchomości.

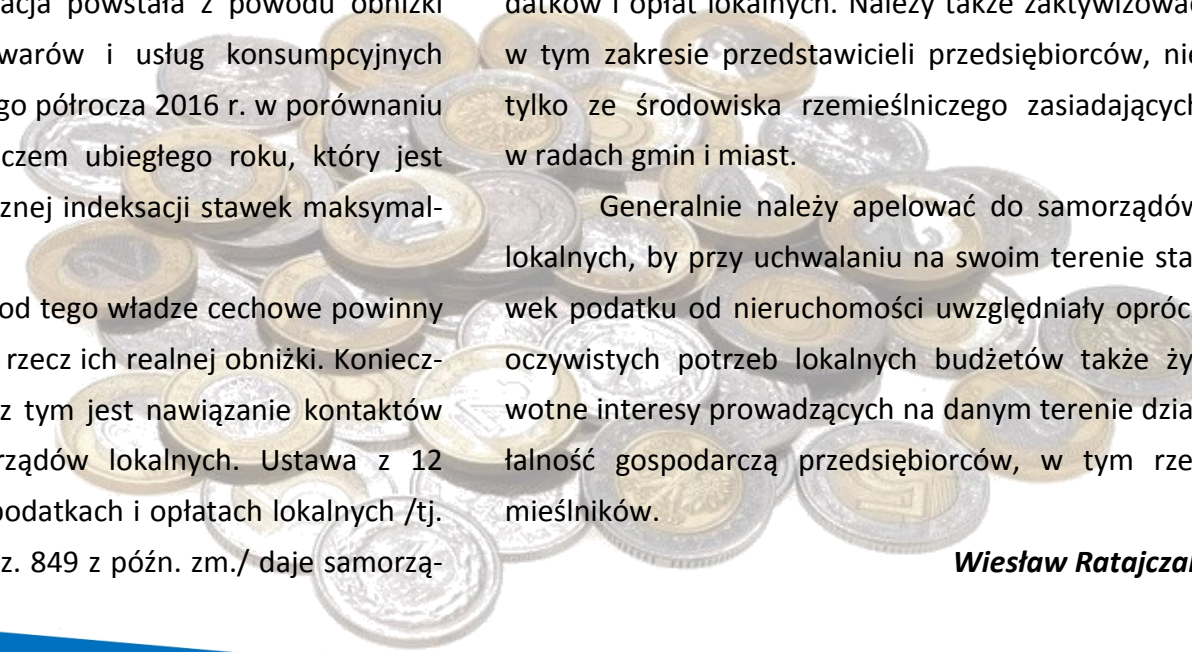
Każda obniżka podatków lokalnych, w tym zwłaszcza podatku od nieruchomości to większa aktywność gospodarcza istniejących podmiotów gospodarczych i powstawanie nowych, to tworzenie nowych miejsc pracy, to większa zamożność społeczeństwa, większy popyt i większe wpływy do lokalnych budżetów nie tylko z tytułu podatków lokalnych. To wreszcie możliwość obniżki cen oferowanych towarów i usług, których istotnym elementem cenotwórczym jest podatek od nieruchomości.

Przy ubieganiu się o niższe stawki podatku od nieruchomości należy mieć na względzie przede wszystkim rzemiosła zanikające na danym terenie, rzemiosła tzw. przestrzenne, rzemiosła świadczące usługi bytowe dla ludności i rzemiosła kreujące dużo miejsc pracy.

Władze cechów powinny być partnerem samorządów i aktywnie włączyć się w prace przy tworzeniu i opiniowaniu przepisów odnośnie stawek podatków i opłat lokalnych. Należy także zaktywizować w tym zakresie przedstawicieli przedsiębiorców, nie tylko ze środowiska rzemieślniczego zasiadających w radach gmin i miast.

Generalnie należy apelować do samorządów lokalnych, by przy uchwalaniu na swoim terenie stawek podatku od nieruchomości uwzględniały oprócz oczywistych potrzeb lokalnych budżetów także żywotne interesy prowadzących na danym terenie działalność gospodarczą przedsiębiorców, w tym rzemieślników.

Wiesław Ratajczak



W weekend 18-19 lipca Sieradz za sprawą Open Hair Festival 2015 stał się po raz kolejny stolicą polskiego fryzjerstwa. To wyjątkowa impreza nastawiona na odrodzenie legendy Antoniego Cierplikowskiego, fryzjera największych gwiazd XX wieku. Jest pierwszą i największą imprezą cykliczną na wolnym powietrzu, organizowaną wokół pokazów fryzjerskich, konkursów i koncertów. Patronem tego wydarzenia jest światowej sławy fryzjer, pochodzący z Sieradza Antoni „Antoine” Cierplikowski.

W hołdzie wielkiemu Mistrzowi...

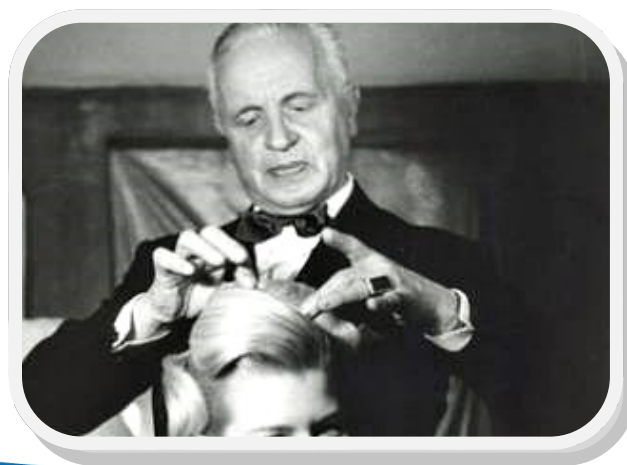


Ale co najważniejsze – nie byłoby imprezy w Sieradzu gdyby nie... Poznaniacy! Dzisiejsza, ogromna impreza bierze swój początek z konkursu, która miała w tym roku swoją 31 edycję. O kontynuację tej imprezy wprowadzającej przyszłych adeptów fryzjerstwa w świat mody, sztuki i prestiżu, nieodzownych elementów współczesnego fryzjerstwa od lat dba Cech Rzemiosł Różnych z Poznania! Tradycyjnie też Poznań wystawił wyjątkowo silną ekipę na te zawody.

Do Konkursu im. Antoine'a Cierplikowskiego przystąpiło 30 zawodników! Poznańska ekipa przystąpiła do wielu konkurencji damskich i męskich, między innymi: fal à la Monroe, fryzury konsumencińskiej, wieczorowej. Do Sieradza pojechało się też wielu mistrzów szkolących, przewodził im Stanisław Marczak, który tradycyjnie był przewodniczącym jury konkursowego. Ale ten wyjazd do to nie tylko konkurs i atrakcje Sieradz Open Hair Festival. Poznańska ekipa od kilkadziesiąt lat nie zapomina o patronie tych wydarzeń.

W programie wyjazdu jak zawsze znalazł się czas na mszę w intencji Mistrza i zapalenie zniczy na Jego grobie. A co ważne postać genialnego mistrza grzebienia będzie niebawem w Sieradzu uczczona w bardziej trwały sposób. Ogłoszony został konkurs na zaprojektowanie i wykonanie rzeźby słynnego sieradzkiego fryzjera. W kolejny etap weszły starania społecznego komitetu, który zamierza postawić nietypowy pomnik. Będzie to fotel Antoina, który stanie na sieradzkim Rynku.

Marzena Rutkowska-Kalisz





Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu



Poznań jest miastem, w którym na Starym Rynku Koło Regionalne Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP, Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu wraz z kilkoma innymi organizacjami i jednostkami lokalnymi, zainteresowanymi promowaniem spożycia pieczywa oraz rozpowszechnianiem informacji na temat zasad prawidłowego odżywiania, od lat z powodzeniem organizuje święta chleba.

Święto Chleba w Wielkopolsce

„XVII Święto Chleba w Wielkopolsce” organizowane lokalnie w sposób atrakcyjny i ciekawy dla wszystkich grup konsumentów, informuje o konieczności spożywania pieczywa w aspekcie prawidłowego rozwoju organizmu człowieka oraz zachowania dobrego zdrowia. Impreza ta pozwala nie tylko zapoznać konsumentów z szeroką gamą oferowanych wyrobów piekarskich, ale także ukazać im smakowe i zapachowe walory naturalnie wypiekanego pieczywa. Podczas „Święta Chleba” ukazana zostanie ranga pracy piekarza, specyfika tego zawodu a także tradycja wytwarzania chleba i jego poszanowania. Chleb jest bowiem nie tylko pożywieniem, ale jednocześnie symbolem miłości, przyjaźni, dobroci i rzetelności.

Prowadzenie takich akcji, kierowanych do szerokiego grona potencjalnych konsumentów pieczywa, jest obecnie niezbędne z uwagi na fakt, iż obserwuje się już od kilku lat stałą tendencję spadku spożycia pieczywa, w tym zwłaszcza produkowanego tradycyjnie, metodami gwarantującymi walory zdrowotne i smakowe pieczywa. Wpływ na to ma wiele czynników, w tym:

- rosnące ceny pieczywa wskutek wzrostu kosztów środków produkcji (nośniki energetyczne, koszty pracy) i surowców,
- prowadzona przez duże koncerny agresywna i wszechobecna na rynku reklama produktów żywnościowych takich jak np. chrupki i chipsy, których nadmierne spożycie nie jest wskazane, a wypierają one z codziennej prawidłowej diety – zwłaszcza młodzieży i dzieci – chleb, będący podstawą prawidłowego żywienia.

Katarzyna Mozykiewicz



XVII ŚWIĘTO CHLEBA

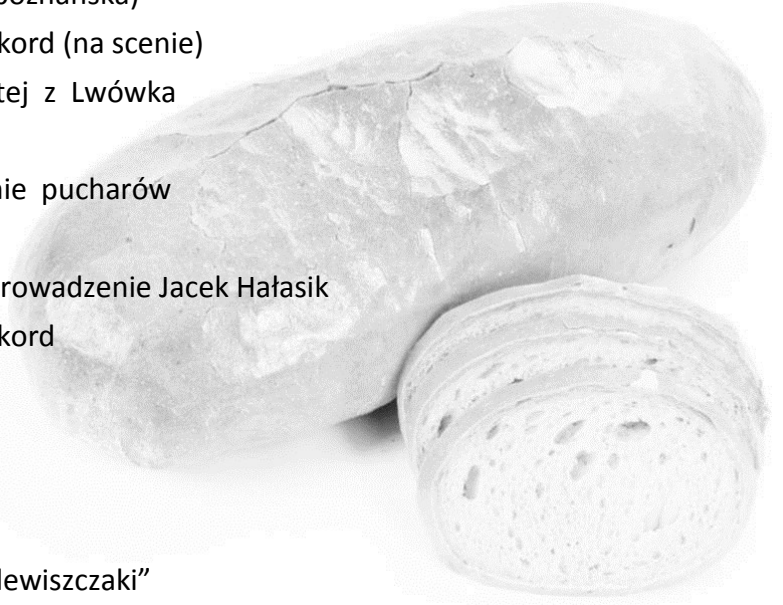
*„Gdy człowiek chleb je codziennie, zdrowiem
tryska promiennie”*



*Stowarzyszenie Rzemieślników
Piekarstwa
Rzeczypospolitej Polskiej*

Program XVII Święta Chleba w Wielkopolsce - 5 września 2015

- 11.00 - msza św. W intencji braci piekarskiej (fara poznańska)
- 11.10 - recital akordeonowy w wykonaniu duetu akord (na scenie)
- 11.40 - korowód powitalny z udziałem orkiestry dętej z Lwówka
- 12.00 - koziółki i hejnał z wieży ratuszowej
- 12.15 - ceremonia otwarcia święta chleba, wręczenie pucharów
- 12.45 - koncert orkiestry dętej z Lwówka
- 13.30 - konkurs z wiedzy o piekarstwie (gwara) - prowadzenie Jacek Hałasik
- 14.00 - recital akordeonowy w wykonaniu duetu akord
- 14.30 - konkurs dla dzieci
- 14.45 - zespół muzyczny „tlen” koncert
- 15.15 - konkurs z wiedzy o cechu
- 15.30 - zespół muzyczny „tlen” koncert
- 16.30 - gwiazda święta chleba w Wielkopolsce „Plewiszczaki”
- 18.00 - zakończenie imprezy



Projekt finansowany z funduszu promocji ziarna zbóż i przetworów zbożowych

ZAPRASZAMY NA STRONĘ IZBY

WIR Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu

ISO 9001 ZETOM-CERT

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

wpisz szukane słowo

5 września 2015 - doroczne święto piekarzy!
01.09.2015
XVII Święto Chleba w Wielkopolsce
[Czytaj więcej](#)

Pozostałe wiadomości

- 13.08.2015 Ogólnopolska Pielgrzymka...
- 12.08.2015 UWAGA!!! OSZUŚCI!!!!
- 05.08.2015 Ankieta UEAPME dotycząca...
- 04.08.2015 Wielkopolscy artyści na SACROEXPO
- 03.08.2015 Mięsna Arena - Fleischmarkt...
- 31.07.2015 Kredyty dla MSP w ramach programu...
- 24.07.2015 Izba partnerem CYRYLA

[Pokaż wszystkie](#)

Kalendarz wydarzeń
10.09.2015 Efektywna Sprzedaż - Bezpłatne szkolenie...
[zobacz wszystkie](#)

Projekty Izby
Europe Direct Punkt informacyjny Europe Direct - Poznań
i Punkt konsultacyjny
Europejski Projekt real...

SZKOZENIA

Na liście Chronione Oznaczenie Geograficzne jest już 37 polskich produktów . Wielkopolska też już ma się czym pochwalić – są między innymi: andruty, ser, olej ale bez wątpienia najbardziej rozpoznawalnym smakołykiem jest rogal Świętomarciński. Teraz do tego szacownego grona aspiruje, kiełbasa białą, wielkopolska parzona...

Jedyna taka biała!



Czy uzyskanie tytułu „Chronione Oznaczenie Geograficzne” jest skomplikowane? Krzysztof Grabowski – Wicemarszałek Wielkopolski:

Uzyskanie certyfikatu „Chronione Oznaczenie Geograficzne” jest dość skomplikowane i wymaga rzetelnego przygotowania wniosku.

We wniosku, poza szczegółowym opisem procesu produkcji i użytych surowców musi znaleźć się uzasadnienie związku między wytwarzanym produktem a obszarem geograficznym oraz udokumentowanie niezmiętej tradycji wytwarzania produktu. Wniosek musi złożyć grupa producentów, a więc co najmniej dwóch, do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Stąd po dokonaniu oceny i ewentualnym uzupełnieniu braków wnioski trafiają do Komisji Europejskiej, gdzie jest tłumaczony na wszystkie języki urzędowe krajów Unii Europejskiej i zamieszczany w Dzienniku Urzędowym KE. Jeśli nie ma zastrzeżeń z innych krajów lub regionów produkt zostaje zarejestrowany. Cała procedura jest jednak dość długa, ponieważ średni czas od złożenia wniosku do uzyskania oznaczenia wynosi co najmniej rok.

Jak ocenia Pan szanse na to by kiełbasa biała, parzona, wielkopolska stała się obok rogali Świętomarcińskich symbolem naszego regionu?

Krzysztof Grabowski : Kiełbasa biała znana jest na terenie całej Polski, ale ta wytwarzana w regionie wielkopolskim jest nieco inna. Receptury jej wytwarzania są przekazywane z ojca na syna i pilnie strzeżone w wytwórczych zakładach. Do jej produkcji używa się tylko mięsa wieprzowego i to najwyższej jakości, jelita naturalnego, czosnku, soli, pieprzu i oczywiście majeranku. Ten ostatni składnik, odróżnia białą kiełbasę wielkopolską od wyrobów w innych rejonach Polski. Gdy na talerzu położymy białą kiełbasę z różnych sklepów oraz białą wielkopolską, to po wbiciu widelca z tej pierwszej tryska woda i tłuszcz, a druga po przekrojeniu prawie wcale nie wypuszcza wody. Jest kiełbasą kojarzoną w Wielkopolsce przede wszystkim ze Świętami Wielkanocnymi, bez niej nie ma stołu wielkanocnego. Prawdziwa biała kiełbasa parzona wielkopolska ma niepowtarzalny smak i zapach, gdyż wytwarza się ją z dobrej jakości surowca i stosuje wyłącznie naturalne przyprawy. Tylko taka kiełbasa, o najwyższej jakości, będzie mogła być oznaczona znakiem „Chronione Oznaczenie Geograficzne” i stać się symbolem wielkopolskich tradycji rzeźnictwa, a także symbolem naszego regionu.

Czy oznacza to jedynie prestiż dla regionu , czy może też przekłada się na konkretne zyski? Czy jest się, mówiąc potocznie - „o co bić”?

Krzysztof Grabowski : Jest to prestiż dla regionu, który przekłada się jednocześnie na konkretne zyski. Oznaczenia unijne są już rozpoznawalne dla szerokiego grona konsumentów. Promując kiełbasę białą, posiadającą znak gwarancyjny, rozpoznawalny w krajach Unii Europejskiej, wpływamy na konsumentów, któ-



rzy są gotowi zapłacić więcej za wysoką jakość potwierdzoną certyfikatem. Dobra kiełbasa jest dwa razy droższa, ale smakiem przewyższa tą tanią wielokrotnie. Doświadczenia cukierników wytwarzających rogalę Świętomarcińskie pokazują, że produkcja pod znakiem „Chronione Oznaczenie Geograficzne” opłaca się.

Na jakim etapie są prace związane ze złożeniem odpowiednich dokumentów w Brukseli?

Krzysztof Grabowski : Wniosek jest obecnie na etapie indywidualnych konsultacji i uzgodnień technologicznych przeprowadzanych przez specjalistów z Instytutu Technologii Mięsa Uniwersytetu Przyrodniczego z grupą 8 przetwórców mięsnych. Wszyscy producenci składający wniosek muszą mieć jednakowy cały proces produkcji kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej. W październiku wniosek zostanie złożony w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Jak ocenia Pan dotychczasowe działania Wielkopolskiego Rzemiosła w tym zakresie?

Krzysztof Grabowski : Wielkopolska Izba Rzemieślnicza od kilku lat corocznie organizowała przed Wielkanocą ocenę tradycyjnych wędlin pod hasłem „Wielkanoc – Mięśne Święta – Wielkopolska Tradycja”, jednak ta pożyteczna inicjatywa nie do końca uświadamiała producentom znaczenie certyfikatów gwarancyjnych Unii Europejskiej. Dopiero poddanie się procesowi kontroli odpowiednich jednostek certyfikujących i uzyskanie tych oznaczeń jest rekomendacją najwyższej jakości dla odbiorców.

Grupa inicjatywna już działa. Czy jej prace koordynuje przedstawiciel Urzędu Marszałkowskiego i czy mamy na takie działania fundusze...

Krzysztof Grabowski : Grupa inicjatywna spotyka się w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego, a Departament Rolnictwa i Rozwoju

Wsi koordynuje prace zmierzające do ostatecznego zamknięcia wniosku. Urząd Marszałkowski finansuje zadania związane z zebraniem dokumentacji i opracowaniem wniosku.

Kiedy – realnie oceniając – biała kiełbasa stanie się mięsnym symbolem Wielkopolski?

Krzysztof Grabowski : Po uzyskaniu znaku „Chronione Oznaczenie Geograficzne” Samorząd Województwa Wielkopolskiego będzie promował naszą białą kiełbasę podczas różnych wydarzeń w kraju i za granicą, także z pewnością Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu, Ogólnopolski Cech Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy, Miasto Poznań, Międzynarodowe Targi Poznańskie będą promować kiełbasę białą. Niewątpliwie również Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w ramach swoich projektów przyczyni się do jej promocji w kraju. Aby uzyskać wymierne efekty trzeba będzie trochę poczekać, jednak myślę że w ciągu roku od rejestracji będą już widoczne pierwsze efekty.

Czym dla każdego wielkopolskiego smakosza jest biała kiełbasa?

Krzysztof Grabowski : Biała kiełbasa parzona kojarzy się, jak żadna inna ze Świętami Wielkanocnymi. Stół wielkanocny bez białej, jak mawiają wędliniarze, „to jak ryba bez głowy”. Kiełbasę tę jada się bardzo chętnie także w czasie innych świąt oraz uroczystości rodzinnych. Oprócz tego, że podaje się ją na ciepło, najczęściej z chrzanem, przygotowuje się na niej tradycyjny żurek wielkopolski. Od lat 70. XX wieku, nawet w okresie kryzysu, biała kiełbasa serwowana była na tradycyjnych Jarmarkach Świętojańskich na Starym Rynku w Poznaniu, gdzie cieszyła się ogromnym powodzeniem. Myślę, że tak jak rogal Świętomarciński jest symbolem obchodów Świętego Marcina w Dniu Niepodległości 11 listopada, tak samo kiełbasa biała parzona wielkopolska jest w naszym regionie symbolem śniadania wielkanocnego.

Jaki jest "rodowód" naszej białej, parzonej?

dr inż. Aleksandra Swulińska-Katulska

Pracownia Produktów Lokalnych, Regionalnych i Tradycyjnych Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

Od ponad stu lat w każdym bogatym gospodarstwie robiono kiełbasę białą, surową... Natrafiłam na takie przepisy w książkach wydawanych w latach trzydziestych ubiegłego wieku. Taką kiełbasę robiono dość powszechnie. Natomiast w Wielkopolsce robioną ją tak by zaraz ją zjeść po ugotowaniu, albo też zaparzano po włożeniu mięsa do osłonki by na przykład ją sprzedać – taka metoda przyjęła się z resztą w handlu i dała przymiotnik w nazwie - biała, wielkopolska, parzona... Ale na Wielkanoc czy specjalne rodzinne okazje można było zrobić tą surową kiełbasę. Specyfika w Wielkopolsce polega na tym, że kiełbasa jest przyprawiona solą pieprzem i majerankiem i robiona jest z niepeklowanego mięsa! To jest tylko dobrze wychłodzone mięso wieprzowe. W zależności od tego z jakiej części tuszy wieprzowej pochodzi jest bardziej lub mniej rozdrobnione. Taką kiełbasę najpierw produkowano w gospodarstwach domowych przy świniobiciu, a potem jej produkcją na większą skalę zajęli się masarze.

Ale zawsze była to kiełbasa na specjalną okazję...

dr inż. Aleksandra Swulińska-Katulska: Tak. Okazją było świniobicie – bo do jej produkcji musi być świeże mięso. A wiadomo świniobicia odbywały się z okazji świąt i dużych uroczystości rodzinnych: wesel, chrzcin, jubileuszy... Z resztą i dziś w wielkopolskich domach kiełbasę białą serwuje się w czasie różnych uroczystości. Nam od lat najbardziej kojarzy się z Wielkanocą. Ale dobry wielkopolski żurek podawany przez cały rok oprócz jajka i ziemniaków musi mieć wkład z białej kiełbasy! W świętokrzyskim czy w małopolskim kiełbasa owszem jest ale podwędzaną tak zwaną wiejską. A żurek po wielkopolsku to nie jest

jakiś stary przepis odgrzewany z okazji świąt ale stała pozycja menu restauracji serwujących tradycyjną regionalną kuchnię. To wędlina charakterystyczna dla całej Wielkopolski i to przez cały rok.

Czy wynika to również z tego, że Wielkopolska zawsze była wieprzowym zagłębiem?

dr inż. Aleksandra Swulińska-Katulska: Oczywiście – ten przepis wynika z powszechnej dostępności mięsa wieprzowego bo tylko z tego surowca może być robiona. Jakość mięsa jest też wizytówką tej kiełbasy. Te duże kawałki, które widzimy po przekrojeniu zawsze pochodzą z bardzo dobrego mięsa. Tej kiełbasy zanim nie wymyślono mrożenia i hermetycznego pakowania nie można było długo przechowywać. Musiała być szybko podawana bo niepeklowane czyli niekonserwowane mięso mogło się zepsuć.

Czy w innych regionach też jest taka specjalna, świąteczna wędlina?

dr inż. Aleksandra Swulińska-Katulska: Jak najbardziej, ale najczęściej są to kiszki, kaszanki, butczanki, są kiełbasy weselne podwędzane. Gdzie indziej też się robi tak zwaną białą ale z domieszką mięsa peklowanego i cebuli. Ale kiełbasa, biała, wielkopolska parzona jest tylko jedna i jest to rzeczywiście efekt – można



dr inż. Aleksandra Swulińska-Katulska (pierwsza po lewej)

JEDYNA TAKA BIAŁA!

powiedzieć – nadprodukcji wieprzowiny. Gdy się oszczędza surowiec produkuje się wędliny trwalsze. W naszym regionie można było sobie na taki zbytek pozwolić. Dziś mamy już zdecydowanie nowocześniejsze podejście do jej produkcji i przechowywania ale smak wynikający ze szlachetności surowca jest niezmienny!

Staramy się o certyfikat Brukseli... Czy Pani zdaniem mamy szansę na sukces porównywalny z tym jaki osiągnęły rogate Świątomarcińskie?

dr inż. Aleksandra Swulińska-Katuliska: Tak – jeśli ta

kielbasa będzie powszechnie dostępna w tym żurku wielkopolskim i w innych potrawach. Będzie ją można kupić w całej Polsce dzięki nowoczesnym metodom pakowania próżniowego czy w otoczeniu gazów szlachetnych, które znacznie przedłużają termin ważności przy pełnym zachowaniu walorów smakowych. Jest to zupełnie inna – specyficzna kielbasa, bardzo charakterystyczna dla określonego regionu Polski – tradycyjnych ziem wielkopolskich i części Kujaw. Mam nadzieję, że będzie znakomitym symbolem naszej kuchni.

Marzena Rutkowska--Kalisz

MIĘSNA ARENA



www.miesnaarena.pl
www.facebook.com/MiesnaArena



Chyba nikt, stojąc niegdyś w długiej kolejce do odprawy granicznej na moście między Gubinem a Guben nie przypuszczał, że... Wyspa Teatralna leżąca po polskiej stronie Nysy Łużyckiej stanie się salonem towarzyskim obu miast. A mieszkańcy obu miast będą mieli okazję by udowodnić, że współpraca transgraniczna może mieć i takie bardzo smakowite oblicze...

„Mięsna Arena” - „Fleischmarket Arena”

Tego jeszcze w Gubinie nie widzieli! 1 sierpnia urokliwa Wyspa Teatralna położona w polskiej części miasta przeżyła prawdziwe oblężenie – najpierw amatorów polskich mięsnych specjałów, a wieczorem fanów kultowego polskiego zespołu. Wszystko dlatego, że do tego nadgranicznego miasta zawitała Mięsna Arena Made in Wielkopolska.

Nie bez powodu organizatorzy tego festynu kulinarno-artystycznego wybrali Gubin, a tym samym Guben na gospodarza trzeciej edycji. Promowali polskie mięso zgodnie ze starymi polskimi przysłowiami: czym chata bogata... i przez żołądek do serca. Jacek Marcinkowski - pomysłodawca tego cyklu wydarzeń – namówił do współpracy przede wszystkim wielkopolskich ale też śląskich i lubuskich producentów mięsa

i wędlin by w ten sposób zorganizować kolejną edycję tego festynu kulinarno-artystycznego. To był wyjątkowo smakowity popis rzemieślniczego kunsztu wędliniarsko-kuchmistrzowskiego!

Gubińska impreza przez cały dzień cieszyła się ogromnym zainteresowaniem mediów. A Radio Zachód ustawiło tu swoje studio plenerowe... Czy długo trzeba było namawiać Niemców na wizytę po polskiej stronie... *Mieszkańców Guben nie trzeba namawiać by przyszli na Wyspę Teatralną, od lat jest to nasze miejsce wspólnych spotkań. A jeśli jest impreza plenerowa, dużo muzyki, dużo jedzenia i wspaniałą poczęstunek to do wieczora ściągają tu tłumy*... mówi Fred Marho burmistrz Guben. Bartłomiej Bartczak burmistrz Gubina wcale nie był tym zdziwiony, bo od lat Niemieccy sąsiedzi kupują nasze wyroby. Podkreślał, że *...„mięso polskich producentów ma swoją renomę w Niemczech, a jeśli się chce poznać adresy sklepów, które mają naprawdę znakomite wędliny wystarczy sprawdzić gdzie kupują sąsiedzi zza Nysy”*... Dobrą tradycją tego festynu jest zapewnienie wielu atrakcji kulinarnych i artystycznych całym rodzinom. Od rana aż do nocy tłumy gości korzystały z degustacji i poczęstunków. Nikt nie wyszedł stąd głodny! A i dla tych, którzy „bardzo dokładnie” smakowali ustawiając się po liczne specjały po kilka razy w tej samej kolejce niczego nie zabrakło! Kiełbasy z grilla, gęsta, mięsna zupa z gigantycznego kotła, specjały polskiej kuchni przygotowywane na oczach widzów... było w czym wybierać. Ale bez wątplenia największą atrakcją przygotował Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyna Janety – ponad ćwierć tony wybornego mięsa wołowego! Goście już od samego rana mogli obserwować kucharzy uwijających się przy specjalnym rożnie, na którym piekł się ogromny byk. *...„Byk miał ponad pół tony, a po uboju blisko 260 kilogramów mięsa wołowego. Pieczemy go na specjalnie skonstruowanym grillu. Potrzeba około 10 do 12*



godzin aby się przepiekl. Przedtem był przez dwa tygodnie nacierany specjalnymi marynatami ziołowymi – wszystko po to by jego mięso było kruche i soczyste.”... - tak z dumą o tej królewskiej pieczeni opowiadał o nim Marian Smyczek główny technolog Zakładu Ernestyna Janety. Każdy mógł posmakować tego wyjątkowo przygotowanego mięsiwa i... poczuć się jak w czasie jakiejś baśniowej uczyty na zamku... To była bez wątpienia największa atrakcja dnia i najlepsza reklama polskiej hodowli i kuchni - zwłaszcza dla niemieckich gości Mięsnej Areny.

Formuła tego festynu jest tak pomyślana, by nie tylko dbać o podniebienia ale również bardzo intensywnie edukować konsumentów. Stoiska dietetyków i technologów żywienia były przez cały czas oblegane. Okazało się, że dla wielu osób była to okazja do pierwszego w życiu kontaktu z dietetykiem. Wtedy też ze dziwieniem odkrywali, że aby zachować dobrą kondycję ciała i umysłu, a także by schudnąć powinni jest... mięso! Jak zwykle nieocenione okazało się wsparcie specjalistów z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Żywym dowodem na to, że „W mięsie siła! Byli liczni sportowcy, którzy zarówno na scenie jak i w specjalnie przygotowanym namiocie demonstrowali swoje umiejętności publiczności, a zwłaszcza tej młodszej. Z myślą o najmłodszych przygotowano specjalną zagrodę małych hodowców, w której dzieci odkrywały, że mięso nie jest ze sklepu tylko trafiło do

niego od hodowcy. Te animacje plastyczne zawsze cieszą się bardzo dużym zainteresowaniem.

O dobry klimat do zabawy dbali przez cały czas liczni artyści: ludowi, popowi i rockowi! Ale absolutnym hitem był wieczorny koncert Czerwonych Gitar! To była prawdziwa uczta duchowa po prawdziwej uczcie mięsnej.

Rewelacja! Czemu już wyjeżdżacie? Czy za rok też będzie taka impreza?... Sehr gute Idee, Sehr gute polnische Küche... Takie opinie słyhać było przez cały dzień...

„MIĘSNA ARENA” - „FLEISCHMARKT ARENA” mogła być zorganizowana dzięki Funduszom Promocji Mięsa Wieprzowego, Wołowego i Drobiowego !

Organizatorzy czyli: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, Związek Rzemiosła Polskiego mogą być naprawdę zadowoleni. Impreza pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, najwyższych władz Ziemi Lubuskiej, a także Głównego Lekarza Weterynarii i Głównego Inspektora Sanitarnego udowodniła, że taka promocja polskiego mięsa może być bardzo atrakcyjna. Co najważniejsze - miała transgraniczny charakter i naszych zachodnich sąsiadów utwierdziła

w przekonaniu, że polscy hodowcy i przetwórcy mięsa – jak mało kto w Europie – znają się na swoim fachu!

Marzena Rutkowska-Kalisz



PARTNER



Gubiński
Dom Kultury

Marek Sawicki
Minister Rolnictwa
i Rozwoju Wsi



PATRONAT HONOROWY

Katarzyna Osos
Wojewoda
Lubuski

WOJEWODA LUBUSKI

Elżbieta Anna Polak
Marszałek
Województwa Lubuskiego



Marek Posobkiewicz
Główny Inspektor
Sanitarny



Marek Pirsztuk
Główny Lekarz
Weterynarii



Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor
Jakości Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych



Prof. dr hab. Grzegorz Skrzypczak
Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego
w Poznaniu



PATRONI MEDIALNI



Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej · ul. Miodowa 14 · 00-245 Warszawa · tel. 22 635 01 84

Sfinansowano z:



Funduszu Promocji
Mięsa Drobiowego



Funduszu Promocji
Mięsa Wieprzowego



Funduszu Promocji
Mięsa Wołowego

FOTOGRAF



Fotograf utrzuwa obrazy przedstawiające osoby, przedmioty, przyrodę, martwa naturę, architekturę, produkty, itp. elementy za pomocą aparatu fotograficznego cyfrowego lub tradycyjnego (analogowego) na różnych nośnikach informacji jak np. materiał światłoczuły, nośnik elektroniczny, zgodnie z zasadami sztuki fotograficznej.

W zakładach fotograficznych wykonuje się fotografie do dokumentów stwierdzających tożsamość osoby. Fotografie z okazji uroczystości rodzinnych i okazjonalnych fotograf wykonuje na zaaranżowanym planie zdjęciowym w zakładzie fotograficznym lub w terenie. Może także wywoływać i kopiować odbitki fotografii amatorskich swoich klientów.

Fotograf wykonuje dokumentację fotograficzną na różnego rodzaju uroczystościach, jak np. zawody sportowe, konferencje, festyny, wystawy. Wykonuje także fotografie wykorzystywane w czasopiśmie, książkach, kalendarzach, materiałach reklamowych. Fotografie maszyn, urządzeń, procesów technologicznych, fauny i flory, ukształtowania terenu.

Do zadań fotografa należy: zaaranżowanie planu zdjęciowego (w zakładzie fotograficznym lub terenie) stosując odpowiednie rekwizyty, tło, dobór właściwego sprzętu fotograficznego, oświetlenia, wykonanie fotografii zgodnie z zasadami sztuki fotograficznej, przeprowadzenie osobiście obróbki foto-

chemicznej lub cyfrowej zdjęć, archiwizacja prac fotograficznych i dbanie o efektywną ich prezentację. Cechy charakteryzujące fotografa to: ostrość wzroku, rozróżnianie barw, spostrzegawczość, refleks oraz odporność emocjonalna. Osoba taka powinna odznaczać się dobrą koordynacją wzrokowo-ruchową, koncentracją uwagi i zarazem jej podzielnością, dostrzegając np. moment na najciekawsze ujęcie. W ocenie takiej sytuacji pomaga wyobraźnia i myślenie twórcze, refleks, zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji oraz właściwa organizacja pracy. Większość zadań i czynności fotografa wykonywana jest we współpracy i przy udziale ludzi. Dlatego jego praca wymaga zdolności w nawiązywaniu kontaktów, umiejętności przekonywania i negocjowania, współpracy w zespole, cierpliwości, wytrwałości i dokładności.

Praca fotografa odbywa się w różnych miejscach: w zakładzie fotograficznym, prywatnych mieszkaniach, obiektach sakralnych, instytucjach, przedsiębiorstwach, na terenie obiektów sportowych, na wolnym powietrzu. Czas pracy uzależniony jest od potrzeb klienta, pogody, pory roku.

Iwona Derda





SZKOLENIA KURSY WARSZTATY

**Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu
zaprasza na**

KURS PEDAGOGICZNY

DLA INSTRUKTORÓW PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU



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

CENA KURSU 550 PLN

Zapisy: Monika Nowicka - Wydział Oświaty - tel. 61 859 3581



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

E-mail: redaktor@irpoznan.com.pl
tel.: 512 475 525



IWONA DERDA
Naczelnik Wydziału Oświaty
Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

E-mail: iwona.derda@irpoznan.com.pl
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*



MONIKA NOWICKA
Wydział Oświaty
Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

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



ANNA BOROWIAK
Wydział Promocji Gospodarczej
Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

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