



Trudne czasy wymagają nie tylko nowych sposobów działania, ale przede wszystkim wspólnego przeciwstawiania się im i szukania rozwiązań. Dlatego właśnie teraz stowarzyszenie rzemieślników – piekarzy, lodziarzy oraz cukierników – jest potrzebne jak nigdy dotąd. I oto właśnie jest. Czy przyniesie realne zmiany w branży? To zależy od naszego wspólnego zaangażowania.

Czy zrzeszanie się może być remedium na kłopoty w branży?

kwestii prawnych, podatkowych i kontroli, trudności ze znalezieniem wykwalifikowanych pracowników.

Co z tym zrobić?

Wraz z grupą osób kompetentnych, pełnych energii i zapału do działania założyliśmy nowe stowarzyszenie. Niby nic wielkiego, ale nie tym razem. Wspólnie osiągamy efekt synergii pomysłów i działań. Jednak nie robimy tego po to, aby konkurować z innymi stowarzyszeniami, tylko żeby pomóc podobnym przedsiębiorcom, wyznającym podobne wartości co do jakości produktów i sposobu prowadzenia firm.

Nasze cele to:

- wymiana wiedzy i doświadczeń pomiędzy członkami, którzy są fachowcami;
- promocja na większą skalę zrzeszonych w stowarzyszeniu firm;
- kontrola jakości produkcji i zarządzania w zrzeszonych zakładach;
- doradztwo w zakresie zarządzania, podatkowym, marketingowym i technologicznym – odpłatne i darmowe;
- pomoc dla nowych członków w dostosowaniu się do wymogów jakości produkcji i zarządzania;
- reprezentacja członków stowarzyszenia przed urzędami państwowymi i prowadzenie sporów sądowych;



Dziś nikt nie ma już wątpliwości, że branża stoi na ostrym zakręcie. Dlaczego? Wymienię kilka podstawowych problemów z jakimi się spotykam: podwyżki cen (energii elektrycznej – do 500%, a gazu do 1000%), podwyżki wynagrodzeń, podwyżki cen większości surowców, brak sił do konkurowania z tanimi produktami marketowymi, szara strefa osób wypiekających nielegalnie (bez pozwolenia) ciasta i pieczywo, brak czasu na rozwiązywanie



Pierwsze spotkanie Stowarzyszenia „Rzemieślnik” odbyło się w Gdańsku 29 sierpnia 2022 r., jeszcze przed oficjalnym złożeniem papierów. Wybrano wtedy prezesa – Mirosława Kurka, a także dwóch wiceprezesów – Krzysztofa Wysłuchę oraz Wiesława Kucię



Rola stowarzyszenia jest niezwykle istotna pod warunkiem, że działa aktywnie i stara się znajdować nowe, oryginalne rozwiązania. Dlatego naszą dewizą jest najwyższa jakość, taka, której nie wytworzy przemysł. Wymaga to poświęcenia, zaangażowania i wytrwałości, ale wg naszych prognoz jesteśmy świadkami wielkich zmian na rynku, jesteśmy też przekonani, że rozwiązania rewolucyjne należy zastosować teraz. Członkowie stowarzyszenia muszą spełniać pewne standardy lub dostosować się do nich przed przystąpieniem. Mamy w planach nawet dopuszczalną listę surowców, które można używać, będziemy też sugerować marki surowców, które zaakceptują nasi specjaliści.

Misja stowarzyszenia

Naszą misją jest coś, o czym w moim odczuciu branża już zapomniała, czyli dbanie o zdrowie i bezpieczeństwo żywnościowe Polaków. Drobną przedsiębiorczość, rzemieślnicy są zgniatani przez przemysłowe zakłady, a warunki, w jakich muszą funkcjonować, nie sprzyjają rozwojowi. A to właśnie drobna przedsiębiorczość daje bezpieczeństwo pod względem zatrudniania obywateli. Bankructwo takiej firmy nie wpływa na sytuację zatrudnienia w regionie, jak dzieje się w przypadku fabryki. Małe firmy, które trzymają się zasad rzemiosła, wytwarzają różnorodne produkty z surowców od lokalnych dostawców. Nasi członkowie będą tak dobierani, aby spełniali te wymogi. Chcemy dawać społeczeństwu najwyższą jakość, ale nie chodzi nam o świecące złotem ciasteczka za kosmiczne pieniądze, tylko o produkty znane, smaczne i wytwarzane z nieprzetworzonych surowców, zgodnie ze sztuką. Ustaliliśmy to, co jest oczywiste – chleb musi być chlebem, ciasto ciastem, a lody lodami. Nie chcemy wspierać setek fabryk komponentów w Europie, tylko nasze rodzime gospodarstwa rolne. To jest nasza misja, zresztą bardzo korzystna dla Polski.

Oprócz jakości produktów musimy również zwracać uwagę na inne aspekty, takie jak warunki pracy i zatrudniania pracowników, czystość, bhp. I to wszystko po to, aby konsument czuł, że kupując w danym miejscu, robi coś dobrego dla siebie i społeczeństwa. Dodatkowym atutem takich zmian jest promocja zakładów, które na nasze warunki przystaną, to nagroda za trud i poświęce-

nie, w efekcie może spowodować wzrost sprzedaży, przyczynić się do rozpoznawalności marki i stworzyć możliwość proponowania wyższych cen przy zwiększającym się popycie.

Wsparcie, promocja i wymiana doświadczeń

Stwarzanie dobrych warunków pracy w zakładach jest również magnesem, który przyciąga fachowców. Jak pisałem na początku, branża boryka się z ich brakiem, ale firmy o dobrej reputacji nie mają z tym problemu. Zwiększanie sprzedaży, optymalizacja zarządzania i kontrola kosztów to działania, które pozwalają na osiągnięcie lepszych wyników finansowych i wypłatę wyższych wynagrodzeń. Pamiętajmy, to pracownicy są gwarantem powodzenia firmy, należy ich szanować, doceniać i stwarzać im warunki do rozwoju.

Stowarzyszenie ma roztaczać parasol ochronny nad swoimi członkami. Dlatego mamy na pokładzie prawnika, technologów, managera, specjalistę od social mediów itd. Nasza działalność nie będzie ograniczać się do zbierania składek. Członkowie służą sobie wzajemnie pomocą przy użyciu komunikatorów. Stowarzyszenie będzie występować o środki na promocję, szkolenia oraz na opracowanie innowacyjnych rozwiązań związanych z informatyzacją i zarządzaniem. Władze będą reprezentować członków podczas negocjacji cenowych z koncernami, dla których duża grupa przedsiębiorców skupionych w jednym miejscu może stanowić wartość sprzedażową. Stowarzyszenie jako osoba prawna będzie się starać wpływać na zmiany przepisów prawa, które są zawiłe i wręcz uniemożliwiają rozwój.

Mam nadzieję, że wskazane argumenty są przekonujące przynajmniej dla części właścicieli lodziarni, piekarni i cukierni, którzy nie poddadzą się w tej trudnej sytuacji rynkowej, dostosują się i wejdą na nową drogę rozwoju. ■

Tradycyjnie zapraszam do kontaktu i zadawania pytań poprzez mail do redakcji: redakcja@mistrzbranzzy.pl lub kontakt@help@bakery.pl
Miroslaw Kurek – prezes Stowarzyszenia „Rzemieślnik”

- uświadamianie społeczeństwu różnic pomiędzy wyrobami przemysłowymi a rzemieślniczymi;
- wpływ na prawodawstwo dotyczące branży spożywczej, zwracanie uwagi władzy na problemy polskich piekarni i cukierni;
- promocja sztuki piekarskiego, cukierniczego i lodziarskiego;
- promocja znaku towarowego, przyznawanie go firmom, które przeszły audyt jakości;
- promocja i wdrażanie innowacji procesowych, technologicznych lub informatycznych;
- zebranie odpowiednio dużej grupy, którą będziemy reprezentować w pewnych sprawach, takich jak zakupy.

Wierzmy, że tego typu działania potrzebne są małym i średnim przedsiębiorcom, którzy czują się osamotnieni ze swoimi problemami. Obecnie część właścicieli stoi przed decyzją, czy dalej prowadzić zakład, czy zamknąć i się nie męczyć? Likwidacja małych firm oznacza jeszcze więcej miejsca na rynku dla marketów i ich mrożonego pieczywa przemysłowego. Pisałem już wiele razy o tym, że dla rzemieślników zostaje niewielka część rynku i tego już nie zmienimy. Kłopoty mają ci, którzy próbują konkurować z marketami ceną – to ślepy zaułek. Część świadomych konsumentów może zapłacić więcej za pieczywo, ciasta lub lody wyprodukowane z naturalnych składników, zgodnie ze sztuką, z surowców wysokiej jakości. To o tę część rynku walczą nasi członkowie.