

Rzemieślnik

Wydawca Cech Piekarzy i Cukierników Gdańsk, Wydanie luty 2026, nakład 50 szt. online, Redaktor Naczelny: Grzegorz Pellowski

Szanowni Państwo,

Z radością oddajemy w Państwa ręce kolejne wydanie naszego biuletynu.

Wracamy po przerwie – z nową energią, świeżymi pomysłami i jeszcze większą motywacją do dzielenia się tym, co ważne dla naszej społeczności.

Minione miesiące były czasem zmian, refleksji i przygotowań.

Wykorzystaliśmy ten okres, aby wsłuchać się w potrzeby naszych Rzemieślników oraz zaplanować kierunki dalszego rozwoju. Dziś z przyjemnością możemy ponownie spotkać się na łamach biuletynu, który – mamy nadzieję – będzie dla Państwa źródłem rzetelnych informacji, inspiracji oraz przestrzeni do wymiany doświadczeń.

Zapraszamy do lektury oraz do aktywnego współtworzenia kolejnych wydań.

Uroczyste zakończenie Roku Pomorskiego Rzemiosła w Gdańsku

W Gdańsku 17 grudnia 2025 r. odbyło się uroczyste zakończenie **Roku Pomorskiego Rzemiosła 2025**, który został ustanowiony uchwałą Sejmiku Województwa Pomorskiego i był realizowany w całym regionie przez ostatnich 12 miesięcy. Główne podsumowanie obchodów miało miejsce w reprezentacyjnych wnętrzach **Dwór Artusa**, gdzie rzemieślnicy, samorządowcy i przedstawiciele instytucji edukacyjnych oraz gospodarczych spotkali się, by wspólnie podsumować bogaty program działań.

Rok Pomorskiego Rzemiosła 2025 został zainicjowany z okazji **80-lecia Pomorskiej Izby Rzemieślniczej Małych i Średnich Przedsiębiorstw** i objął blisko 50 wydarzeń o zasięgu regionalnym i ogólnopolskim – od inauguracji w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Pomorskiego, przez targi i gale konkursowe, aż po konferencje naukowe, święto rzemiosła podczas Jarmarku św. Dominika oraz wręczenie świadectw i pasowanie adeptów rzemiosła.

Jak podaje oficjalny artykuł podsumowujący rok obchodów, w uroczystości zakończenia uczestniczyli przedstawiciele władz centralnych i samorządowych, organizacji rzemieślniczych, partnerów

edukacyjnych oraz sami rzemieślnicy, a uroczystość poprzedziła Msza Święta w Bazylice Świętej Brygidy.

Podczas spotkania wręczono podziękowania i podsumowano efekty działań, które przez cały rok ukazywały znaczenie rzemiosła nie tylko jako żywej tradycji, ale także jako istotnego elementu współczesnej gospodarki i edukacji zawodowej. Rok ten był okazją do dialogu między środowiskami rzemieślniczymi, samorządowymi, edukacyjnymi i gospodarczymi, a Gdańsk jako jedno z głównych centrów obchodów potwierdził swoją rolę w promocji rzemiosła w regionie Pomorza.



Gdańsk gospodarzem Kongresu Piekarskiego

W styczniu 2026 r. w Gdańsku odbył się **Kongres Piekarzy i Cukierników 2026**, organizowany **nie przez tradycyjne cechy rzemieślnicze**, lecz przez **Stowarzyszenie Rzemieślnik** – organizację, która działa obok struktur rzemiosła.

Choć Kongres był reklamowany jako „kluczowe wydarzenie dla rzemiosła”, w rzeczywistości został zainicjowany przez organizację poza rzemieślniczą, która w wielu środowiskach jest postrzegana jako **konkurencyjna wobec tradycji środowisk rzemieślniczych**, a nawet jako próbująca „podszyc się” pod reprezentanta piekarzy i cukierników.

Środowisko zrzeszone w Cechu Piekarzy i Cukierników powinno jasno i konsekwentnie dystansować się od działań Stowarzyszenia Rzemieślnik. Organizacja ta funkcjonuje poza strukturami cechowymi, a jednocześnie podejmuje inicjatywy sprawiające wrażenie reprezentowania całej branży, co w naszej ocenie wprowadza niepotrzebne zamieszanie i podważa wieloletni dorobek samorządu rzemieślniczego.

Cechy rzemieślnicze są ustawowo umocowanymi reprezentantami zawodu, z historią, tradycją i realnym mandatem środowiska. Dlatego wszelkie próby budowania równoległej reprezentacji należy jednoznacznie oceniać krytycznie i nie wspierać ich ani organizacyjnie, ani wizerunkowo.

Uważamy, że inicjatywy branżowe powinny powstawać w ramach struktur cechowych lub w ścisłej z nimi współpracy. W przeciwnym razie prowadzą do rozproszenia środowiska, osłabienia jego głosu oraz tworzenia sztucznej konkurencji tam, gdzie potrzebna jest jedność.

Cech Piekarzy i Cukierników będzie konsekwentnie informował swoich członków o charakterze takich działań i jasno wskazywał, które inicjatywy mają rzeczywiste umocowanie środowiskowe, a które są próbą budowania alternatywnej reprezentacji.

Pogrzeby naszych Kolegów

Z ogromnym smutkiem informujemy o odejściu dwóch wspaniałych mistrzów:

- W dniu 7 stycznia 2026 roku pożegnaliśmy **Śp. Józefa Balkowskiego**, który zmarł 28 grudnia 2025 roku w wieku 92 lat.



Eskimo – to kultowa lodziarnia i cukiernia we Wrzeszczu (Gdańsk), która przez dziesięciolecia była znana w całym Trójmieście. Jej współtwórcą i wieloletnim właścicielem był Józef Balkowski, który zmarł 28 grudnia 2025 r. w wieku 92 lat, a uroczystości żałobne odbyły się 7 stycznia 2026 r. Józef Balkowski był osobą niezwykle ważną dla lokalnej tradycji rzemieślniczej i kulinarnej. Przez wiele lat prowadził lodziarnię „Eskimo” przy ul.

Wyspiańskiego we Wrzeszczu – miejsce z historią sięgającą końca lat 40. XX w. Początkowo dołączył do zakładu w latach 70., a następnie samodzielnie nim zarządzał, prowadząc lokal wspólnie z żoną Aliną. Pod kierownictwem Balkowskiego lodziarnia stała się znana nie tylko ze swoich lodów, ale też jako punkt kulturowy dla kilku pokoleń mieszkańców Gdańska. Był ceniony nie tylko jako przedsiębiorca, ale także jako człowiek z dużym poczuciem humoru i dobrym sercem, który potrafił zjednywać sobie klientów i przyjaciół. Po przekazaniu prowadzenia lodziarni swoim córkom na rzecz rodziny, Balkowski przeniósł się do Oliwy, gdzie wraz z synem Mirosławem prowadził piekarnię-cukiernię „Eskimos” przy ul. Grunwaldzkiej, znaną z wypieku tradycyjnego Chleba Oliwskiego oraz innych klasycznych smaków, które stały się lokalnym symbolem.

Jego odejście było wspominane w mediach lokalnych jako koniec ważnej epoki dla gastronomii Gdańska i kultury społecznej tego regionu

- W dniu 15 stycznia 2026 r. pożegnaliśmy **Śp. Zbigniewa Szatybełko** — cenionego mistrza cukiernictwa i wieloletniego członka środowiska piekarzy i cukierników w Gdańsku i Sopocie.



Pan Zbigniew był jednym z filarów rodzinnej tradycji cukierniczej związanej z legendarną Cukiernią „Rydelek” w Sopocie — jednym z najstarszych zakładów cukierniczych w regionie, działającym od 1957 r. i znanym z wyjątkowych ciast, tortów i innych słodkości, które towarzyszyły pokoleniom

mieszkańców i gości kurortu. Był nie tylko przedsiębiorcą, ale przede wszystkim mistrzem cukiernictwa, który wraz z rodziną przez wiele lat rozwijał i pielęgnował tradycję rzemieślniczą, łącząc klasyczne receptury z nowoczesnym podejściem do produkcji wyrobów cukierniczych. Dzięki jego pracy „Rydelek” stał się miejscem kultowym — odwiedzanym nie tylko przez lokalnych smakoszy, ale i kuracjuszy oraz turystów. Jego pasja do słodkich wypieków i zaangażowanie w życie branży piekarsko-cukierniczej pozostawiły trwałe ślady w środowisku.

Karol Szatybełko Sopot 19.01.2026

Zarząd Cechu

Piekarzy i Cukierników
w Gdańsku

Podziękowanie

Na ręce Starszego Cechu Grzegorza Pellowskiego pragnę z całego serca podziękować za obecność na uroczystościach pogrzebowych mojego Taty.

Obecność Członków Zarządu oraz tak licznie przybyłych Rzemieślników była dla mnie i mojej rodziny ogromnym wsparciem w tych trudnych chwilach. Nadała ona tej uroczystości szczególnie podniosły i godny charakter, a jednocześnie była wyrazem prawdziwej pamięci, szacunku i cechowej jedności. Zrobiło to na naszej rodzinie bardzo duże, wzruszające wrażenie.

Jestem dumny, że mogę być członkiem tak wspaniałej organizacji, która potrafi być razem nie tylko w codziennej pracy, ale również w chwilach najtrudniejszych. Dopiero teraz, uczestnicząc w tych wydarzeniach w roli żałobnika, w pełni zrozumiałem, jak ogromne znaczenie dla najbliższej rodziny ma obecność Cechu oraz świadomość, że nie jest się samemu w bólu i pożegnaniu.

Za okazane wsparcie, pamięć i godne pożegnanie mojego Taty składam szczerze wyrazy wdzięczności.

Z wyrazami szacunku i podziękowania
Karol Szatybełko

Składamy wyrazy współczucia rodzinom i bliskim. Ich wkład w rozwój rzemiosła pozostanie w naszej pamięci na zawsze.

Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, ul. Piwna 1/2, 80-831 Gdańsk

NIP: 583-000-19-94 REGON: 000870511 KRS: 0000045256

Choinka w Gdańskim Cechu Piekarzy i Cukierników

W dniu 01.02.2026 w świątecznym klimacie, odbyła się wyjątkowa zabawa choinkowa dla dzieci, którą zorganizował Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku. Impreza spotkała się z dużym zainteresowaniem najmłodszych oraz ich rodzin.

Największą radość wzbudziła wizyta Świętego Mikołaja. Uczestnicy chętnie pozowali do pamiątkowych zdjęć i dzielili się swoim świątecznym entuzjazmem. Spotkanie było doskonałą okazją do integracji dzieci, rodziców oraz rzemieślników – piekarzy i cukierników.



Bal Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku

7 lutego 2026 roku w Willi Eva odbył się długo wyczekiwany Bal Piekarzy i Cukierników, który po wielu latach powrócił dzięki zaangażowaniu nowego zarządu Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku. Wydarzenie zgromadziło szerokie grono przedstawicieli branży oraz sympatyków rzemiosła, stając się ważnym momentem integracji i wymiany doświadczeń.

Wśród gości balu znaleźli się m.in.:

- Tadeusz Wojda – Arcybiskup Metropolita Gdański
- Piotr Grzelak – Wiceprezydent Miasta Gdańska ds. polityki społecznej i gospodarczej
- Ireneusz Bradtke – Ksiądz Prałat proboszcza parafii pw. Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny w Gdańsku, czyli Bazyliki Mariackiej zwanej Koroną Gdańska
- Zbigniew Stencel – Prezesa Pomorskiej Izby Rzemieślniczej wraz z żoną.
- Tadeusz Zdunek – Wiceprezesa Pomorskiej Izby Rzemieślniczej

Organizatorzy serdecznie podziękowali również sponsorom, dzięki którym możliwe było zorganizowanie wydarzenia na najwyższym poziomie:

Gdańskie Młyny Sp. z o.o., Stoisław Sp. z o.o., GoodMills Polska Sp. z o.o., Libmar Sp. z o.o., Inferfred Sp. z o.o., PGD Sp. z o.o., Kruszwica S.A., TechMat Sp. z o.o., AlexPol Sp. z o.o.

Podczas balu uhonorowano także wybitne osiągnięcia w branży:

- Pan Tadeusz Dąbrowski otrzymał Złoty Medal Rzemiosła za wieloletnie zaangażowanie i wkład w rozwój zawodu.
- Pan Piotr Gotowała został wyróżniony za trwałość firmy cukierniczej przez 90 lat, podkreślając wielopokoleniową tradycję i pasję w branży.

Bal po dwóch dekadach przerwy przypominał o sile tradycji i wspólnoty środowiska piekarsko-cukierniczego, które z entuzjazmem patrzy w przyszłość.



Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, ul. Piwna 1/2, 80-831 Gdańsk
NIP: 583-000-19-94 REGON: 000870511 KRS: 0000045256



Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, ul. Piwna 1/2, 80-831 Gdańsk
NIP: 583-000-19-94 REGON: 000870511 KRS: 0000045256



Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, ul. Piwna 1/2, 80-831 Gdańsk
NIP: 583-000-19-94 REGON: 000870511 KRS: 0000045256



Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, ul. Piwna 1/2, 80-831 Gdańsk
NIP: 583-000-19-94 REGON: 000870511 KRS: 0000045256



Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, ul. Piwna 1/2, 80-831 Gdańsk
NIP: 583-000-19-94 REGON: 000870511 KRS: 0000045256



Już dziś organizatorzy zapraszają na kolejną edycję balu za rok

Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, ul. Piwna 1/2, 80-831 Gdańsk
NIP: 583-000-19-94 REGON: 000870511 KRS: 0000045256

Jednocześnie informujemy, że firmy **Przedsiębiorstwo Savpol Sp. z o.o. Sp.k.** oraz **ZEELANDIA Sp. z o.o.** odmówiły sponsorowania balu, a przesłane do nich pisma pozostały bez odpowiedzi. W załączeniu przekazujemy kopie skierowanej do nich korespondencji.

ZEELANDIA Sp. z o.o

Szanowni Państwo, w imieniu Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku pragniemy wyrazić nasze głębokie rozczarowanie sposobem prowadzenia komunikacji oraz podejściem firmy **Zeelandia** do współpracy z naszą organizacją.

Nasze zdziwienie i rozczarowanie są tym większe, iż relacje pomiędzy środowiskiem rzemieślniczym reprezentowanym przez Cech a firmą Zeelandia sięgają samych początków obecności Państwa firmy na polskim rynku. Przez dziesięciolecia Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku był naturalnym partnerem branżowym, wspierającym rozwój rynku piekarniczego i cukierniczego, a także budowę pozycji firm współpracujących z rzemiosłem. Tym bardziej niezrozumiałe jest obecne podejście Zeelandii, które stoi w rażącej sprzeczności z tą wieloletnią tradycją współpracy.

Po licznych rozmowach oraz uzyskanych od przedstawicieli Państwa firmy informacjach dotyczących ewentualnego wsparcia Balu Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku staje się dla nas jasne, że z Państwa strony nie tylko nie została dostrzeżona żadna wartość biznesowa i wizerunkowa tego wydarzenia, ale również zabrakło spójnego, rzetelnego i transparentnego stanowiska wobec naszych działań.

Szczególne zastrzeżenia budzi sposób komunikacji przedstawicieli firmy Zeelandia — niejasny, niespójny oraz w praktyce unikający bezpośredniego kontaktu i jednoznacznych deklaracji. Brak klarownej decyzji, odkładanie odpowiedzi oraz nieprzekazywanie jasnych informacji świadczą o braku realnego zainteresowania współpracą i podważają wiarygodność partnera biznesowego.

Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku jest organizacją o wieloletniej tradycji, reprezentującą środowisko rzemieślnicze o ugruntowanej pozycji oraz realnym znaczeniu gospodarczym. Oczekujemy, że inicjatywy podejmowane przez Cech będą traktowane przez potencjalnych partnerów z należytą powagą i szacunkiem — szczególnie przez firmy, które przez lata korzystały z bliskich relacji z rzemiosłem piekarskim i cukierniczym.

W obecnej sytuacji zmuszeni jesteśmy jednoznacznie stwierdzić, iż poziom komunikacji ze strony firmy Zeelandia jest nieakceptowalny i nie spełnia podstawowych standardów współpracy biznesowej.

Niniejsze pismo przekazujemy jako oficjalne stanowisko Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku. Oczekujemy, że zostanie ono potraktowane z należytą uwagą oraz stanie się impulsem do refleksji nad sposobem, w jaki firma Zeelandia buduje i utrzymuje relacje z partnerami branżowymi, zwłaszcza tymi, z którymi łączy ją wieloletnia historia współpracy.

Z należnym szacunkiem

Starszy Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku

Grzegorz Pellowski

Przedsiębiorstwo Savpol Sp. z o.o. Sp.k

Szanowni Państwo,
Szanowny Panie Prezesie,

zwracam się do Państwa jako Starszy Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku.

Po wielu latach przerwy podjęliśmy inicjatywę przywrócenia tradycyjnego balu piekarzy i cukierników – wydarzenia o charakterze integracyjnym, które od lat pełniło istotną rolę w budowaniu relacji oraz wzmacnianiu więzi w naszym środowisku branżowym. Organizacja takiego przedsięwzięcia wiąże się z istotnymi kosztami, dlatego – zgodnie z powszechną i rynkowo przyjętą praktyką – zwróciliśmy się o wsparcie do firm współpracujących z naszymi członkami.

Państwa firma znalazła się w gronie kilku kluczowych dostawców, do których skierowaliśmy tę prośbę. Traktowałem to jako naturalny element partnerskich relacji, tym bardziej że członkowie naszego Cechu generują z Państwa firmą obroty liczone w milionach złotych rocznie. W tym kontekście wnioskowana kwota wsparcia w wysokości 5 000 zł miała charakter symboliczny i adekwatny do skali współpracy. Niestety, przebieg rozmowy z jednym z Państwa Dyrektorów dotyczącej tej inicjatywy pozostawił u mnie negatywne odczucia. Forma i ton rozmowy odebrałem jako nieadekwatne do relacji pomiędzy dostawcą a odbiorcami. Jednocześnie informuję, że organizacja balu będzie procedowana dalej. Współpracujemy z wieloma firmami – zarówno większymi, jak i mniejszymi – i dotychczas nie spotkał się z odmową wsparcia w podobnej formie. Tym bardziej zaskoczyła mnie taka postawa ze strony firmy o ugruntowanej pozycji rynkowej.

Pragnę podkreślić, że planowany bal piekarzy i cukierników nie ma charakteru komercyjnego. Jest to inicjatywa służąca integracji środowiska oraz wzmacnianiu więzi branżowych. W obecnej, trudnej sytuacji rzemiosła piekarskiego i cukierniczego, tego rodzaju działania mają szczególne znaczenie. W ciągu ostatnich trzydziestu lat liczba zakładów zrzeszonych w naszym Cechu zmniejszyła się ze stu do czterdziestu, a warunki prowadzenia działalności z roku na rok stają się coraz trudniejsze.

Uważam, że warto rozważyć wspólne działania na rzecz wsparcia i utrzymania branży rzemieślniczej, która w dłuższej perspektywie stanowi również istotną grupę odbiorców dla firm zaopatrujących piekarnie i cukiernie. Brak takich działań może w przyszłości doprowadzić do sytuacji, w której zabraknie rzemieślników, a tym samym części klientów.

Pozostawiam niniejszą sprawę Pańskiej ocenie – zarówno w zakresie zaistniałej sytuacji, jak i zasadności wspierania inicjatyw naszego środowiska. Mam nadzieję, że stanie się ona impulsem do refleksji nad dalszą formą relacji pomiędzy Państwa firmą a zrzeszonymi w Cechu piekarzami i cukiernikami.

Na rozpoczynający się rok 2026 życzę Państwu wielu sukcesów, stabilnego rozwoju oraz pomyślności w realizacji planów biznesowych.

Z należnym szacunkiem

Starszy Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku

Grzegorz Pellowski

Przedsiębiorstwo Savpol Sp. z o.o. Sp.k – 2 pismo

Szanowni Państwo,
Szanowny Panie Prezesie,

niniejszym pismem ponownie zwracam się w sprawie prośby o wsparcie inicjatywy przywrócenia tradycyjnego balu piekarzy i cukierników, organizowanego przez Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku.

Pomimo upływu czasu oraz znaczenia sprawy, do dnia sporządzenia niniejszego pisma nie otrzymałem żadnej odpowiedzi ani oficjalnego stanowiska Państwa firmy. Taki brak reakcji trudno uznać za właściwy standard komunikacji w relacjach pomiędzy dostawcą a środowiskiem, które od lat pozostaje stałym i istotnym odbiorcą Państwa produktów.

Przypominam, że zwróciliśmy się do Państwa firmy jako jednego z kluczowych partnerów handlowych naszych członków, generujących wielomilionowe obroty roczne. Wnioskowana kwota wsparcia w wysokości 5 000 zł miała charakter wyłącznie symboliczny i była adekwatna do skali tej współpracy. Brak jednoznacznej odpowiedzi w tej sprawie jest odbierany w środowisku jako przejaw lekceważenia inicjatywy oraz relacji partnerskich, na które wielokrotnie powołują się Państwo w komunikacji biznesowej.

Z uwagi na zaawansowany etap przygotowań do wydarzenia, oczekuję przekazania jednoznacznego stanowiska Państwa firmy – pozytywnego bądź negatywnego – w terminie do 06.02.2026. Dalsze pozostawanie tej sprawy bez odpowiedzi będzie musiało zostać uwzględnione przy ocenie zasad i kierunków dalszej współpracy pomiędzy Państwa firmą a zrzeszonymi w Cechu piekarzami i cukiernikami.

Liczę na potraktowanie niniejszego pisma z należytą powagą oraz na jasną i odpowiedzialną reakcję.

Z należnym szacunkiem

Starszy Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku

Grzegorz Pellowski

Firma OVAL Sp. z o.o. Sp.k. nie wsparła balu przed jego organizacją. Jednak po skierowaniu do niej formalnej prośby po zakończeniu wydarzenia poinformowała, że przekaże środki finansowe. Z przyczyn niezależnych i losowych, takich jak poważna awaria systemu produkcyjnego, firma nie mogła dokonać wsparcia przed terminem balu.

OVAL Sp. z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

Szanowni Państwo,

działając w imieniu organizatorów Balu Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, który odbył się w dniu 7 lutego 2026 r. w Willi Eva w Gdańsku, wyrażamy stanowczy sprzeciw oraz głębokie rozczarowanie postawą Zarządu firmy OVAL wobec tego wydarzenia.

Pomimo wcześniejszych rozmów, deklarowanego zainteresowania oraz składanych zapewnień dotyczących współpracy, firma OVAL nie wykazała się ani zaangażowaniem, ani elementarną rzetelnością. Zaproponowane wsparcie finansowe w wysokości 1 000 zł — przy koszcie uczestnictwa wynoszącym 480 zł od osoby oraz udziale dwóch przedstawicieli Państwa firmy — w rzeczywistości sprowadzało się do kwoty 40 zł. Taka propozycja była rażąco nieadekwatna do rangi wydarzenia i w żaden sposób nie może zostać uznana za poważną formę partnerstwa.

Szczególnie naganny i niedopuszczalny był całkowity brak komunikacji ze strony członków Zarządu w kluczowym momencie organizacyjnym. Nieodbieranie telefonów oraz brak jakiejkolwiek odpowiedzi na wielokrotne próby kontaktu odbieramy jednoznacznie jako lekceważenie organizatorów, ich pracy, czasu oraz zaangażowania. Tego rodzaju zachowanie jest sprzeczne z podstawowymi standardami współpracy biznesowej.

Postawa firmy OVAL w sposób istotny podważa jej wiarygodność jako potencjalnego partnera przy wydarzeniach branżowych i skutecznie wyklucza możliwość rozważania jakiejkolwiek współpracy w przyszłości. Trudno bowiem budować relacje oparte na braku odpowiedzialności, niespójnych deklaracjach oraz ignorowaniu partnerów w kluczowych momentach.

Oczekiwaliśmy profesjonalizmu, rzetelności oraz elementarnego szacunku. Zamiast tego spotkaliśmy się z ich całkowitym zaprzeczeniem. Mamy nadzieję, że niniejsze pismo skłoni Państwa do refleksji nad standardami komunikacji oraz rzeczywistym podejściem do współpracy z organizacjami branżowymi i środowiskiem, którego zaufanie — jak pokazuje ta sytuacja — można bardzo łatwo stracić.

Z należnym szacunkiem

Starszy Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku

Grzegorz Pellowski

OVAL Sp. z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. – pismo 2

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za przekazane wyjaśnienia. Przyjmujemy je do wiadomości oraz doceniamy gotowość do dialogu w tej sprawie. Choć cała sytuacja była dla nas pewnym rozczarowaniem, wierzymy, że wzajemna komunikacja pozwala budować lepsze zrozumienie i wyciągać konstruktywne wnioski na przyszłość.

Współpraca pomiędzy firmami funkcjonującymi w jednym środowisku biznesowym – szczególnie lokalnym – ma dla nas szczególne znaczenie. Zależy nam, aby opierała się ona na wzajemnym szacunku, przewidywalności oraz partnerskim podejściu, które sprzyja długofalowym relacjom.

Dziękujemy za deklarację przekazania kwoty 5.000 PLN. Numer rachunku bankowego do realizacji przelewu wskazujemy poniżej:

Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku

ul. Piwna 1/2/P.204

80-831 Gdańsk

NIP: 5830001994

ING Bank S.A.

25 1050 1764 1000 0090 3109 5947

Zależy nam na budowaniu relacji opartych na partnerstwie, wzajemnym zrozumieniu oraz wspólnej odpowiedzialności za rozwój naszego środowiska branżowego. Szczególnie cenimy sytuacje, w których wsparcie inicjatyw środowiskowych jest naturalnym elementem współpracy i wynika ze wspólnego przekonania o ich wartości.

Już dziś planujemy organizację kolejnego, jeszcze większego Balu Piekarzy i Cukierników Gdańska w 2027 roku. Będzie nam bardzo miło, jeśli zechcą Państwo wziąć w nim udział i aktywnie włączyć się w to wydarzenie. Wierzymy, że może ono stać się doskonałą okazją do dalszego zacieśniania współpracy oraz wspólnej integracji środowiska.

Z należnym szacunkiem

Starszy Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku

Zmiana Kierownika w Cechu

Informujemy, że od lutego 2026 stanowisko Kierownika Cechu obejmuje nowa osoba Pani Natalia Łączyńska. Zmiana wiąże się z planem dalszego rozwoju środowiska, wsparciem dla rzemieślników oraz promocją wysokiej jakości wyrobów rzemieślniczych.

Spotkanie w sprawie obniżki czynszów

W dniu 17 lutego 2026 roku o godzinie 9:00, w terminie wyznaczonym przez Panią Prezydent, w Urzędzie Miejskim przy ul. Nowe Ogrody 8 w Gdańsku odbyło się spotkanie Pana Grzegorza Pellowskiego – Starszego Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku – z Panią Emilią Łodzińską, Zastępczynią Prezydenta Miasta Gdańska.

W spotkaniu uczestniczyli również: Jakub Pellowski – II Podstarszy Cechu, Tadeusz Dąbrowski – Sekretarz Cechu, Natalia Łączyńska – Dyrektor Biura Cechu.

Rozmowy stanowiły nawiązanie do pisma znak GN.WU.4123.4.2026.LS z dnia 16 stycznia 2026 r., dotyczącego możliwości wprowadzenia obniżek czynszu dla gminnych lokali użytkowych zajmowanych przez rzemieślników – członków Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku:

Tadeusz Dąbrowski – właściciel piekarni, Andrzej Paradowski – właściciel cukierni, Ryszard Majchrowski – właściciel piekarni.

Sprawa procedowana jest w oparciu o Uchwałę Nr XIX/428/25 Rady Miasta Gdańska z dnia 25 września 2025 r. oraz Zarządzenie Nr 2343/25 Prezydenta Miasta Gdańska z dnia 29 grudnia 2025 r.

Pani Prezydent Emilia Łodzińska ze zrozumieniem odniosła się do przedstawionego wniosku, uznając go za zasadny. Jednocześnie wskazano, że przepisy obowiązujące od początku 2026 roku wymagają doprecyzowania przez Miasto. Ewentualna obniżka czynszu dla wskazanych lokali może zostać wprowadzona w pierwszym półroczu 2026 roku.

Spotkanie przebiegło w życzliwej i konstruktywnej atmosferze, sprzyjającej dialogowi oraz współpracy na rzecz lokalnego rzemiosła. Starszy Cechu przedstawił również propozycję dalszej współpracy pomiędzy Miastem a środowiskiem rzemieślniczym w zakresie funkcjonowania lokali użytkowych.

Zebranie Wspólnoty Mieszkaniowej „ATTYKI”

Dnia 17 lutego 2026 r. odbyło się zebranie Wspólnoty „ATTYKI” przy ul. Kotwiczników 10 AB, którym przewodniczyła Anna Hinc. Omówiono sprawy techniczne: planowaną wymianę centralnego ogrzewania i wodomierzy oraz montaż ławek kominiarskich. Fundusz remontowy pozostaje bez zmian, a kredyt w wysokości 10 000 zł będzie spłacony. Podjęto uchwałę w sprawie uszczelnienia wentylacji w mieszkaniach 1 i 6.

Spotkanie Przewodniczącego Rady Dialogu Społecznego z Ministrem Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej

17 lutego odbyło się spotkanie Przewodniczącego Rady Dialogu Społecznego i Prezesa Związku Rzemiosła Polskiego, prof. Jana Klimka, z Ministrem Agnieszką Dziemianowicz-Bąk z Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej.

Główne tematy rozmów:

- Udział środowiska rzemieślniczego w pracach Rady Dialogu Społecznego.
- Zasady i mechanizmy refundacji wynagrodzeń uczniów szkół branżowych.

Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, ul. Piwna 1/2, 80-831 Gdańsk
NIP: 583-000-19-94 REGON: 000870511 KRS: 0000045256

- Bieżące wyzwania i potrzeby środowiska rzemieślniczego.

Wzmocnienie roli rzemiosła w dialogu społecznym

Podkreślono znaczenie aktywnego udziału organizacji rzemieślniczych w kształtowaniu polityki społeczno-gospodarczej. Rzemiosło zostało wskazane jako ważny partner w pracach Rady Dialogu Społecznego, łączącej stronę rządową, pracodawców i pracowników.

Refundacja wynagrodzeń uczniów

Omówiono potrzebę zapewnienia stabilnych i przewidywalnych mechanizmów finansowych dla uczniów odbywających praktyki u rzemieślników. Rozwiązania te mają wspierać rozwój kształcenia dualnego i zachęcać przedsiębiorców do szkolenia młodych kadr.

Wyzwania środowiska rzemieślniczego

Spotkanie było także okazją do przedstawienia aktualnych problemów i oczekiwań rzemiosła wobec administracji publicznej. Zwrócono uwagę na konieczność wspierania małych i średnich przedsiębiorstw oraz wzmocnienia roli rzemiosła w gospodarce.

Związek Rzemiosła Polskiego. *Prezes ZRP stawia na dialog.* <https://zrp.pl/prezes-zrp-stawia-na-dialog/> (dostęp: 23 lutego 2026).

KSeF – więcej obowiązków zamiast przyspieszenia rozliczeń

Prof. dr hab. Jan Klimek w swoim artykule wskazuje, że wprowadzenie obowiązkowego Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF) zamiast ułatwień może przynieść przedsiębiorcom nowe wyzwania. System wiąże się z dodatkowymi obowiązkami, problemami technicznymi, zagrożeniem płynności finansowej firm oraz obawami o bezpieczeństwo danych i wydolność narzędzi logowania.

Organizacje pracodawców, w tym Związek Rzemiosła Polskiego, Związek Przedsiębiorców i Pracodawców oraz Rada Przedsiębiorców, apelują o przesunięcie terminu obowiązkowego wdrożenia KSeF. Argumentują, że firmy nie są jeszcze odpowiednio przygotowane technicznie, a ryzyko awarii systemu i wysokie koszty dostosowań mogą sparaliżować procesy sprzedażowe.

Klimek, J. (2026). *Skutki wprowadzenia obowiązkowego Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF).* Związek Rzemiosła Polskiego. Dostępne online: <https://zrp.pl/ksef-wiecej-obowiazkow-zamiast-przyspieszenia/>

Targi Expo Sweet 2026 – najważniejsze wydarzenie branży cukierniczej i piekarskiej

W dniu 23 lutego 2026 roku Starszy Cechu wziął udział w Targach Piekarzy i Cukierników Expo Sweet 2026, które odbyły się w EXPO XXI Warszawa. Wydarzenie to od lat stanowi jedno z najważniejszych spotkań branży piekarskiej, cukierniczej i lodziarskiej w Polsce, gromadząc producentów, technologów, rzemieślników oraz przedstawicieli firm z kraju i zagranicy.

Tegoroczna edycja przyciągnęła ponad 200 wystawców, którzy prezentowali nowoczesne maszyny i urządzenia produkcyjne, piece piekarskie, linie technologiczne, systemy automatyzacji, a także szeroką ofertę surowców i dodatków dla piekarstwa i cukiernictwa. Dużym zainteresowaniem cieszyły się pokazy pracy maszyn „na żywo”, prezentacje nowych technologii zwiększających wydajność produkcji oraz rozwiązania energooszczędne odpowiadające na aktualne wyzwania rynku.

Bogaty program towarzyszący obejmował konkursy branżowe, pokazy mistrzów cukiernictwa, warsztaty technologiczne oraz prelekcje ekspertów dotyczące trendów rynkowych, zarządzania produkcją i rozwoju firm rodzinnych. Targi były również miejscem licznych spotkań biznesowych i rozmów o współpracy międzynarodowej.



Jednym z akcentów była informacja przekazana przez firmę IBIS, która poinformowała o zakończeniu inwestycji w nową halę produkcyjną o powierzchni 15 000 m². W obiekcie wytwarzane są najnowsze maszyny i urządzenia dla branży piekarskiej, przeznaczone zarówno na rynek krajowy, jak i zagraniczny. Szczególne zainteresowanie wzbudziła informacja, że zamówienia na polskie urządzenia napływają również z krajów afrykańskich, co potwierdza rosnącą pozycję polskich producentów na rynkach międzynarodowych.

Podczas targów Starszy Cechu odbył również spotkanie z przedstawicielami środowiska branżowego, w tym z redakcją Przegląd Piekarniczo-Cukierniczy. W trakcie rozmów podkreślono potrzebę integracji środowiska oraz powrotu do idei organizacji tradycyjnego Kongresu Piekarsko-Cukierniczego, który stanowiłby forum wymiany doświadczeń, prezentacji innowacji oraz dyskusji o przyszłości branży.

Wstępnie zaproponowano, aby wydarzenie odbyło się pod patronatem Pana Prof. Jana Klimka ekonomisty, wykładowcy SGH, prezes Związku Rzemiosła Polskiego, Przewodniczącego Rady Dialogu Społecznego, a jego termin wyznaczono wstępnie na wrzesień 2026 roku. Inicjatywa spotkała się z entuzjastycznym przyjęciem, m.in. ze strony inż. Bronisław Wesołowski, który wyraził pełne poparcie dla organizacji kongresu.

Udział w targach Expo Sweet 2026 potwierdził, że polska branża piekarsko-cukiernicza dynamicznie się rozwija, inwestuje w nowoczesne technologie oraz umacnia swoją pozycję zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym.



Spotkania przedstawicieli Cechu Piekarzy i Cukierników z Dyrekcją Szkoły Rzemiosła w Gdańsku

W dniu 24.02.2026 r. w Szkole Rzemiosła w Gdańsku odbyło się spotkanie Starszego Cechu Piekarzy i Cukierników, Natalii Łączyńskiej – Dyrektor Biura Cechu oraz Pani Beaty Wierzby – Dyrektor Pomorskich Szkół Rzemiosł im. Wiesława Szajdy.

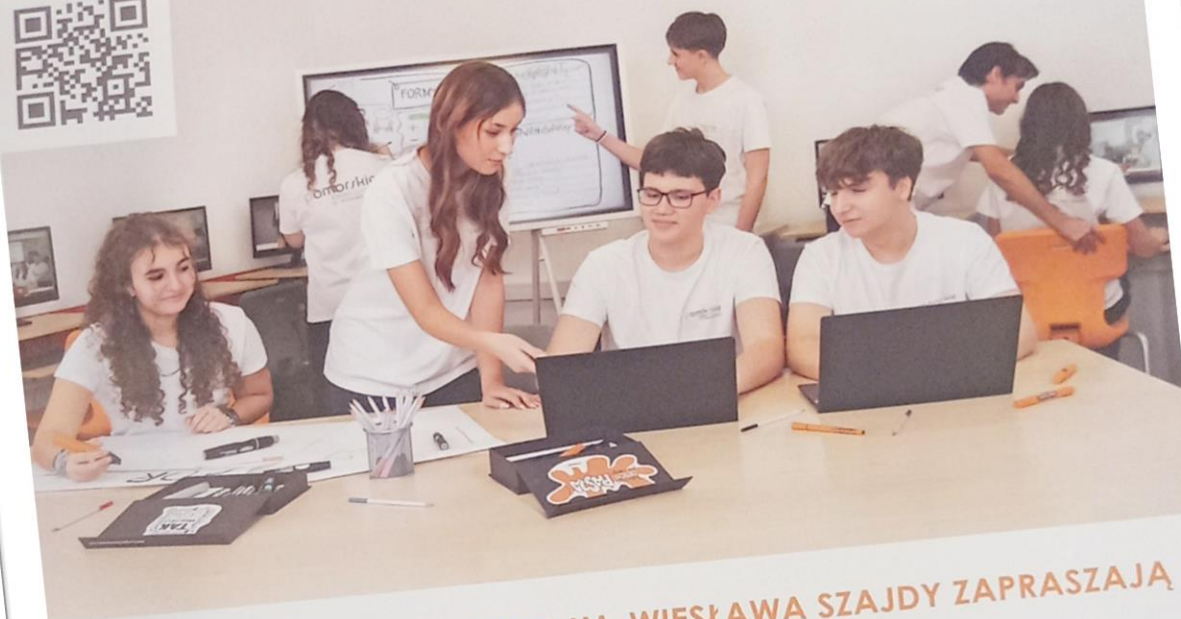
Spotkanie miało charakter zapoznawczy i dotyczyło przedstawienia nowej Pani Dyrektor Biura Cechu Władzom Szkoły oraz omówienia bieżącej współpracy pomiędzy Cechami a Szkołą.

W trakcie rozmów ustalono termin spotkania Zarządu Cechu z władzami szkoły na dzień 11.03.2026 r. o godz. 13:50 w siedzibie szkoły, w celu omówienia zasad rekrutacji uczniów na rok szkolny 2026/2027.

Poinformowano również, że będą dystrybuowane plakaty promocyjne. Zwrócono się z prośbą o ich umieszczenie w widocznych miejscach w Państwa placówkach piekarniczo-cukierniczych w celu zachęcenia uczniów do podjęcia nauki w zawodzie.

pomorskie
SZKOŁY RZEMIOSŁ
IM. WIESŁAWA SZAJDY

**DOBRY ZAWÓD –
LEPSZA PRZYSZŁOŚĆ**



POMORSKIE SZKOŁY RZEMIOSŁ IM. WIESŁAWA SZAJDY ZAPRASZAJĄ

TECHNIKUM NR 1
im. Wiesława Szajdy w Gdańsku

- Technik informatyk
- Technik programista
- Technik usług fryzjerskich
- Technik organizacji turystyki
- Technik grafiki i poligrafii cyfrowej
- Technik fotografii i multimedii

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 1
im. Wiesława Szajdy w Gdańsku

- Cukiernik
- Piekarz
- Kucharz
- Fryzjer
- Fotograf
- Złotnik-jubiler

Jesteśmy jedyną szkołą publiczną branżową
 województwie pomorskim prowadzoną przez
 przedsiębiorców – Pomorska Izba Rzemieśnicza MSP



**Pomorska Izba
Rzemieśnicza**

Planujemy giełdę zakupową – wyraż swoją opinię!

Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku rozważa uruchomienie giełdy zakupowej dla swoich członków, której celem jest wzmocnienie pozycji negocjacyjnej środowiska oraz poprawa warunków handlowych poprzez efekt skali i konsolidację zamówień.

Planowana giełda zakupowa stanowiłaby platformę współpracy umożliwiającą wspólne nabywanie surowców i produktów – w szczególności podstawowych komponentów, takich jak mąka, tłuszcze, cukier – na korzystniejszych warunkach cenowych i logistycznych. Skonsolidowane zamówienia pozwoliłyby na uzyskanie atrakcyjniejszych ofert, stabilniejszych źródeł dostaw oraz bardziej przewidywalnych warunków współpracy z producentami i dystrybutorami.

Istotnym elementem projektu byłoby zawieranie umów ramowych, które poza obniżeniem cen jednostkowych mogłyby przewidywać również mechanizmy dodatkowego wsparcia finansowego dla Cechu (np. premie obrotowe, bonusy lojalnościowe, fundusze marketingowe). Szacuje się, że przy odpowiedniej skali zaangażowania członków inicjatywa mogłaby przełożyć się nie tylko na realne oszczędności po stronie przedsiębiorców, lecz także na wzrost przychodów Cechu na poziomie ok. 0,5–1%.

Warto rozważyć powrót do modelu grupy zakupowej funkcjonującej w przeszłości, która przyniosła spółce Polskie Piekarnie i Cukiernie około 800 000 zł dodatkowego przychodu. Doświadczenia te pokazują, że dobrze zorganizowana współpraca zakupowa może stanowić stabilne źródło wsparcia finansowego dla działalności statutowej.

W kontekście obserwowanego zmniejszania się liczby członków, projekt giełdy zakupowej mógłby stać się także elementem wzmacniającym atrakcyjność przynależności do Cechu. Wymierne korzyści ekonomiczne, dostęp do preferencyjnych warunków handlowych oraz możliwość współpracy w ramach środowiska branżowego mogą skutecznie zachęcać zarówno obecnych, jak i potencjalnych członków do aktywnego uczestnictwa w strukturach organizacji.

Poniżej przedstawiono przykładową tabelę z cenami mąki (styczeń 2026 r.) – jako materiał poglądowy do dalszej analizy:

Rodzaj mąki	Szczepanik cenna netto zł/kg	GoodMills cenna netto zł/kg	Gdańskie Młyny cenna netto zł/kg	Lib Mar cenna netto zł/kg	Stośław cenna netto zł/kg
Mąka pszenna typ 500 worek	1,29	1,20	1,49	1,45	1,25
Mąka żytnia typ 750 worek	1,19	1,10	1,46	1,46	1,12
Mąka żytnia typ 2000 worek	1,27	1,15	1,38	1,38	1,26
Mąka żytnia typ 720 worek	1,23	1,08	1,32	1,32	1,12
Mąka pszenna typ 1850 graham worek	1,27	1,29	1,50	1,50	1,40

Rodzaj mąki	Szczepanik cenna netto zł/kg	GoodMills cenna netto zł/kg	Gdańskie Młyny cenna netto zł/kg	Lib Mar cenna netto zł/kg	Stośław cenna netto zł/kg
Mąka pszenna typ 750 luz	1,07	1,19	1,33	1,33	-
Otręby pszenne worek	0,98	-	1,50	1,30	-

Wdrożenie giełdy zakupowej wymagałoby przygotowania szczegółowych zasad uczestnictwa, określenia modelu rozliczeń oraz wypracowania transparentnych mechanizmów współpracy z partnerami handlowymi. Przy odpowiednim przygotowaniu projekt ten może stać się istotnym narzędziem wzmacniającym konkurencyjność piekarni i cukierni zrzeszonych w Cechu oraz stabilność finansową samej organizacji.

Chcemy poznać Państwa zdanie – czy jesteście zainteresowani takim rozwiązaniem?

Prosimy o zgłaszanie opinii i sugestii do biura Cechu do końca marca 2026 w formie maila: kierownik@cech.gdansk.pl

Informacja dotycząca zasad dokonywania wpłat

W celu usprawnienia organizacji pracy biura oraz zwiększenia bezpieczeństwa i przejrzystości rozliczeń finansowych, uprzejmie prosimy o dokonywanie wszelkich wpłat na rzecz Cechu wyłącznie w formie bezgotówkowej.

Płatności prosimy kierować przelewem bankowym na poniższy numer rachunku bankowego.

ING BANK S.A - 25 1050 1764 1000 0090 3109 5947

Taka forma regulowania należności pozwoli na sprawniejszą obsługę księgową, ograniczenie obrotu gotówkowego oraz zapewnienie pełnej ewidencji dokonywanych wpłat.

Dziękujemy za zrozumienie oraz stosowanie się do powyższej prośby.

Dziękujemy wszystkim naszym członkom oraz sympatykom cechu za poświęcony czas na lekturę najnowszego wydania biuletynu. Naszym celem jest nie tylko przekazywanie informacji, ale również budowanie wspólnoty, w której dzielimy się doświadczeniem, nowinkami branżowymi oraz inspiracjami, które mogą wspierać rozwój każdego z nas.

Zapewniamy, że będziemy regularnie informować o wszystkich ważnych wydarzeniach, szkoleniach, nowościach w przepisach oraz trendach w branży piekarsko-cukierniczej. Zachęcamy do aktywnego udziału i dzielenia się swoimi spostrzeżeniami – Państwa opinia jest dla nas cenna i pomaga kształtować działalność Cechu w taki sposób, by odpowiadała na rzeczywiste potrzeby rzemieślników.

Do kolejnego wydania.

Zachęcamy do śledzenia naszych aktualności również na Facebooku.

Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, ul. Piwna 1/2, 80-831 Gdańsk
NIP: 583-000-19-94 REGON: 000870511 KRS: 0000045256