

# Rzemieślnik

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

Szanowni Państwo, z radością oddajemy w Państwa ręce kolejne wydanie naszego biuletynu! Mamy nadzieję, że znajdą w nim Państwo sporą dawkę inspiracji, nowych pomysłów i dobrej energii do działania. Zapraszamy do współtworzenia kolejnych wydań – razem możemy naprawdę wiele!



Starszy Cechu Grzegorz Pellowski  
– Ciężko pracuje, nie zatrzymuje się!



### **Cech z dumą wspiera polskich żołnierzy**

Z dumą informujemy, że nasz Cech przygotował wyjątkowe paczki świąteczne dla żołnierzy gdańskiego WOT, którzy pełnią służbę przy granicy z Białorusią

W paczkach znalazły się tradycyjne wypieki wielkanocne – babki, mazurki oraz słodkie zajączki – jako symbol naszego wsparcia, wdzięczności i pamięci w tym szczególnym czasie.

Dziękujemy Wam za Waszą służbę, poświęcenie i codzienną gotowość do obrony naszej Ojczyzny. Życzymy spokojnych, bezpiecznych Świąt Wielkanocnych oraz chwili wytchnienia, nawet w trakcie pełnienia obowiązków.

### **Alarm dla rzemiosła: działania na rzecz odbudowy zainteresowania zawodami piekarza i cukiernika wśród młodzieży**

W lutym 2026 roku Starszy Cechu podjął działania mające na celu zwiększenie zainteresowania uczniów klas ósmych nauką zawodu piekarza i cukiernika. Od wielu lat obserwowany jest bowiem wyraźny spadek liczby osób podejmujących kształcenie w tych zawodach. W roku szkolnym 2025/2026 nie zgłosił się żaden kandydat do nauki zawodu piekarza, co stanowi poważny sygnał alarmowy i wymaga zdecydowanych działań. W odpowiedzi na tę sytuację nawiązano współpracę z doradcami zawodowymi pracującymi w szkołach podstawowych. Do udziału w wycieczkach zaproszono również uczniów klas siódmych, którzy już na etapie wcześniejszym podejmują decyzje dotyczące swojej przyszłości edukacyjnej i zawodowej. Wycieczki do zakładów Pellowskiego odwiedziło już około 600 uczniów klas siódmych i ósmych, a kolejne wizyty są w trakcie organizacji. To ważny krok w kierunku odbudowy zainteresowania zawodami rzemieślniczymi.

Starszy Cechu, oprócz organizacji wycieczek, podjął także współpracę z partnerami zewnętrznymi (m.in. Future Now), rozwijając działania promujące kształcenie branżowe. Jednocześnie podkreśla się, że promocja zawodów takich jak piekarz czy cukiernik wciąż nie jest prowadzona na taką skalę, jak w przypadku innych kierunków kształcenia. Aby skutecznie przeciwdziałać temu trendowi, konieczne są systematyczne i długofalowe działania. Należy docierać nie tylko do młodzieży, ale również do ich rodziców i opiekunów, pokazując realne możliwości rozwoju i stabilnego zatrudnienia w tych zawodach. Warto podkreślić, że zawody piekarza i cukiernika mogą zapewnić dobre dochody oraz wysoki poziom życia. Praca w branży nie zawsze oznacza system nocny, a rozwój zawodowy może prowadzić zarówno do awansu, jak i budowania własnej, dobrze prosperującej działalności. Przykłady rzemieślników zrzeszonych w Cechu pokazują, że możliwe jest osiągnięcie stabilności finansowej, podróżowanie oraz korzystanie z wysokiego standardu życia. Dlatego tak ważne jest, aby już na etapie szkoły podstawowej pokazywać młodym ludziom realne perspektywy i możliwości, jakie daje wybór zawodu piekarza lub cukiernika. Podczas spotkania z jedną ze szkół nawiązaliśmy współpracę z doradcą zawodowym, który zwrócił uwagę na to, że uczniowie klas 7 szkoły podstawowej powinni uczestniczyć w wycieczkach edukacyjnych. W tym wieku młodzież zaczyna podejmować pierwsze decyzje dotyczące swojej przyszłości, a kontakt z różnymi zawodami i środowiskami pracy może pomóc im lepiej poznać swoje zainteresowania i możliwości.

---

**W ramach inicjatywy Future Now podjęto współpracę z Cechami oraz Marszałkiem Województwa.**

Do Cechu zwrócili się przedstawiciele stowarzyszenia Future Now. Poniżej załączamy pismo

Program skierowany jest zarówno do osób z grup defaworyzowanych lub zagrożonych wykluczeniem społecznym, jak i do młodych talentów, które – mimo ponadprzeciętnych zdolności – nie mają dostępu do środków finansowych pozwalających im inwestować w rozwój i przez to nie mają aż takiej możliwości rozwijania swoich kompetencji. Obejmuje to m.in. talenty w obszarach takich jak sport, języki obce, nauki ścisłe, zdolności analityczne, matematyczne oraz kompetencje liderские. W wielu przypadkach są to osoby o wysokim potencjale, które napotykać bariery strukturalne ograniczające ich dostęp do wysokiej jakości edukacji i możliwości rozwojowych.

Nasza organizacja pełni rolę partnera operacyjnego, odpowiedzialnego za kompleksowe zarządzanie programem. Obejmuje to identyfikację i selekcję stypendystów, zapewnienie transparentnej alokacji środków oraz monitorowanie postępów i efektów rozwojowych uczestników. Środki finansowe przekazywane przez firmy są bezpośrednio inwestowane w rozwój beneficjentów – w postaci kursów, szkoleń, udziału w zawodach, programów sportowych oraz innych działań zwiększających ich kapitał ludzki.

Koszt udziału w programie jest przejrzysty i skalowalny – jedno stypendium to 400 zł miesięcznie, czyli 4800 zł rocznie. Przy relatywnie niskim poziomie inwestycji firmy uzyskują dostęp do realnej wartości społecznej oraz długoterminowych korzyści biznesowych.

Z perspektywy przedsiębiorstw udział w programie generuje wymierną wartość strategiczną. Po pierwsze, stanowi długoterminową inwestycję w kapitał ludzki poprzez wspieranie rozwoju przyszłych talentów. Firmy zyskują możliwość budowania relacji z ambitnymi i zdolnymi młodymi ludźmi na wczesnym etapie ich rozwoju, co w praktyce tworzy efektywny pipeline talentów – potencjalnych przyszłych pracowników, współpracowników lub innowatorów.

Dodatkowo firmy otrzymują możliwość zaproszenia stypendysty na miesięczne praktyki w okresie wakacyjnym. To rozwiązanie pozwala na wczesną identyfikację i ocenę kompetencji młodych talentów w praktyce, budowanie relacji oraz zwiększenie prawdopodobieństwa ich przyszłego zatrudnienia. Jest to jednocześnie niskokosztowe i efektywne narzędzie rekrutacyjne, umożliwiające firmie dostęp do zmotywowanych i już częściowo zweryfikowanych kandydatów.

Po drugie, udział w programie pozytywnie wpływa na wizerunek firmy. Przedsiębiorstwo jest postrzegane jako odpowiedzialne społecznie, zaangażowane w rozwój młodych ludzi i wyrównywanie szans. Tego typu działania wzmacniają reputację, budują zaufanie interesariuszy oraz zwiększają atrakcyjność firmy jako pracodawcy i partnera biznesowego.

Nasza organizacja realizuje również działania komunikacyjne i marketingowe, eksponując zaangażowanie firm w programie. Poprzez obecność w kanałach online oraz storytelling oparty na rozwoju stypendystów, pokazujemy rzeczywisty wpływ partnerów na ich otoczenie. Dostarczamy firmom autentyczny i wiarygodny content, który wzmacnia ich wizerunek, zwiększa rozpoznawalność marki oraz wspiera employer branding.

Podsumowując, program umożliwia przedsiębiorstwom łączenie zaangażowania społecznego z wymiernymi korzyściami biznesowymi. Przy stosunkowo niewielkiej inwestycji firmy budują silną pozycję wizerunkową, zyskują dostęp do przyszłych talentów oraz tworzą długoterminowe relacje, które mogą przełożyć się na realną wartość biznesową w przyszłości. Dodatkowo, proces doboru stypendystów jest realizowany przez naszą organizację z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb firmy – w szczególności pod kątem kierunku kształcenia, profilu klasy czy obszaru kompetencji, co pozwala jeszcze lepiej dopasować rozwijane talenty do przyszłych potrzeb przedsiębiorstwa.

Starszy Cechu poinformował, że przekaze te informacje rzemieślnikom, jednocześnie prosząc o podjęcie współpracy poprzez realizację projektu edukacyjnego w szkołach podstawowych. W jego ramach przedstawiciele fundacji zobowiązali się do przeprowadzenia około 100 spotkań, które mogą zostać sfinansowane przez Samorząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego. W tej sprawie zostało wysłane pismo ze stowarzyszenia i oczekuje się na odpowiedź.

Kontynuując dalsze rozmowy, zorganizowano spotkanie z dyrektorem Beatą Wierzbą, którego celem było wspólne ustalenie zasad kształcenia uczniów w zawodach piekarza i cukiernika oraz zachęcenie młodzieży do podejmowania nauki w szkołach branżowych, w celu rozwoju rzemiosła. Po spotkaniach ze Starszym, dyrektor Beata Wierzbą zgłosiła zastrzeżenia, wskazując, że jego działania mogą destabilizować współpracę szkoły z samorządem i przyczyniać się do powstawania problemów organizacyjnych. Dodatkowym utrudnieniem jest fakt, że obecnie uczniowie klas VIII szkół podstawowych mają ograniczoną możliwość uczestnictwa w spotkaniach i wydarzeniach zewnętrznych ze względu na przygotowania do egzaminu ósmoklasisty. W odpowiedzi na narastające napięcia Starszy Cechu zgłosił swoje zastrzeżenia co do postawy Pani Dyrektora Beaty Wierzby, na co Prezes Izby podjął decyzję o zwołaniu spotkania. Spotkanie zostało zwołane z inicjatywy Prezesa Izby, a uczestniczyli w nim: Starszy Cechu, Dyrektor Beata Wierzbą, Prezes Izby, Dyrektor Izby oraz II Podstarszy Jakub Pellowski. Na spotkanie zaproszono również przedstawicieli Future Now. Podczas spotkania młodzi ludzie ze stowarzyszenia Future Now zostali przepytani o swoje doświadczenia. Zarzucono im używanie niepoprawnego słownictwa oraz czepiano się drobnym błędów. Starsi uczestnicy spotkania poczuli się z tym źle, ponieważ zamiast skupić się na rzeczywistym problemie, jakim jest brak chętnych do szkół branżowych, a w konsekwencji niedobór pracowników i rąk do pracy, młodzi zostali potraktowani z wyższością. Starszy Cechu, w odpowiedzi na brak zrozumienia ze strony Prezesa Izby, opuścił spotkanie i postanowił samodzielnie kontynuować działania wspierające nabór do szkoły branżowej. W roku szkolnym 2025/2026 nie ma ani jednego ucznia kształcącego się w zawodzie piekarza, natomiast w perspektywie roku szkolnego 2026/2027 starszy Cechu podejmuje intensywne działania, aby zachęcić jak największą liczbę uczniów do nauki zawodów piekarza i cukiernika. Przypominamy, że do szkół podstawowych Starszy Cechu wysłał 177 zaproszeń na wycieczki zawodowe. Działania te obejmują m.in. organizowanie wycieczek do zakładów, podczas których uczniowie mogą zobaczyć, jak wygląda praca w branży oraz przekonać się, że nie zawsze konieczne są studia, aby zdobyć stabilną i dobrze płatną pracę. Podkreślane jest również, że praca ta nie musi być ponad siły, ponieważ wiele procesów jest już zautomatyzowanych. Do tej pory, po wysłaniu zaproszeń w marcu 2026 roku, zakłady odwiedziło już 600 uczniów, a do końca kwietnia liczba ta wzrośnie do około 800. Kolejne szkoły czekają na wolne terminy wizyt. W związku z tym trudno zgodzić się ze stwierdzeniem, że uczniowie klas ósmych nie mogą opuszczać szkoły – w rzeczywistości wykazują oni duże zainteresowanie takimi inicjatywami. Inne szkoły branżowe działające na terenie Gdańska również podejmują różne inicjatywy promujące kształcenie zawodowe,

takie jak rozdawanie ulotek po niedzielnych mszach, także poza powiatem gdańskim, np. w Baninie. Inicjatywa planowana przez przedstawicieli Future Now, polegająca na przygotowaniu i przeprowadzeniu prelekcji w szkołach podstawowych, ma na celu przeciwdziałanie zanikaniu zawodów piekarza i cukiernika. Zdaniem starszego cechu jest to bardzo dobry krok. Starszy cechu nadal liczy na to, że Prezes Izby oraz Dyrektor Szkoły, Beata Wierzba, po ponownym rozważeniu sytuacji podejmą inicjatywę i wesprą te działania, tak aby projekt Future Now uzyskał poparcie całego środowiska rzemieślniczego.

---

### **Kryzys w szkolnictwie branżowym. Brakuje uczniów w zawodach piekarza i cukiernika**

Starszy Cechu, Grzegorz Pellowski, zwraca uwagę na trudności w nawiązywaniu skutecznego dialogu z instytucjami odpowiedzialnymi za edukację zawodową. Jak podkreśla, podejmowane były liczne próby kontaktu z Departamentem Edukacji Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego, jednak długo bez rezultatów.

– Pomimo wielu prób telefonicznych i interwencji nie udało się uzyskać realnej odpowiedzi ani rozpocząć konstruktywnej współpracy – wynika z relacji Starszego Cechu.

W związku z tym rozważane jest skierowanie sprawy do Marszałka Województwa Pomorskiego, a w przypadku braku reakcji również do Ministerstwa Edukacji Narodowej.

Starszy Cechu podkreśla, że sytuacja w zawodach piekarza i cukiernika jest szczególnie trudna. Brakuje kandydatów do nauki zawodu, co w dłuższej perspektywie może prowadzić do poważnych niedoborów wykwalifikowanych pracowników na rynku pracy.

Zdaniem Starszego Cechu problem ten wymaga pilnych działań systemowych oraz większego wsparcia dla szkolnictwa branżowego i tradycyjnych zawodów rzemieślniczych.

Grzegorz Pellowski jako Starszy Cechu, nie będzie „grabarzem” zawodu piekarzy

### **UWAGA – wiadomość z ostatniej chwili**

W dniu 21 kwietnia 2026 r. Dyrektor Departamentu Edukacji i Sportu Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego, Pan Adam Krawiec, oddzwonił i ustalił termin spotkania ze Starszym Cechu Piekarzy i Cukierników na dzień 27 kwietnia 2026 r. o godz. 13:00.

Starszy Cechu przygotował agendę spotkania, wskazując jako priorytet konieczność pozyskania nowych kandydatów do nauki zawodu piekarza a co za tym idzie funduszy na działania rekrutacyjne. Podkreślił również, że podjęcie działania, aby w trakcie jego kadencji zawód piekarza był nadal rozwijany i nie ulegał marginalizacji.

### **Starszy Cechu nie będzie Grabarzem zawodów Piekarzy i Cukierników.**

---

### **Zaproszenie dla piekarni i cukierni: wspólnie zainspirujmy młodzież do wyboru zawodu**

Starszy Cechu zwraca się z uprzejmą prośbą do właścicieli piekarni i cukierni o zgłaszanie zakładów gotowych przyjąć wycieczki uczniów klas 7 i 8 szkół podstawowych.

To wyjątkowa okazja, aby zaprezentować młodzieży piękno i znaczenie zawodów piekarza oraz cukiernika – profesji z tradycją, które łączą rzemiosło, pasję i kreatywność. Bezpośredni kontakt z miejscem pracy, możliwość zobaczenia procesu powstawania pieczywa i wyrobów cukierniczych, a także rozmowa z doświadczonymi rzemieślnikami mogą stać się dla młodych ludzi inspiracją do wyboru przyszłej ścieżki zawodowej.

Dzisiejszy rynek pracy potrzebuje wykwalifikowanych fachowców, a Państwa zaangażowanie może realnie wpłynąć na rozwój kolejnego pokolenia specjalistów. Każda wizyta to nie tylko promocja zawodu, ale również szansa na budowanie świadomości wartości pracy rzemieślniczej oraz przekazanie wiedzy, która niejednokrotnie jest efektem wieloletniego doświadczenia.



Serdecznie zachęcamy do włączenia się w tę inicjatywę. Państwa otwartość i chęć współpracy mogą mieć ogromne znaczenie dla młodych ludzi stojących przed wyborem swojej przyszłości.

Zainteresowanych rzemieślników prosimy o kontakt z Biurem Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku pod adresem: [kierownik@cech.gdansk.pl](mailto:kierownik@cech.gdansk.pl) w celu umówienia wizyt zawodoznawczych.

---

### **Starszy Cechu Grzegorz Pellowski w składzie Rady Biznesu przy Prezydencie RP – głos przedsiębiorców w kluczowych sprawach gospodarczych**

W Pałacu Prezydenckim odbyło się posiedzenie Rady Biznesu przy Prezydencie Rzeczypospolitej Polskiej, zorganizowane przez Podsekretarza Stanu w Kancelarii Prezydenta RP Karola Rabendę, który odegrał kluczową rolę w przygotowaniu i przebiegu spotkania. W wydarzeniu uczestniczyli również Doradcy Prezydenta RP: Jarosław Bujak, Alvin Gajadhur, Paweł Gruza oraz Łukasz Witek. Dzięki zaangażowaniu ministra Karola Rabendy spotkanie przebiegło w sposób merytoryczny i dobrze zorganizowany. Jego profesjonalizm, skuteczność oraz umiejętność budowania dialogu pomiędzy przedstawicielami administracji a biznesem zostały wysoko ocenione przez uczestników. Karol Rabenda potwierdził swoją pozycję jako sprawny organizator i kompetentny urzędnik, który aktywnie wspiera rozwój polskiej gospodarki oraz tworzy przestrzeń do konstruktywnej współpracy. Podczas posiedzenia omówiono zasady współpracy oraz planowane wyjazdy do Dubrownika i Stanów Zjednoczonych, w tym do ONZ, w celu przedyskutowania problemów ogólnoswiatowej gospodarki. Na spotkaniu branża transportowa przedstawiła swoją obecną sytuację, określając ją jako dramatyczną ze względu na brak płynności finansowej. Wyrażono również chęć realizacji projektu mającego na celu ustalenie sztywnych terminów płatności. Branża mleczarska zwróciła się z prośbą o odblokowanie embarga na przejazdy przez Rosję w związku z dostawami do Azji. Grzegorz Pellowski przedstawił pomysł powrotu do podatku obrotowego, uzależnionego od branży i odpowiednio zróżnicowanego pod względem wysokości. Jako argument wskazał sytuację, w której firmy zagraniczne płacą minimalne podatki, podczas gdy przedsiębiorstwa krajowe ponoszą znacznie wyższe obciążenia finansowe. Zwrócił uwagę, że podobna sytuacja występuje w branży spożywczej, gdzie duże sieci handlowe korzystają z umów międzynarodowych, płacąc niewielkie podatki. W jego

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

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

opinii wprowadzenie podatku obrotowego w Polsce mogłoby przynieść realne wpływy do budżetu państwa. Dodatkowo zaproponowano ułatwienie dostępu do taniego finansowania dla branży spożywczej poprzez dotacje i dofinansowania.



### **Uroczystości 8-lecia 7 Pomorskiej Brygady Obrony Terytorialnej w Malborku**

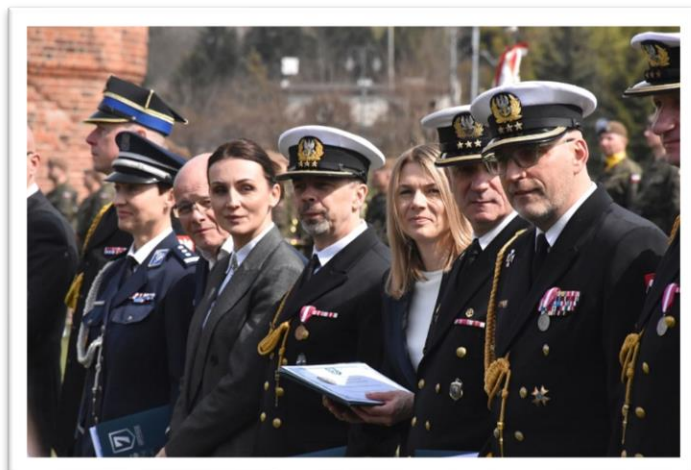
Na malowniczych Wałach von Plauena w Malbork odbyły się oficjalne obchody 8. rocznicy powstania 7 Pomorska Brygada Obrony Terytorialnej. Wydarzenie zgromadziło żołnierzy, przedstawiciele władz oraz mieszkańców regionu, którzy wspólnie uczcili działalność jednej z kluczowych formacji Wojsk Obrony Terytorialnej na Pomorzu. Podczas uroczystości szczególne podziękowania otrzymał starszy cech Grzegorz Pellowski, który został uhonorowany za wieloletnie wsparcie oraz zaangażowanie na rzecz polskich żołnierzy.



Wyróżnienie dotyczyło m.in. przekazywania poczęstunku świątecznego oraz regularnej współpracy z jednostką, co od lat stanowi ważny element budowania relacji między wojskiem a lokalną społecznością.

Hasło „Zawsze gotowi, zawsze blisko” wielokrotnie wybrzmiało podczas obchodów, podkreślając charakter i misję Wojsk Obrony Terytorialnej. Formacja ta, działająca na co dzień w bliskim kontakcie z mieszkańcami regionu, odgrywa istotną rolę zarówno w działaniach obronnych, jak i w sytuacjach kryzysowych oraz akcjach pomocowych.

Obchody na Wałach von Plauena miały nie tylko wymiar oficjalny, ale również symboliczny – były wyrazem uznania dla służby żołnierzy oraz dla wszystkich osób i instytucji wspierających ich działalność.



---

### Terminowe składki – sprawne funkcjonowanie naszego cechu

Członkowie naszego cechu mają comiesięczny obowiązek wpłacania składek na **konto bankowe cechu**. ING BANK S.A - 25 1050 1764 1000 0090 3109 5947



**Nie obsługujemy gotówki**, dlatego prosimy o dokonywanie wpłat wyłącznie przelewem.

- Składka za rzemieślnika: 50 zł
- Składka za każdego ucznia: 30 zł

Terminowe **regulowanie składek pozwala nam utrzymać płynność finansową**, dzięki czemu możemy terminowo wypłacać wynagrodzenia pracownikom biura i sprawnie prowadzić działalność cechu.

**Uprzejmie prosimy o uregulowanie ewentualnych zaległości i dokonywanie wpłat w terminie.** Regularne wpłaty są nie tylko obowiązkiem, ale także wkładem każdego członka w sprawne funkcjonowanie całej naszej społeczności.

---

## **Jak zwiększyć liczbę członków cechu? Potrzebne są konkretne działania i nowe podejście**

Obecnie nasz Cech zrzesza 36 członków. To solidna baza, jednak, aby organizacja mogła się rozwijać i skutecznie reprezentować interesy środowiska piekarzy i cukierników, konieczne jest podjęcie zdecydowanych działań na rzecz pozyskania nowych członków. Dotychczasowe inicjatywy, takie jak wysyłanie zaproszeń do piekarni i cukierni w pobliskich gminach, są dobrym krokiem. Już teraz przyniosły pierwsze efekty – dwóch rzemieślników rozważa przystąpienie do cechu. To pokazuje, że kierunek jest słuszny, jednak warto go poszerzyć o kolejne formy działania. Kluczowe znaczenie ma bezpośredni kontakt oraz jasne przedstawienie korzyści płynących z członkostwa. Wspólne zakupy surowców, możliwość obniżenia kosztów działalności, dostęp do szkoleń branżowych, wsparcie w zakresie przepisów czy reprezentacja wobec instytucji publicznych – to konkretne argumenty, które mogą przekonać niezrzeszonych przedsiębiorców. Warto również postawić na mniej formalne formy integracji. Spotkania branżowe, takie jak wspólne śniadania czy kameralne rozmowy przy kawie, mogą stać się przestrzenią do wymiany doświadczeń i nawiązania relacji. Zapraszanie na nie osób spoza cechu, bez zobowiązań, zwiększa szanse na zainteresowanie działalnością organizacji. Istotnym kierunkiem jest także wspólna promocja. Obecność w mediach społecznościowych, stworzenie lokalnej mapy rzemieślniczych piekarni i cukierni czy organizacja akcji promujących lokalne produkty mogą realnie wspierać rozwój biznesów członków. Widoczność i marketing to dziś ważne czynniki decyzyjne. Nie można pominąć roli edukacji. Organizacja szkoleń, warsztatów oraz pokazów nowych technologii i trendów branżowych to nie tylko podnoszenie kwalifikacji, ale również skuteczny sposób na przyciągnięcie nowych osób. Podobnie współpraca ze szkołami branżowymi pozwala budować relacje z przyszłymi rzemieślnikami. Dobrym rozwiązaniem może być także wprowadzenie systemu poleceń – obecni członkowie zapraszają kolejne osoby ze swojego otoczenia. Warto rozważyć również elastyczne formy członkostwa, takie jak okres próbny czy obniżona składka na start, które obniżą barierę wejścia. Nie bez znaczenia są także wydarzenia lokalne – festyny, jarmarki czy dni chleba. Obecność cechu w przestrzeni publicznej buduje jego rozpoznawalność i prestiż. Rozwój organizacji nie nastąpi sam – wymaga zaangażowania, otwartości i nowych pomysłów. Każda inicjatywa, nawet niewielka, może przyczynić się do budowy silniejszego i bardziej zintegrowanego środowiska rzemieślniczego. Zapraszamy Wszystkich Państwa do podejmowania tej inicjatywy.

---

## **Spotkanie Zarządu Pomorskiej Izby Rzemieślniczej MSP**

W dniu 15.04.2026 odbyło się wyjazdowe posiedzenie Zarządu Izby w siedzibie Cechu Rzemiosł Różnych w Sztumie – miejscowości o bogatej historii, sięgającej średniowiecza, silnie związanej z dziejami Państwa Zakonu Krzyżackiego, a następnie Prus Królewskich i Rzeczypospolitej Polskiej. Charakterystycznym elementem miasta jest zamek krzyżacki, który przez wieki pełnił istotne funkcje administracyjne i obronne, stanowiąc ważny punkt na mapie regionu. Dziś Sztum pozostaje miastem o lokalnym znaczeniu, łączącym historyczne dziedzictwo z rozwojem współczesnych inicjatyw społecznych i gospodarczych. Podczas spotkania Starsza Cechu, Pani Elżbieta Kozłowska, przedstawiła aktualne kierunki rozwoju organizacji oraz dotychczasowe działania i osiągnięte rezultaty. Zwrócono uwagę, że Cech funkcjonuje obecnie we własnym budynku, a liczba jego członków systematycznie wzrasta. Podejmowane inicjatywy mają charakter intensywny i przynoszą zauważalne efekty. Zarząd Izby, poza zapoznaniem się z działalnością Cechu w Sztumie, omówił również bieżące sprawy

organizacyjne. Jednym z ważniejszych tematów była sytuacja hotelu w Zakopanem, która rozwija się w sposób stabilny i korzystny, a uzyskiwane wyniki finansowe przewyższają założenia planistyczne. Obecnie Zarząd koncentruje się na etapie koncepcyjnym prac dotyczących zagospodarowania terenów w Gdańsku Barniewicach. Jednocześnie podkreślono, że sytuacja Izby pozostaje stabilna i dobra, co pozwala z optymizmem i spokojem realizować dalsze działania oraz przyjętą strategię rozwoju.



---

## **Rzetelne informacje dotyczące działalności finansowej Izby**

Starszy Cechu podczas posiedzenia zarządu przedstawił obecnym informację dotyczącą aktualnej sytuacji finansowej Izby, podkreślając jej stabilny charakter. Poniżej przedstawiono jej skrót dla pozostałych członków.

Izba od wielu lat prowadzi stabilną i odpowiedzialną działalność finansową, opartą na kilku sprawdzonych źródłach przychodów. Kluczowe znaczenie mają wpływy z organizacji egzaminów czeladniczych i mistrzowskich oraz kursów zawodowych, które stanowią istotny element systemu kształcenia zawodowego oraz potwierdzania kwalifikacji w rzemiośle. Równolegle Izba uzyskuje przychody z najmu powierzchni w posiadanych nieruchomościach, co pozwala na efektywne wykorzystanie posiadanego majątku. Warto podkreślić, że uzyskiwane przychody pozwalają pokrywać koszty funkcjonowania Izby, w tym koszty administracyjne, wynagrodzeń, utrzymania infrastruktury oraz realizacji zadań statutowych. Dodatkowym wsparciem dla budżetu są inicjatywy szkoleniowe i edukacyjne realizowane w ramach programów finansowanych ze środków unijnych, które wzmacniają Izbę jako ośrodek integrujący środowisko rzemieślnicze i wspierający rozwój kompetencji zawodowych. Izba ma dodatkowe przychody uzyskiwane z tytułu prowadzenia działalności usług hotelowo-gastronomicznych w dzierżawionym obiekcie Rzemieślnik – Zakopane w Zakopanem. W ujęciu całościowym działalność Izby generuje dodatni wynik finansowy, co świadczy o jej stabilności oraz właściwym zarządzaniu.

Izba jest też organem prowadzącym zespół szkół pn. Pomorskie Szkoły Rzemiosł im. Wiesława Szajdy w Gdańsku. Jest to szkoła publiczna, z której Izba nie uzyskuje przychodów, a jej racjonalne zarządzanie przez Dyrektora Beatę Wierzbę zapewnia samodzielność organizacyjno-finansową placówki.

**W związku z powyższym apelujemy o rozagę w przekazywaniu informacji oraz powstrzymanie się od rozpowszechniania niepotwierdzonych informacji, które mogą wprowadzać w błąd i negatywnie wpływać na wizerunek Izby oraz całego środowiska rzemieślniczego.**

W przypadku wątpliwości zachęcamy do kontaktu bezpośredniego – jesteśmy otwarci na dialog i udzielanie wyczerpujących wyjaśnień.

---

## **Walne Zgromadzenie Cechu Fryzjerów**

Grzegorz Pellowski został poproszony przez Prezesa Izby o pełnienie funkcji reprezentanta Zarządu Izby podczas Walnego Zgromadzenia Cechu Fryzjerów w dniu 20.04.2026 r., któremu przewodniczyła Ewa Białogłowska. Obrady zostały przeprowadzone w sposób profesjonalny i sprawny. Podczas zgromadzenia omówiono najważniejsze kwestie związane z bieżącą działalnością środowiska rzemieślniczego. Spotkanie stanowiło okazję do podsumowania dotychczasowych działań oraz nakreślenia planów na przyszłość. W trakcie obrad Starszy Cechu przedstawił kluczowe wyzwania, z jakimi mierzy się instytucja, a także kierunki jej dalszego rozwoju. Wśród omawianych tematów

znalazły się kwestie organizacyjne, finansowe oraz inwestycyjne. Jednym z istotnych punktów spotkania była prezentacja koncepcji zagospodarowania działki zlokalizowanej w Barniewicach. Projekt ten ma w przyszłości przyczynić się do wzmocnienia potencjału gospodarczego środowiska rzemieślniczego oraz stworzenia nowych możliwości rozwoju. Uczestnicy zgromadzenia zapoznali się również z informacjami dotyczącymi hotelu zlokalizowanego w Zakopanem. Walne Zgromadzenie przebiegło w atmosferze merytorycznej dyskusji i zaangażowania uczestników. Szczególne uznanie należy się Starszej Cechu Ewie Białogłowskiej za profesjonalne, sprawne i z dużym wyczuciem prowadzenie obrad, które w znaczący sposób przyczyniło się do wysokiego poziomu merytorycznego spotkania. Podkreślono znaczenie współpracy oraz konieczność dalszego wzmocnienia pozycji rzemiosła w regionie Gdańską.



---

#### **Grupa zakupowa dla członków Cechu Piekarzy i Cukierników**

Informujemy, że konsekwentnie kontynuowane są prace nad utworzeniem grupy zakupowej dla członków Cechu Piekarzy i Cukierników. Wszystkie niezbędne dokumenty zostały przekazane do analizy przez Panią Mecenas. Obecnie oczekujemy na opinię prawną, która wskaże sposób bezpiecznego i zgodnego z obowiązującymi przepisami wdrożenia tego przedsięwzięcia. Celem inicjatywy jest stworzenie przejrzystego i efektywnego modelu współpracy, umożliwiającego Cechowi uzyskiwanie premii zakupowych wynikających z obrotów realizowanych przez zrzeszonych rzemieślników, przy jednoczesnym zapewnieniu członkom dostępu do konkurencyjnych warunków handlowych.

---

#### **Sukces uczniów z Gdańska w ogólnopolskim turnieju piekarskim**

Znakomite wyniki osiągnęli uczniowie Branżowej Szkoły I stopnia nr 8 wchodzącej w skład Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 2 w Gdańsku podczas XXXI Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Piekarz, który odbył się w dniach 14–16 kwietnia 2026 r. we Wrocławiu. Młodzi adepci sztuki piekarskiej zdobyli aż trzy czołowe miejsca – I, II oraz IV – potwierdzając wysoki poziom kształcenia zawodowego oraz swoje umiejętności praktyczne i teoretyczne. Sukces uczniów jest efektem ich ciężkiej pracy, talentu oraz zaangażowania nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu. To również powód do dumy dla całego środowiska rzemieślniczego. Zarząd Cechu Piekarzy i Cukierników oraz Starszy Cechu składają serdeczne gratulacje laureatom oraz ich opiekunom, podkreślając, że osiągnięcia te stanowią doskonałą promocję zawodu piekarza i potwierdzają jego znaczenie w dzisiejszym rynku pracy.

Poniżej przekazujemy notatkę z przebiegu konkursu wraz ze zdjęciami laureatów, przygotowaną przez Panią Barbarę Mizerską, Dyrektora Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 2 w Gdańsku.

**Wrocław**  
**miejszem sukcesu piekarzy**  
**z Centrum Kształcenia Zawodowego**  
**i Ustawicznego Nr 2 w Gdańsku**



Z wielką satysfakcją informujemy, że W Ogólnopolskim Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Piekarz, który odbył się w dniach 14-16 kwietnia 2026 r. we Wrocławiu uczniowie CKZiU Nr 2 w Gdańsku z klasy III cp zdobyli:

1. miejsce – Szymon Pietrzak z Piekarni Ryszarda Majchrowskiego
2. miejsce - Marcin Gniedzko z Piekarni Ryszarda Majchrowskiego
4. miejsce – Igor Przybyła z Piekarni - cukierni Eugeniusza Lipińskiego

Trzecie miejsce zajęła uczennica z Wrocławia.

Wszyscy nasi uczniowie uzyskali tytuł laureata uprawniający do zwolnienia z części egzaminu czeladniczego. Turniej na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Piekarz i Cukiernik odbywają się pod patronatem MEN, a organizatorami są Dolnośląska Izba Rzemieśnicza, Dolnośląski Cech Piekarzy i Cukierników oraz ZSZ Nr 5 we Wrocławiu. Udział w takim konkursie daje możliwość promowania swojej szkoły, miasta i regionu na arenie ogólnopolskiej.

W turnieju należało wykazać się wiadomościami teoretycznymi z dziedziny piekarstwa oraz umiejętnościami praktycznymi. Wszyscy uczestnicy pracowali przez 6 godzin w Piekarni Leśnickiej pod okiem jury złożonym z przedstawicieli dolnośląskich piekarzy, Kuratorium Oświaty i nauczycieli przedmiotów zawodowych.



**Fot.1** Najlepsi piekarze 2026 oraz w kolejności od lewej: p. Wiesław Filipiak- dyr. ZSZ nr 5 we Wrocławiu, p. Ryszard Kessler – wiceprezydent miasta Wrocław, p. Zbigniew Łodziński – prezes Dolnośląskiej Izby Rzemieśniczej

Uczniowie na uroczystej gali, która odbywa się w sercu Wrocławia w Starym Ratuszu otrzymali medale honorowe, puchary, wiele nagród rzeczowych i pamiątek z regionu Dolnego Śląska.



**Fot. 2** Laureaci XXXI edycji Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Piekarz

1. Szymon Pietrzak – CKZiU Nr 2 Gdańsk
2. Marcin Gniedzko - CKZiU Nr 2 Gdańsk
3. Oleksandra Mahei - ZSZ Nr 5 Wrocław



**Fot.3** Puchary

Puchary dla szkoły i puchar dla pana Ryszarda Majchrowskiego - pracodawcy zwycięskiego ucznia

Temat przewodni XXXI edycji turnieju to „W krainie legend i mitów”.

Najlepszy piekarz w 2026 roku w Polsce – Szymon Pietrzak zaprezentował chleb nawiązujący do legendy o królu Popielu. Na chlebie znalazła się wieża na jeziorze Gopło, w której próbował schronić się okrutny król uciekając przed myszami, myszy oraz porzucona przez króla korona.

Marcin Gniedzko – zdobywca 2. miejsca przedstawił na chlebie elementy z legendy o Piekarczyku

z Elbląga, który uchronił średniowieczne miasto przed natarciem krzyżaków. Zgodnie z legendą Piekarczyk, czuwając podczas nocnej pracy zauważył pod bramą krzyżaków. Wówczas z pomocą łopaty do wypieku chleba przeciął grube sznury, na których wisiała dębowa krata znajdująca się w bramie murów obronnych Elbląga i zatrzymał wrogich rycerzy zakonnych.

Marcin otrzymał również drugi puchar za najładniejszy eksponat artystyczny w ocenie uczestników gali turniejowej.

Igor Przybyła w swoich wyrobach nawiązał do legendy o lwach z portalu gdańskiego ratusza. Lwy

te w odróżnieniu od przedstawianych na herbie spoglądają nie na siebie, lecz w kierunku Drogi Królewskiej, ku Bramie Wyzynnej i Złotej Bramie. Legenda głosi, że Lwy wypatrywały przybycia polskiego króla, bo Gdańsk w walce z Prusami potrzebował wsparcia i pomocy Rzeczypospolitej.

Uczniów w przygotowaniach wspierały Magda Gliwka – nauczyciel praktycznej nauki zawodu oraz Halina Leman- nauczyciel przedmiotów zawodowych związanych z branżą spożywczą.



Szymon Pietrzak: O królu Popielu, którego zjadły myszy



Marcin Gniedzko: Legenda o elbląskim Piekarczyku



Igor Przybyła: Legenda o lwach z gdańskiego ratusza

**Fot.4** Uczniowie CKZiU Nr 2 w Gdańsku ze swoimi pracami w Starym Ratuszu we Wrocławiu

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

---

### **Do zobaczenia w następnym wydaniu naszego biuletynu!**

W międzyczasie zapraszamy Was do śledzenia naszego Facebooka, Instagrama oraz strony internetowej, gdzie na bieżąco publikujemy nowości z branży, inspiracje, ciekawostki oraz praktyczne porady przydatne w codziennej pracy. Zależy nam, aby nasza społeczność była przestrzenią przyjazną dla każdego Rzemieślnika – miejscem wymiany doświadczeń, zadawania pytań i dzielenia się pomysłami. Wasze opinie są dla nas niezwykle cenne, ponieważ pomagają nam tworzyć treści dopasowane do realnych potrzeb piekarzy i cukierników. Wspólnie możemy się rozwijać, wspierać i inspirować, budując silną i pełną pasji branżę.

**Czekamy na Wasze komentarze, pytania i sugestie – do zobaczenia w kolejnym wydaniu!**