

Rzemieślnik

Wydawca Cech Piekarzy i Cukierników Gdańsk, Wydanie czerwiec 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!

Drodzy Czytelnicy!

Czerwcowy numer „Rzemieślnika” powstawał w czasie podsumowań, egzaminów, zakończeń roku i ważnych rozmów o przyszłości rzemiosła. To był miesiąc, w którym szczególnie wyraźnie zobaczyliśmy, jak wiele pracy, troski i odpowiedzialności stoi za edukacją zawodową. W tym numerze dużo miejsca poświęcamy uczniom, szkołom i mistrzom szkolącym.



Piszemy o egzaminach czeladniczych, zakończeniach roku w CKZiU i Pomorskich Szkołach Rzemiosł, sukcesach młodzieży, wyróżnieniach dla pracodawców oraz o tym, dlaczego samo mówienie, że brakuje uczniów, już nie wystarczy.

Piekarstwo i cukiernictwo są obecne w życiu każdego z nas częściej, niż na co dzień o tym myślimy. Chleb na stole, drożdżówka kupiona w biegu, tort na ważną uroczystość — za tą codziennością stoją ludzie, wiedza, tradycja i odpowiedzialność.

Mam nadzieję, że ten numer będzie nie tylko kroniką wydarzeń, ale także zaproszeniem do wspólnego myślenia o tym, dokąd zmierza nasze środowisko. Bo przyszłość piekarstwa i cukiernictwa nie wydarzy się sama. Trzeba ją budować — razem.

Grzegorz Pellowski
Starszy Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku

„Co mi daje cech?” — pytanie, na które musimy umieć odpowiedzieć



Pomorskie rzemiosło stoi dziś przed wieloma wyzwaniami: zmianami w systemie kształcenia zawodowego, spadkiem zainteresowania niektórymi zawodami, potrzebą skuteczniejszej promocji oraz koniecznością budowania nowoczesnych organizacji rzemieślniczych, które będą realnym wsparciem dla przedsiębiorców.

O tym, jaką rolę powinny odgrywać dziś cechy i izby, dlaczego młodzieży trzeba pokazywać zakłady pracy od środka, co oznacza odpowiedzialność mistrza za ucznia oraz jak podnieść rangę tytułu czeladnika, rozmawiamy ze **Zbigniewem Stenclem, Prezesem Pomorskiej Izby Rzemieślniczej.**

Podczas Walnego Zgromadzenia Cechu mówił Pan, że rzemiosło znajduje się dziś w momencie dużych zmian. Gdyby miał Pan wskazać najważniejsze wyzwania, z którymi w najbliższych latach będą musiały zmierzyć się cechy i przedsiębiorcy rzemieślnicy, co znalazłoby się na tej liście?

Zbigniew Stencel: Mając na myśli zmiany, które stoją przed rzemiosłem, rozpocząłbym od tego, że musimy najpierw rozpocząć zmiany we własnym środowisku — czyli od Związku Rzemiosła Polskiego, izb i cechów.

Od ubiegłego roku, kiedy Prezesem Związku Rzemiosła Polskiego został prof. Jan Klimek, mistrz cukiernictwa, bardzo dużo zaczęło się dziać. Przy Związku powołano Radę Naukową, Radę Dyrektorów Izb Rzemieślniczych, Radę Młodych oraz Radę Dyrektorów Szkół Branżowych. Te rady mają doradzać Prezesowi i służyć wiedzą z własnego podwórka. To jest ważne, bo tak jak dyrektorzy szkół — nikt lepiej nie zna sytuacji nauczania. Mówimy tutaj o nauczaniu dualnym, czyli o połączeniu szkoły i praktyki u mistrzów szkolących. Nikt lepiej od dyrektorów szkół nie zna problemów, które mają uczniowie w szkołach i na zajęciach praktycznych u mistrzów.

Dużym wyzwaniem jest też nasza reprezentacja w Radzie Dialogu Społecznego. W tym roku musieliśmy zebrać potwierdzenie zatrudnienia 300 tysięcy osób w zrzeszonych w ZRP firmach, aby udokumentować reprezentatywność naszego środowiska. Udało się to zrobić dzięki ogromnej pracy cechów, dyrektorów, kierowników cechów i izb rzemieślniczych. Pomorska Izba Rzemieślnicza również bardzo mocno się w to zaangażowała. Zebraliśmy ponad 21 tysięcy podpisów, podczas gdy cztery lata temu było ich około 15 tysięcy. To pokazuje, że była duża mobilizacja i że środowisko rzemieślnicze potrafi działać wspólnie.

Jak Pan sobie wyobraża nowoczesny cech za 10–15 lat? Wiemy, że tradycja jest bardzo ważna, ale cechy muszą chyba ewoluować, żeby nie zajmować się tylko administracją uczniów.

Z.S.: Dawniej były inne czasy. Dyrektorzy czy kierownicy cechów mieli także zadania wspomagające rzemiosło w innych kwestiach. W latach 60., 70. czy 80. trudno było dotrzeć do materiałów potrzebnych do produkcji. Cechy tworzyły grupy zakupowe, spółdzielnie, które starały się zaopatrywać rzemieślników. Dzisiaj nie ma problemu z kupnem materiału. Dzisiaj jest problem ze sprzedażą swoich wyrobów i z tym, jaka ta sprzedaż powinna być, aby rzemieślnicy mogli ze swojej pracy zarobić. A to staje się coraz trudniejsze.

Jeżeli chodzi o cechy za 10–15 lat, to musimy znaleźć sposób, aby młodych ludzi do cechów przyciągnąć. Oni dzisiaj funkcjonują inaczej niż nasze pokolenie. Inaczej się komunikują, inaczej nawiązują kontakty, inaczej szukają informacji. Tradycja oczywiście jest ważna, ale ta tradycja musi być podtrzymywana albo wzmacniana w nowocześniejszy sposób. Widzę już młode pokolenie w cechach, zwłaszcza w większych środowiskach — w Starogardzie Gdańskim czy w Wejherowie. Tam jest starszyna cechowa, ale jest też widoczne młode pokolenie rzemieślników.

Natomiast jeżeli mamy opierać się tylko na tym, że pozyskujemy uczniów i mistrzowie szkolący są w cechu tylko ze względu na uczniów, to na pewno jest za mało, żeby ich do cechu przyciągnąć.

Nasz Cech szczególnie mocno odczuwa spadek zainteresowania zawodem piekarza. Czy Pana zdaniem problemem jest sam zawód, sposób jego promocji, czy może cały system kształcenia zawodowego?

Z.S.: Na pewno to nie jest łatwy zawód. Wiadomo — każdy chce świeży chleb zjeść. Przeważnie każdy kupuje chleb z rana. Jeżeli on ma być świeży rano, to trzeba go upiec w nocy.

Dzisiaj nie możemy młodzieży zmusić do

pracy w godzinach nocnych, bo przepisy na to nie pozwalają. Podobnie jest w innych zawodach. W stolarstwie uczeń do 18. roku życia nie powinien samodzielnie pracować przy obrabiarkach i maszynach. Jeżeli młodzi ludzie nie mogą wykonywać podstawowych prac — nawet nie mówię o pierwszej klasie, ale w drugiej czy trzeciej — to oni po prostu nie nauczą się zawodu w pełnym zakresie. Nie możemy dać im tylko zamiatać zakładu. W przypadku piekarza, jeżeli on ma ten chleb upiec, musi poznać cały proces, który często zaczyna się w nocy.

Dla mnie przepisy w tym zakresie są problemem. Ciepły chleb można dziś kupić w markecie, ale pytanie, jaki to jest chleb i w jaki sposób został wytworzony. To często zupełnie inny produkt niż tradycyjny chleb rzemieślniczy. Dlatego tak ważne jest, aby klient wiedział, czym różni się wypiek rzemieślniczy od produkcji masowej.



W praktycznej nauce zawodu uczestniczą szkoły, pracodawcy, cechy, izby i samorządy. Gdzie, Pana zdaniem, dziś najbardziej brakuje współpracy?

Z.S.: Ja Pani powiem, że bardzo ważnym obszarem jest doradztwo zawodowe w szkołach podstawowych. To jest moment, w którym młody człowiek zaczyna myśleć o tym, co dalej. I tutaj trzeba mu pokazać różne możliwości — nie tylko liceum czy technikum, ale również szkołę branżową i konkretny zawód.

Mam wrażenie, że u nas szkoła branżowa nadal bywa odbierana tak, jakby to była jakaś ujma. A naprawdę tak nie powinno być. W Szwajcarii, Niemczech czy Austrii bardzo duża część młodzieży po ukończeniu szkoły podstawowej wybiera szkoły branżowe, czyli wybiera konkretny zawód. Trzeba pokazywać, że to jest dobra droga. Patrząc przyszłościowo także na zarobki, widzę to po swoich pracownikach. Osoby, które mają doświadczenie i dobrze nauczyły się zawodu, naprawdę zarabiają godziwe pieniądze. U mnie przez prawie pięćdziesiąt lat prowadzenia zakładu nie zdarzyło się, żeby ktoś z pracowników musiał wyjechać za pracą do Norwegii, Niemiec czy Anglii.

Dlatego uważam, że młodzieży trzeba pokazywać zakłady pracy. Nasz cech w Wejherowie wystąpił z zapytaniem do zrzeszonych rzemieślników, czy jesteśmy w stanie pokazać zakład, jeżeli zgłosi się jakaś klasa ze szkoły podstawowej. Oczywiście się zgodziłem. Napisałem deklarację, przekazałem do cechu i proszę sobie wyobrazić, że ani jedna klasa do mnie nie przyszła.

A dziesięć lat temu każdego roku przychodziło do nas pięć, sześć, czasem dziesięć klas. Dzwonili dyrektorzy szkół i pytali, czy mogą odwiedzić zakład, bo chcieli pokazać młodzieży, co się tam wykonuje, jak wygląda praca, jaka jest jej specyfika. Dzisiaj bardzo bym chciał, żebyśmy do tego wrócili.

Jako cechy możemy wyjść z taką propozycją do samorządów i szkół: mamy zakłady, mamy mistrzów, możemy pokazać młodzieży rzemiosło w praktyce. Bo często dopiero wtedy, kiedy młody człowiek zobaczy zawód na żywo, może się nim naprawdę zainteresować.



Podczas Walnego Zgromadzenia naszego Cechu padł wniosek dotyczący potrzeby doskonalenia pedagogicznego osób szkolących młodocianych pracowników. Jak Pan ocenia ten pomysł?

Z.S.: To jest ważny temat, choć niełatwy, bo wielu mistrzów przez lata wypracowało własny sposób prowadzenia uczniów i organizacji pracy w zakładzie. Każdy zakład ma też swoje tempo, obowiązki i odpowiedzialność za jakość wykonania. Wielu z nich patrzy na młodych ludzi przez pryzmat własnych doświadczeń i własnego sposobu pracy.

Ja to widzę także po swoim zakładzie. Czasem pracownik mówi: ja wolę sam to zrobić, bo uczeń zrobi to wolniej albo będzie trzeba przy nim dłużej postać. I to jest zrozumiałe z punktu widzenia codziennej pracy zakładu, bo każdy ma swoje obowiązki, terminy i odpowiedzialność za jakość wykonania.

Ale właśnie dlatego rola mistrza jest tak ważna. Uczeń musi mieć obok siebie osobę doświadczoną, która pokaże mu pracę krok po kroku, pozwoli mu stopniowo zdobywać praktykę i wprowadzi go w realia zakładu. Tego nie da się nauczyć od razu. To wymaga czasu, cierpliwości i dobrego prowadzenia.

Praktyczna nauka zawodu to nie tylko wykonanie konkretnego zadania. To także uczenie dyscypliny pracy, odpowiedzialności, punktualności i szacunku do zawodu. I właśnie w tym rola mistrza jest nie do zastąpienia.

Duża jest też nieświadomość rodziców. Teraz młodzi uczniowie przychodzą do pracy, przychodzi z nimi matka czy ojciec i mówi, że potrzebuje pieczętkę, bo dziecko pójdzie do tej szkoły i musi załatwić praktykę. Ja wtedy pytam: czy Pan w ogóle wie, co w naszym zakładzie się wykonuje? Jak wygląda praca? O której godzinie zaczynamy, o której kończymy? Co będzie należało do ucznia, aby się w tym zawodzie uczył?

I często okazuje się, że nie bardzo. Mówię: zaczynamy o godzinie 7.00, kończymy o 15.00. A rodzic odpowiada: mój syn przyszedłby na 8.00, bo o 7.00 będzie jeszcze śpiący. No i tu już nasze drogi zaczynają się rozchodzić. Bo zakład zaczyna pracę o 7.00. Uczeń na 7.00 powinien być już przebrany i gotowy.

Ja zawsze o 7.00 jestem w warsztacie i czekam na swoich pracowników. Nie przychodzę ostatni. Przychodzę pierwszy i wychodzę ostatni — jak kapitan na statku.



Czyli mistrz ma nie tylko nauczyć zawodu, ale także w pewnym sensie wychowywać?

Z.S.: Tak. My dostajemy do zakładów różną młodzież. Czasem trudną, czasem bardzo dobrą. Naszym zadaniem jest nie tylko kształcić ich w zawodzie, ale też wychowywać. Uczyć dyscypliny pracy, obowiązków, punktualności i odpowiedzialności.

Sam pamiętam, jak byłem młody. Ojciec pytał: lekcje odrobione? Odrobione. Dobrze, to do warsztatu. Myśmy nie musieli od razu wykonywać ważnych prac, ale byliśmy w zakładzie. Obserwowaliśmy, widzieliśmy, czasem coś popsociliśmy. A jak za bardzo broiliśmy, to tata mówił: miotły, zamiatać zakład.

Młodzi uczą się przez obserwację. Ja miałem 22 lata, kiedy otwierałem własny zakład i naprawdę byłem do tego przygotowany. Tego czasu spędzonego w zakładzie ojca absolutnie nie żałuję. To była bardzo dobra szkoła.

Dzisiaj rodzice są często bardzo zaangażowani w decyzje młodych ludzi, ale nie zawsze znają realia pracy w zakładzie rzemieślniczym. Młodzież także potrzebuje czasu, żeby przyzwycząić się do rytmu pracy, punktualności i obowiązków. Jeżeli jednak indywidualnie podejmiemy do każdego młodego człowieka, naprawdę można z niego wykrzesać coś dobrego. Trzeba go nauczyć nie tylko zawodu, ale też podstaw: żeby przyszedł, powiedział „dzień dobry”, „do widzenia”. Od tego trzeba zaczynać.



Czy Pana zdaniem młodzieży trzeba pokazywać rzemiosło wcześniej niż dopiero w ósmej klasie?

Z.S.: Ja bym zaczął jeszcze wcześniej. Już w przedszkolu należałoby pewne rzeczy pokazywać na zasadzie zabawy.

Mój kuzyn, który prowadzi cukiernię w Szemudzie, pojechał kiedyś do szkoły na wiosce. Zapytał dyrektora, czy może porozmawiać z młodzieżą, zaprosić ich na warsztaty do swojej cukierni. Proszę sobie wyobrazić, że przyszło pół klasy na te warsztaty i z tej połowy klasy w pierwszym roku miał sześciu uczniów. Oni robili tam drożdżówki, wypiekali je, lukrowali, potem sobie je zjedli i byli bardzo zadowoleni. On też nie wiedział wcześniej, jak tych młodych ludzi do siebie przyciągnąć. Okazało się, że można to zrobić przez praktyczne pokazanie zawodu.

Podczas Walnego Zgromadzenia mówił Pan o powołaniu fundacji. Jaką rolę ma ona odegrać?

Z.S.: Fundacja została już powołana przy Związku Rzemiosła Polskiego, a dokumenty są złożone w sądzie. Wynika to z potrzeby szukania nowych możliwości pozyskiwania środków na działania, których izby czy cechy nie zawsze mogą realizować bezpośrednio w ramach dostępnych programów.

Fundacja daje szersze pole działania — pozwala sięgać po środki z różnych źródeł, może nie zawsze duże, ale ważne dla konkretnych inicjatyw. W naszym przypadku chodzi przede wszystkim o promocję rzemiosła.

Fundacja działa przy Związku, ale kilka izb powołało już własne fundacje. My również chcemy mieć taką fundację przy Pomorskiej Izbie Rzemieślniczej. Podobną drogą mogą pójść także cechy, jeśli chcą pozyskiwać środki na działania promocyjne czy edukacyjne.

Przez wiele lat działalności w samorządzie rzemiosła obserwował Pan zmieniające się pokolenia przedsiębiorców. Czy dziś większym wyzwaniem jest przekazanie młodym ludziom zawodu, czy raczej przekazanie im odpowiedzialności za całe środowisko rzemieślnicze?

Z.S.: To jest jedno i drugie. Młodzi ludzie patrzą dzisiaj przez pryzmat pieniędzy. I nie ma co się oszukiwać — to jest dla nich bardzo ważne. Ale naszym zadaniem jest też pokazywać im odpowiedzialność za zawód i za środowisko.

Cech jest działaniem społecznym. I to jest trudne, bo wielu rzemieślników pyta: co mi ten cech daje? Ja też mam takie osoby, które są dobrymi rzemieślnikami, namawiam je, żeby wstąpiły do cechu, a one odpowiadają: a co mi ten cech daje? Wtedy mówię: zobacz, macie zebrania cechowe, macie spotkania, przychodzą rzemieślnicy z całego okręgu. Możecie dowiedzieć się o nowych przepisach, o szkoleniu uczniów, o problemach, z którymi mierzą się inni. Możecie być w środowisku.

Ale wielu odpowiada: my nie chcemy szkolić uczniów, ze szkoleniem są za duże problemy. Dlatego pytanie, jak przyciągnąć niezrzeszonych rzemieślników do organizacji, jest naprawdę trudne. I to jest pytanie nie tylko do cechów, ale też do Związku Rzemiosła Polskiego: jakie znaleźć rozwiązania, aby tych ludzi przyciągnąć do rzemiosła?



Gdyby za dziesięć lat ktoś miał powiedzieć, że kadencja Zbigniewa Stencła zmieniła pomorskie rzemiosło, to po czym chciałby Pan, aby tę zmianę oceniano? Co chciałby Pan po sobie zostawić jako Prezes Izby?

Z.S.: Chciałbym zostawić Izbę taką, jaką zastałem — w trakcie dalszego rozwoju i w dobrej kondycji finansowej. Na to kładę bardzo duży nacisk.

Dlatego ważne było dla mnie między innymi przedłużenie dzierżawy naszego ośrodka w Zakopanem do 2042 roku. Chodzi o to, aby za kilka lat, kiedy skończę swoją kadencję, następca miał gwarancję finansową. Żeby nie musiał się martwić o to, czy będą pieniądze na wypłaty dla pracowników, czy będzie z czego wyremontować Izbę, czy Izba będzie postrzegana jako silna organizacja.

My nie otrzymujemy żadnych dotacji, tak jak izby niemieckie czy francuskie. Tam izby otrzymują pieniądze od państwa czy samorządów. My jako Pomorska Izba Rzemieśnicza zatrudniamy kilkanaście osób i tylko dlatego, że na tyłu konkretnie pracowników nas stać.

Na pewno szersze działanie ożywiłoby rzemiosło, ale wszystko wiąże się z funduszami. Dlatego moje działania idą w tym kierunku, aby zabezpieczyć środki na funkcjonowanie Izby. To jest ośrodek w Zakopanem, wynajem naszych pomieszczeń i inne działania gospodarcze.

Jeżeli mielibyśmy utrzymywać się tylko z przeprowadzanych egzaminów, to za kilka lat Izba mogłaby mieć poważny problem. Uczniów może być mniej, a same egzaminy nie załatwią sprawy utrzymania Izby. Chciałbym więc, żeby następcy widzieli, że środki — może nie ogromne, ale z kilku źródeł — będą napływały. Że Izba będzie w stanie się utrzymać i rozwijać. Być może przyjdzie też czas, kiedy Izba będzie mogła w większym stopniu pomagać cechom.

Na koniec chciałabym zapytać Pana jako mistrza: co młodemu człowiekowi daje dziś posiadanie tytułu czeladnika?

Z.S.: U nas w Polsce ranga tytułu czeladnika trochę zmaląa. Inaczej jest w Niemczech, Francji czy Szwajcarii. Tam tytuł czeladnika jest chroniony, ceniony i ludzie się nim szczycą. Tam też ten tytuł daje pracownikowi większe pieniądze, bo czeladnicy są cenieni jako pracownicy, którzy wychodzą z zakładów rzemieślniczych.

U nas nie jest to tak doceniane. I teraz pytanie, czy jesteśmy w stanie jako Związek Rzemiosła Polskiego, izby i cechy podnieść rangę czeladnictwa. To jest nasze zadanie. W ubiegłym roku, z okazji 80-lecia naszej Izby, Sejmik Województwa Pomorskiego ogłosił Rok Pomorskiego Rzemiosła. Teraz planowane są działania, aby rok 2028 był Rokiem Polskiego Rzemiosła. Chcemy, aby o rzemiośle było naprawdę głośno.

Świadomość społeczna jest bardzo niska. Kiedy jeden z naszych członków z Wejherowa startował w wyborach samorządowych, ludzie pytali go: „A pan z jakiej partii jest?”. On odpowiadał: „Nie jestem z żadnej partii, jestem rzemieślnikiem”. A wtedy słyszał: „A co to za partia — rzemiosło?”.

Jeżeli my sami nie będziemy mówić o rzemiośle, to za nas tego nikt nie robi. Nikt.

Serdecznie dziękujemy Prezesowi za poświęcony czas i bardzo ciekawą rozmowę.

Egzamin czeladniczy to początek drogi

Egzamin czeladniczy jest dla uczniów jednym z tych momentów, które zostają w pamięci na długo. To nie tylko sprawdzian wiedzy i umiejętności, ale także symboliczne przejście do kolejnego etapu zawodowej drogi. 10 czerwca 2026 roku w Izbie Rzemieślniczej młodzi piekarze i cukiernicy usłyszeli, że zawód, który wybrali, może dać im coś znacznie więcej niż pracę — może stać się początkiem samodzielności, rozwoju i własnej przyszłości.



Uroczyste rozpoczęcie egzaminów czeladniczych otworzył przewodniczący komisji egzaminacyjnej, mistrz cukierniczy **Karol Szatybełko**. Przywitał uczniów, członków komisji oraz obecnych przedstawicieli środowiska rzemieślniczego. W wydarzeniu uczestniczył Starszy Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku **Grzegorz Pellowski**, a także mistrzowie cukiernictwa: **Andrzej Paradowski**, **Eugeniusz Badziąg** oraz **Zbigniew Kaliszczyk**.

Tegoroczne rozpoczęcie egzaminu miało szczególny charakter.

Po raz pierwszy przewodniczący komisji zaprosił przedstawiciela Cechu, aby jeszcze przed częścią egzaminacyjną zwrócił się bezpośrednio do uczniów. Grzegorz Pellowski podziękował za zaproszenie i nawiązał do własnych doświadczeń.

— **Pamiętam swój egzamin. Bardzo się denerwowałem, bo nie chciałem zawieść. Dlatego proszę was: nie denerwujcie się. Widzę po waszych twarzach, że jesteście przygotowani** — mówił do młodzieży.

Starszy Cechu zwrócił się do uczniów nie tylko jako przedstawiciel środowiska rzemieślniczego, ale także jako ktoś, kto sam kiedyś zaczynał podobną drogę. Przypomniął, że egzamin czeladniczy nie jest końcem nauki, lecz początkiem kolejnego etapu: pracy w zawodzie, zdobywania doświadczenia, dalszych kwalifikacji, a z czasem — być może — także własnej działalności.



— Od was zależy, gdzie znajdziecie się w dorosłym życiu. Możecie zdobywać kolejne kwalifikacje, możecie pracować w dobrych zakładach, a z czasem — jeśli będziecie mieć odwagę — możecie spróbować prowadzić własną firmę — podkreślił Grzegorz Pellowski.

W swoim wystąpieniu Starszy zwrócił uwagę, że cukiernictwo daje dziś wiele możliwości: od pracy w tradycyjnych zakładach, przez specjalizację w tortach i deserach, po tworzenie własnych, autorskich pracowni. Zachęcał młodzież, aby rozwijała swoje umiejętności w Polsce, wzmacniała lokalne firmy i patrzyła na rzemiosło jak na realną szansę na dobrą przyszłość zawodową.

Po wystąpieniu uczniowie przeszli do części organizacyjnej egzaminu. Karol Szatybełko przekazał najważniejsze informacje dotyczące części pisemnej, zasad wypełniania arkuszy oraz dalszego przebiegu egzaminu. Chwilę później młodzież rozpoczęła pracę.



Dla Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku obecność przy takich wydarzeniach ma szczególne znaczenie. Egzamin czeladniczy pokazuje, że za młodym człowiekiem wybierającym zawód stoi całe środowisko: szkoła, mistrzowie, pracodawcy, komisja egzaminacyjna, Izba Rzemieślnicza i Cech. To właśnie w takich momentach najlepiej widać, że droga od ucznia do samodzielnego rzemieślnika może zacząć się od pierwszego egzaminu, pierwszej odwagi i pierwszej wiary w to, że piekarstwo i cukiernictwo może stać się czymś więcej niż tylko pracą.



Sukces ma wielu mistrzów

Za każdym uczniowskim sukcesem stoi więcej niż talent. Stoją godziny nauki, pierwsze praktyki, wsparcie nauczycieli, cierpliwość mistrzów szkolących i wiara dorosłych, którzy potrafią zobaczyć w młodym człowieku przyszłego rzemieślnika. Zakończenie roku szkolnego w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Gdańsku przypomniało, że przyszłość piekarstwa i cukiernictwa zaczyna się właśnie tam — w szkole, w zakładzie i we wspólnej pracy całego środowiska.



Wśród tegorocznych absolwentów szczególnie wyróżniła się klasa 3CP, która uzyskała najlepszy wynik w szkole branżowej — średnią 3,83. To właśnie w tej klasie uczyli się młodzi piekarze i cukiernicy, których osiągnięcia w konkursach zawodowych są powodem do dumy nie tylko dla szkoły, ale także dla całego środowiska rzemieślniczego.

W gronie wyróżnionych znalazła się między innymi Zuzanna Sakwińska, ucząca się w zawodzie cukiernika, finalistka ogólnopolskiego turnieju cukierniczego w Poznaniu. Szczególne uznanie otrzymali także uczniowie kształcący się w zawodzie piekarza: Szymon Pietrzak, zdobywca I miejsca w Ogólnopolskim Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Piekarz, a także Marcin Gniedzko oraz Igor Przybyła, którzy również osiągalni wysokie miejsca w tym konkursie branżowym.

Te sukcesy nie biorą się znikąd. Za każdym wyróżnieniem stoi talent ucznia, ale także codzienna praca wielu dorosłych: nauczycieli, wychowawców i mistrzów szkolących. Szczególne słowa uznania skierowano do osób, pod których opieką młodzież przygotowywała się do konkursów i pracy w zawodzie. Wśród nich znaleźli się między innymi **Ryszard Majchrowski, Eugeniusz Lipiński** oraz **Andrzej Szydłowski**.



Podczas uroczystości głos zabrał Starszy Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, Grzegorz Pellowski. Zwracając się do młodzieży, mówił nie tylko o gratulacjach, ale także o odpowiedzialności za własną przyszłość. Przypominał uczniom, że zakończenie szkoły nie jest końcem drogi, lecz początkiem dalszego rozwoju.

— To, co będziecie robić za jakiś czas, zależy nie od pani dyrektor, nie od kadry nauczycielskiej, tylko od was — podkreślił Starszy Cechu.

Grzegorz Pellowski zachęcał absolwentów, aby dalej rozwijali swoje umiejętności, szukali dobrych ludzi wokół siebie i nie bali się myśleć o sukcesie. Przywołał również słowa swojej mamy: „Otaczaj się mądrymi ludźmi”, przypominając, że środowisko, w którym człowiek funkcjonuje, ma ogromne znaczenie dla jego zawodowej i życiowej drogi.

W imieniu Cechu wręczono listy gratulacyjne oraz nagrody uczniom, którzy osiągnęli szczególne sukcesy w konkursach zawodowych. Był to wyraz uznania dla ich pracy, zaangażowania i dobrego przygotowania zawodowego. Podziękowaliśmy również nauczycielkom oraz mistrzom szkolącym, którzy wspierali młodzież w nauce zawodu i przygotowaniach do rywalizacji konkursowej.

Szczególnym momentem uroczystości było wręczenie **Złotej Odznaki Pomorskiej Izby Rzemieślniczej i Dyplomu Uznania Dyrektor CKZiU, Pani Barbarze Mizerskiej**. Starszy Cechu podziękował jej za stworzenie szkoły widocznej w Gdańsku i w Polsce, osiągającej bardzo dobre wyniki i dającej młodzieży realne szanse rozwoju zawodowego.

— Szkoła jest widoczna w Gdańsku, szkoła ma bardzo dobre wyniki. To samo mówi za siebie — mówił Grzegorz Pellowski.

Dodatkowo Cech ufundował dla szkoły cztery elektroniczne wagi do pracowni piekarsko-cukierniczej — praktyczny prezent, który ma służyć kolejnym uczniom podczas nauki zawodu.

Zakończenie roku szkolnego w CKZiU nr 2 pokazało, że sukces ucznia nigdy nie jest wyłącznie indywidualną historią. Rodzi się tam, gdzie szkoła, Cech, pracodawcy, nauczyciele, mistrzowie szkolący i rodzina działają razem — zauważają potencjał młodego człowieka, wspierają go i pomagają mu uwierzyć, że wybrany zawód może stać się jego drogą.

Z Sobieskiego w dorosłość

Zakończenie roku szkolnego w Pomorskich Szkołach Rzemiosł im. Wiesława Szajdy miało wyjątkowo ciepły, ale też symboliczny charakter. Było pożegnaniem absolwentów, podziękowaniem dla nauczycieli i rodziców oraz przypomnieniem, że szkoła rzemieślnicza nie tylko uczy zawodu — pomaga młodym ludziom zrobić pierwszy krok w dorosłość.



Fot. Paweł Marcinko, Pomorskie Szkoły rzemiosł im. Wiesława Szajdy

Uroczystość odbyła się przy ul. Sobieskiego, w szkole prowadzonej przez Pomorską Izbę Rzemieślniczą. Dla środowiska rzemieślniczego jest to miejsce szczególne: związane z praktyczną nauką zawodu, współpracą z pracodawcami i modelem kształcenia, w którym obok szkoły ważną rolę odgrywają zakłady pracy, mistrzowie szkolący, Izba i Cech. Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku reprezentowali członkowie Zarządu oraz Starszy Cechu Grzegorz Pellowski, który zwrócił się przede wszystkim do absolwentów klas trzecich.

W jego wystąpieniu mocno wybrzmiał temat dalszej drogi. Starszy Cechu życzył młodzieży dobrej pracy, satysfakcji z wybranego zawodu i odwagi w podejmowaniu kolejnych decyzji. Zachęcał, aby zakończenia szkoły nie traktować jak zamknięcia pewnego etapu, ale jak początek samodzielnego życia zawodowego.

— Otaczajcie się mądrzejszymi od siebie ludźmi. To bardzo ważne, żeby w życiu mieć wokół siebie mądrych ludzi — podkreślił.

Było to przesłanie inne niż zwykłe gratulacje. Grzegorz Pellowski mówił o tym, że w dorosłym życiu liczą się nie tylko umiejętności, ale także ludzie, których spotykamy po drodze — ci, którzy inspirują, wspierają, stawiają wymagania i pomagają podejmować dobre decyzje.

Szczególnym momentem uroczystości było wręczenie Dyplomu Uznania **Dyrektor Beacie Wierzbie** od Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku. Starszy Cechu podziękował Pani Dyrektor za rozwój szkoły, konsekwentne budowanie jej dobrego wizerunku oraz tworzenie miejsca, w którym młodzież może zdobywać zawód w bliskim kontakcie z rzemiosłem. Przypomniano również, że Pani Beata Wierzba została powołana na **Przewodniczącą Rady Dyrektorów Szkół Rzemieślniczych przy ZRP**.

Nie zabrakło również głosu absolwentów. Przedstawicielka klas trzecich podziękowała dyrekcji, nauczycielom i wychowawcom za trzy lata wspólnej drogi, wsparcie i wiedzę. W jej słowach wybrzmiała wdzięczność, ale też naturalne wzruszenie związane z końcem ważnego etapu.

Na koniec uroczystości zaprezentowano film inspirowany "Małym Księciem", który przygotowali uczniowie uczęszczający na Koło Teatralne .

— Skąd Mały Książę na zakończeniu roku szkolnego? Bo to opowieść o drodze, o odpowiedzialności i o tym, że najważniejsze rzeczy nie zawsze widać od razu. Wy też ruszacie teraz dalej — każdy swoją drogą, ze swoimi marzeniami, doświadczeniami i ludźmi, których spotkaliście tutaj. Pamiętajcie, żeby patrzeć nie tylko oczami, ale też sercem — mówiła Dyrektor Beata Wierzba. — Nie ma rzeczy niemożliwych. Jak się chce, to można.

Zakończenie roku w Pomorskich Szkołach Rzemiosł pokazało, że szkoła to nie tylko miejsce zdobywania kwalifikacji, ale także przestrzeń, w której młody człowiek uczy się odpowiedzialności, samodzielności i wiary w to, że wybrany zawód może stać się jego własną drogą.



Fot. Paweł Marcinko, Pomorskie Szkoły rzemiosł im. Wiesława Szajdy

Głos pomorskiego rzemiosła w Warszawie

Beata Wierzba została Przewodniczącą Rady Dyrektorów Szkół Rzemieślniczych przy Związku Rzemiosła Polskiego



Pani Beata Wierzba, Dyrektor Pomorskich Szkół Rzemiosł im. Wiesława Szajdy w Gdańsku, została Przewodniczącą Rady Dyrektorów Szkół Rzemieślniczych przy Związku Rzemiosła Polskiego na kadencję 2025–2029. **To ważne wyróżnienie dla szkoły, ale także dla całego pomorskiego środowiska rzemieślniczego.**

Akt powołania został wręczony 16 czerwca 2026 roku w Warszawie przez Prezesa Związku Rzemiosła Polskiego, prof. dr. hab. Jana Klimkę. Zgodnie z nim Pani Beata Wierzba objęła funkcję Przewodniczącej Rady Dyrektorów Szkół Rzemieślniczych przy ZRP.

Rada Dyrektorów Szkół Rzemieślniczych ma być ogólnopolskim forum współpracy, wymiany doświadczeń i wypracowywania rozwiązań służących rozwojowi szkolnictwa rzemieślniczego. To szczególnie ważne dziś, gdy edukacja zawodowa mierzy się z wieloma wyzwaniami: zmianami na rynku pracy, spadkiem zainteresowania częścią zawodów branżowych oraz potrzebą jeszcze bliższej współpracy szkół z pracodawcami. Wybór Dyrektora Pomorskich Szkół Rzemiosł na przewodniczącą tego gremium jest wyrazem uznania dla jej doświadczenia, zaangażowania i konsekwentnej pracy na rzecz kształcenia młodych rzemieślników. To również dowód, że głos pomorskiego środowiska edukacji rzemieślniczej będzie słyszalny na poziomie ogólnopolskim.

Dla Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku ta nominacja ma szczególne znaczenie. Jakość edukacji zawodowej bezpośrednio wpływa na przyszłość piekarstwa, cukiernictwa i całego rzemiosła. To właśnie szkoły rzemieślnicze są jednym z pierwszych miejsc, w których młody człowiek spotyka się z kulturą pracy, odpowiedzialnością zawodową i relacją mistrz–uczeń.

Serdecznie gratulujemy Pani Beacie Wierzbie powołania na tę zaszczytną i odpowiedzialną funkcję. Życzymy siły, satysfakcji oraz wielu dobrych decyzji, które będą służyć młodzieży, szkołom rzemieślniczym, pracodawcom i całemu środowisku rzemiosła.

Ta nominacja przypomina, że edukacja rzemieślnicza nie jest sprawą poboczną. Jest jednym z fundamentów przyszłości rzemiosła.

Chleb nie bierze się znikąd



Nie wystarczy mówić, że brakuje uczniów. Trzeba jeszcze umieć pokazać im, dlaczego warto wejść do piekarni o świcie, uczyć się cierpliwości przy cieście, dokładności przy recepturze i odpowiedzialności za chleb, który każdego dnia trafia na nasze stoły. W świecie, który często chroni młodych przed trudem, mistrzowie rzemiosła mogą dać im coś bezcennego: nie tylko fach, ale także siłę, sprawczość i wiarę, że piękna praca naprawdę potrafi kształtować człowieka.

Od wielu miesięcy w środowisku rzemieślniczym coraz częściej słyszę, że brakuje uczniów. Że młodzi ludzie coraz rzadziej wybierają szkoły branżowe. Że zawody piekarza i cukiernika nie przyciągają tak, jak powinny. Że trudno jest zachęcić nastolatków do pracy, która wymaga wysiłku, systematyczności, wczesnego wstawania, cierpliwości i gotowości do uczenia się przez praktykę.

Ale samo mówienie o tym, że brakuje uczniów, nie wystarczy.

Musimy zadać sobie trudniejsze pytanie: czy potrafimy dziś pokazać młodym ludziom sens rzemiosła? Czy umiemy opowiedzieć im o piekarstwie i cukiernictwie nie tylko językiem obowiązków, ale także językiem wartości, dumy i sprawczości?

Chleb jest czymś tak codziennym, że łatwo przestać dostrzegać jego znaczenie. Leży na stole przy śniadaniu, trafia do szkolnej kanapki, towarzyszy rodzinnej kolacji, jest obecny w domach, sklepach, piekarniach, restauracjach, na uroczystościach i w zwykłych dniach. Dla wielu osób jest prozą życia. A przecież właśnie dlatego jest tak ważny. To, co codzienne, bardzo często okazuje się fundamentem.

Piekarz nie tworzy produktu przypadkowego. Tworzy coś, co trafia do domów każdego dnia. Cukiernik nie przygotowuje wyłącznie deserów. Towarzyszy ludziom w świętach, spotkaniach, urodzinach, weselach, ważnych chwilach rodzinnych i małych momentach radości. W tych zawodach jest coś więcej niż technologia, receptura i produkcja. Jest odpowiedzialność za jakość, smak, bezpieczeństwo, tradycję i zaufanie.

Dlatego tak ważne jest, kto będzie tych zawodów uczył i jak będzie ich uczył. Jesteśmy odpowiedzialni nie tylko za jakość chleba, który trafia do mieszkańców, ale także za jakość wiedzy, którą dziś otrzymują uczniowie. Za to, czy młody człowiek kończący szkołę naprawdę rozumie swój fach. Czy wie, dlaczego dokładność ma znaczenie. Czy potrafi przyjąć konstruktywną uwagę. Czy umie pracować w zespole. Czy rozumie, że w rzemiośle nie da się wszystkiego przyspieszyć, uprościć i ominąć.

Współcześni nastolatki dorastają w świecie innym niż ten, w którym dorastali dzisiejsi mistrzowie szkolący. Często są bardziej wrażliwi, szybciej się zniechęcają, trudniej znoszą krytykę i presję. Mają też rodziców, którzy boją się o nich bardziej niż kiedykolwiek wcześniej. Wielu dorosłych, chcąc chronić swoje dzieci, zaczęło rozkładać nad nimi parasole tak szerokie, że przestały one chronić, a zaczęły odbierać możliwość mierzenia się z trudnością – a przez to odbierają możliwość doświadczenia samodzielności i sprawczości.

A przecież człowiek dojrzewa nie wtedy, gdy wszystko jest za niego rozwiązane, ale wtedy, gdy uczy się odpowiedzialności. Gdy doświadcza konsekwencji. Gdy słyszy wymagania, ale jednocześnie ma obok siebie dorosłego, który nie upokarza, tylko prowadzi. Który nie wyręcza, ale pokazuje. Który nie rezygnuje z zasad, ale potrafi wyjaśnić ich sens.

I tutaj właśnie rzemiosło ma ogromną rolę.

Mistrz szkolący nie jest tylko osobą przekazującą umiejętności zawodowe. W wielu przypadkach staje się jednym z najważniejszych dorosłych na drodze młodego człowieka. Kimś, kto pokazuje, czym jest punktualność, odpowiedzialność, dokładność, szacunek do pracy i do drugiego człowieka. Kimś, kto potrafi powiedzieć: „spróbuj jeszcze raz”, „popraw”, „dasz radę”, „to ma znaczenie”.

Wielu mistrzów szkolących ma dziś po pięćdziesiąt lat lub więcej. To ludzie, którzy wiedzą, czym jest ciężka praca. Często sami zaczynali jako uczniowie, później czeladnicy, mistrzowie, przedsiębiorcy. Wiedzą, że sukces rzadko przychodzi szybko i że fach buduje się latami. Wiedzą też, że praca może być trudna i piękna jednocześnie.

Być może właśnie dlatego ich rola jest dziś tak ważna. Nie tylko w przekazywaniu wiedzy zawodowej, ale także w kształtowaniu postawy wobec życia. Bo młody człowiek, który nauczy się odpowiedzialności w piekarni czy cukierni, zabierze tę odpowiedzialność dalej — do pracy, rodziny, własnej firmy, relacji z ludźmi.





Pytajmy więc, co możemy zrobić, aby uczniowie zobaczyli w tych zawodach przyszłość. Trzeba pokazać im, że piekarstwo i cukiernictwo to nie są zawody z przeszłości, ale zawody głęboko potrzebne każdej społeczności. Trzeba mówić o chlebie nie jak o zwykłym produkcie, ale jak o znaku codziennej troski. Trzeba mówić o rzemiośle nie jak o ostatnim wyborze, ale jak o drodze do samodzielności, fachu, dumy i realnego wpływu na życie innych ludzi.

Przyszłość rzemiosła nie zaczyna się od haseł. **Zaczyna się od ludzi.** Od ucznia, który poczuje, że ktoś w niego wierzy. Od mistrza, który znajdzie cierpliwość, żeby uczyć. Od szkoły, która będzie blisko praktyki. Od Cechu, który będzie przypominał, że za każdym bochenkiem chleba i każdym wypiekiem stoi człowiek, wiedza, odpowiedzialność i tradycja.

Jeśli chcemy, aby młodzi wybierali piekarstwo i cukiernictwo, musimy pomóc im zobaczyć, że to nie jest tylko praca. To zawód, który karmi, tworzy, uczy charakteru i zostawia ślad w codziennym życiu ludzi.

A o takie zawody naprawdę warto walczyć.

*Justyna Zborowska
Dyrektor Biura
Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku*

Pracodawcy docenieni za udział w kształceniu zawodowym młodzieży



17 czerwca 2026 roku w hotelu Novotel Gdańsk Marina odbyła się gala „Zawody przyszłości” organizowana przez CosinusYoung 15+. Wśród wyróżnionych znaleźli się również pracodawcy związani z Cechem Piekarzy i Cukierników w Gdańsku. Wydarzenie zgromadziło przedstawicieli szkół, pracodawców, instytucji rynku pracy oraz organizacji współpracujących przy kształceniu zawodowym młodzieży. Obecni byli między innymi Adam Lubiewski, Wojewódzki Komendant OHP w Gdańsku, oraz Janusz Jabczyński, Starszy Wojewódzkiego Cechu Rzemiosł Branży Motoryzacyjnej w Gdańsku. Dla Cechu szczególnie istotny był nie sam promocyjny charakter gali, lecz jej szerszy wymiar: podkreślenie roli pracodawców w praktycznej nauce zawodu. To właśnie w zakładach uczniowie po raz pierwszy poznają rytm pracy, standardy branży, odpowiedzialność wobec zespołu i znaczenie codziennej praktyki.

Podczas wydarzenia mocno wybrzmiała myśl, że szkoła nie jest w stanie samodzielnie przygotować młodego człowieka do zawodu. Potrzebuje pracodawców, którzy przyjmują uczniów, uczą ich praktyki, pokazują realne środowisko pracy i pomagają budować pierwsze zawodowe doświadczenia.

W imieniu Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku wyróżnienia odebrała Justyna Zborowska, dyrektor Biura Cechu. Wśród wyróżnionych firm znalazły się: Cukiernia W-Z, Cappucino Cafe oraz Piekarnia Tadeusz Dąbrowski. Wyróżnienie odebrali również mistrz Ryszard Majchrowski oraz Sławomir Mielnik. Organizatorzy przekazali także podziękowania dla całego Cechu za współpracę i udział środowiska rzemieślniczego w kształceniu młodzieży.

Dla Cechu docenienie tych pracodawców ma szczególne znaczenie. Przyjęcie ucznia to nie tylko formalność. To czas, cierpliwość, odpowiedzialność i gotowość do przekazywania wiedzy, która od pokoleń stanowi podstawę rzemieślniczego modelu kształcenia.

Udział firm zrzeszonych w Cechu w tego rodzaju wydarzeniach pokazuje, że gdańskie środowisko piekarsko-cukiernicze jest obecne tam, gdzie rozmawia się o praktycznej nauce zawodu. Niezależnie od formy organizacyjnej szkoły najważniejsze pozostaje to, aby uczniowie mieli kontakt z dobrymi pracodawcami, rzetelną praktyką i żywym rzemiosłem.

Miasto, szkoły i rzemiosło — współpraca, której dziś potrzebujemy

20 maja 2026 roku odbyło się Walne Zgromadzenie Sprawozdawcze Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku. Wśród zaproszonych gości znalazła się Prezydent Miasta Gdańska Aleksandra Dulciewicz. Ostatecznie miasto reprezentował Krzysztof Maciejewicz, Zastępca Dyrektora Wydziału Polityki Gospodarczej Urzędu Miejskiego w Gdańsku. Spotkanie stało się okazją do postawienia ważnego pytania: jakie miejsce powinno zajmować rzemiosło w miejskiej rozmowie o edukacji, gospodarce i przyszłości zawodów branżowych?

Walne Zgromadzenie to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu Cechu. Jest momentem podsumowania działalności, rozmowy o finansach, planach i wyzwaniach. Pokazuje również, że Cech nie jest wyłącznie organizacją zrzeszającą przedsiębiorców jednej branży, ale częścią lokalnego systemu gospodarczego, edukacyjnego i społecznego.

Rzemiosło od wieków współtworzy Gdańsk. Daje miejsca pracy, szkoli uczniów, wspiera lokalną gospodarkę i buduje codzienną jakość życia mieszkańców. Piekarnie i cukiernie są obecne w dzielnicach, przy szkołach, na rodzinnych uroczystościach, podczas miejskich wydarzeń i w zwykłej codzienności gdańszczan.

Dziś przed rzemiosłem stoją jednak wyzwania, których pojedynczy przedsiębiorcy, szkoły ani organizacje branżowe nie rozwiążą samodzielnie. Jednym z najważniejszych jest spadek zainteresowania młodzieży zawodami branżowymi oraz potrzeba odbudowania społecznego prestiżu kształcenia zawodowego. To nie jest wyłącznie problem Cechu, Izby Rzemieślniczej czy szkół — to sprawa ważna dla całego miasta.

Jeżeli Gdańsk chce rozwijać się jako miasto nowoczesne i odpowiedzialne, powinien wzmacniać również edukację praktyczną, zawodową i rzemieślniczą. To właśnie tam kształcą się przyszli piekarze, cukiernicy, fryzjerzy, mechanicy, elektrycy, kucharze, stolarze i wielu innych specjalistów potrzebnych mieszkańcom każdego dnia.

Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku widzi potrzebę bliższej i bardziej systemowej współpracy pomiędzy miastem, Pomorską Izbą Rzemieślniczą, szkołami branżowymi oraz pracodawcami. Potrzebna jest wspólna strategia promocji zawodów rzemieślniczych, wsparcie naboru do szkół branżowych oraz realne włączenie Cechów i Izby w rozmowę o przyszłości kształcenia zawodowego.

Szczególnie ważne jest pokazanie młodym ludziom, że zawód rzemieślniczy nie jest wyborem „gorszym” ani awaryjnym. Może być drogą do stabilnej pracy, samodzielności, własnej firmy, twórczego rozwoju i społecznego uznania. Aby tak się stało, potrzebny jest wspólny głos szkół, pracodawców, organizacji rzemieślniczych i władz miasta.

Cech zna potrzeby branży, ma kontakt z pracodawcami i widzi trudności w kształceniu praktycznym. Pomorska Izba Rzemieślnicza wnosi natomiast doświadczenie, strukturę i szerszą perspektywę całego środowiska rzemiosła. Potrzebny jest stały dialog z miastem po to, aby wspólnie szukać rozwiązań. Tam, gdzie szkoła, pracodawca, Cech, Izba i samorząd działają razem, pojawia się szansa na realną zmianę w postrzeganiu edukacji zawodowej.

Dzisiejsze pytanie nie brzmi więc, czy rzemiosło jest miastu potrzebne. Jest potrzebne od pokoleń. Pytanie brzmi, czy potrafimy wspólnie zadbać o to, aby było widoczne, docenione i przekazywane dalej, tak aby młodzi ludzie zobaczyli w rzemiośle nie tylko zawód, ale przyszłość.

Cech obecny podczas gdańskich uroczystości Bożego Ciała

4 czerwca 2026 roku ulicami Głównego i Starego Miasta przeszła centralna gdańska procesja Bożego Ciała. Wśród uczestników obecni byli również przedstawiciele Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku oraz Pomorskiej Izby Rzemieślniczej Małych i Średnich Przedsiębiorstw.



Uroczystości rozpoczęły się Mszą Świętą w Bazylice Mariackiej, której przewodniczył kard. Łaszło Németh, metropolita Belgradu. Następnie procesja eucharystyczna przeszła ulicami historycznego centrum Gdańska, zatrzymując się przy czterech ołtarzach, w tym przy siedzibie Izby Rzemieślniczej.

Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku reprezentowali: Starszy Cechu Grzegorz Pellowski, II Podstarszy Cechu Jakub Pellowski, Skarbnik Cechu Daniel Krzosek oraz dyrektor Biura Cechu Justyna Zborowska. Przedstawiciele Cechu szli razem z reprezentantami Pomorskiej Izby Rzemieślniczej MSP: Prezesem Izby Zbigniewem Stenclem oraz Zastępcą Prezesa Izby Tadeuszem Zdunkiem.

Obecna była również Ewa Białogłowska, Starsza Wojewódzkiego Cechu Rzemiosł Fryzjersko-Kosmetycznych w Gdańsku. Uroczystościom towarzyszyły także Gdańskie Patrycjuszki ze Stowarzyszenia „Nasz Gdańsk”, których obecność podkreślała historyczny i miejski charakter wydarzenia. Dla Cechu udział w procesji Bożego Ciała jest czymś więcej niż obecnością w dorocznej uroczystości religijnej. To także kontynuacja dawnej tradycji, w której cechy rzemieślnicze były ważną częścią życia miasta. W dawnym Gdańsku rzemieślnicy nie tylko pracowali i szkolili uczniów, ale również uczestniczyli w wydarzeniach wspólnotowych, fundowali kaplice i ołtarze oraz dbali o swoje miejsce w przestrzeni publicznej miasta.



Obecność Cechu podczas Bożego Ciała przypomina, że rzemiosło od zawsze było częścią większej wspólnoty — zawodowej, miejskiej, obywatelskiej i duchowej. Piekarze, cukiernicy, fryzjerzy, rzemieślnicy różnych branż i przedstawiciele Izby niosą ze sobą nie tylko historię swoich zawodów, ale także pamięć o świecie, w którym praca miała wymiar etyczny, wspólnotowy i służebny.

Dziś, gdy wiele mówi się o potrzebie odbudowania prestiżu rzemiosła, takie wydarzenia nabierają szczególnego znaczenia. Pokazują, że Cech nie jest wyłącznie instytucją zajmującą się formalnościami. Jest żywą częścią miasta — środowiskiem ludzi zakorzenionych w tradycji i odpowiedzialnych za przekazywanie zawodu następnym pokoleniom



Pomorskie rzemiosło na Jasnej Górze



W dniach 27–28 czerwca 2026 roku rzemieślnicy z całej Polski spotkali się na Jasnej Górze podczas 45. Ogólnopolskiej Pielgrzymki Rzemiosła Polskiego. Wśród licznych delegacji obecne było również pomorskie środowisko rzemieślnicze, w tym przedstawiciele Pomorskiej Izby Rzemieślniczej MSP, Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku oraz zaprzyjaźnionych cechów z regionu.

Tegoroczna pielgrzymka odbyła się pod hasłem zaczerpniętym z Ewangelii św. Jana: „Zróbcie wszystko, cokolwiek wam powie”. Organizatorem wydarzenia była Krajowa Rzemieślnicza Izba Optyczna, obchodząca w tym roku jubileusz 30-lecia działalności. Pomorską Izbę Rzemieślniczą Małych i Średnich Przedsiębiorstw reprezentowali Prezes Izby Zbigniew Stencel oraz członkowie Zarządu: Grzegorz Pellowski i Ewa Białogłowska. Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku reprezentował Starszy Cechu Grzegorz Pellowski. Obecny był również Wojewódzki Cech Rzemiosł Fryzjersko-Kosmetycznych w Gdańsku ze Starszą Cechu Ewą Brygidą Białogłowską oraz Wiolettą Zofią Michalską z Zarządu Cechu.

Pomorska delegacja była wyjątkowo liczna. Na Jasną Górę przyjechali rzemieślnicy z wielu pomorskich cechów, między innymi z Kartuz, Starogardu Gdańskiego, Wejherowa i Pucka. Uczestnicy dotarli do Częstochowy kilkoma autokarami, pokazując, że pomorskie rzemiosło potrafi być obecne wspólnie — nie jako pojedyncze organizacje, lecz jako silne środowisko.



Pielgrzymka rozpoczęła się w sobotę, 27 czerwca, Apelem Jasnogórskim o godz. 21:00 i zawierzeniem Matce Bożej. Następnego dnia rzemieślnicy uczestniczyli w modlitwie na Wałach Jasnogórskich, procesji starszyny cechowej i pocztów sztandarowych oraz uroczystej Mszy Świętej na jasnogórskim Szczycie.

Mszy św. przewodniczył bp Rafał Markowski, biskup pomocniczy archidiecezji warszawskiej. W homilii przypomniał, że Jasna Góra jest domem Maryi, św. Józefa i Jezusa, a więc także „domem rzemieślniczym”. Po Mszy Świętej głos zabrał Prezes Związku Rzemiosła Polskiego, prof. Jan Klimek. Jego wystąpienie spotkało się z bardzo żywą reakcją uczestników i było kilkakrotnie przerywane brawami. Prezes ZRP mówił o dumie z bycia rzemieślnikiem, o sile środowiska oraz o tym, że rzemiosło zmienia się, rozwija i nadal ma ogromne znaczenie dla Polski.

Dla Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku udział w pielgrzymce ma wymiar szczególny. To nie tylko obecność w wydarzeniu religijnym, ale także uczestnictwo w wieloletniej tradycji polskiego rzemiosła. Od pokoleń rzemieślnicy powierzali swoje rodziny, zakłady, uczniów, pracowników, sukcesy i troski opiece Matki Bożej. Obecność przedstawicieli Cechu podczas 45. Ogólnopolskiej Pielgrzymki Rzemiosła Polskiego była znakiem jedności z całym środowiskiem rzemieślniczym. Pokazała, że pomorskie rzemiosło chce być obecne tam, gdzie mówi się o tradycji, odpowiedzialności, pracy i przyszłości kolejnych pokoleń mistrzów oraz uczniów.

Z wizytą u kartuskich rzemieślników



Starszy Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku Grzegorz Pellowski uczestniczył w Walnym Zgromadzeniu Cechu Rzemiosł Różnych w Kartuzach jako przedstawiciel Pomorskiej Izby Rzemieślniczej Małych i Średnich Przedsiębiorstw w Gdańsku. Wizyta odbyła się na prośbę Prezesa Izby, Zbigniewa Stencela, i była okazją do spotkania z jednym z największych oraz najaktywniejszych cechów w naszym regionie.

Cech Rzemiosł Różnych w Kartuzach jest organizacją o silnych korzeniach i długiej tradycji. Jego historia sięga XIX wieku, a dziś pozostaje ważnym ośrodkiem rzemieślniczym na Pomorzu. Zrzesza blisko 380 członków, z których znacząca część bierze udział w kształceniu młodocianych pracowników. Skala tej działalności pokazuje, jak istotną rolę kartuski Cech odgrywa nie tylko w życiu lokalnych przedsiębiorców, lecz także w systemie edukacji zawodowej.

Walne Zgromadzenie prowadził Starszy Cechu Marian Wenta. Spotkanie przebiegło sprawnie, rzeczowo i z wyraźnym skupieniem na sprawach ważnych dla członków organizacji. Przedstawiono również bardzo dobry wynik finansowy Cechu — zgodnie z informacją przekazaną podczas obrad, wynoszący około 170 tys. zł zysku netto.



Dla przedstawicieli innych organizacji rzemieślniczych udział w takim zgromadzeniu jest cenny, ponieważ pozwala zobaczyć, jak różne cechy organizują swoją codzienną pracę, komunikację z członkami oraz działania statutowe. Kartuski Cech pokazuje, że organizacja cechowa może być nie tylko strukturą formalną, ale także realnym centrum lokalnego rzemiosła — miejscem, które łączy przedsiębiorców, wspiera edukację zawodową i dba o ciągłość tradycji.

Każdy cech działa w nieco innej rzeczywistości. Jedne skupiają wiele branż, inne reprezentują konkretną specjalizację. Jedne mają bardzo rozbudowaną bazę członkowską, inne mierzą się z wyzwaniami dotyczącymi składek, aktywności członków, promocji zawodu czy współpracy ze szkołami. Właśnie dlatego wzajemny kontakt jest tak potrzebny — pozwala zobaczyć dobre praktyki, uczyć się od siebie i wspólnie odpowiadać na problemy, które dotyczą całego środowiska rzemieślniczego.

Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku uważa, że cechy działające w województwie pomorskim powinny nawiązać ze sobą bliższą i bardziej systematyczną współpracę w celu wspólnego propagowania rzemiosła, edukacji zawodowej oraz kształcenia w systemie mistrz-uczeń. Z tego powodu nasz biuletyn „Rzemieślnik” zostanie rozesłany do wszystkich cechów w województwie pomorskim — jako zaproszenie do dialogu, wymiany doświadczeń i budowania silniejszego, bardziej widocznego głosu pomorskiego rzemiosła.

Jednocześnie serdecznie zapraszamy inne cechy do przysyłania informacji o swoich działaniach, wydarzeniach, sukcesach, inicjatywach i dobrych praktykach. Chcemy się łączyć, a nie funkcjonować osobno, każdy we własnej przestrzeni. Wierzymy, że rzemiosło na Pomorzu może być silniejsze wtedy, gdy będziemy wzajemnie wiedzieć o swoich działaniach, inspirować się nimi i pokazywać je dalej.

Informacje do kolejnych numerów biuletynu można przysyłać na adres: **kierownik@cech.gdansk.pl**.



Grupa zakupowa — rozmowy z firmą Bunge/Kruszwica



21 maja 2026 roku w firmie Starszego Cechu Grzegorza Pellowskiego odbyło się kolejne spotkanie poświęcone budowaniu grupy zakupowej dla członków Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku. Tym razem rozmowy dotyczyły możliwej współpracy z firmą Bunge/Kruszwica, znanym producentem tłuszczów roślinnych i produktów wykorzystywanych w piekarstwie oraz cukiernictwie.

Spotkanie było częścią szerszych działań Cechu, których celem jest poszukiwanie korzystnych rozwiązań zakupowych dla zrzeszonych firm. Grupa zakupowa ma w przyszłości umożliwić członkom Cechu wspólne negocjowanie warunków współpracy z dostawcami, a tym samym wzmacniać pozycję lokalnych piekarni i cukierni.

Bunge/Kruszwica to marka dobrze znana branży spożywczej, oferująca między innymi produkty profesjonalne dla cukierników i piekarzy: margaryny, tłuszcze do wypieków, frytury i oleje. Rozmowa dotyczyła możliwości przygotowania oferty dla firm zrzeszonych w Cechu oraz zasad ewentualnej dalszej współpracy.

Dla Cechu szczególnie ważne jest, aby grupa zakupowa nie była jedynie hasłem, ale realnym narzędziem wspierającym przedsiębiorców w codziennej działalności. Wspólne działanie może pomóc firmom członkowskim w uzyskiwaniu lepszych warunków handlowych, sprawniejszym kontakcie z dostawcami oraz budowaniu silniejszej pozycji rzemiosła wobec dużych podmiotów rynku spożywczego.

Cech będzie kontynuował rozmowy z firmami zainteresowanymi współpracą i zaprasza członków do zgłaszania chęci udziału w grupie zakupowej. Im większe zainteresowanie ze strony zrzeszonych piekarni i cukierni, tym większa szansa na wypracowanie warunków, które będą rzeczywistym wsparciem dla naszych firm.

Prace nad własnym odznaczeniem cechowym

Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku rozpoczął przygotowania do stworzenia własnego odznaczenia cechowego. Chcemy, aby było ono wyjątkowym symbolem uznania dla osób szczególnie zasłużonych dla naszego środowiska — mistrzów, przedsiębiorców, nauczycieli, partnerów oraz wszystkich tych, którzy swoją pracą, zaangażowaniem i postawą wspierają rozwój piekarstwa, cukiernictwa i rzemiosła.

Własne odznaczenie cechowe ma dla nas szczególne znaczenie. Cech to nie tylko organizacja zrzeszająca firmy, ale także wspólnota tradycji, wartości i odpowiedzialności za kolejne pokolenia rzemieślników. Odznaczenie będzie więc nie tylko formą podziękowania, lecz także znakiem przynależności, pamięci i szacunku dla ludzi, którzy budują siłę naszego środowiska.

Do współpracy nad projektem zaprosiliśmy firmę Chilli ze Straszyna, której realizacje z wykorzystaniem bursztynu zachwycają precyzją, elegancją i silnym związkiem z pomorską tożsamością. W Gdańsku — mieście tak mocno kojarzonym z bursztynem, rzemiosłem i tradycją — taki kierunek wydaje się nam szczególnie bliski.

Chcemy, aby odznaczenie Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku było piękne, godne i ponadczasowe. Takie, które będzie można wręczać z dumą i przyjmować z poczuciem prawdziwego wyróżnienia.

Terminowe składki – sprawne funkcjonowanie naszego cechu

Przypominamy Członkom Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku o regularnym opłacaniu składek członkowskich.

Wpłat prosimy dokonywać wyłącznie przelewem na nowy numer rachunku bankowego:

PKO BP: 36 1020 1811 0000 0902 0495 3370

Biuro Cechu nie prowadzi obsługi gotówkowej.

Wysokość składek wynosi:

składka za rzemieślnika: 50 zł miesięcznie

składka za każdego ucznia: 30 zł miesięcznie

Regularne wpływy ze składek są dla Cechu bardzo ważne. To dzięki nim możemy na bieżąco prowadzić biuro, obsługiwać sprawy członkowskie, terminowo regulować zobowiązania i realizować działania na rzecz naszego środowiska.

Bardzo prosimy o sprawdzenie stanu rozliczeń, uregulowanie ewentualnych zaległości oraz dokonywanie wpłat w terminie. Każda regularna składka jest realnym wkładem w sprawne funkcjonowanie Cechu i wspólną pracę na rzecz piekarzy, cukierników oraz uczniów.



CECH
PIEKARZY I CUKIERNIKÓW
GDAŃSK

KONDOLENCJE

Rodzinie, Bliskim, Zarządowi, Pracownikom
oraz całej społeczności Piekarni Oskroba

składamy wyrazy głębokiego współczucia i szczerego żalu
z powodu śmierci

Śp. Dariusza Oskroby

człowieka, który swoją pracą, wizją i wiernością piekarskiemu rzemiosłu
trwale zapisał się w historii polskiego piekarstwa.

Pozostanie w naszej pamięci jako osoba, która potrafiła rozwinąć rodzinne
dziedzictwo w markę znaną w całej Polsce, nie tracąc przy tym szacunku
dla tradycji, jakości i codziennej pracy ludzi tworzących piekarnię.

Jego odejście jest stratą nie tylko dla Rodziny i Firmy,
lecz także dla całego środowiska piekarskiego.

W imieniu Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku
łączymy się z Państwem w smutku i zadumie.

Grzegorz Pellowski
Starszy Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku

Gdańsk, 02.07.2026 r.