● Protesty przeciw sieciom – str. 2 ● List Marka Goliszewskiego – str. 2 ●

Społemowiec Warszawski

MIESIĘCZNIK WARSZAWSKIEJ SPÓŁDZIELCZOŚCI SPOŻYWCÓW

Rok 52 nr 10 (572) WARSZAWA, październik 2014 r. Cena 4, 50 zł (plus VAT)

Rok Rapackiego

Nasz bohater

Tuż po odsłonięciu tablicy, członkowie rodziny Mariana Rapackiego oraz liderzy KZRSS Społem.

1 października br. na wniosek Komisji Historycznej WSS, na podstawie uchwały Rady Nadzorczej KZRSS „Społem", w historycznym gmachu Społem przy ul. Grażyny 15 nastąpiło uroczyste odsłonięcie tablicy pamiątkowej ku czci Mariana Rapackiego. Od kilku miesięcy na naszych łamach obchodzimy Rok Rapackiego. To była wspólna inicjatywa Komisji Historycznej Warszawskiej Spółdzielczości Spożywców i naszej redakcji, aby godnie uczcić pamięć tego wybitnego, legendarnego przywódcy ruchu społemowskiego, prezesa Zarządu Związku Spółdzielni Spożywców RP „Społem" w bardzo trudnym okresie lat 1926-1944.

Jak pisaliśmy, 7 lutego br. minęła 130. rocznica urodzin, a 16 września 2014 r. - 70. rocznica śmierci Mariana Rapackiego (1884-1944). Jak przypomniała w liście do KZRSS „Społem" Komisja Historyczna WSS: „Prezes M. Rapacki reprezentował nieprzeciętny i rzadko spotykany typ działacza twórczego i społecznika. Za czasów jego prezesury nastąpiło gospodarcze umocnienie związku. Związane to było nie tylko z popieranym przez M. Rapackiego procesem integracji spółdzielczości spożywców (włączenie w jeden związek różnych odłamów spółdzielczości spożywców), lecz także z rozwojem działalności gospodarczej związku. Powstawały wówczas liczne związkowe hurtownie, zakłady wytwórcze, działał bank spółdzielczy itd.

Prezes M. Rapacki uczestniczył też w różnych pracach Międzynarodowego Związku Spółdzielczego, początkowo jako członek Centralnego Komitetu, a później jako członek Zarządu. Wykładał spółdzielczość w Szkole Głównej Handlowej, był członkiem Rady Banku Polskiego, przewodniczącym Zarządu Banku „Społem", członkiem Rady Naukowej Spółdzielczego Instytutu Naukowego i Towarzystwa Kooperatystów oraz

Dokończenie na str. 3

20-lecie „Południa"

Docenieni Jubilaci

Red. Andrzej Rogiński przyjmuje gratulacje Anny Tylkowskiej od społemowców.

18 września br. w Służewskim Domu Kultury odbyła się uroczystość 20-lecia działalności lokalnego czasopisma „Południe", popularnego tygodnika warszawskiego, rozpowszechnianego także w sklepach społemowskich. Imprezę swym patronatem objęli Prezydent m.st. Warszawy i Marszałek Województwa Mazowieckiego.

Na sali widowiskowej SDK zasiadł ciasno tłum gości. W blasku reflektorów przemówił ze sceny red. Andrzej Rogiński, twórca „Południa": – Szanowni Państwo, zdarzyło się. Rozpętałem gazety lokalne, no i są już w Warszawie od wielu lat. Zacząłem z Andrzejem Ibisem-Wróblewskim i z Markiem Przybylikiem od „Pasma", pierwszej gazety lokalnej w Polsce, a potem założyłem „Południe", obywatelskie, wasze. 1 kwietnia 1994 roku ukazał się pierwszy numer gazety. Dziś jest dzień, w którym kluczowym słowem będzie profesjonalizm, to, że każdy z nas stara się robić coś dla innych, dla współobywateli i jak najlepiej to potrafi zarówno w swej pracy zawodowej, jak i społecznej – tymi słowami Andrzej Rogiński rozpoczął oficjalną część jubileuszu. Prowadzenie imprezy powierzył **Andrzejowi Frajndtowi**, znanemu muzykowi i wokaliście zespołu „Partita", i tegorocznemu laureatowi Nagrody Południa „za promocję polskie piosenki i pomaganie niepełnosprawnym".

W tym roku Nagrody Południa przyznano już po raz piętnasty. Nagrodą „za popularyzację nauki objawiającą się Piknikiem Naukowym i Centrum Nauki Kopernik" uhonorowano prof. Łukasza Andrzeja Turskiego z Centrum Fizyki Teoretycznej PAN, przewodniczącego Rady Naukowej Centrum Nauki Kopernik. Nagrodzono też **Tadeusza Rolke**, znanego artystę fotografika i prekursora polskiej fotografii reportażowej.

Gen. Zbigniew Dionizy Ścibor-Rylski, lotnik, żołnierz AK, uczestnik Powstania Warszawskiego, prezes ZG Związku Powstańców Warszawskich, otrzymał nagrodę w 70. rocznicę powstania. – Postać szczególna. Zbigniew Ścibor-Rylski, generał, rocznik 1917, od 1939 roku oficer zawodowy. Jest laureatem dwukrotnego Krzyża Srebrnego Orderu Wojennego Virtuti Militari i dwukrotnie Krzyża Walecznych. Jest też Honorowym Obywatelem m.st. Warszawy – podkreślił **Wojciech Militz**, prezes Stowarzyszenia „Baszta". I zdradził, że generał bardzo sobie ceni Nagrodę Południa.

Wręczono nagrodę prof. arch. Ewie

Dokończenie na str. 3

XV Międzynarodowy Festiwal Spółdzielczych Zespołów Artystycznych

Polanickie pieśni

Polanica – **Zdrój** to malownicze miasteczko na pograniczu Kotliny Kłodzkiej, Gór Stołowych i Gór Bystrzyckich nad Bystrzycą Dusznicką. Znane uzdrowisko m.in. z leczniczych wód, Parku Zdrojowego, ze stylowych willi i ośrodków leczniczych, a także z istniejącego tam Teatru Zdrojowego im. Mieczysławy Ćwiklińskiej. O zachwycie jaki wzbudza świadczą cytowane niżej słowa śpiewane przez widownię w dniach **3-5 października** br. podczas trwania **XV Międzynarodowego Festiwalu Spółdzielczych Zespołów Artystycznych TĘCZA POLSKA** organizowanego przez Krajową Radę Spółdzielczą. "Polanica, jaka piękna/ Gdzie jest taki drugi raj./ Tu przeżyjesz chwile cudne. / Tu odnajdziesz życia maj. "

Patronat honorowy nad jubileuszowym Festiwalem objęli Sekretarz Stanu w Ministerstwie Kultury i Dziedzictwa Narodowego Piotr Żuchowski oraz poseł do Parlamentu Europejskiego Lidia Geringer de Oedenberg. W dwudniowym przeglądzie wzięło udział 19. zespołów w tym zespół zza południowej granicy z miejscowości Ceska Skalice.

Piękne oryginalne ludowe stroje, popularyzowanie folkloru różnych regionów Polski, kultywowanie tradycji śpiewaczych, obyczajów, a nawet języka małego miasteczka założonego przez flamandzkich osadników w XIII wieku , ale również prezentacja nurtu muzyki country. Jubileuszowe występy uhonorowanych licznymi nagrodami w kraju i poza jego granicami oceniało jury w składzie Justyna Kuban (Polanickie Centrum Kultury i Promocji), Stefan Zajączkowski (Tęcza Polska), Żaneta Żardecka (Cepelia), któremu przewodniczył maestro -Wiesław Ochman.

W podsumowaniu jury podkreśliło rolę Festiwalu w kultywowaniu tradycji i podtrzymywaniu wartości i treści kultury narodów i regionów, uznając go za ważną imprezę kulturalną na mapie Pol-

Dokończenie na str. 5

Uwaga! Konkurs Redakcyjny

Przemiany 25-lecia

Odpowiadając na apel Prezydenta RP Bronisław Komorowskiego o uczczenie 25-lecia przemian ustrojowych w Polsce, a także dla uhonorowania 145-lecia spółdzielczości spożywców, nasza redakcja, wspólnie z Komisją Historyczną **Warszawskiej Spółdzielczości Spożywców, organizuje i ogłasza Konkurs Redakcyjny p.n. „Przemiany 25-lecia – w mojej spółdzielni i w moim życiu w latach 1989-2014".**

Oto jego zasady regulaminowe:

1. W konkursie mogą brać udział wszyscy Czytelnicy „Społemowca Warszawskiego", nadsyłający swe prace na temat zawarty w nazwie konkursu.

2. Objętość prac jest nieograniczona. Mogą one być przesyłane pocztą w formie maszynopisów, albo zapisów komputerowych na dyskietce, płycie CD (również przesyłanych pocztą e-mailową). W ostateczności pocztą w formie czytelnie pisanych rękopisów. W przypadku rękopisów, wszystkie nazwiska i imiona występujące w tekście muszą być pisane dużymi, drukowanymi literami. Prace należy podpisywać własnym imieniem i nazwiskiem, wraz z podaniem adresu. W przypadku użycia pseudonimu, należy podać nazwisko, imię i adres, z zastrzeżeniem tylko do wiadomości redakcji. Redakcja zastrzega sobie prawo adiustacji tekstów.

3. Prace należy nadsyłać na adres pocztowy redakcji: **„Społemowiec Warszawski" ul. Nowy Świat 53, 00–042 Warszawa, z dopiskiem „Konkurs Redakcyjny",** albo pocztą elektroniczną na adres: **społemowiec@spolem.waw.pl,** najpóźniej w terminie **do 31 października 2014 roku.**

4. Ocena prac zostanie dokonana przez Jury Konkursu, powołane przez Prezydium Komisji Historycznej WSS i redakcję „Społemowca Warszawskiego". Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone w **IV kwartale 2014 roku.** Dla najlepszych prac przewiduje się nagrody. Fragmenty tych prac będą publikowane na łamach „Społemowca Warszawskiego".

REDAKCJA

Spotkania z Cepelią

Rozmowa z dyrektor ds. promocji i reklamy w Fundacji Cepelia – Sztuka i Rekodzieło Artystyczne – KRYSTYNĄ WÓDZ

Dobiegła końca tegoroczna edycja „SPOTKAŃ Z CEPELIĄ NA CHMIELNEJ", od 3. lat organizowanych przez Fundację Cepelia – Sztuka i Rękodzieło Artystyczne pod Honorowym Patronatem Marszałka Województwa Mazowieckiego. Sobotnio-niedzielna impreza w dniu 6-7 września, przy pięknej pogodzie nie mogła się nie udać. Niezwykłe małe i duże, kunsztownie wykonane przedmioty, których wartość z uwagi na ich charakter jest nieoceniona, przenoszą nas w krainę piękna polskiej sztuki i rękodzieła.

W podziwianiu prac, od ceramiki użytkowej i ozdobnej, rzeźby, koronek, biżuterii artystycznej, obrazów, po kwiaty z bibuły i nie tylko, towarzyszyła mi Dyrektor ds. Promocji i Reklamy w Fundacji Krystyna Wódz, etnograf, od roku 1972 pracująca w Cepelii.

– Jaki cel przyświeca organizowaniu spotkań ze sztuką ludową na Chmielnej ?

– **K.W.** Jest on ujęty w statucie Cepelii. Celem Fundacji jest ochrona , organizowanie i propagowanie rękodzieła ludowego i artystycznego oraz sztuki i przemysłu artystycznego. Prezentujemy to co jest najcenniejsze w polskiej sztuce ludowej jak również prace rękodzieła artystycznego. Udział licznie odwiedzających stoiska świadczy o potrzebie takiej prezentacji.

– W jaki sposób ta a nie inna grupa twórców czy rękodzielników może uczestniczyć w imprezach tego rodzaju ?

– Do grupy stałych bywalców wciąż dołączają inni . M.in. z polecenia znanych nam i mających już znaczne osiągnięcia artystów. Zdarza się, że sami zauważymy na imprezach w których uczestniczymy, bądź jesteśmy na nie zaproszeni, nowe osoby i ich prace . Pozyskujemy także informacje ze skansenów czy instytucji muzealnych o utalentowanych mieszkańcach z miejscowości z terenu całej Polski. Osobiście lub telefonicznie uzgadniamy ich przyjazd na nasze imprezy.

– Czy trudno jest namówić twórców ludowych do uczestnictwa w Państwa imprezach?

– Bywa różnie. Nie każdy dysponuje czasem w okresach naszych imprez . Zdarzają się również przeszkody natury finansowej, ale gościmy m.in. dość liczne, zorganizowane grupy twórców, którym pomagają władze danego regionu. Przykładem tego może być w tych dniach obecność twórców z Podkarpacia zrzeszonych w Stowarzyszeniu Ludzi Twórczych w Brzozowie kierowanym przez prezes Małgorzatę Chmiel, któremu wsparcia udziela Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego, pokrywając koszty transportu do Warszawy.

– Czy w czasie tych trzech edycji SPOTKAŃ wydarzyło się coś wyjątkowego ?

– Takim wydarzeniem była wizyta na Chmielnej 26-osobowej grupy artystów –rękodzielników z dalekiej Algierii. Zachwycili się polską sztuką ludową. Mamy nadzieję, że ta „znajomość„ zaowocuje m.in. zaproszeniem przedstawicieli naszych artystów do Afryki, jak również w podtrzymaniu kontaktów. Planujemy zorganizowane dla przybyszów z Czarnego Lądu warsztatów połączonych z prezentacją polskiej kuchni, ze zwiedzaniem i rekreacją .

– Bardzo dziękuję za rozmowę.

Rozmawiała:
JOLANTA JĘDRZEJEWSKA

Związkowcy i opozycja

Protesty przeciw sieciom

Jak donosi 7 października portalspozywczy.pl, tego dnia związkowcy protestują, a opozycja obiecuje opodatkowanie sieci handlowych.

7 października przed gmachem Sejmu w Warszawie protestowało ok. 90 przedstawicieli związkowej „Solidarności" reprezentujących m.in. takie sieci handlowe jak: Biedronka, Lidl, Tesco, Real, Auchan, Carrefour czy Dino. Związkowcy chcieli w ten sposób zwrócić uwagę na pogarszające się warunki pracy w hipermarketach i dyskontach.

– 7 października przypada Światowy Dzień Godnej Pracy. Poprzez nasz protest chcemy zwrócić uwagę, że warunki pracy w handlu nie zawsze są godne – mówi Alfred Bujara, przewodniczący Krajowego Sekretariatu Handlu „Solidarności."

Uczestnicy akcji protestacyjnej złożyli w Kancelarii Sejmu petycję zawierającą propozycję zmian legislacyjnych zmierzających do poprawy sytuacji pracowników sieci handlowych. Następnie związkowcy przejdą przed Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej. Pracownicy handlu skarżą się przede wszystkim na przeciążenie pracą oraz zbyt niski poziom zatrudnienia. Jak wskazuje handlowa „S", w ostatnim dziesięcioleciu poziom zatrudnienia w poszczególnych sieciach handlowych spadł od 40 proc. do nawet 60 proc. Kolejny problem to warunki zatrudnienia.

– Z naszych szacunków wynika, że 40 proc. pracowników handlu jest zatrudniona na umowach śmieciowych. Z kolei blisko połowa pracuje w niepełnym wymiarze godzin. Wynagrodzenie za pracę przy takich warunkach nie wystarcza na utrzymanie nawet na najskromniejszym poziomie – wskazuje Alfred Bujara.

W ocenie Bujary problemem jest również brak dialogu społecznego w handlu. – W naszym kraju nie ma organizacji zrzeszających pracodawców z handlu, nie ma dialogu na poziomie całej branży. W wielu krajach europejskich do

Alfred Bujara

tworzenia takich organizacji pracodawców obliguje prawo. U nas zarządy sieci handlowych są skupione wyłącznie na pomnażaniu zysków, niestety bardzo często dzieje się to kosztem pracowników. Jakikolwiek dialog zwyczajnie ich nie interesuje. To trzeba zmienić, ale tego nie da się zrobić bez zaangażowania państwa – podkreśla przewodniczący „Solidarności".

Alfred Bujara, w czasie swojej wystąpienia powiedział, m.in. „że prawodawcy nie przejmują się pracownikami. Dla nich liczy się dla nich jedynie zysk. Dodał także, że sieci handlowe nie płacą w Polsce podatków, ponieważ nie wykazują zysków. Jedyną siecią, która zapłaciła niewielki podatek jest Biedronka".

Beata Mazurek, posłanka Prawa i Sprawiedliwości, która wspierała swoją obecnością protestujących związkowców powiedziała: – Trzeba walczyć o godną pracę i godną płacę. Nikt za was waszych spraw nie załatwi. Wykorzystajcie to, że premierem jest teraz kobieta, a w handlu pracują głównie kobiety.

Dodała jednocześnie, że „jeśli Prawo i Sprawiedliwość wygra wybory, to sieci handlowe na pewno będą płacić podatki w Polsce." Powiedziała także, że „sieci wielkopowierzchniowe wypychają z rynku małe, rodzinne sklepy", czemu należy przeciwdziałać.

W swojej petycji do marszałka Sejmu RP związkowcy z „Solidarności" domagają się:

– Zmian legislacyjnych w Kodeksie pracy oraz innych aktach prawnych w zakresie poprawy warunków pracy i płacy osób zatrudnionych w handlu,

– Utworzenia trójstronnego zespołu ds. handlu, którego celem byłoby prowadzenie dialogu społecznego na poziomie branżowym.

– Ograniczenia handlu w niedziele,

– Zwiększenia kontroli nad warunkami pracy w sklepach wielkopowierzchniowych i sklepach dyskontowych poprzez uruchomienie osobnych, kompleksowych programów kontrolnych, powierzonych do realizacji Państwowej Inspekcji Pracy,

– Wzmożonej kontroli nad przestrzeganiem prawa do swobodnego zrzeszania się w związkach zawodowych,

– Wprowadzenia podatku obrotowego, co zabezpieczy Skarb Państwa przed transferowaniem przez sieci handlowe zysków ze sprzedaży za granicę

Opr. Red.

List Marka Goliszewskiego

Na stronie internetowej Business Centre Club BCC, 8 października br. ukazał się list prezesa BCC Marka Goliszewskiego do członków Klubu, wśród których są też spółdzielnie społemowskie i ich prezesi. To spokojna, wolna od emocji odpowiedź na niewybredny atak na prezesa w mediach, w tym w Gazecie Wyborczej. Publikujemy poniżej fragmenty tego listu. /red./

„Koleżanki i Koledzy, z uwagi na pojawiające się publikacje w mediach dotyczące mojego doktoratu, przekazuję następujące informacje. Napisałem dysertację doktorską na Wydziale Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego pt. „Wpływ sposobu organizacji dialogu społecznego na efekty gospodarcze". Taką propozycję otrzymałem od przedstawicieli środowiska naukowego, którzy dostrzegli ważność tego tematu. Również dlatego, że tematowi dialogu społecznego poświęciłem ponad 20 lat mojego zawodowego życia.

Jako wieloletni wiceprzewodniczący Trójstronnej Komisji ds. Społeczno-Gospodarczych i przewodniczący jednego z jej zespołów – Zespołu Rozwoju Dialogu Społecznego w Polsce, od lat obserwuję erozję tego dialogu, czego dobitnym przykładem jest trwające ponad rok zawieszenie rozmów między rządem, pracodawcami i związkami zawodowymi w Trójstronnej Komisji. Dziś Gazeta Wyborcza formułuje wobec mojego doktoratu dwa główne zarzuty: konflikt interesów wynikający z faktu, iż zasiadam w Radzie Biznesu przy Wydziale Zarządzania UW i jednocześnie na tym wydziale broniłem pracę oraz znajomość doktoranta z promotorem.

Nie zgadzam się z tymi zarzutami.

Przyjąłem zaproszenie do Rady Biznesu Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego od dziekana prof. Jana Turyny. Misją Rady jest stworzenie platformy współpracy pomiędzy środowiskiem naukowym i edukacyjnym oraz praktykami życia gospodarczego w kraju i za granicą. /…/ W świetle powyższego, **interpretowanie powiązania mojego udziału w Radzie Biznesu z doktoratem jest w powyższym kontekście nadużyciem i nie ma uzasadnienia, bo zakłada nieuczciwość po obu stronach (doktorant i profesorowie)**. W tej sytuacji, stosując sposób myślenia niektórych dziennikarzy, wybór przeze mnie np. uczelni z innego miasta jako miejsca dla przewodu doktorskiego, spotkałby się z podobnym atakiem /…/

Od początku jawna była nie tylko praca, ale także informacja **kto jest promotorem**. Został nim prof. dr hab. Andrzej Zawiślak z Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego, który jest jednym z niewielu specjalistów w tej dziedzinie w Polsce. Swoje kompetencje w dziedzinie dialogu społecznego zdobywał jeszcze jako doradca „Solidarności", poseł w Sejmie kontraktowym, przewodniczący Sejmowej Nadzwyczajnej Komisji ds. Transformacji Systemowej i Sejmowej Komisji ds. Prywatyzacji, minister przemysłu, a także członek-założyciel organizacji przedsiębiorców BCC. Mój przyjaciel i mentor. Nikt nie ukrywał tego faktu i do teraz nie budziło to sprzeciwu, czy podejrzeń o kumoterstwo. Znajomość między promotorem a doktorantem jest stałą praktyką. /…/

Moja praca doktorska jest dostępna publicznie od czerwca br. w Repozytorium Uniwersytetu Warszawskiego. Również obrona doktoratu była jawna i odbyła się 30 czerwca br. w obecności wielu profesorów. Praca miała dwóch recenzentów – profesorów spoza Uniwersytetu Warszawskiego, którzy wyrazili o niej pozytywne opinie, uznając że można ją zgłosić do Rady Wydziału w celu przegłosowania decyzji o nadaniu tytułu. Decyzja komisji o przyjęciu pracy zapadła bez żadnych głosów przeciw.

23 września br. wysłałem obszerne fragmenty swojego doktoratu do redaktorów naczelnych najważniejszych mediów, aby **zainteresować opinię publiczną tą tematyką**. W ostatniej, medialnej krytyce nie znalazłem żadnych odniesień do merytorycznych niedostatków pracy. Osoby, spoza środowiska naukowego, które dotychczas wypowiadały się na temat mojej pracy, nie mają żadnych kompetencji do oceny prac doktorskich. W taki sposób ośmieszyć można wszystko. Nie jest to dyskusja merytoryczna o zawartości, lecz żonglowanie kilkoma sentencjami wyjętymi z kontekstu. Z każdą pracą doktorską można przy odrobinie złej woli zrobić dokładnie to samo. Żałuję, że opinie nt. mojej pracy nie odnoszą się do tematu pracy.

Jestem gotowy do publicznej dyskusji nt. tez zawartych w moim doktoracie. Uważam, że taka dyskusja nt. dialogu społecznego jest niezwykle potrzebna, do czego namawiam od lat, walcząc o porozumienie strony pracodawców, związków zawodowych i rządu. Do stworzonej przeze mnie koncepcji Umowy Społecznej przekonywałem kolejnych szefów rządów i prezydentów. /…/

Czy należy założyć, że dziennikarz znający się z politykiem czy przedsiębiorcą traci obiektywizm oceniając ich działania? Czy należy założyć, że ekspert znający polityka będzie inaczej oceniał napisane przez niego ustawy? Jeśli nie zaufamy, że relacje, znajomość, czy inna forma współpracy nie oznacza od razu kumoterstwa, załatwiania czy wręcz łapówkarstwa, **to długo jeszcze nie zbudujemy społeczeństwa opartego na zaufaniu**, nadal poziom kapitału społecznego będzie tak niski, a idea społeczeństwa obywatelskiego bardzo odległa. Jeśli nadal będzie się stosowało stereotypy w relacji z biznesem, to pogrążymy się w świecie podejrzeń i wzajemnych oszczerstw. Środowiskom skierowanym przeciwko przedsiębiorcom zależy aby tak było."

• Panorama Wydarzeń • Panorama Wydarzeń •

Pracownicy wyzyskiwani

7 października pod Sejmem oraz resortem pracy odbyła się manifestacja pracowników sieci handlowych. Związkowcy domagali się m.in. poprawy warunków pracy w handlu przez zwiększenie kontroli Państwowej Inspekcji Pracy. Według Komisji Zakładowej NSZZ „Solidarność", na którą powołuje się „Gazeta Wyborcza", pracowników Biedronki jest zdecydowanie za mało, ludzie są przemęczeni nadmiarem pracy, a poziom zatrudnienia powinien być zwiększony o minimum 30 proc.

W wielu sklepach na ośmiogodzinnej zmianie pracują po dwie-trzy osoby, w tym kierownik i jedna kasjerka, którzy siedzą na kasie i obsługują klientów, a jednocześnie muszą wyładować ogromne palety z towarem, posprzątać, doglądać asortymentu i jeszcze wypiekać pieczywo. Na przepracowanie narzekają też osoby zatrudnione w Lidlu (ponad 13 000 pracowników w 500 sklepach). **Patrz artykuł obok.**

PSS otwiera Galerię Milanówek

W październiku PSS Społem w Grodzisku Mazowieckim otworzy Galerię Milanówek. Jednym z najemców będzie sklep spożywczy spółdzielni, który zajmie 350 mkw. Galeria Handlowa „Milanówek" będzie się mieścić przy skrzyżowaniu ul. Królewskiej i Podwiejskiej, przy drodze wojewódzkiej nr 719. Będzie dwukondygnacyjnym budynkiem o łącznej powierzchni zabudowy 902 mkw. Budynek będzie składał się z dwóch skrzydeł. Na parterze znajdzie się supermarket, a na pierwszym piętrze swoje siedziby będą miały butiki i lokale usługowe.

Galeria Handlowa „Milanówek" będzie kolejnym centrum handlowym w tym regionie. Do tej pory tutejsi mieszkańcy mogą robić zakupy w centrach handlowych w Jankach, Brwinowie i w Podkowie Leśnej, dodaje portal dlahandlu.pl.

Jedzenie w szkołach

Parlament ma się zająć przygotowanym przez PSL projektem nowelizacji ustawy o bezpieczeństwie żywności. Proponowane zmiany mają na celu ograniczenie produktów żywnościowych sprzedawanych na terenach szkół. Projekt nowelizacji od samego początku budzi kontrowersje. Liczne uwagi zgłaszają do niego zwłaszcza producenci żywności – czytamy w „Rzeczpospolitej".

Zgodnie z propozycją PSL, ma zostać wprowadzony zakaz sprzedaży żywności, w której zawartość cukru lub soli przekracza określony poziom. Taki zakaz spowoduje, że ze szkolnych sklepików znikną słodycze, w których zawartość tzw. cukrów dodanych przekracza poziom 10 g w 100 g produktu. Nie wolno byłoby też sprzedawać produktów mlecznych, w których cukrów jest więcej niż 15 g na 100 g. Według Marka Przeździaka, szefa Stowarzyszenia Polskich Producentów Wyrobów Czekoladowych i Cukierniczych Polbisco, takie rozwiązanie dyskryminuje branżę. Jego zdaniem, szkodliwość cukru wcale nie zależy od kategorii produktów, w których występuje.

Andrzej Gantner, dyrektor generalny PFPŻ podkreśla z kolei, że projekt nowelizacji ustawy przewiduje zakaz sprzedaży na terenie szkolnym fast foodów, podczas gdy nie istnieje żadna ustawowa definicja tego typu żywności.

Zbyt rosną w siłę

Polska ma zbyt liberalna gospodarkę względem sieci handlowych, które nazbyt rosną w siłę. Trzeba sobie odpowiedzieć, czy to jest bezpieczne – mówi w rozmowie z serwisem portalspożywczy.pl Romuald Bargieł, prezes OSM Piaski.

Sieci bardzo ostro walczą o warunki dla siebie. – Cały czas rośnie ich udział w rynku. Patrząc tylko na segment mleczarski, to sieci obsługują 60-70 proc. tego rynku– mówi Romuald Bargieł. W jego opinii, najgorsze jest to, że sieci nie są polskie. – Główne sieci handlowe działające na polskim rynku nie są polskie. Obawiam się, że jest już za późno, aby to zmienić – zaznacza prezes OSM Piaski.

Minister mobilizuje producentów

Minister rolnictwa Marek Sawicki chce wrócić do idei spotkań przedstawicieli sieci handlowych z producentami żywności ze wszystkich branż. Jednocześnie podkreśla, że warunkiem dobrej współpracy z sieciami jest organizowanie się producentów w silne grupy.

Minister rolnictwa, w rozmowie z serwisem portalspozywczy.pl zwraca uwagę, że nie ma znaczenia to, iż ostatnio producenci wygrywają niemal wszystkie procesy wytoczone sieciom handlowym o opłaty półkowe.

– Co z tego, że wygrywają, skoro nadal godzą się na uczestniczenie w tego typu procederze? Jedynym sposobem na to, żeby być partnerem dla sieci, jest dobre zorganizowanie sektora wytwórczego i przetwórczego – mówi Marek Sawicki.

Podaje przykład Danii, Holandii, Niemiec i Francji, oraz poziom ich uspółdzielczenia i zorganizowania. – Ostatnio mieliśmy gości z Nowej Zelandii, gdzie za produkcję mleka odpowiada jedna, wielka spółdzielnia, a kraj ten wytwarza cztery razy więcej mleka, niż Polska.

Tymczasem po naszej stronie staje ok. 230 przedsiębiorstw, które chcą konkurować i współpracować z takim dużym, zewnętrznym konkurentem.

Powtórzę: albo będziemy się organizowali i jako korporacje konkurowali i stawiali warunki sieciom, albo będziemy tylko i wyłącznie dostawcami do tych sieci, a dostawca zawsze ma mniejsze prawa, niż zorganizowany partner – mówi.

Opłacalna akcja

POHiD: Sieci handlowe chcą wydać na kampanię „Jem, bo polskie" ok. 20 mln zł. Szacuje się, że sieci handlowe przeznaczą na sfinansowanie kampanii „Jem, bo polskie" ok. 20 mln złotych. Zakłada się, że w trakcie trwania projektu, zakrojonego na czas pomiędzy 1 października a 31 grudnia br., uda się uzyskać ok. 15-20 proc. wzrost sprzedaży i zredukować część powstałej nadpodaży owoców.

1 października 2014 r. ruszyła kampania promocyjna „Jem bo polskie", organizowana pod auspicjami Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji. W kampanii biorą udział firmy handlowe należące do POHiD, tj. Auchan Polska, Carrefour Polska, Galec (Leclerc), Jeronimo Martins Polska, Lidl Polska, Kaufland Polska Markety, Metro Group/Makro Cash&Carry, Schiever Polska, Selgros Polska, Tesco Polska, Żabka Polska.

Jak dodaje portal dlahandlu.pl, kampania ma zachęcić konsumentów do zwiększenia zakupów polskich jabłek i tym samym zwiększenia obrotów sieci.

Nie oglądają TV

Z badań przeprowadzonych wśród pełnoletnich użytkowników Internetu przez agencję social media Think Kong wynika, że około 2,3 mln internautów w ogóle nie ogląda telewizji. Jednocześnie większość z nich aktywnie korzysta z serwisów społecznościowych. W grupie wiekowej 18-24 lata aż 21 proc. uczestników badania zadeklarowało, że w ogóle nie ogląda TV. Wśród osób, do których nie da się dotrzeć reklamą telewizyjną jest zauważalnie więcej kobiet (15 proc.), niż mężczyzn (11 proc.) – informują Wiadomości Handlowe.

Meduza

„MEDUZA" to nie tylko RYBY
ale także LODY i MROŻONKI

Jesteśmy typową hurtownią dystrybucyjna zajmującą się od 1991 roku sprzedażą przetworów rybnych i produktów mrożonych na terenie miasta Warszawy i woj. mazowieckiego. Posiadamy własne samochody wyposażone w agregaty chłodnicze i magazyny o powierzchni chłodniczej ok.2000 m² . Bezpośrednio współpracujemy z czołowymi producentami ryb wędzonych, przetworów rybnych, ryb mrożonych, konserw rybnych i mięsnych a także

• LODÓW • PIZZY •FRYTEK • WARZYW MROŻONYCH •
• MROŻONYCH PRZETWORÓW MĄCZNYCH W POLSCE •

Dostawy realizujemy w ciągu 24 godzin. Naszymi Klientami opiekują się doświadczeni Przedstawiciele Handlowi. Dodatkowych informacji udzieli Państwu nasz Dział Sprzedaży pod numerami telefonów:

tel.: (0 22) 893 81 91 fax: (0 22) 612 70 83

email: biuro@meduza.waw.pl: zamowienia@meduza.waw.pl

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY

Rok Rapackiego

Nasz bohater

Dokończenie ze str. 1

autorem licznych artykułów i broszur na tematy spółdzielcze.

Prezes M. Rapacki i naczelne kierownictwo związku „Społem" odegrali niebagatelną rolę w przygotowaniach kraju do zaopatrzenia w żywność na wypadek działań wojennych.

Po wybuchu II wojny światowej, gdy Niemcy zbliżali się do Warszawy, prezydent miasta Stefan Starzyński zwrócił się do „Społem" z prośbą o zorganizowanie Miejskiego Zakładu Aprowizacyjnego. Według relacji świadków M. Rapacki w tych trudnych czasach wyróżniał się ogromnym męstwem i pełną poświęcenia postawą. Nie reagował ani na obstrzał, ani na naloty, a do schronu w ogóle nie schodził. Za swą bohaterską i pełną poświęceń pracę w tym okresie został przez prezydenta Warszawy odznaczony Krzyżem Niepodległości z Mieczami."

Lata okupacji były dla prezesa M. Rapackiego okresem intensywnej działalności konspiracyjnej w ramach zezwolonej przez okupanta legalnej działalności. Niezwykle ceniony przez ludzi Polski Podziemnej, stał się również uznanym przywódcą całego ruchu spółdzielczego w okresie okupacji. Znane są jego ogromne zasługi w ratowaniu Polaków, zwłaszcza młodzieży, przed wywózką na roboty do Rzeszy, w zatrudnianiu w „Społem" tzw. spalonych działaczy podziemia, w ratowaniu dzieci z Zamojszczyzny, we wspomaganiu antyhitlerowskiej partyzantki i w ukrywaniu Żydów.

Gości powitał prezes Jerzy Rybicki.

Na sali podczas uroczystości. Na pierwszym planie prezes Alfred Domagalski.

Kiedy wybuchło Powstanie Warszawskie prezes M. Rapacki zaangażowany bez reszty w akcję zaopatrywania w żywność ludności powstańczej Warszawy, zginął 16 września 1944 r. pod gruzami zbombardowanego domu przy ul. Puławskiej 128, w trakcie pełnienia swych obowiązków służbowych.

Warto dodać, że o patriotycznej, społecznej postawie Mariana Rapackiego, tego charyzmatycznego lidera „Społem", świadczą jego wypowiedzi. M.in. zawarte w jego słynnym referacie na ostatnim przedwojennym zjeździe delegatów „Społem" w czerwcu 1939 roku pt. „Rola i zadania spółdzielczości w obronie państwa": **„Można powiedzieć, że wojnę nowoczesną prowadzą na froncie cywile w mundurach, a poza frontem żołnierze w cywilu". Jasno wyznaczył cel „Społem": „w czasie wojny jedynym celem przedsiębiorstwa spełniającego funkcje zaopatrzenia może być tylko służba społeczna, należyte wywiązywanie się ze swych zadań, a nigdy osobista korzyść…".**

Po swoich doświadczeniach z okresu I wojny światowej widział ogromną rolę spółdzielczości spożywców w wojennej aprowizacji i określał samopomoc społeczną, jako podstawę zaopatrzenia ludności podczas wojny.

Uroczystość 1 października br. w historycznym gmachu Społem przy ul. Grażyny 15 rozpoczęła się okolicznościowym spotkaniem w Sali konferencyjnej im. Ireny Strzeleckiej, walczącej w Powstaniu Warszawskim, a potem godnej następczyni Rapackiego w latach 1958-72. Obecni byli członkowie rodziny Mariana Rapackiego, z jego wnukami Markiem Rapackim, Marią Wierzbicką i Krystyną Jankowską. Przybyli m.in. prezes Zarządu Krajowej Rady Spółdzielczej Alfred Domagalski, członkowie Rady Nadzorczej KZRSS Społem z jej przewodniczącą Anną Tylkowską, członkowie Zarządu Związku z prezesem Jerzym Rybickim i wiceprezesem Ryszardem Jaśkowskim, członkowie Komisji Historycznej WSS, w tym autor znanych esejów o Rapackim i organizator uroczystości, Kazimierz Bendkowski.

Po powitaniu zebranych przez prezesa Jerzego Rybickiego, w przyjaznej spółdzielczej atmosferze ciepło i serdecznie wspomniano postać naszego bohatera czasu pokoju i wojny. Przemawiali ci co go znali z dzieciństwa: Marek Rapacki, Krystyna Jankowska i Ryszard Schiele oraz prezes Alfred Domagalski, Kazimierz Bendkowski i niżej podpisany. Następnie w holu przy wejściu do gmachu odsłonięto tablicę pamiątkową. Obok mosiężnej plakiety z podobizną M.Rapackiego umieszczono napis: „Marian Rapacki 1884-1944. Wybitny działacz polskiego i międzynarodowego ruchu spółdzielczego. Prezes Zarządu „Społem" Związku Spółdzielni Spożywców RP w latach 1926-1944. W 130. rocznicę urodzin i 70. rocznicę śmierci spółdzielcy „Społem". Wrzesień 2014 r.".

Każdy z uczestników uroczystości otrzymał pięknie wydany przez KZRSS „Społem" folder o Marianie Rapackim, zredagowany przez Kazimierza Bendkowskiego. Zawiera on m.in. niepublikowany dotąd fragment końcowy wiersza M.Rapackiego o Warszawie, napisany tuż przed śmiercią w Powstaniu Warszawskim. Wiersz opublikujemy w całości w następnym numerze, podobnie jak reminiscencje po tej doniosłej uroczystości. Przypomnimy m.in. ogromną, wręcz sensacyjną rolę „Społem" pod jego kierownictwem w zaopatrzeniu milionowej Warszawy w żywność poprzez konspiracyjne wykradanie wagonów z transportów niemieckich na warszawskim węźle kolejowym oraz o pomocy Żydom w getcie warszawskim i w czasie powstania w getcie, o czym prawie nikt, albo mało kto wie…

Tekst i foto:
DARIUSZ GIERYCZ

20-lecie „Południa

Docenieni Jubilaci

Dokończenie ze str. 1

Kuryłowicz za „wybitną architekturę oraz promowanie odważnej i odpowiedzialnej twórczości architektonicznej", a p**rof. dr hab. n. med. Marek Durlik**, dyrektor Centralnego Szpitala Klinicznego MSW nagrodzony został za opracowanie i realizację rozbudowy szpitala oraz stworzenie zespołu lekarzy chirurgów.

Przyjmuję tę nagrodę w imieniu wszystkich pracowników – podkreślił **Marek Masłowski**, dyrektor Młodzieżowego Domu Kultury „Mokotów", odbierając nagrodę „za program wychowawczy MDK" . Wręczono nagrodę **Magdalenie Hoser-Chachulskiej**, inicjatorce i prezesce Mokotowskiego Hospicjum św. Krzyża, która przypomniała w skrócie historię powstania placówki.

Grażyna Napierska, dyrektor SPZOZ Ursynów, wyróżniona została za zorganizowanie najlepszego w Warszawie publicznego zakładu opieki zdrowotnej, w tym za wkład w doprowadzenie do powstania modułowego szpitala jednodniowego. **Jackowi Dymowskiemu** z Żoliborskiej Szkoły Boksu, trenerowi i opiekunowi młodzieży trudnej, „za aktywność w samorządzie terytorialnym i spółdzielczym", a za „przyczynienie się do powstania rad osiedli dzielnicy Bielany" przypadła **Marii Mossakowskiej**, wiceprzewodniczącej Rady Dzielnicy Bielany i przewodniczącej Rady Nadzorczej WSM. Nagrodę za prace artystyczne i za działalność na rzecz społeczności otrzymała **Barbara Kazimierczak-Czekańska**, artysta-plastyk, związana z Galerią „Przy Kozach" SDK.

Podczas uroczystej gali przyznano Tytuł Firmy Godnej Zaufania 2014: **Zakładowi Szklarsko-Szlifierskiemu Janusz Stelmach** oraz **ACS Słuchmed**. Nagrody Redaktora Naczelnego za wybudowanie obiektów sportowych i rekreacyjnych trafiły do spółdzielni mieszkaniowych **„Służew nad Dolinką"** i **MSM „Energetyka"**.

Potem wystąpili goście oficjalni, a także odczytano i przekazano listy z gratulacjami od Adama Struzika, marszałka województwa mazowieckiego, Janusza Piechocińskiego, wicepremiera i ministra gospodarki i od Bogdana Olesińskiego, burmistrza dzielnicy Mokotów, którzy przekazali redaktorom swe dyplomy z podziękowaniem.

– Samorząd bez komunikacji nie może funkcjonować i my, obywatele, też nie możemy bez komunikacji funkcjonować. „Południe" od 20 już lat pomaga nam się wzajemnie komunikować. Współpraca „Południa" z samorządem jest takim wzajemnym rozwojem obywatelskiego współdziałania, za co również dziękuję – mówił **Olgierd Dziekoński**, sekretarz stanu w Kancelarii Prezydenta RP.

– W „Południu" zawsze było miejsce na tzw. problematykę społeczną z oświatą i edukacją na czele. Trzymajcie tak dalej. Drukujcie to, co ważne dla ludzi, wśród ludzi i między ludźmi – zauważył **Włodzimierz Paszyński**, wiceprezydent Warszawy.

– My służymy. Ludzie to wiedzą i dlatego nas czytają – podsumował na koniec Andrzej Rogiński, dziękując jednocześnie samorządowi dzielnicy Mokotów za pomoc w organizacji uroczystości, a Bogdanowi Olesińskiemu, burmistrzowi Mokotowa za patronat.

Do serdecznych gratulacji i życzeń dla tego wielce społecznie zasłużonego tygodnika, sojusznika spółdzielczości, i jego znakomitego Szefa, dołączają społemowcy i nasza redakcja. Andrzeja Rogińskiego znam od wielu lat i łączy nas pasja społecznikowska, jeszcze od wspólnej redakcji „Płomienie" w latach 70. Sto lat Andrzeju, sto lat Południu!

opr. DG

Nagroda Południa dla naszej koleżanki z dawnych lat, obecnie zasłużonej spółdzielczyni WSM Marysi Mossakowskiej.

Chorwacja, Bośnia i Hercegowina

Niezapomniane wrażenia

30 sierpnia br. społemowcy z WSS Śródmieście rozpoczęli 9-dniową wycieczkę do Chorwacji, Bośni i Hercegowiny. Zaprzyjaźnione biuro podróży Janter zorganizowało niezapomnianą wyprawę dla 45 osobowej grupy. Pierwszy dzień minął w podróży przez Polskę i Słowację, aby dotrzeć na nocleg na Węgrzech w Hotelu Central znajdującym się w zabytkowej dzielnicy Nagykanizsy oddalonym 20 km. od granicy z Chorwacją.

Drugiego dnia po dotarciu do Splitu przewodnik pokazał wycieczkowiczom jego zabytkowe centrum oraz ruiny Pałacu Cesarza Dioklecjana wybudowanego w latach 295-305 n.e. Zabytkowe centrum Splitu wraz z nabrzeżem wpisane zostało na Listę Światowego Dziedzictwa Kulturowego UNESCO. Czas wolny poświęcić można było na spacer po mieście i zakupy, aby następnie wyruszyć, podziwiając uroki Chorwacji do docelowego miejsca pobytu miasta Neum. Neum to jedyne miasto w Bośni i Hercegowinie z dostępem do Morza Adriatyckiego, położone na południowym zachodzie tego kraju, na kilkukilometrowym odcinku wybrzeża dalmatyńskiego pomiędzy chorwackimi miejscowościami i oddziela północną część Chorwacji od południowej.

Kolejny dzień przeznaczony był na wypoczynek na hotelowej kamienisto-żwirowej plaży wyposażonej w leżaki i parasole, kąpiel w morzu lub przyhotelowym basenie oraz spacer po okolicy. Po tych atrakcjach i wypoczynku kolejnego dnia zaplanowany był wyjazd na całodzienną wycieczkę do Dubrownika.

Dubrownik jako najbardziej wysunięty na południe punkt Chorwacji jak drogocenna perła ozdabia południowe wybrzeże Morza Adriatyckiego co nadaje mu niesamowity klimat. Zwiedzanie rozpoczęło się od od starej części miasta spacerem po słynnej ulicy Stradunie. W 1979 roku Stare Miasto wpisane zostało na Listę Światowego Dziedzictwa Kulturowego UNESCO. Po zwiedzaniu

Dokończenie na str. 5

Promocja owoców i warzyw

W dniach 3-5 października br. Festiwal Owoców i Warzyw Świata oraz Festiwal Słoików Świata odbyły się na terenie zielonym przy Urzędzie Dzielnicy Ursynów (al. KEN 61). Festiwal odbywał się w godzinach 10-19 w piątek i sobotę, oraz w godzinach 10-16 w niedzielę. Przed urzędem dzielnicy podczas trzydniowego festiwalu każdy mógł dowiedzieć się jak bardzo ważne w naszej codziennej diecie są warzywa i owoce. Na oczach gości powoli powstawało także największe przenośne muzeum słoików.

Festiwal był zupełnie inny od tych, w których mieszkańcy Ursynowa mieli do tej pory okazję uczestniczyć. Bogactwo warzyw, owoców, przysmaków wegetariańskich powodowało, że z festynu nikt nie wyszedł głodny. Obserwowałem jak całe rodziny z dziećmi do woli częstowały się śliwkami, jabłkami czy marchewkami.

Jak mówił red. Marek Traczyk, inicjator i organizator festiwalu – Nie spodziewaliśmy się, że już pierwszego dnia będziemy mieli aż tylu odwiedzających. Tymczasem od samego rana przychodziły na festyn niezliczone grupy dzieci, młodzieży i osób starszych. Każdy musi się wkupić. Wstęp na imprezę jest bezpłatny, ale w szkołach zastrzegliśmy warunek – dzieciaki muszą przynieść słoiki do naszego muzeum. W ten sposób kolekcja szklanych pojemników w kilka godzin powiększyła się o kilkaset sztuk.

Przybyli goście mogli kosztować to co „urodziła ziemia", a w dodatku mogli oni spróbować swoich sił w szatkowaniu i ubijaniu kapusty, budowaniu szańca owocowo–warzywnego czy sadzeniu ziół. Przedszkolakom właśnie sadzenie i pielęgnacja roślin przyniosła największą frajdę. Posadziły m.in. miętę cytrynową i oregano.

Zwiedzającym paniom do gustu przypadły przepisy kulinarne. Popijały soczki ze świeżo wyciśniętych owoców i dyskutowały o nowych recepturach.

Przez trzy dni mieszkańcy Ursynowa mieli okazję przyczynić się do stworzenia słoikowej kapsuły czasu oraz wziąć udział w wielu atrakcyjnych, nagradzanych konkursach, warsztatach, wystawach, pokazach, dyskusjach, flash Mob.

Pod namiotem urządzono salę dla dzieci i konkursy dla młodych. Na wystawie prac dzieci i młodzieży prezentowano m.in. prace i rysunki nagrodzone w konkursach sponsorowanych przez WSS Śródmieście. Były to prace dzieci z czterech placówek oświatowo-wychowawczych, z którymi współpracuje Spółdzielnia. Były to: Przedszkole nr 14 ul. Senatorska 24a (prace nr 1,2), Przedszkole 307 „Wesołe Ekoludki" ul. Księgarzy 9 (nr 3,4),a podopieczni Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego nr 8 dla Dzieci Słabowidzących im. Zofii Galewskiej ul. Koźmińska 7 (nr 5,6,7,8,9) i Środowiskowego Ogniska TPD ul.Boya 6 (nr 10,11,12) zastosowali w swoich instalacjach świeże owoce i warzywa. Te bardzo ciekawe prace będziemy publikowali w następny numerze.

Na festiwalu były m.in. stoiska z poradami na temat zdrowych i bezpiecznych metod konserwacji żywności. Sala Zdrowia ze Słoika – to porady dietetyka, spotkania z ekspertami od chudnięcia, aktywny sport, ekologia, kosmetyka ze słoika. Następnie warsztaty z pasteryzacji (FACEWEK), wekowania (Koła gospodyń wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne), wspólne gotowanie kompotu, powideł z buraków cukrowych. Osobno można było poznać Hutę Szkła na żywo – wytapianie szkła, barwienie szkła, recykling, warsztaty malowania na szkle: farby i decoupage, tworzenie lampionów ze słoików

Słoikowe Kapsuły Czasu – tutaj każdy mógł napisać o swoich marzeniach, wyrazić swoje życzenia, powierzyć tajemnicę i zamknąć je w słoiku na 5, 10 czy 20 lat. Wszystkie listy zostaną komisyjnie zalakowane wraz z nadaniem im klucza lub hasła upoważniającego do zwrotu lub przekazania wskazanej osobie, po czym zamknięte w specjalnym wspólnotowym słoiku opatrzonym lakową pieczęcią. Istnieje też możliwość przekazania zalakowanego małego słoika do Muzeum Słoików Świata. Te małe kapsuły czasu znajdą będą czekać na swój czas przez odpowiednio 5, 10 i 20 lat. Każdy sam zdecyduje komu po tym czasie odda klucz lub kod dostępu do własnej kapsuły czasu.

W poszczególnych stoiskach poznawano jadłospisy słoikowe i zakręcone potrawy: sushi, tortille, sękacze etc… Powodzeniem cieszyły się kiermasz-jarmark produktów i wyrobów z całego świata zamkniętych w słoikach oraz akcja zbierania eksponatów do powstającego MUZEUM SŁOIKÓW ŚWIATA. Każdy darczyńca stał się współzałożycielem Muzeum, składając w darze słoik, pełny czy gotów do napełnienia zawartością. Dary napłynęły także od aptek, restauracji, hoteli.

– Podczas festiwali kładziemy akcent na wartości edukacyjne. Laboratoria owoców i warzyw informują, uczą i pokazują, na czym polega zdrowa żywność i jak można dbać o własne zdrowie dzięki bogactwu owoców i warzyw. Pokazy gotowania powideł z buraków cukrowych oraz śliwek, pokazy pasteryzacji i marynowania, kiszenia kapusty,

probiotyki ze słoika, huta szkła oraz liczne konkursy – zachęcały do udziału w wydarzeniu, jak mówił jego niestrudzony organizator Marek Traczyk.

Słowo „słoik" jest ostatnio używane jako lekceważące określenie przyjezdnych, którzy osiedlili się w stolicy. Festiwal ma ich dowartościować i pokazać, że Warszawa to miasto tolerancyjne, otwarte na ludzi z zewnątrz. – W gruncie rzeczy wszyscy jesteśmy słoikami – podkreślał Marek Traczyk, pomysłodawca i organizator imprezy.

Jak zaznaczył w podsumowaniu red. Traczyk – Festiwal Słoików należy traktować nie tylko z przymrużeniem oka. Imprezie towarzyszą odniesienia do rosyjskiego embarga na polskie owoce i warzywa oraz akcenty patriotyczno-solidarnościowe. Podczas festiwalu zbudowano po raz pierwszy w historii solidarnościowy szaniec owocowo-warzywny. To nawiązanie z jednej strony do Powstania Warszawskiego, a z drugiej – do 25. rocznicy odzyskania wolności. Jak podkreślają organizatorzy, jest to nawiązanie także do embarga, czyli innej formy prowadzenia wojny. – Każdy

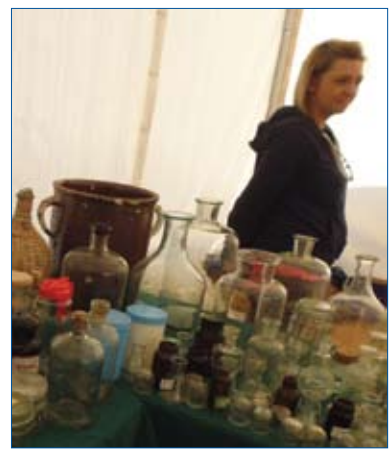
owoc wobec embarga Putina jest równy – zaznaczył Traczyk.

Gość specjalny festiwali, Komisja Misyjna Episkopatu Polski, wystawiała unikatowe eksponaty owoców i warzyw zebrane z muzeów misyjnych w Polsce.

Tak, to był zupełnie inny festiwal aniżeli wszystkie, bardziej celebryckie, czy oficjalne, komercyjne. Panowała atmosfera wręcz rodzinna, piknikowa, bo przychodzili tu ludzie z okolicy, z osiedli, z małymi dziećmi, grupy przyjaciół i sąsiadów, entuzjaści zdrowego odżywiania. Furorę robiły m.in. tzw. food trucki, przenośne punkty żywieniowe na małych samochodach. M.in. takie pogotowie kawowe, jak Cafe Tornado na… czarnym włoskim motorowerze, −czy weseli Argentyńczycy ze swymi kanapkami z kiełbaskami chorizo, albo kapitalny wóz z tybetańskimi wspaniałymi pierożkami. Wiele polskich regionalnych przysmaków serwowano na stoiskach, m.in. beztłuszczowe pierogi z mięsem, porem i pieczarkami /czeborki/ z pomorskiego Dygowa. Piwa regionalne, podhalańskie sery, a przede wszystkim morze jabłek, owoców i warzyw.

Była to impreza bardzo udana i pożyteczna. Brawo panie Marku.

D.G.



Felieton obywatelski

Chciwość pracodawców

Każdy człowiek zasługuje na godne wynagrodzenie, gdyż jest to kwestia elementarnej sprawiedliwości. Pracownicy najemni powinni ze swoich pensji utrzymać siebie i swoje rodziny na przyzwoitym poziomie. Niestety, w Polsce średnie stawki godzinowe mają wynieść 10 zł. Grono lobbystów biznesu, wmawia społeczeństwu – głównie w mediach – że to już i tak za wiele, ponieważ koszty pracy są zbyt wysokie Jest to wierutnym kłamstwem! Sprawdziłem w Eurostacie – koszty pracy w naszym kraju należą do najniższych w Europie i oscylują około 25 miejsca na 27 państw. Bardziej szczegółowo pisałem o tym na łamach SW kilka miesięcy temu.

Z badań CBOS wiadomo, że 74 % polskiego społeczeństwa oczekuje ustalenia minimalnej stawki godzinowej w wysokości 15 zł. Brutto. Z przykrością powiadamiam naszych Czytelników, że nie otrzymają nawet tego, choć w Niemczech i Wielkiej Brytanii minimalna stawka godzinowa, w przeliczeniu na polską walutę, wzrasta do około 35 zł. Minister pracy i płacy Władysław Kosiniak – Kamysz proponuje 10 zł za godzinę biorąc za punkt odniesienia miesięczną płacę minimalną wynoszącą 1680 zł brutto. I chwatit... Ale skądinąd ten sympatyczny młody minister ma wiedzieć o nagminnych nadużyciach i patologiach w licznych przedsiębiorstwach, fabrykach itd. Jego urzędnicy udają, że nie ma sprawy. A szkoda, gdyż nader często bywa, że niektórzy szefowie firm traktują pracowników niczym niewolników płacąc im po ... 3 zl za godzinę.

Z tą jawną niesprawiedliwością nie próbują walczyć propracodawcowi lobbyści, choć niektórzy opuszczają oczy ze wstydu... Nie potrafią się wznieść na europejski poziom, mimo że od 10 lat jesteśmy już w Unii Europejskiej. Czynią to za nich polskie związki zawodowe, mające wrażliwe serca, przypominają często piękne hasło koalicyjnej partii, że „człowiek jest najważniejszy". Ale dla lobbystów tylko niektórzy ludzie są najważniejsi... Dlatego przymykają oczy na umowy śmieciowe, na rozszerzające się zjawisko spędzania przez pracowników w zakładzie pracy o wiele więcej godzin niż wynika to z ich umowy o pracę i nie płacenia za te nadwyżki pracy...

Bywam dość często w Brukseli. Wielu rzetelnych urzędników unijnych nie może się nadziwić, że polski rząd toleruje takie chciwe zachowania pracodawców, a równocześnie ułatwia im zdobywanie

dotacji i grantów ze środków unijnych, którymi powinni podzielić się z pracobiorcami. Ale o tym szefowie firm w Polsce „zapomnieli" . A przecież może im to uświadomić resort pracy i płacy lub Państwowa Inspekcja Pracy... Na koniec taka refleksja – przecież tak niskimi pensjami „budujemy" neokolonialny model rozwoju III Rzeczypospolitej. Może to dostrzeże nowa premier Ewa Kopacz?

JERZY WOJCIEWSKI

Z KART HISTORII

75 lat Państwa Podziemnego

27 września br. minęło 75 lat od dnia powstania Polskiego Państwa Podziemnego, wyjątkowej struktury społecznej naszego narodu, której naczelnym zadaniem było zachowanie ciągłości państwa pod okupacją niemiecką. O uczczenie tej rocznicy zaapelowali do naszych władz i społeczeństwa Światowy Związek Żołnierzy AK, Episkopat Polski oraz Instytut Pamięci Narodowej. 27 września 1939 roku została utworzona Służba Zwycięstwu Polski, która była zalążkiem Polskiego Państwa Podziemnego i jego zbrojnego ramienia – Armii Krajowej. To nowe państwo podziemne działało na obszarze przedwojennej Polski. Jego rząd i parlament były usytuowane w Londynie.

Jednak wszystkie pozostałe instytucje i struktury państwowe – w tym oświata i sądownictwo – działały w podziemiu w kraju. PPP miało legalne władze naczelne Rzeczypospolitej – prezydenta, rząd i naczelnego wodza oraz ich krajowe przedstawicielstwa. Polskie Państwo Podziemne – które przez 5 lat było wielką wspólną tajemnicą narodową – było wszelkimi sposobami popierane przez polskie społeczeństwo, przez duchowieństwo i różne instytucje i organizacje gospodarcze. Polska spółdzielczość była stałą bazą wspierającą żywnością różne struktury Polskiego Państwa Podziemnego. Wielu zamożniejszych gospodarzy na polskiej wsi systematycznie wspomagało wędlinami, mięsem suszonym, pieczywem, warzywami, owocami poszczególne oddziały AK i Batalionów Chłopskich. Jestem dumny z tego, że wśród nich byli moi dziadkowie Maria i Józef Piotrowscy z Kampinosu.

Miał nasz naród różne zwycięstwa orężne, jak bitwa pod Grunwaldem z Krzyżakami, czy pod Wiedniem nad Turkam, choć nie zawsze do końca wykorzystane politycznie. Ale były też klęski, jak choćby przez pierwsze lata II wojny światowej – są one wieńczone pięknym hasłem: "Gloria Victis", czyli chwała zwyciężonym. Bój o Polskę podczas II wojny światowej wyróżniał się nieugiętą wolą walki – różnymi sposobami i metodami – o zachowanie naszej państwowości i polskości w ogóle. Mimo totalnej klęski w pierwszych miesiącach wojny zaowocowało to powstaniem Polskiego Państwa Podziemnego, jedynego tak zorganizowanego państwa wśród krajów zaatakowanych przez hitlerowskie Niemcy.

Polskie Państwo Podziemne czerpało wiele z doświadczeń Rządu Narodowego Powstania Styczniowego – choć zaborcy (Rosja, Prusy i Austria) wykreślili Polskę z map. Na to dziedzictwo powołują się plakaty i bannery zawieszone przez Instytut Pamięci Narodowej w wielu miejscowościach kraju: „Przekazujemy nasz testament następnym pokoleniom" - tak wzywają dziś seniorzy AK polską młodzież. Testament AK i Wojska Polskiego, tej elity i liderów II Rzeczypospolitej Polskiej zawiera najważniejszą dla naszej państwowości treść: Polska powinna być zawsze bezpieczna. Obecnie szczególnie, kiedy Rosja „ gra na nosie„ państwom -członkom Unii Europejskiej i paktu obronnego NATO, dokonując aneksji Krymu i wschodniej Ukrainy, to zawołanie zyskuje na aktualności.

JERZY WOJCIEWSKI

Raport OECD

Przepaść rośnie

Jak donosi 7 października br. gazeta.pl, raport OECD wskazuje, że poprzez globalizację rośnie przepaść w dochodach biednych i bogatych. Organizacja Współpracy Gospodarczej i Rozwoju ocenia, że przepaść w dochodach między bogatymi i biednymi nie była tak wielka od początków rewolucji przemysłowej w latach 20. XIX wieku – czytamy w gazeta.pl

Nowa publikacja OECD opisuje jakość życia na świecie na przestrzeni ostatnich 200 lat. Powstała na podstawie danych zbieranych w 25 dużych gospodarkach we wszystkich częściach świata – również w Polsce. Nierówności w dochodach na świecie się zmniejszały stopniowo przez cały XIX wiek, aby wzrosnąć w czasach Wielkiego Kryzysu w latach 20. ubiegłego stulecia. Po II wojnie światowej przepaść między bogatymi i biednymi znowu zaczęła systematycznie spadać, co eksperci OECD określili mianem „rewolucji egalitarnej".

Jednak od lat 80. XX wieku, wraz z przyspieszeniem procesu globalizacji, nierówności zaczęły rosnąć z ogromną szybkością. Dziś osiągają rozmiary nienotowane od dwóch wieków.

– Globalizacja spowodowała zaostrzenie konkurencji wśród pracowników nisko wykwalifikowanych. Z tego powodu ich płace zaczęły rosnąć dużo wolniej niż pracowników wysoko wykwalifikowanych – tłumaczy prof. Witold Orłowski. Jednocześnie dodaje, że na rozwarstwienie dochodów „ogromny wpływ mają także reformy, które ograniczyły progresywność podatków".

„Ogromny wzrost nierówności dochodów w skali globalnej jest jednym z najważniejszych – i niepokojących – trendów w światowej gospodarce w ostatnich 200 latach" – twierdzą autorzy raportu.

Do kalkulacji nierówności eksperci wykorzystali dane dotyczące rozwarstwienia dochodów (część z nich to szacunki) ujmowane tzw. współczynnikiem Giniego. Za jego pomocą ekonomiści mierzą rozkład dochodów w poszczególnych gospodarkach świata i oceniają go w skali od zera do stu. Im dochód rozłożony jest bardziej równomiernie, tym wskaźnik jest bliższy zera.

Według raportu, w XXI wieku rozwarstwienie dochodów w Polsce się staje coraz większe. Potwierdzają to dane Eurostatu, które wskazują, że w 2004 roku wskaźnik Giniego wzrósł do 35, podczas gdy trzy dekady wcześniej wynosił 30. Jednak według najnowszych danych Eurostatu od czasu przystąpienia Polski do UE wskaźnik zaczął się zmniejszać. W latach 2005-07 obniżył się do poziomu 32, a w 2012 roku wyniósł tylko nieco ponad 30. – Wynika to z faktu, że Polacy korzystają na globalizacji. Wciąż jeszcze powstaje więcej miejsc pracy, niż ich ubywa. Dodatkową zaletą jest otwarcie dla Polski rynków Unii Europejskiej, gdzie mamy fory przed innymi – mówi Orłowski w rozmowie z gazeta.pl

Opr.red.

XV Międzynarodowy Festiwal
Spółdzielczych Zespołów Artystycznych

Polanickie pieśni

Dokończenie ze str. 1

ski, a miasto uznano miejscem spotkań z autentyczną twórczością, jak również miejscem promocji dokonań ruchu spółdzielczego.

W niedzielne popołudnie widzowie Teatrze Zdrojowym w obecności władz Krajowej Rady Spółdzielczej, władz miasta Polanicy Zdrój, Starostwa Kłodzkiego, redakcji magazynu Tęcza Polska, zaproszonych gości i przedstawicieli sponsorów rzęsistymi brawami nagradzali tych najlepszych, którymi byli : **Zespół Regionalny Sądeczanie** (Nowy Sącz) **nagroda Grand Prix . I miejsce Zespół Pieśni i Tańca Wilamowice** (woj. śląskie), dwie II nagrody **Zespół Pieckowianie woj. warmińsko-mazurskie i Zespół Kuźnia Artystyczna z Warszawy** działający przy Centrum Kultury Wilanów oraz dwie III nagrody przyznano: **Zespołowi Dereń** działającemu przy Domu Kultury SBM „Imielin" na warszawskim Ursynowie prezentującemu na festiwalu muzykę country oraz **Zespołowi Pieśni i Tańca Kotlina** Osiek małopolskie.

Ponadto przyznano dwie nagrody: Burmistrza Polanicy– Zdroju **Zespołowi Serbowiacy** z woj. dolnośląskiego i nagrodę indywidualną Prezesa Banku Spółdzielczego w Piasecznie **Mieczysławowi Domianowi z Zespołu Pieckowianie**, a cztery zespoły otrzymały wyróżnienia w postaci pucharów Prezesa KRS **Barunka z Czech**, Magazynu Tęcza Polska **Ziemia Lęborska** woj. pomorskie, Starosty Kłodzkiego **Olzanki** woj. śląskie i Stowarzyszenia Inicjatyw Polanica – Zdrój **Wiślanie** z Wisły Małej woj. śląskie.

Koncerty prowadzili red. Polskiego Radia Wrocław **Małgorzata Majeran– Kokot** oraz dyrektor Centrum Kultury Wilanów **Robert Woźniak**. Festiwal mógł być zorganizowany dzięki licznym sponsorom, wśród których były społemowskie spółdzielni : WSS Śródmieście, PSS w Białymstoku i PSS z Białej Podlaskiej.

Tekst i foto:
JOLANTA JĘDRZEJEWSKA

Nowe sklepy TANIOCH

W ostatnim czasie otwarto dwa nowe sklepy społemowskie pod nazwą Tanioch. 20 września br. w Mińsku Mazowieckim, a 4 października przy ul. Waszyngtona 96a na warszawskiej Pradze Południe.

O społemowskich sklepach dyskontowych pod nazwą Tanioch, jako o koncepcji na konkurowanie z sieciami dyskontowymi, pisał w Gazecie Wyborczej 1 września br Mariusz Piotrowski. Jak twierdzi, podobnie jak innym polskim firmom handlowym chodzi o zahamowanie odpływu klientów do największych sieci. Pierwsze Taniochy pojawiły się w Warszawie w maju, jako przerobione placówki spółdzielni spożywczych – na Woli, Pradze Południe i Mokotowie. Z wyglądu – jak pisał autor – sklepy przypominają trochę dyskont – zamiast półek większą część powierzchni sklepu zajmują palety z różnymi towarami. Asortyment nie jest stały i zmienia się co kilka dni – w typowym sklepie Społem jest ponad 7 tys. rodzajów produktów, w Taniochu – maksymalnie 500.

„– Maksymalnie oferujemy jeden-dwa towary z danej kategorii – mówi Grażyna Jakubiak, kierownik działu handlowego Mokpolu, który w Warszawie ma ponad 20 sklepów. Czyli trochę jak w dyskoncie.

Tanioch kusi okazyjnymi cenami. – Jako sieć nie możemy konkurować z Biedronką czy Auchan, bo nie mamy takiej siły zakupowej. Dlatego w koncepcie „Taniocha" mocno zoptymalizowaliśmy koszty: towary są eksponowane na paletach, niektóre z krótką datą przydatności. Dodatkowo godziny otwarcia sklepów są krótsze, więc obsługuje je mniej pracowników. W efekcie nasze ceny są rewelacyjne, w niektórych przypadkach jest taniej niż w dyskoncie – mówi Jakubiak.

I dodaje, że na razie Mokpol traktuje nowy dyskont jako eksperyment. – Do końca roku będziemy testowali ten format. Jeżeli to będzie udany projekt, na pewno zmienimy też kilka innych sklepów na Taniocha – przyznaje.

Na pierwsze wnioski jest jeszcze za wcześnie, bo choć średnia wartość koszyka w Taniochu (czyli wartość zakupów robionych przez statystycznego klienta) jest najwyższa w całej sieci, to i tak jest kilka razy mniejsza niż w hipermarketach i dyskontach. – Koncept wymaga popularyzacji i promocji. Klienci muszą także oswoić się z nową ofertą. Robiąc codzienne zakupy stawiamy na liczne okazje, czasami rezygnując z przyzwyczajeń – mówi Jakubiak.

Na pomysł stworzenia Taniocha wpadła hurtownia spożywcza Marpol z Wołomina, której klientami są spółdzielnie Społem. Na razie nie chce mówić o planach rozwoju Taniocha. – Kończymy rozmowy na temat stworzenia takiego sklepu w Mińsku Mazowieckim – ucina krótko pytanie o plany rozwoju jeden z przedstawicieli sieci.

Tanioch na dłuższą metę raczej nie poprawi kondycji Społem – najstarsza sieć handlowa w Polsce liczy ponad 5 tys. sklepów zrzeszonych w 300 spółdzielniach, co oznacza, że wszelkie całościowe zmiany sieci są wprowadzane bardzo powoli. Społem próbuje jednak ogólnopolskiej strategii – od ubiegłego roku firma wprowadziła kilkaset produktów pod marką własną, a w części sklepów program lojalnościowy, by zatrzymać przy sobie klientów. Ale o tym, by cała sieć stała się dyskontem nie ma mowy.

– Społem nie wchodzi w format dyskontu. Uważamy, że w mniejszych sklepach, bliżej domów konsumentów, którzy nas znają, a my znamy ich upodobania, trzeba sprzedawać w cenach dyskontowych produkty marki własnej. To powinno wyjść lepiej, bo remodeling sklepu oznacza dodatkowe koszty – mówił w lutym w rozmowie z Wirtualną Polską Ryszard Jaśkowski, wiceprezes KZRSS Społem. /…/"

Tyle pisze Gazeta Wyborcza i na oceny rzeczywiście jest jeszcze za wcześnie. W każdym razie w nowych sklepach obserwuje się duży ruch klientów, którzy jak zauważa prezes Mokpolu Sylwester Cerański przekazują sobie nawzajem informacje telefonicznie o okazyjnych cenach. Podobne zainteresowanie obserwowałem w dniu otwarcia nowego Taniocha przy ul. Waszyngtona. Położony akurat między Biedronką a Fresh Marketem, dzielnie stawił czoła konkurencji.

Jak „tajemniczy klient" słyszałem jak kasjerka mówiła klientom, że ceny tutaj są do 30 procent niższe niż u konkurencji. I faktycznie mój ulubiony barszcz Knorra kosztował tutaj tylko 0,87 zł, a u konkurentów /z rabatem/ 1,16 zł. Podobne różnice cen odnotowałem przy przetworach mięsnych w słoikach, jogurcie, szprotach w pomidorach, sałatkach warzywnych. Przy tym należy podkreślić, że społemowski sklep sprzedaje produkty markowe znanych firm, takich jak m.in. Lisner, Piątnica, Almette, Krakus, Fortuna, Kupiec, Stoczek, Evra Fish, czy znakomite wędzonki Sokołowa. Szynka i kiełbaski śląskie na gorąco z Sokołowa serwowano klientom gratisowo na firmowym stoisku przed sklepem.

Z daleka na sklepie widoczny był ekran świetlny z przesuwanymi czerwonymi napisami o cenach towarów oraz plakaty w witrynach. Reklamują one rodzinne „udane zakupy blisko domu" oraz „markowe produkty w hurtowych cenach". Plakaty zachęcają do udziału w społemowskim programie lojalnościowym Społem znaczy razem". Chwyciłem też jedną z ostatnich ulotek, w której promowano ceny. Np. litrowego soku Fortuna za 2,77 zł, herbaty Lipton /88 torebek/ – 10,97, kawy Nescafe 200 g – 13,87, kawy mielonej Pedros 250 g – 4,97, kilograma mąki Szymanowskiej – 2,07, półkilogramowych pulpetów z sosem Stoczek – 2,37. Próbowałem w domu tych pulpetów. Było ich sześć i domownicy byli zadowoleni.

W następnym numerze napiszemy o doświadczeniach PSS w Mińsku Mazowieckim.

Tekst i foto: DARIUSZ GIERYCZ

Chorwacja, Bośnia i Hercegowina

Niezapomniane wrażenia

Dokończenie ze str. 3

chętni uczestnicy wycieczki mogli udać się na obiad w jednej z licznych restauracji znajdujących się na terenie Starówki lub na spacer po murach obronnych Dubrownika.

Następny dzień to Mostar położony w południowo-zachodniej części Bośni i Hercegowiny na obu brzegach rzeki Nerewy, którego głównym zabytkiem jest XVI-wieczny kamienny Stary Most, wybudowany w 1566 roku. W wyniku wojny w byłej Jugosławii został zburzony przez Chorwatów w listopadzie 1993 roku. Ponownie odbudowany w lipcu 2004 roku. Kolejnym punktem dnia było zwiedzanie Mediugorie miejscowości w Bośni i Hercegowinie położonej w południowej części Hercegowiny na południowy zachód od Mostaru, miejsca szczególnego, w którym 24 czerwca 1981 roku sześciorgu młodym ludziom objawiła się Matka Boska. Niewątpliwie postój w drodze powrotnej przy malowniczych wodospadach Kravica położonych wzdłuż rzeki Trebižat, które powstały wskutek akumulacji trawertynu (martwica wapienna) wywarł na wycieczkowiczach niezapomniane wrażenie. Czas wolny spędzić tu można było według uznania: na spacerze, odpoczynku przy kawie, a dla chętnych była to kąpiel pod wodospadami.

W kolejnym dniu, zgodnie z programem rano społemowcy wyjechali na wycieczkę na wyspę Korczula. W trakcie podróży zwiedzili miasteczko Ston, na półwyspie Pelješak na dalmatyńskim wybrzeżu w południowej Chorwacji. które było kiedyś warownią, chroniącą niezwykle cenne w średniowieczu solany - źródło pozyskiwania soli spożywczej. Spacer po zabytkowym miasteczku, w którym do dziś zachowały się ruiny trzech wież i fragmenty muru, czasem nazywanego „europejskim chińskim murem" to niezapomniane chwile. Przejazd przez malowniczy Półwysep Peljesac – przepiękne górskie krajobrazy, porośnięte sosnami śródziemnomorskimi wzgórza z dzikimi gajami oliwnymi, a także winnicami doprowadził na nabrzeże, z którego odbyła się przeprawa łodzią na wyspę Korczula. Spacer po mieście Korczula na wyspie o tej samej nazwie to znów niecodzienna uczta dla ducha i ciała, przechadzka po pięknej zabytkowej Starówce, podczas której zobaczyć można było dom, w którym urodził się Marco Polo.

Po poprzednim wyczerpującym dniu czas wolny spędzić można było na plażowaniu i korzystaniu z przyhotelowych atrakcji.

Ósmego dnia wycieczkowicze pożegnali się z Neum wyruszając do Parku Narodowego w Plitvicach, z wejścia do którego skorzystała część uczestników ze względu na deszczową i niezbyt przyjemną aurę. Obszar Jezior Plitwickich ustanowiono parkiem narodowym w roku 1949 i jest to najstarszy park narodowy w Chorwacji od roku 1979 wpisany na Światową Listę Dziedzictwa Kulturowego i Przyrodniczego UNESCO. Największą atrakcją parku jest 16 jezior krasowych, połączonych ze sobą 96 wodospadami. W godzinach popołudniowych nastąpił wyjazd na nocleg tranzytowy na Węgrzech. Zabytkowa dzielnica Nagykanizsy powitała przybyłych licznymi imprezami ulicznymi i pięknie oświetlonym placem przed Hotelem Central. Po zakwaterowaniu i posiłku odbyły się ostatnie na tej wycieczce spotkania w podgrupach, a nieliczni wybrali się jeszcze na wieczorny spacer po mieście.

Ostatniego dnia bardzo wczesna pobudka postawiła uczestników wycieczki na nogi i niestety trzeba było ruszyć po śniadaniu w drogę powrotną do Polski.

Opiekunem i pilotem grupy była pani Danuta Olszak – przedstawicielka organizatora wycieczki, która na zakończenie otrzymała gromkie braw a i podziękowania. Uczestnicy wycieczki przeżyli niezapomniane chwile i wrażenia, za co na ręce pani przewodniczącej Cecylii Przedpełskiej, wyrazili serdeczne podziękowanie Radzie Nadzorczej i Zarządowi Spółdzielni.

Tekst i foto:
DANUTA BOGUCKA

WSS Śródmieście

Wycieczka do Łodzi

W słoneczny i ciepły dzień 17 września br. 45-osobowa grupa spółdzielców śródmiejskiej Spółdzielni udała się na wycieczkę do Łodzi. Przewodnikiem był pan Paweł, który oprowadzał nas po mieście i przekazywał informacje o najważniejszych wydarzeniach i obiektach. Nawiązywał do filmu Andrzeja Wajdy „Ziemia Obiecana".

Miasto powstało w XIX wieku, w 1823 r. od nazwy rzeki Łódka. Do Łodzi zaczęli zjeżdżać się z sąsiednich krajów osadnicy, zakładano manufaktury włókiennicze. Największy rozkwit gospodarczy to lata 1830 do I wojny światowej. W tym czasie powstawały fortuny przemysłowe. Łódź stała się miastem wielkich szans, głównie dla Żydów, Niemców, Rosjan i Polaków – przysłowiową „Ziemią Obiecaną". Był to największy ośrodek włókiennictwa w Królestwie Polskim.

W pierwszej kolejności uczestnicy zwiedzili Centralne Muzeum Włókiennictwa i Skansen Architektury Drewnianej. Była to jedna z pierwszych wielkich łódzkich fabryk. W Muzeum znajduje się bogata kolekcja związana z historią włókiennictwa i ekspozycja maszyn. W interaktywnym muzeum w starej kotłowni można poznać tajniki powstawania tkanin w XIX –wiecznej fabryce. W roku 1828 przybył z Saksonii Ludwik Geyer, przemysłowiec, jeden z organizatorów przemysłu włókienniczego, który w roku 1839 uruchomił w przędzalni bawełny pierwszą w Łodzi maszynę parową. Bardzo ciekawa kolekcja strojów p.n. „Z modą przez XX wiek". Prezentuje ubiory kobiece i męskie z czasu, kiedy moda przeszła wielką metamorfozę – od sukni secesyjnej, poprzez luźną suknię „chłopczycy" do sukienki mini i garnituru damskiego. Na teren muzeum przeniesiono przykładowe budynki budownictwa drewnianego np. dom tkacza.

Osiedle Księży Młyn – to imperium największego łódzkiego przemysłowca – Karola Scheiblera, Belga z pochodzenia, swoiste „miasto w mieście", które było naturalną scenografią dla wielu ujęć filmu „Ziemia obiecana". Księży Młyn jest największym na terenie Łodzi zabytkowym kompleksem urbanistycznym, składającym się z obiektów przemysłowych i rezydencjonalnych. Mieściły się tu fabryki, rezydencje, mieszkania robotnicze, sklepy, ochronki dla dzieci robotników, opieka zdrowotna.

Następnie był spacer słynną i zabytkową ulicą Piotrkowską, najważniejszą ulicą w mieście, z XIX-wieczną zabudową handlowo-mieszkaniową i neoklasycystycznym ratuszem. Zatrzymaliśmy się na zrobienie zdjęć przy Ławeczce Juliana Tuwima i pomniku Artura Rubinsteina. Godny zapamiętania jest mural przedstawiający portrety zasłużonych ludzi związanymi z Łodzią.

Po smacznym obiedzie zwiedziliśmy Muzeum Miasta Łodzi, które mieści się w jednym z najbardziej efektownych budynków w mieście, dawnym Pałacu Poznańskich. Izrael Poznański, założyciel rodu, był łódzkim kapitalistą.

W muzeum znajduje się ekspozycja stała p.t. „Z dziejów Łodzi – historia, kultura, codzienność".

Ostatnim punktem programu była Manufaktura Miasta Łodzi. Obecnie w budynkach mieści się galeria handlowa. Jest to przykład kompleksowej rewitalizacji i współczesna reinterpretacja dziedzictwa.

Kierowniczka wycieczki Danuta Bogucka, w imieniu uczestników, podziękowała pilotowi i kierowcy, a przede wszystkim Zarządowi i Radzie Nadzorczej za wspaniałą wycieczkę.

Tekst i foto.
IRENA CHOJNOWSKA.

Pałac Poznańskich w Łodzi.

WSS i partnerzy dla młodzieży

Społeczna Odpowiedzialność Biznesu

Po wakacyjnej przerwie Społem WSS Śródmieście podjęła działania na rzecz lokalnej społeczności. Rozpoczęty został projekt POZNAJEMY DAWNE OBYCZAJE, który powstał we współpracy z Fundacją Cepelia Polska Sztuka i Rękodzieło, a skierowany jest do dzieci i młodzieży. W dniu 16 września 2014r. w warsztatach prowadzonych przez artystki ludowe Wiesławę Bogdańską i Czesławę Marchewkę działające na co dzień w Centrum Kultury Kurpiowskiej w Kadzidle, uhonorowanych licznymi nagrodami w konkursach , pokazach i wystawach sztuki ludowej zarówno w kraju i za granicą uczestniczyło blisko 150. przedszkolaków z opiekunami. Artystki ludowe uczyły robienia kwiatków z bibuły, prezentowały technikę wykonywania wycinanek.

Warsztaty odbyły się w niezwykłym miejscu w części zabytkowej siedziby przedwojennego Banku Polskiego przy ul. Bielańskiej10. W zachowanym zachodnim, zabytkowym skrzydle budynku mieści się obecnie **REDUTA Bank Polski – Dom Eventowy** , gdzie odbywają się m.in. konferencje, bankiety, pokazy, przyjęcia weselne . W wyniku starań dyrektor Barbary Czekańskiej z Przedszkola nr 14 i uprzejmości właściciela obiektu oraz szefa gastronomii Mirosława Łukasika dzieci z następujących Przedszkoli **nr 11 ul. S. Duboisa 3**; **nr 13 ul. L. Schillera 6a; nr14 ul. Senatorska 24a**, **nr17 ul. J.H. Dąbrowskiego 10** mogły w przestronnej sali **REDUTY** próbować swoich zdolności manualnych.

Pomocą służyli opiekunowie grup, dyrektor ds. Promocji i Reklamy Fundacji Krystyna Wódz oraz Ewa Mielnicka finalistka konkursu Miss Mazowsza pretendentka do korony Miss Polski, reprezentująca Zakłady Przetwórstwa Mięsnego „JBB" w Łysych (Kurpie), które często włączają się w akcje spółdzielni realizowane na rzecz środowiska lokalnego m.in. „Właściwe odżywianie pomaga w nauce", czy też udzielanie doraźnego wsparcia produktowego m.in. placówkom oświatowym w ramach organizowanych tam imprez integracyjnych (również we wrześniu wsparcie Integracyjnych Igrzysk Sportowych „Razem do Zwycięstwa" w Zespole Szkół Specjalnych nr 85) . Także dystrybutorzy owoców dostarczyli jabłka ,banany, gruszki i winogrona , które w połączeniu z czekoladą płynąca z „fontanny" ufundowaną przez REDUTĘ stanowiły słodki poczęstunek dla uczestników warsztatów.

Jot.

Razem do zwycięstwa

Pod tym hasłem w Zespole Szkół Specjalnych nr 85 przy ul. Elektoralnej 12/14 w dniu 22 września br. odbyły się Integracyjne Igrzyska Sportowe. Uczestniczyli w nich reprezentanci ośmiu placówek oświatowych: trzy szkoły podstawowe i pięć szkół specjalnych. Uczniowie szkół specjalnych z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarowym z uczniami pełnosprawnymi tworzyli cztery rywalizujące ze sobą zespoły. Celem igrzysk było wspieranie aktywności sportowo-rekreacyjnej osób niepełnosprawnych, nabywanie kompetencji społecznych, promocja wizerunku osób niepełnosprawnych, nawiązywanie kontaktów z rówieśnikami, integracja, stworzenie możliwości przebywania i współpracy uczniom pełnosprawnym z niepełnosprawnymi.

Jak na igrzyska przystało był znicz, oficjalne otwarcie i zamknięcie, cheerleaderki, punktacja na tablicy wyników, hymn zwycięzców medale, nagrody. Igrzyska miały szczególne znaczenie dla Zespołu Szkół Specjalnych bowiem odbyły się one w rocznicę nadania Zespołowi Szkół imienia Eunice Kennedy Shriver propagatorki ruchu olimpiad specjalnych. W organizacji imprezy pomógł Urząd m.st. Warszawy oraz Stowarzyszenie Przyjaciół ZSS nr 85 PARASOL. Partnerzy handlowi śródmiejskiej spółdzielni pomogli w przygotowaniu posiłku regeneracyjnego dla zawodników. Wśród nich Zakład Przetwórstwa Mięsnego „JBB" w Łysych, A. Smulski Handel Obwoźny, Cukiernia RAJ-PLUS.

Wakacyjne wsparcie studentów

Wakacje dla studentów to nie tylko odpoczynek , ale również organizowanie spotkań w ramach m.in. kursów , warsztatów etc. Takie zadania stawia sobie Stowarzyszenie Studentów BEST Warszawa, działające na Politechnice Warszawskiej w ramach międzynarodowej organizacji BEST (Board of Europeain Students of Technology). Jest to największa organizacja studencka zrzeszająca studentów z największych europejskich uczelni technicznych. Celem Stowarzyszenia jest: wykształcenie europejskiego inżyniera, zapewnienie studentom możliwości doskonalenia się poprzez udział w różnorodnych przedsięwzięciach , oddziaływania na rzecz szerszej edukacji studentów poprzez integrację trzech środowisk: studenckiego, akademickiego i gospodarczego.

Projekty realizowane w różnych krajach , na najlepszych uczelniach technicznych w Europie mają na celu przybliżenie studentom nowoczesnych rozwiązań technicznych ,zwiększenie ich umiejętności interpersonalnych, jak również pracy w środowisku międzynarodowym.

W kursach każdego roku bierze udział ponad 2200 studentów z 95 uczelni europejskich.

W tym roku studenci europejskich uczelni byli uczestnikami letniego kursu fotograficznego organizowanego przez studentów Politechniki Warszawskiej. Zajęcia dla zagranicznych studentów odbywały się w szkołach fotograficznych, drukarni, studiu fotograficznym, podczas sesji plenerowych. Organizacja tego przedsięwzięcia wymagała nie tylko czasu , ale również nakładów finansowych lub innego rodzaju wsparcia np. produktowego. Władze Stowarzyszenia zaproponowały śródmiejskiej spółdzielni współpracę w tym temacie.

Warsztaty fotograficzne w ramach Summer Course w dniach 17-27 lipca zyskały pomoc m.in.w postaci wsparcie produktowego. Całodzienne wyżywienie , które również zabezpieczali warszawscy studenci uczestnikom kursu wymagało tego rodzaju pomocy . Włączyli się w nią m.in. partnerzy handlowi WSS Śródmieście , a wśród nich: **Zakład Przetwórstwa Mięsnego „JBB" (wędliny), Pracownia Cukiernicza RAJ-PLUS (ciasta, ciasteczka) Podlaskie Zakłady Spożywcze z Białegostoku (pasztety podlaskie z mięsa drobiowego)**, którym dziękujemy za otwartość i udzielone wsparcie. Z relacji organizatora wynika ,że o polskim jedzeniu mówi się wśród uczestników spotkania po dzień dzisiejszy.

Marsz czarnych kropek

Co u konkurencji dyskontowej

Co pewien czas warto przyjrzeć się nieprzerwanej ekspansji konkurencyjnych dyskontów i jej okolicznościom. Popularny portal dlahandlu.pl informuje 15 września, że sieć portugalskich dyskontów Biedronka dobiła do 2500. placówki. Sieć wprowadza nową bryłę sklepu. 15 września w Milanówku przy ulicy Królewskiej 21 został otwarty 2500. sklep Biedronka w Polsce i 2. w Milanówku. Sklepy sieci dostępne są w ponad 900 miejscowościach. Na koniec 2013 roku w Polsce działały 2393 Biedronki. W I kw. 2014 roku uruchomiono 19 sklepów, ale 7 placówek zostało zamkniętych, co oznacza, że sieć powiększyła się o 12 lokalizacji do 2405 sklepów. Od kwietnia 2014 roku, czyli w ciągu 5,5 miesiąca sieci Biedronka przybyło 95 placówek.

Grupa Jeronimo Martins w Polsce jest właścicielem 2500 sklepów Biedronka, 14 centrów dystrybucyjnych oraz ponad 110 placówek sieci aptek i sklepów kosmetycznych hebe. Zatrudnia łącznie ponad 55 000 osób. Po ostatnich zmianach personalnych zarząd sieci tworzą Pedro Manuel De Castro Soares Santos – prezes zarządu, Pedro Manuel Pereira Da Silva – członek zarządu, Eduardo Manuel De Sousa Brito – członek zarządu, Tomasz Suchański – członek zarządu oraz Nuno Sereno – członek zarządu.

Zdaniem Pedro Pereira da Silvy, dyrektora zarządzającego Jeronimo Martins, bliskość i wygoda będą odgrywały w najbliższych latach coraz ważniejszą rolę przy zakupach Polaków. Na ten temat przedstawiciel Jeronimo Martins wypowiedział się podczas Kongresu Warsaw International Media Summit – informuje „Polska the Times".

– Moim zdaniem tradycyjne sklepy nie znikną w dającej się przewidzieć perspektywie, choć będą się one zmieniać. Na całym świecie, nie tylko w Polsce, tradycyjny sposób kupowania w sklepach przetrwa. Choć nigdy wcześniej dostęp do informacji nie był tak ważny jak dziś. Bliskość i wygoda dokonywania zakupów będą odgrywały o wiele ważniejszą rolę niż wcześniej – powiedział Pedro Pereira da Silva.

Jak podaje „Polska the Times", zdaniem da Silvy obecny rynek w Polsce jest rynkiem konsumenta, który korzystając z nowoczesnych technologii, ma dostęp do większej ilości informacji i przez to jest coraz bardziej świadomy swoich wyborów. W związku z tym coraz trudniejszym zadaniem stojącym przed firmami handlowymi staje się dopasowanie do oczekiwań konsumentów.

Skargi i protesty

Głos Wielkopolski 15 września br. pisze: Pracownicy Biedronki skarżą się na warunki pracy i zapowiadają protesty. Związkowcy alarmują, że pracownicy sklepów Biedronka pracują ponad siły. Wysyłają do zarządu kolejne pisma i zapowiadają, że jeśli nie otrzymają żadnej odpowiedzi, zaczną organizować pikiety – podaje Głos Wielkopolski.

Związki zawodowe próbują interweniować w sprawie trudnych warunków, ale zdaniem Jacka Siekierskiego z WZZ „Sierpień 80" problemem jest chęć osiągania maksymalnego zysku najniższym kosztem. Obsady pracowników na sklepach są za małe, a procedur jest coraz więcej. Pracownik wie, że w każdej chwili może ich odwiedzić tzw. paragoniarz (podstawiona osoba sprawdzająca wydawanie paragonu) lub tajemniczy klient.

Piotr Adamczak, przewodniczący „Solidarności" w Biedronce na łamach „Głosu" mówi, że brakuje etatów, a grafiki zmieniają się nawet 40-60 razy w miesiącu. Ponadto pracownicy mają umowy na miasta, więc zdarza się, że ktoś, kto pracuje w jednej dzielnicy, a na drugi dzień musi się stawić w innym sklepie sieci.

Firma Jeronimo Martins, właściciel sieci Biedronka, stworzyła stanowisko dyrektora do spraw pracowniczych, który co kwartał spotyka się z przedstawicielami zatrudnionych, jednak zdaniem związkowców, te spotkania nie przynoszą żadnej poprawy.

Zabytki przegrywają

Kino Femina przegrało z Biedronką. Choć w sprawę zaangażowały się władze Warszawy, nie udało się obronić warszawskiego kina Femina. Powstanie Biedronka. Media od kilku miesięcy pisały o protestach warszawiaków, którzy nie chcieli, by dyskonter zajął lokal. Kino działało tu przez wiele lat. Ratusz podjął się mediacji z właścicielem Biedronki na temat zachowania funkcji kulturalnych w obiekcie. Nie odniosły skutku. U zbiegu Al. Jana Pawła II i Al. Solidarności powstanie dyskont – pisze portal natemat.pl.

Po Feminie Biedronka sięga po kolejną, historyczną lokalizację w Warszawie. Biuro Architektury dzielnicy Śródmieście wydało zgodę na zmianę sposobu użytkowania parteru budynku Senator przy ulicy Bielańskiej 12. By otworzyć sklep dyskontowy Biedronka, zostaną zalane betonem odsłonięte wcześniej i przykryte szkłem fundamenty Banku Polskiego – czytamy na stronach Fundacji Miasto jest Nasze.

Lokal przy alei Solidarności 115 został przejęty przez dyskont po ostatnim, pożegnalnym seansie 21 września. Petycje podpisywane przez tysiące ludzi i protesty, które trwały przez wiele miesięcy okazały się bezskuteczne. Teraz, gdy legendarne kino już nie istnieje, pozostała jedynie nazwa przystanków komunikacji miejskiej u zbiegu al. Solidarności i Jana Pawła II. Skoro kino należy już do przeszłości, to czy nazwa "Kino Femina" powinna ulec zmianie? Do Zespołu Nazewnictwa Miejskiego wpłynęły dwie propozycje na nową nazwę: "Sądy" i "Teatr Kamienica". Pojawiła się jednak wątpliwość, czy nazwa "Kino Femina" nie powinna pozostać.

Eksperci z zespołu nazewnictwa doszli do wniosku, że nazwa przystanku powinna zostać zachowana. Zmiany wprowadziły by niepotrzebny zamęt, a propozycje nowej nazwy, to miejsca położone w znacznej odległości od przystanku. Co więcej "Kino Femina" widniejące na przystankach związane jest z tradycją tego miejsca i ma historyczny charakter

Budynek Senator, podobnie jak cały teren układu architektonicznego przy ulicy Bielańskiej, wpisany jest do rejestru zabytków. Ochronie konserwatorskiej podlegają historyczne części obiektu, czyli wschodnia ściana dawnej kasy operacyjnej oraz relikty cokołu biegnące wzdłuż ulicy Bielańskiej i Al. Solidarności. W praktyce oznacza to, że prace budowlane, które miałyby naruszać wyżej wymienione elementy zabytkowe, wymagają specjalnego pozwolenia Stołecznego Konserwatora Zabytków.

Biedronka miałaby zająć lokal użytkowy w budynku Senator położony od strony Al. Solidarności. To właśnie z tej strony budynku znajdują się zabytkowe fragmenty fundamentów dawnego Banku Polskiego. Powstanie sklepu nierozłącznie wiązałoby się ze zdewastowaniem zabytkowych elementów, a co za tym idzie – zniszczeniem jednego z nielicznych miejsc pamięci na mapie Warszawy.

Obecnie trwa procedura wydawania pozwolenia na budowę – czytamy na stronie fundacji Miasto jest Nasze. Natomiast Jeronimo Martins w stanowisku przysłanym do redakcji dlahandlu.pl podkreśla, że w dokumentacji projektowej, istniejąceprzeszklenia i wszystkie elementy mające charakter zabytkowy pozostają w niezmienionym stanie.

O kolejnym przykładzie ekspansji w zabytkową zabudowę miast pisze gazeta.pl 29 września: **Dyskont spożywczy Biedronka powstanie w sercu Kielc. Sieć zainteresowana jest urządzeniem sklepu na parterze zabytkowej kamienicy przy ul. Sienkiewicza 31. Przed wojną mieścił się w niej hotel Wersal – podaje gazeta.pl.**

Spółka uspokaja, że każdorazowo stara się dopasować format i wygląd swoich sklepów do miejsca, w którym one powstają. Wojewódzki konserwator zabytków w Kielcach Janusz Cedro podkreśla, że nie ma mowy o zmianie koloru elewacji kamienicy przy ul. Sienkiewicza.

Zdrapka z zamieszaniem

Wiadomości Handlowe zamieszczają tytuł 15 września: W Biedronce zamieszanie przez zdrapki. Kasjerzy Biedronki wprowadzają klientów w błąd, twierdząc, że udział w loterii pozbawia ich możliwości korzystania z gwarancji na zakupiony sprzęt – podaje serwis wp.pl.

Portal przywołuje przypadki klientów, którzy usłyszeli od kasjerów, że jeśli wezmą zdrapkę będą musieli zrezygnować z gwarancji na kupiony sprzęt, np. buty czy drukarkę. Tymczasem regulamin promocji nie wspomina o tego typu ograniczeniach. Właściciel Biedronki, Jeronimo Martins Polska prostuje, że udział w loterii nie pozbawia klientów ich praw konsumenckich. Ale były też inne sytuacje – ktoś skarży się, że na jego paragonie znalazł się wpis odmawiający udział w loterii, bo „klient jest niepełnoletni", tymczasem skończył on 37 lat. Jeronimo Martins przeprasza za takie sytuacje i zachęca, by na bieżąco wyjaśniać je z kierownikami placówek.

Opr.red.

HANDEL 2014

Opinie ekspertów

Jak podaje portal dlaandlu.pl 24 września br. – oświetlenie LED zwiększa atrakcyjność produktów świeżych. Specjaliści od marketingu wiedzą, jak ważna jest odpowiednia ekspozycja produktu, gdy chodzi o zwiększenie jego sprzedaży. Odpowiednio dobrane światło pomaga podkreślić zalety towaru i zwiększyć jego atrakcyjność w oczach klientów, a dedykowane oprawy świetlne są coraz popularniejsze w świecie handlu.

Branża spożywcza coraz częściej docenia zalety oświetlenia diodowego. Oprawy LED znajdują zastosowanie zarówno na halach produkcyjnych, jak i w punktach sprzedaży. Firma Lumiverso, specjalizująca się w realizacji oświetlenia obiektów komercyjnych, wprowadza na polski rynek nową linię produktów dla sklepów z żywnością dedykowane mięsu, pieczywu i nabiałowi.

– Nowe oprawy cechuje duża wydajność, niski pobór energii, długa żywotność i komponenty wysokiej jakości – mówi Dominik Wagner z firmy Lumiverso. – Całość została wykonana tak, by jak najlepiej sprawdzać się w oświetlaniu produktów spożywczych, szczególnie świeżych. – Źródła LED są najbardziej wydajne w niskich temperaturach, a w takich właśnie przechowuje się żywność – dodaje Dominik Wagner.

Specjalista wspomina również, że nowe oprawy emitują znikome ilości ciepła. Nie wpływają więc na świeżość oświetlanego towaru. Wskaźnik oddawania barw gwarantuje lepszą ekspozycją produktów. Fakt, że diody LED cechuje bardzo niski pobór mocy, ma znaczenie dla kosztów zużycia energii ponoszonych przez sklep. Mogą one być nawet o 80 proc. niższe, jeśli większość oświetlenia w obiekcie zostało oparte na technologii diodowej.

Inny ekspert na portalspozywczy.pl przekonuje, iż kluczem do sprzedaży pieczywa są innowacyjne sposoby ekspozycji.

Widać zauważalne zmiany w zachowaniach polskich klientów przy zakupie pieczywa. Już blisko 60 proc. Polaków kieruje się przy wyborze pieczywa jego świeżością i wyglądem – ocenia Andrzej Piętka z Akademii Wypieków. W przypadku zakupów pieczywa "do domu", wzrasta popularność chleba wypiekanego w sklepie, gdzie istotną rolę odgrywa wypiek na oczach konsumentów i zapach.

– Z naszych badań wynika, że blisko 70 proc. wybierających pieczywo osób i decydujących o zakupie w sklepie stanowią kobiety i aż 20 proc. z nich zwraca uwagę na skład chleba. Taki trend jest korzystny dla polskich konsumentów. Coraz więcej osób świadomie kupuje żywność, czytając etykiety i wybierając uważniej produkty – komentuje Andrzej Piętka

Jak dodaje ekspert Akademii Wypieków, świeżość pieczywa, jego dobry smak i wysoka jakość to najważniejsze czynniki przy planowaniu strategii sprzedaży pieczywa w sklepie. Piętka zwraca uwagę, że warto szukać najkorzystniejszych rozwiązań w fazie planowania wypieku pieczywa w punkcie sprzedaży i innowacyjnych sposobów jego efektywnej ekspozycji. Jego zdaniem, kluczem do sukcesu sprzedażowego jest "zawładnięcie pięcioma zmysłami klienta" przy stoisku piekarniczym.

Większość graczy musi zdefiniować swoją strategię. Muszą określić gdzie chcą być na tym rynku i czym chcą się wyróżnić na tle konkurencji – mówi w wywiadzie dla serwisu portalspozywczy.pl Tomasz Krysiak, Senior Consultant Retailer Services Nielsen.

Jesteśmy na takim etapie rozwoju polskiego rynku, że większość graczy musi zdefiniować swoją strategię. Muszą określić gdzie chcą być na tym rynku i czym chcą się wyróżnić na tle konkurencji. W tak dynamicznie zmieniającym się otoczeniu konkurencyjnym trzeba znaleźć miejsce dla siebie. To już się dzieje. Wszystko zależy od tego jaką grupę konsumentów firmy chcą ściągnąć do swoich sklepów. Niektóre sieci stawiają na ściągnięcie konsumentów zainteresowanych zakupem produktów dla dzieci, inne na konsumentów zainteresowanych chemią/detergentami i wyposażeniem dla domu, a jeszcze inni będą mocno podkreślać ofertę produktów świeżych, czy lokalnych. To wszystko zależy od oferty i tego, co sieć chce zakomunikować, aby ściągnąć klienta do swoich sklepów.

Wydaje się, że produkty świeże są bardzo popularnym pomysłem na „wyróżnienie się z tłumu". Biedronka działa w wersji fresh focus, Lidl promuje „Ryneczek Lidla" z bogatą ofertą warzyw i owoców, a Tesco od kilku miesięcy chce być bardziej „świeże" niż obaj dyskonterzy razem wzięci? Produkty świeże to już mainstream?

Produkty świeże, to produkty po które najczęściej chodzimy do sklepów. Warto zauważyć, że Polacy bardzo chętnie chodzą po tego rodzaju produkty do sklepów specjalistycznych, czy to po mięso, pieczywo, czy warzywa i owoce. To kategorie, które kupujemy nawet kilka razy w tygodniu, więc duże sieci chcą za pomocą tych produktów zwiększyć liczbę wizyt klientów w sklepach. Chcą stać się sklepami na codzienne zakupy. Świeżość jest podkreślana przez większość graczy na polskim rynku detalicznym i jest to, obok cen, drugi taki czynnik, który sieci chcą zakomunikować w przypadku swojej oferty. Cenę, jak i świeżość komunikuje większość sieci, dlatego operatorzy muszą znaleźć niszę. Dla jednych będą to produkty premium, dla innych produkty lokalne, importowane, czy towary eko i bio. Obok ceny i świeżości detaliści będą szukali sposobów odróżnienia się od konkurencji.

Czy w związku z tymi trendami widać istotny wzrost sprzedaży produktów świeżych w sieciach handlowych? Na przestrzeni ostatniego roku świeża żywność notuję lepszą dynamikę sprzedaży od całego koszyka zarówno w hiper jak i supermarketach.

Opr.red.

CO PISZĄ INNI?

Ożywienie i upadłości

Jak stwierdza portal dlahandlu.pl 15 września br. : Zasoby nowoczesnej powierzchni handlowej w Polsce przekroczyły 10 mln mkw. Na polski rynek nieruchomości komercyjnych powoli wraca optymizm z okresu sprzed ostatniego kryzysu finansowego – wynika z najnowszego raportu „Marketbeat Polska – Jesień 2014" podsumowującego pierwszą połowę 2014 r. Analizy przygotowane przez firmę doradczą Cushman & Wakefield wskazują, że ożywienie widać we wszystkich sektorach rynku. Łączne zasoby nowoczesnej powierzchni handlowej w Polsce przekroczyły 10 mln mkw.

W pierwszej połowie 2014 r. w Polsce oddano do użytku 245 000 mkw. nowoczesnej powierzchni handlowej. Podaż pierwszego półrocza 2014 r. była o ponad 20 proc. większa od podaży tego samego okresu roku 2013. Do końca czerwca otworzyło się 11 nowych obiektów handlowych oraz zakończyła się rozbudowa dwóch istniejących nieruchomości. W odróżnieniu od roku ubiegłego centra handlowe otwierano głównie w mniejszych ośrodkach miejskich. Największym ukończonym obiektem było **Atrium Felicity w Lublinie** (75 000 mkw.). Pozostałe galerie otwarto w miastach takich jak Kalisz, Kutno, Ostrołęka i Siedlce.

Średnia stopa pustostanów dla nieruchomości handlowych w miastach powyżej 200 000 mieszkańców utrzymuje się na stałym poziomie ok. 3%. Wśród ośmiu największych polskich miast najbardziej nasycone są rynki we Wrocławiu i Poznaniu, a najmniej w aglomeracji warszawskiej i Szczecinie. Najwyższe czynsze obowiązują w najlepszych centrach w stolicy i wynoszą ok. 80-90 EUR/mkw./miesiąc, a nawet 120-140 EUR/mkw./miesiąc za najlepsze lokale w tych lokalizacjach. W pozostałych siedmiu aglomeracjach czynsze wynoszą średnio 35-45 EUR/mkw./miesiąc, natomiast w miastach średniej wielkości i małych 20-25 EUR/mkw./miesiąc.

Spośród pozostałych rodzajów nieruchomości handlowych warto podkreślić **wzrost popularności sklepów typu convenience**, stawiających na ekspansję m.in. na zasadach franczyzy. Głównymi graczami tego rynku są Żabka, Freshmarket, Carefour Express oraz, należąca do Grupy Metro, właściciela marki Makro Cash & Carry, sieć Odido (otwarcie ok. 2 tys. sklepów w ciągu ostatnich trzech lat). W sektorze spożywczym, poza lokalami handlowymi typu convenience, ekspansja super i hipermarketów w Polsce została wstrzymana. Dużą ostrożność w podejmowaniu decyzji o nowych lokalizacjach widać również wśród właścicieli marketów budowlano-ogrodowych (DIY) oraz parków handlowych. Nowe inwestycje widać za to wśród deweloperów centrów wyprzedażowych. Rozpoczęto m.in. budowę Outlet Centre w Lublinie (12 000 mkw.), Outlet Centre w Białymstoku (13 000 mkw.) i rozbudowę warszawskiego Factory Ursus.

– Całkowita podaż nowoczesnej powierzchni handlowej w 2014 r. wyniesie prawdopodobnie ok. 495 000 mkw., czyli o 24 proc. mniej niż 2013 r. Warto jednak pamiętać, że poprzedni rok był pod tym względem rekordowy. Stolica Polski pozostaje jednym z najmniej nasyconych ośrodków miejskich w kraju, jednak sytuacja ta może się zmienić biorąc pod uwagę liczbę nowych dużych projektów będących obecnie na różnych etapach realizacji. W obiektach drugorzędnych na trudniejszych rynkach o widocznych cechach nadpodaży obserwujemy zwiększenie poziomu pustostanów. W tych lokalizacjach widać presję najemców związaną z chęcią uzyskania wysokich kontrybucji finansowych i uzależnienia czynszu od generowanych obrotów – Marek Noetzel, partner, dyrektor działu powierzchni handlowych Cushman & Wakefield.

Z kolei portalspozywczy.pl 30 września br. podał dane o 24-procentowym wzroście upadłości w handlu detalicznym. W ciągu pierwszych trzech kwartałów 2014 roku, w porównaniu do analogicznego okresu roku 2013, liczba upadłości w przemyśle spożywczym wzrosła o 15 proc., a w handlu detalicznym o 24 proc. Dla porównania, liczba upadłości ogółem spadła w analizowanym okresie o 9 proc. – informuje ubezpieczyciel należności Coface. Zdaniem przedstawicieli tej firmy, w sektorze handlu należy oczekiwać dalszych upadłości.

Jak podaje firma, w pierwszych trzech kwartałach 2014 roku polskie sądy wydały postanowienia o ogłoszeniu upadłości ogółem 619 podmiotów, wobec 681 bankructw rok wcześniej. Są to dane na koniec września. Coface podkreśla, że wyniki za 3 kwartały 2014 nie są ostateczne i należy się jeszcze spodziewać wzrostu o kilkanaście przypadków, jednak ze względu na fakt, iż dane sprzed roku pochodzą także z końca września, porównania statystyczne są rzetelne.

W 2013 roku, po 3 kwartałach utrzymywał się wzrost upadłości na poziomie 11 proc. Pomimo wyraźnego spadku, 619 upadłości to jednak ciągle blisko dwukrotnie więcej niż w pierwszych trzech kwartałach przedkryzysowego 2008 r. Wyraźny spadek liczby upadłości zanotowano w produkcji (-23 proc.) oraz w budownictwie (-26 proc.) W 2014 roku wzrasta z kolei liczba upadłości w usługach, o 20 proc. W sektorze „produkcja artykułów spożywczych i napojów" trzy kwartały 2014 roku przyniosły 31 bankructw wobec 27 rok wcześniej.

Sektor „handel" zanotował porównywalną liczbę upadłości – po trzech kwartałach tego roku było ich 163, a rok wcześniej 161. Jednak sam handel detaliczny ucierpiał dość znacznie w kwestii wzrostu upadłości – w tym roku ich liczba wzrosła do 52, z 42 rok wcześniej. W handlu hurtowym zanotowano spadek liczby bankructw o 2 proc. – odpowiednio ze 100 do 98.

Opr.red.

● Prawo na co dzień ● Prawo na co dzień ● Prawo na co dzień

Nowa ustawa o prawach konsumenta

W dniu 25 grudnia 2014r. wejdzie w życie ustawa z 30 maja 2014 r. o prawach konsumenta (Dz.U. poz. 827), która wdrożyła do polskiego prawa dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady nr 2011/83/UE, zbliżając tym samym prawa kupujących i obowiązki sprzedających w całej UE. Z chwilą wejścia w życie nowych przepisów stracą moc dwa inne akty prawne: ustawa z 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz.U. nr 141, poz. 1176 ze zm.) oraz ustawa z 2 marca 2000 r. o ochronie niektórych praw konsumentów oraz o odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny (Dz.U. z 2012 r. poz. 1225). Ta pierwsza określała prawa konsumentów w zakresie reklamacji z tytułu niezgodności towaru z umową. Nowa ustawa przeniesie przepisy z tych zagadnień do kodeksu cywilnego. Druga z uchylonych ustaw określała do tej pory zasady sprzedaży internetowej oraz zakupów dokonywanych poza lokalem przedsiębiorcy.

Do zmian muszą przygotować się nie tylko przedsiębiorcy prowadzący sprzedaż na odległość, ale także właściciele tradycyjnych sklepów. Ustawa reguluje bowiem obowiązki przedsiębiorców związane z zawieraniem umów z konsumentem, w tym obowiązki informacyjne, zmienia też przepisy w zakresie gwarancji i rękojmi.

Nowe regulacje odnoszą się do zdecydowanej większości przedsiębiorców, oferujących swoje towary lub usługi w sklepach, biurach, na straganach i stoiskach, a także ruchomych punktach usługowych. Ustawa o prawach konsumenta odnosi się w większości przepisów do przedsiębiorców prowadzących sprzedaż poza lokalem przedsiębiorstwa lub na odległość, za pośrednictwem sklepów internetowych albo innych serwisów umożliwiających konsumentom składanie zamówień. Odrębne normy przewidziano dla sprzedaży internetowej oraz telefonicznej, a także umów zawieranych na różnego typu targach i wystawach, w domu klienta oraz w każdym innym miejscu, które nie jest stałym miejscem prowadzenia działalności. W ustawie przewidziano szereg wyłączeń od konieczności wdrażania wynikających z niej zasad transakcyjnych w obrocie z konsumentami, a mianowicie: umowy dotyczące usług socjalnych, gier hazardowych, regularnej sprzedaży objazdowej, przewozu osób, automatów sprzedających, z dostawcą usług telekomunikacyjnych za pomocą aparatu publicznego, usług zdrowotnych, imprez turystycznych, usług timeshare oraz zawieranych poza lokalem przedsiębiorstwa o wartości do 50 zł..

Nowością wobec uchylonych ustaw dotyczących zagadnień ochrony praw konsumenta jest zdefiniowanie pojęć użytych w ustawie: umowa zawarta na odległość, umowa zawarta poza lokalem przedsiębiorstwa, lokal przedsiębiorstwa, trwały nośnik, treść cyfrowa, aukcja publiczna.

Dla naszych spółdzielni nowe obowiązki sprzedawców i usługodawców względem konsumentów polegać będą przede wszystkim na wypełnieniu obowiązku informacyjnego oraz obowiązków wynikających z odpowiedzialności z tytułu wad fizycznych i prawnych.

Obowiązek informacyjny na temat sprzedawcy i transakcji – powinien być wykonany najpóźniej w chwili złożenia propozycji zawarcia umowy przez konsumenta – przedsiębiorca ma obowiązek poinformować go, o ile informacje te nie wynikają już z okoliczności, w sposób jasny i zrozumiały o:

a) głównych cechach świadczenia**,** z uwzględnieniem przedmiotu świadczenia oraz sposobu porozumiewania się z konsumentem. Należy opisać sprzedawany towar, wskazując jego cechy lub specyfikację. W przypadku usługi konieczne jest natomiast wskazanie jej zakresu. Dodatkowo wymagane jest podanie preferowanego przez przedsiębiorcę sposobu kontaktu z klientem (telefon, e-mail, itp.),

b) danych identyfikujących sprzedawcę: nazwa firmy, organ, który zarejestrował działalność gospodarczą, numer, pod którym została zarejestrowana, adres pocztowy, pod którym prowadzi się przedsiębiorstwo i numer telefonu przedsiębiorstwa,

c) łącznej cenie lub wynagrodzeniu za świadczenie wraz z podatkami. Jeśli charakter przedmiotu świadczenia nie pozwala, rozsądnie oceniając, na wcześniejsze obliczenie ich wysokości oraz metodologię wyliczenia,

d) sposobie i terminie spełnienia świadczenia przez przedsiębiorcę oraz stosowanej przez niego procedurze rozpatrywania reklamacji. Należy wskazać m.in. miejsce albo adres lub numer telefonu, pod którym konsument może złożyć reklamację, a także wymogi co do jej treści oraz termin, w którym reklamacja zostanie rozpatrzona,

e) przewidzianej przez prawo odpowiedzialności przedsiębiorcy za jakość świadczenia**.** Należy tutaj wskazać przede wszystkim na odpowiedzialność z tytułu rękojmi za wady rzeczy, a w przypadku udzielenia gwarancji – także przywołać ten fakt,

f) treści usług posprzedażnych i gwarancji, o ile takie są oferowane. Wymieniając dostępne dla konsumenta usługi posprzedażowe, należy określić, czy są one dodatkowo odpłatne, czy też mieszczą się w cenie sprzedaży,

g) czasie trwania umowy – jeśli umowa zawarta jest na czas nieoznaczony lub ma ulegać automatycznemu przedłużeniu – konieczne jest poinformowanie o sposobie i przesłankach wypowiedzenia umowy – niezależnie od możliwości złożenia przez konsumenta oświadczenia o odstąpieniu od niektórych typów umów.

Zgodnie z ustawą obowiązku informacyjnego nie stosuje się do drobnych umów życia codziennego wykonywanych natychmiast po ich zawarciu. Umowy te dotyczą towarów lub usług małej wartości i są powszechnie zawierane, np. zakup żywności, środków czystości, drobnych artykułów gospodarstwa domowego, benzyny, podstawowych usług rzemieślniczych – szewskie, krawieckie.

Ponadto na podstawie omawianej ustawy:

– obowiązek sprzedawcy uzyskania wyraźnej zgody konsumenta na każdą dodatkową płatność, wykraczającą poza uzgodnione wynagrodzenie za główne obowiązki umowne przedsiębiorcy i to najpóźniej w chwili wyrażenia przez klienta woli związania się umową,

– prawo konsumenta do żądania zwrotu zapłaconej przez niego kwoty w warunkach, gdy przedsiębiorca nie otrzymał wyraźnej zgody konsumenta, lecz założył jej istnienie przez zastosowanie domyślnych opcji, które konsument musi odrzucić w celu uniknięcia dodatkowej płatności,

–zakaz pobierania przez przedsiębiorcę od konsumenta opłat za połączenie telefoniczne z numerem przeznaczonym do kontaktowania się z przedsiębiorcą wyższych niż opłata za zwykłe połączenie telefoniczne, zgodnie z pakietem taryfowym dostawcy usług, z którego korzysta konsument.

Jeżeli zatem po przekazaniu konsumentowi danych na temat łącznej ceny lub wynagrodzenia i jednocześnie przed zawarciem przez niego umowy wartości te miałyby ulec zmianie, w praktyce oznacza to, że podwyższenie całkowitego kosztu umowy możliwe jest wyłącznie po wyrażeniu na to zgody przez klienta.

Powyższy obowiązek informacyjny będzie miał zastosowanie w naszych spółdzielniach, dlatego powinien być przeanalizowany w każdej spółdzielni jak będą od 25 grudnia 2014 r. realizowane postanowienia ustawy i w jakim zakresie prawa konsumenta.

Sprzedawca działający w swojej siedzibie lub w innym miejscu prowadzenia swojej działalności gospodarczej (stacjonarny), jak i zarówno internetowy będzie musiał liczyć się z grzywną, jeśli nie przekaże klientowi kompletu wymaganych prawem informacji. Ustawa o prawach konsumenta znowelizowała kodeks wykroczeń i dodała do niego art. 139b, zgodnie z którym „kto w zakresie działalności swojego przedsiębiorstwa, zawierając umowę z konsumentem, nie spełnia wymagań dotyczących udzielenia informacji lub wydania dokumentu (...), podlega karze grzywny".

W następnym numerze Społemowca Warszawskiego będą omówione zagadnienia odpowiedzialności sprzedawcy wobec konsumenta za sprzedaż rzeczy wadliwej wynikające z nowej ustawy o prawach konsumenta oraz Kodeksu cywilnego.

Opracowała:
MONIKA BOBKE

SMAKI WARSZAWY

Na mały apetyt

RYBY Z USTKI. Na miejsce dawnego barku gastronomicznego w Hali Mirowskiej, gdzie był znakomity bigos, jest teraz ten bogaty sklep rybny z trzema stołami i ławami do konsumpcji na miejscu. Lokalizacja znakomita, bo u wejścia do hali z bazarku. Wybór ryb oszałamiający, świeżych, smażonych i w puszkach. Dekoracje rybackie, w tym głowy różnych ryb jak poroża jeleni na ścianie. Byłem tu na koniec sprzedaży w sobotę i obsługiwał tylko jeden pan, ale fachowo. Nawet nie zareagowałem, gdy zamiast sałatki śledziowej zaserwował na miejscu sałatkę z krabów... bo była całkiem dobra i świeżutka (6 zł za 100 g). Dzięki jego sugestii nabyłem też na wynos dwie tanie puszki usteckiej makreli w pomidorach za jedyne 10 zł. W domu ryba była OK w sporych kawałkach.

Na miejscu zamówiłem grillowanego dorsza i kosztował tylko 10 zł. Nie spodziewałem się, że dostanę go na białym kwadratowym talerzu z dwoma metalowymi widelcami, pięknie przyozdobionego zielonym, z kawałkiem kraba z idealnym sosem beszamelowym, kapustą kiszoną i cytryną... Smakowało jak nad morzem, prosto z kutra i rusztu! I to w eleganckiej tawernie. Społemowska zabytkowa, odnowiona Hala Mirowska dorobiła się rzeczywiście perły rybnej na ciasnym warszawskim rynku. I chyba nikt z kupujących na bazarku i w hali nie przejdzie obok obojętnie.

CAFE FURKOT. Codziennie znajdujemy tu rodzime smaki niewyszukanych potraw, ale solidnych w dwudaniowych zestawach obiadowych w godz.12-16 po 19 zł. Facebook donosi każdego dnia, że są oprócz zupy dnia do wyboru trzy dania zmienne oraz sześć dań stałych. I tak dzisiaj był żurek oraz penne Caruso, lub naleśnik z grillowanym kurczakiem, albo kopytka z brokułami. Poza tym m.in. do wyboru schab pieczony, makaron z kurczakiem, albo naleśnik ze szpinakiem, czy antrykot drobiowy.

Wybrałem obok niezłego żurku moje ulubione kopytka z brokułami i były OK. Obsługa bez zarzutu, wnętrze spokojne, ogródek zacieniony. Nieco dalej od jezdni alei Jana Pawła II, czyli hałasu ulicznego i można relaksowo czytać gazetę, popijając zimnym beczkowym Królewskim. Rozglądając się wokół dostrzegłem niespodziewanie napis FURKOT na ścianie domu róg Nowolipek, ale na wysokości między pierwszym i drugim piętrem, szeroko pomiędzy kolejnymi oknami... Pisany odręcznie przez naprawdę wygimnastykowanego fana... niczym Supermana...

PETIT APPETIT. Przede wszystkim muzyka francuska. Ona zawsze tworzy nastrój. Stare doskonale znane przeboje, Aznavour, Piaf, niezapomniana Marie Laforet... Akurat siedziałem przy głośniku i nawet hałas uliczny przez otwarte drzwi na przystanek autobusowy oraz stukot z baru nie był tak dokuczliwy... Atmosfera iście paryska, zapach pieczywa wypiekanego na miejscu, parzonej kawy, bardzo wygodne miejsca konsumenckie. Tu wszystko jest delikatne: francuskie piosenki, mój ciepły kisz z kurczakiem, kurkami i jeżynami, sok z marchewki i jabłka, americano z mlekiem, przemiłe kelnerki blondynki, nierażące oświetlenie, astry w wazonikach, lustra.

Wokół zagoniony Nowy Świat, a tu miły spokój, odprężenie. Jedna tylko baristka niemiłosiernie głośno wystukiwała fusy z pojemnika ekspresu, ale i ona jednak „Wróbelka Paryża" nie mogła zagłuszyć... Frazy Milord, Tornero, Isabelle, Dzidzi Amoroso, Viens, Silence... Widać dbałość o szczegóły w tej bulanżerii, m.in. świeżutką wykładaną prasę, bogatą ofertę pieczywa i przekąsek, znakomite wysokie stoły i idealnie pasujące do nich wysokie małe ławy. Tutaj świetnie można czytać, pisać notki, laptopować, czy po prostu leniuchować, choć przez chwilę.

MĄKA I WODA. Słyszałem o sławie tego lokalu, dlatego chciałem porównać z włoską konkurencją na tej samej ulicy Chmielnej. Różni się nowoczesnym wnętrzem, nie siląc się wcale na włoskie. Ogródek w zacisznym zaułku z lekkimi meblami i stołami ze szklanymi blatami. Na płocie doniczki ze wrzosem! Tam usiedliśmy i tam, mimo tłoku wewnątrz, szybko zjawiła się miła szczupła brunetka.

Dla siebie zamówiłem rzadko spotykany makaron gnudi z ricotta, kurkami, szpinakiem i parmezanem. Za 29 zł było to doskonałe danie! Drobne, smaczne kluseczki okazały się wypełnione czymś w rodzaju lekkiej twarogowej masy, maczanej w roztopionym lekkim maśle i do tego wyborne kurki, liście szpinaku. Dziewczyna wyjaśniła że w środku to nie farsz, ale kluseczki są tak lepione, że wewnątrz znajduje się ricotta. Ot, sztuka kuchni włoskiej. Piwo Kamionkowskie z browaru Czarnków za 8 zł było idealnym dopełnieniem pasty.

SMAKOSZ

Okończyk moczarowy *Elassoma Evergladei*

AKWARIUM

Jest przedstawicielem rodziny Bassowatych (Centrarchidae). Zamieszkuje wody południowych terenów USA od północnej i południowej Karoliny po Georgię i Florydę. Po raz pierwszy został sprowadzony do Europy w celach hodowli akwarystycznej w 1925 r.

Dymorfizm płciowy jest dość wyraźny. Samica jest nieco większa i bardziej zaokrąglona. Zabarwienie ciała jest żółtobrązowe z czarnymi licznymi plamami. W czasie tarła barwy stają się bardziej wyraziste, zwłaszcza u samca, przechodząc w odcień ciemnoniebieski z czarnymi pręgami wzdłuż ciała. Pyszczek jest mały, a ciało wydłużone z nieparzystymi płetwami.

Najlepiej czuje się w hodowli jednogatunkowej. W zbiornikach wielogatunkowych jest bardziej płochliwy i wtedy trzeba mu zapewnić liczne kryjówki, najlepiej z gęstej roślinności. Parametry wody w zbiorniku powinny mieścić się w następujących granicach: temperatura od 8-30stC z redukcja ku dolnej granicy w porze jesieni i zimy, pH w granicach 7-7,5.

Najlepiej hodować je w grupach, gdyż w naturze tworzy niewielkie stada. Tarło odbywa się w porze wiosennej od lutego do kwietnia, w wodzie o temperaturze 20-25 stopni C wśród roślinności. Ryby składają do 60 ziaren ikry wśród otaczającej je roślinności. Wylęg następuje po kilku dniach. W okresie tuż po wylęgu, ze względu na małe, można swobodnie dokarmiać larwami solowca. Ryby najlepiej dokarmiać pokarmem żywym. Mniej chętnie przyjmują pokarm mrożony lub płatkowany.

M.W.

SPOTKANIA Z MEDYCYNĄ

Zatrucia grzybami

Jesienią wraca jak bumerang temat zatrucia grzybami. Stanowi ono poważny problemem epidemiologiczny. Ofiarami najczęściej stają się niedoświadczeni grzybiarze, lub osoby, które spożywały potrawy z dodatkiem grzybów z nieznanego źródła.

Objawy zatrucia grzybami mogą być różne – zależy to bowiem od rodzaju substancji trujących, właściwych dla danego gatunku, a także i od tego, jak dużo spożyto grzybów i dzielą się na cztery rodzaje: Zespół muchomora plamistego , Zespół muskarynowy – spowodowany przez spożycie lejkówek, gołąbka wymiotnego, borowika szatańskiego, wieruszka ciemnego, Zespół żołądkowo-jelitowy – spowodowany przez spożycie wicruszki zatokowatej, gąski tygrysowatej, tęgoskórka pospolitego, mleczaja wełnianki, borowika szatańskiego, Zespół wątrobowo-nerkowy – spowodowany przez spożycie muchomora sromotnikowego i gatunków pokrewnych, zasłonaka rudego, piestrzenicy kasztanowatej.

W praktyce lekarskiej bardzo ważną rolę odgrywa czas, jaki upłynął od chwili spożycia grzybów do wystąpienia pierwszych objawów chorobowych. Obejmuje on dwie grupy zespołów chorobowych:1. zespoły o krótkim czasie wylęgania objawów do 6 godzin od momentu zjedzenia grzybów, 2. zespoły o długim czasie wylęgania objawów czyli powyżej 6 godzin od momentu spożycia grzybów.

Rozpoznanie ustala się na podstawie wywiadu z osobą u której doszło do zatrucia, lub ze świadkami zdarzenia. Ważne jest ustalenie rodzaju spożytych grzybów, zabezpieczenie próbek oraz jak najszybsze przewiezienie chorego do szpitala w celu wykonania płukania żołądka (na początku stosuje się czystą, letnią wodę w ilości 0,5-1 litra, a uzyskane popłuczyny zabezpiecza się do badania mykologicznego, następnie płucze się żołądek 0,05-0,1% roztworem nadmanganianu potasowego (o lekko różowym zabarwieniu) w ilości 1,5-2 litrów, do chwili kiedy uzyskane popłuczyny będą miały wodniste zabarwienie. Po uzyskaniu takiego efektu płucze się żołądek zawiesiną węgla aktywowanego w dawce 1 g/kg m.c. w 500 ml wody, (na koniec należy jeszcze raz wypłukać żołądek czystą wodą).

Każdy przypadek zatrucia grzybami powinien być jak najszybciej leczony szpitalnie, gdyż zaniedbanie może mieć nieodwracalne skutki. Nie należy zapomnieć o zakazie picia alkoholu i mleka po zatruciu grzybami. Zwrócić należy szczególną uwagę na dzieci, gdyż u nich reakcja na truciznę przebiega bardziej dynamicznie i dramatycznie. Dlatego też nie powinno się ich podawać dzieciom co najmniej do 12 roku życia. I na koniec ostatnia uwaga: bądźmy rozsądni, nie zbierajmy tych grzybów, których nie jesteśmy pewnie w stu procentach.

ESKULAP

Fraszki Tadeusza Fangrata

Adwokat
Zagadnienie jego całe:
jak z czarnego zrobić białe.

Bez rewanżu
Aby się do żłobu dobić
wciąż ktoś kogoś w konia robi.
– Co za ludzie! – koń narzeka
bo koń konia robi w człeka.

Dyskutant
– Z niego to sknera – twierdzą zebrani,
Gdy głos zabiera, nie odda za nic.

Entuzjasta
Entuzjastycznie, w ramach odnowy,
skreśla błąd stary, popełnia nowy.

Kariera
Był małym zerem, jest wielkim zerem
–
oto co znaczy: zrobić karierę.

Poważne ostrzeżenie
Ostrząc na kogoś zęby
nie skalecz własnej gęby.

HOROSKOP

Baran 21.III –20.IV
Twój upór nie zawsze jest mile widziany przez najbliższe otoczenie. Musisz zmienić taktykę Zwróć uwagę na swoje zdrowie. Wskazana profilaktyczna wizyta u lekarza.

Byk 21.IV–21.V
Zaplanowane zajęcia powinny być wkrótce zakończone. Można planować kolejne. Opanuj emocje, zdobądź się na cierpliwość w kontaktach z rodziną.

Bliźnięta 22.V–21.VI
Decyzje wszelkie możesz podejmować bez obaw. Pomocą powinni pospieszyć najbliżsi. Dawno zaniechane spotkania powinny wrócić do łask jak najszybciej.

Rak 22.VI–22.VII
Czekają cię wzmożone emocje, ale wszystko jest do opanowania. Konsultuj swoje przedsięwzięcia z bliskimi ci osobami. Będzie łatwiejsza ich realizacja.

Lew 23.VII–22.VIII
Miesiąc raczej bez komplikacji, jeśli wszystko zaplanujesz. Ze zdrowiem nie będzie większych zmian . Twoje codzienne sprawy nie będą dla ciebie kłopotem.

Panna 23.VIII–22.IX
Nadszedł czas inwestowania w siebie. Z pewnością dasz radę połączyć wszystkie obowiązki. Trzeba tylko chcieć. Stosunki partnerskie uniosą każdy ciężar podjętych planów.

Waga 23.IX–23.X
Nic tak nie poprawia nastroju jak bycie w zgodzie ze sobą. A więc do dzieła !!! Należy wywiązać się ze złożonych obietnic. Czekają cię miłe niespodzianki.

Skorpion 24.X –22.XI
Trudny okres astrologiczny. Możesz popełnić wiele błędów. Pomyśl zanim podejmiesz ostateczne decyzje. Lepiej będzie tylko w dniach 27 i 28.

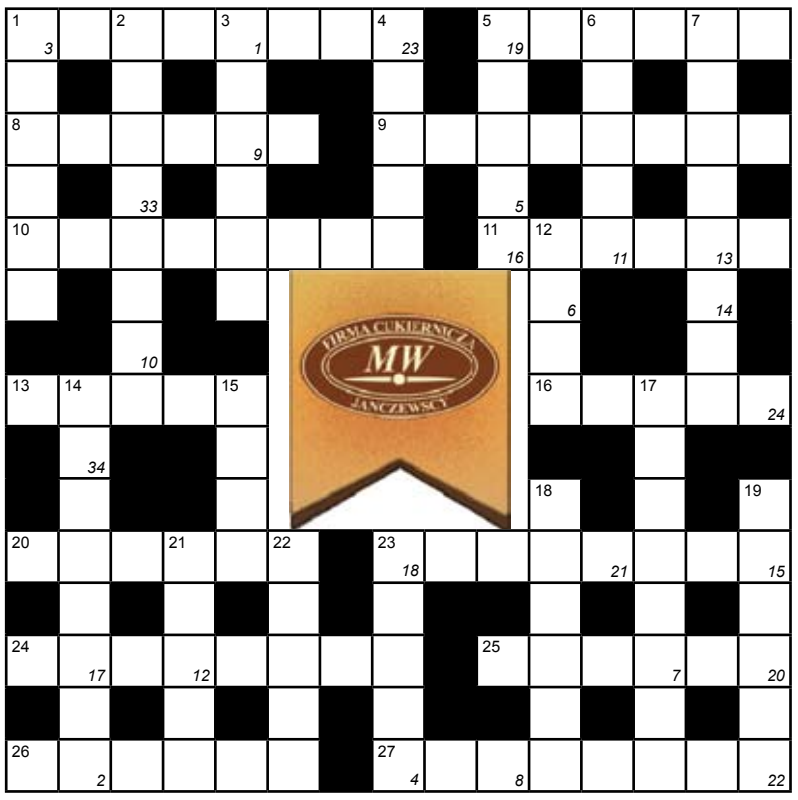
Strzelec 23.XI–23.XII
Tylko pójście własną drogą przysporzy ci satysfakcji. Nie przepracowuj się pomyśl o sobie i swoim zdrowiu. Szczególnie, że zbliża się czas nie najlepszej aury.

Koziorożec 24.XII–20.I
Spraw do załatwienia będzie sporo , ale na nich świat się nie kończy. Czasami warto zwolnić, aby efekty były większe. Koniecznie ponów zapomniane kontakty.

Wodnik 21.I–20.II
Jesień prosi o owoce… Warto zrobić rachunek sumienia. Plany na przyszłość powinny dać się w pełni zrealizować. Dla zachowania dobrego zdrowia potrzebny odpoczynek.

Ryby 21.II–20.III
Twoje zbyt szybko realizowane pomysły na życie mogą okazać się chybione. Nie warto w tym czasie nic zmieniać. Warto natomiast odnowić kontakty z przeszłości.

● KRZYŻÓWKA nr 10 z hasłem ●



Wszystkie litery ponumerowane w prawym dolnym rogu napisane w kolejności od 1 do 24 utworzą hasło.

Poziomo: 1) rycerz zakonu Joannitów, 5) metalowe elementy używane do ozdoby np. kurtek, butów, 8) np. lego, 9) przywóz towarów z zagranicy uprzednio tam eksportowanych, 10) związek organiczny, 11) guz, nowotwór niezłośliwy, 13) duża kość, 16) Joanna, piosenkarka, 20) pensja na utrzymanie rodu panującego, 23) mewa, 24) permanentne w domu, 25) związki tlenu z pierwiastkami chemicznymi, 26) nicpoń, 27) Weinheim.

Pionowo: 1) lud turecki, 2) akt łaski, 3) osłabienie, 4) bezbarwna plastyczna przeźroczysta masa, 5) można go komuś „zabić", 6) sytuacja bez wyjścia, 7) grudkowe zmiany skóry, brodawki, 12) róża wspak, 14) poziome elementy konstrukcji nad otworami np. okiennymi, 15) ptak wodny, 17) sposób przygotowywania np. wędlin, 18) rodzaj włókna, 19) gotówka przy przetargach, 21) miano, 22) broń osy, 23) domena Edyty Górniak.

Karty pocztowe z dopiskiem **Krzyżówka nr 10** prosimy przesyłać na adres redakcji do dnia **31 października br.** Prawidłowa odpowiedź drogą losowania będzie premiowana nagrodą ufundowaną przez **Firmę Cukierniczą M.W. Janczewscy.**

Rozwiązanie krzyżówki nr 8/14

Poziomo: 1) mrożonki, 5) skrypt, 8) dłonie, 9) ortopeda, 10) Luanshya,11) flauta, 13) tunel, 16) Anzin, 20) koszyk, 23) owocówka, 24) Szczytno, 25) napalm, 26) kartka, 27) Eurydyka.

Pionowo:1) modele, 2) Opolanin, 3) odiosa, 4) ikona, 5) sztof, 6) rupia, 7) Podstoli, 12) Lila,14) uchodzca, 15) lody, 17) zaświaty, 18) wczasy, 19) Warmia, 21) zrzut, 22) kutia, 23) owoce.

Hasło: LODOWE LATO

Brak poprawnego rozwiązania.

społemowiec WARSZAWSKI

MIESIĘCZNIK WARSZAWSKIEJ SPÓŁDZIELCZOŚCI SPOŻYWCÓW. Adres redakcji: 00-042 Warszawa, ul. Nowy Świat 53, tel. 827-92-41 wew. 227, fax 828-80-31. Redaktor naczelny – DARIUSZ GIERYCZ. Stali współpracownicy: Kazimierz Bendkowski, Monika Bobke, Irena Chojnowska, Marek Goliszewski, Elżbieta Jędrych, Jolanta Jędrzejewska, Jerzy Wojciewski, Jarosław Żukowicz.
PRENUMERATA ROCZNA dostępna tylko za pośrednictwem redakcji. Cena 54 zł (plus VAT). Adres e-mail: spolemowiec@wss.spolem.org.pl
WYDAWCA: „Społem" Warszawska Spółdzielnia Spożywców Śródmieście 00-042 Warszawa, ul. Nowy Świat 53.
DRUK: CUW, 02-903 Warszawa, ul. Powsińska 69/71. **ISSN 1231-2967**