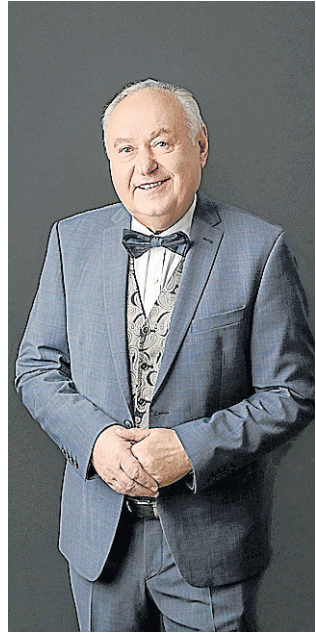


XXIX Wielka Gala Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach



Rzemiosło: nowe wyzwania, nowe wartości, nowy styl

Rzemieślnicze dziedzictwo a nowe wyzwania - rozmowa z prof. dr hab. Janem Klimkiem, prezesem Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach

ników. Czy mógłby Pan wyjaśnić, jakie znaczenie mają egzaminy mistrzowskie?

Egzaminy mistrzowskie są istotnym narzędziem w walidacji umiejętności i kwalifikacji wśród rzemieślników. Podobnie jak dyplomy uczelni wyższych, egzamin mistrzowski daje nie tylko możliwość wykonywania zawodu ale jest także dowodem profesjonalizmu. Jest to swoiste uprawnienie, które umożliwia samodzielną działalność gospodarczą, otwarcie firmy czy zatrudnienie pracowników. W naszej Izbie przywiązujemy ogromną wagę do tego procesu, aby zapewnić wysoki poziom fachowców na rynku.

W jaki sposób Izba przyczynia się do rozwoju nowych zawodów i kształcenia młodych adeptów rzemiosła?

Cieszy nas fakt, że katowicka Izba doprowadziła do usankcjonowania zawodów: baka, juhas, gazda i wpisania ich na oficjalną listę zawodów. Nasz Izba jest też jedną w Polsce, która szkoli i egzaminuje w tych zawodach. Wspólnie z lokalnymi społecznościami i fachowcami reagujemy na potrzeby rynku, szkoląc specjalistów w nowych dziedzinach rzemiosła. Ponadto, kontynuujemy tradycję kształcenia młodych adeptów rzemiosła, uważając jednocześnie potrzebę podnoszenia standardów edukacyjnych.

Rynek pracy zmienia się w dynamicznym tempie. W jaki sposób reagują Państwo na zmieniające się warunki?

Jako Izba, intensywnie działamy w zakresie szkolenia i promocji rzemiosła. W ciągu

ostatnich lat wykształciliśmy tysiące uczniów, jednak nadal musimy skupiać się na podnoszeniu jakości edukacji zawodowej i dostosowaniu programów nauczania do potrzeb rynku pracy. Naszym głównym celem jest kontynuacja tradycji rzemieślniczej przy jednoczesnym dostosowywaniu się do zmieniających się realiów gospodarczych i społecznych. Chcemy także rozwijać naszą działalność szkoleniową i edukacyjną, aby zapewnić wysokie standardy fachowców na rynku Nawijujemy współpracę z lokalnymi instytucjami i przedsiębiorstwami w celu promocji przedsiębiorczości i rozwoju regionalnego. Staramy się dostosowywać naszą działalność szkoleniową i edukacyjną do potrzeb rynku pracy oraz promować innowacyjność i rozwój technologiczny wśród naszych członków.

Panie Profesorze, wspominał Pan o pewnych problemach, z którymi boryka się rzemiosło. Jak to są problemy?

Istnieją cztery kluczowe wyzwania, z którymi musimy się zmagać. Po pierwsze, firmy coraz bardziej dążą do ograniczenia kosztów, co jest naturalne, jednakże trzeba tu uważać aby znaleźć równowagę między oszczędnościami a utrzymaniem jakości usług. Po drugie, przedsiębiorstwa, niezależnie od ich wielkości, muszą doceniać wagę predykcji, czyli przewidywaniu przyszłych trendów rynkowych, bo jest ona kluczowa dla utrzymania konkurencyjności. Po trzecie, innowacyjność musi stać się obecnie nieodłącznym elementem sukcesu

każdej firmy i coraz więcej przedsiębiorstw zwraca uwagę na poszukiwanie nowych rozwiązań i technologii. I na koniec - coraz większe zapotrzebowanie na talenty, czyli młodych ludzi, którzy nie tylko posiadają odpowiednie wykształcenie, ale również wnoszą nowe pomysły i świeże spojrzenie na działalność firm.

Skoro już poruszamy temat firm rodzinnych, w jaki sposób powinniśmy radzić sobie z wyzwaniami związanymi z sukcesją oraz brakiem chęci na przekazanie biznesu następnym pokoleniom?

Sukcesja w firmach rodzinnych stanowi istotne wyzwanie dla polskiego rzemiosła. Tylko niewielki odsetek młodych ludzi decyduje się na przejęcie prowadzenia rodzinnego biznesu, co może być spowodowane różnymi czynnikami, takimi jak obawa przed konfliktem rodzinnym czy brak zainteresowania dziedzictwem rodzinnym. Dlatego jako Izba, staramy się nie tylko promować wartość firm rodzinnych, ale również wspierać proces sukcesji poprzez doradztwo i szkolenia dla przyszłych przedsiębiorców.

Mówił Pan również o coraz większym zapotrzebowaniu na fachowców w kontekście starzenia się społeczeństwa...

Tak, zdecydowanie. Obecnie mamy do czynienia z paradoksem, gdzie coraz więcej starszych specjalistów odchodzi na emeryturę, a jednocześnie zapotrzebowanie na ich umiejętności rośnie. Dlatego ważne jest, aby młodzi ludzie wybierali zawody,

które zapewniają satysfakcję oraz stabilność finansową. Nie zawsze trzeba kierować się modą czy trendami, ale znaleźć taki zawód, który pasuje do naszych predyspozycji i umożliwi nam rozwój. W naszej działalności staramy się promować takie zawody, które są nie tylko potrzebne, ale także dają satysfakcję również finansową.

Jakie zawody są szczególnie perspektywiczne?

Na pewno są to zawody tradycyjne, takie jak kontroler jakości, które nadal są niezwykle ważne w wielu branżach. Jednakże obserwujemy także rozwój nowoczesnych zawodów, takich jak np. technik inżynierski, który może być potrzebny w każdej firmie, ale także rzemieślniczych specjalności, np. w branży samochodowej, budowlanej czy fryzjerskiej. Ważne jest, abyśmy nie zapominali o tradycyjnych umiejętnościach, jednocześnie rozwijając się również w tych obszarach, które odgrywają coraz większe znaczenie w dzisiejszym świecie.

Jak postrzega Pan rolę historii w kontekście przyszłości rzemiosła?

Historia jest niezwykle ważna dla rzemiosła, stanowi fundament naszej działalności. Dzięki niej kultywujemy tradycję przekazywania wiedzy i umiejętności z pokolenia na pokolenie. Jednakże pałając w przyszłość, kluczową rolę odgrywać będzie umiejętność adaptacji do zmieniających się warunków rynkowych oraz wykorzystanie nowych technologii - tego faktu też uczy nas historia. Dlatego też naszym celem jest stwo-

zenie równowagi między tradycją a nowoczesnością, aby rzemiosło mogło rozwijać się w zgodzie z duchem czasu.

Kilka dni temu odbyła się XXIX Wielka Gala Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości. Jak wrażenia?

Mamy już za sobą dwudziestą dziewiątą galę, która odbyła się w przepięknej scenerii NOSPR-u, jednej z najbardziej okazałych sal koncertowych w Europie. W tegorocznej edycji pojawiły się nowe kategorie. Oczywiście, nie zabrakło również tradycyjnych kategorii, takich jak „Rzemieślnik Roku”, „Firma z Jakością”, „Firma z Przyszłością” oraz „Spolegliwy Przyjaciel Rzemiosła”. Na Gali pojawiło się wielu znakomitych rzemieślników i wybitnych gości. Wydarzenie zostało objęte Patronatem Honorowym Marszałka Województwa Śląskiego Jakuba Chelstowskiego, a w skład Komitetu Honorowego weszli: Marek Wójcik - Wojewoda Śląski, Marcin Krupa - Prezydent Miasta Katowice, Janusz Michałek - Prezes Zarządu Katowickiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej, Kazimierz Karolczak - Przewodniczący Zarządu Górnośląsko-Zagłębiowskiej Metropolii. W tym roku specjalnie dla naszych Gości wystąpiła również jedyna i niepowtarzalna Maryla Rodowicz, która była gwiazdą wieczoru.

Czy jest coś jeszcze, o czym chciałby Pan wspomnieć na zakończenie naszej rozmowy?

Składam najlepsze życzenia wszystkim Rzemieślnikom, aby byli dumni z faktu, że są częścią tej wielkiej, rzemieślniczej społeczności. Rzemiosło nie tylko kontynuuje dziedzictwo swoich poprzedników, ale także przekształca się, odpowiadając na zmieniające się potrzeby i oczekiwania społeczne. Wielka Gala Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach jest okazją do uhonorowania tradycji, umiejętności, jak i doceniania nowatorskich rozwiązań oraz wkładu rzemieślników w rozwój lokalnego społeczeństwa. Dzięki mądrej i przemyślanej współpracy samorządu i biznesu oba te sektory mogą się rozwijać, powstają nowe miejsca pracy i szeroki wachlarz możliwości dla młodych, którzy dopiero wchodzą na rynek pracy!

Rozmawiał Norbert Palusiński



O zdobywcy tytułu Rzemieślnika Roku 2024, planach na przyszłość oraz rzemiosle piekarza - cukiernika rozmawiamy z Marianem Kurzycą, założycielem rodzinnej Piekarni Kłos.



Jakub Chelstowski, marszałek województwa Śląskiego Województwo Śląskie kojarzy się z przemysłem, ale równie istotnym elementem jego rodowodu i tożsamości jest właśnie rzemiosło. Wyrastamy z rzemiosła i mimo zmian technologicznych, które zmieniają oblicze regionu, wciąż stanowi ono dla nas istotną wartość i jedną z przewag konkurencyjnych. Śląski etos pracy sprawia, że innowacyjność idzie dziś w parze

z jakością i tak postrzegamy nasze szanse rozwojowe. W tym roku obchodzimy dwudziestolecie obecności w Unii Europejskiej. To miejsce, ale i działalność rzemieślników są dowodem na to, że fundusze europejskie zmieniły nasz kraj i cieszyć się, że mogłem dożyć do tego swoją cegiełkę, współuczestnicząc w negocjacjach dotyczących historycznych środków dla regionu w ramach Funduszy Europejskich dla Śląskiego na lata 2021-2027 w wysokości 5 mld euro.



Marcin Krupa, prezydent Katowic Rzemiosło stanowi serce i duszę naszej gospodarki, a osiągnięcia rzemieślników nie tylko podtrzymują nasze dziedzictwo kulturowe, ale także inspirować nas swoją innowacyjnością i przedsiębiorczością. Rzemiosło nie tylko kontynuuje dziedzictwo swoich poprzedników, ale także przekształca się, odpowiadając na zmieniające się potrzeby i oczekiwania społeczne. Wielka Gala Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach jest okazją do uhonorowania tradycji, umiejętności, jak i doceniania nowatorskich rozwiązań oraz wkładu rzemieślników w rozwój lokalnego społeczeństwa. Dzięki mądrej i przemyślanej współpracy samorządu i biznesu oba te sektory mogą się rozwijać, powstają nowe miejsca pracy i szeroki wachlarz możliwości dla młodych, którzy dopiero wchodzą na rynek pracy!

By wciąż się rozwijać

Rozmowa z Marianem Kurzycą, Rzemieślnikiem Roku 2024

wiamy z Marianem Kurzycą, założycielem rodzinnej Piekarni Kłos.

Został Pan „Rzemieślnikiem Roku 2024”. Jak to uczucie?

To było bardzo miłe zaskoczenie, w końcu to jedno z najważniejszych odznaczeń, docenienie całego mojego okresu rzemiosła. Statuetka stoi na honorowym miejscu w naszej firmie i przypomina nam o tym, co jest najważniej-

sze: o tradycyjnych recepturach i najlepszych składnikach, bo najważniejsze jest to, z czego powstają wypieki.

Czy mógłby Pan zdradzić sekret swojego sukcesu?

Recepta na sukces jest prosta: trzeba lubić, to co się robi. Jak to mówią: jeżeli kochasz, to co robisz, to nigdy nie jesteś w pracy. Ja zakochałem się w cukiernictwie już w dzieciństwie. Kiedy chodzi-

łem do szkoły, to w drodze do niej, musiałem wstąpić do piekarza zobaczyć, co robi i poczuć zapach chleba. Tak samo teraz, dzieci w mojej piekarni mogą obserwować piekarzy przy pracy. W ósmej klasie, kiedy nauczycielka zapytała mnie jaki zawód wybiorę, bez wahania powiedziałem, że chcę zostać piekarzem.

Z jakich innowacji i technologii korzysta Pan w pracy?

Grzegorz Miketa, dyrektor Izby Rzemieślniczej XXIX Wielka Gala Izby Rzemieślniczej to ogromna dumą jaką czujemy wyróżniając kolejnych rzemieślników i prezentując silne, tradycyjne ale również nowoczesne i innowacyjne rzemiosło. Wielka Gala to także podsumowanie naszej całorocznej pracy oraz okazja by się Państwu pochwalić i pokazać nasze dokonania, jak i wskazać obszary, nad którymi

będziemy pracować w najbliższych miesiącach. W ostatnim roku wiele się wydarzyło, nasza organizacja ciągle się rozwija, inicjuje, zawiera partnerstwa, a także świętuje swoje sukcesy. Izba Rzemieślnicza skutecznie wdraża strategię, która jest systematycznie uaktualniana. Nie boimy się przyszłości, staramy się akceptować i dostosowywać do dynamicznie zmieniającego się otoczenia. Za kolejny rok pracy dziękuję wszystkim naszym partnerom, urzędom i rzemieślnikom.



Wanda Brzęczek, członek zarządu Katowickiej Izby Rzemieślniczej, uhonorowana „Szablą im. Jana Kilińskiego” To ogromny zaszczyt być uhonorowaną „Szablą Kilińskiego”. Byłam bardzo wzruszona, ponieważ pracowałam na ten sukces razem z mężem, którego dziś już ze mną nie ma. Trwało to ponad 50 lat. Pracowali na niego również nasi pracownicy, drugie pokolenie - moje dzieci: Tatiana, Szymon i Tomek, którzy przejęli Cukiernię. Od zawsze nasze produkty wyrabialiśmy ręcznie i to nas wyróżnia do dziś. Do każdego klienta i zamówienia podchodziliśmy i podchodzimy indywidualnie. Kiedy dostajemy zadanie, żeby wykonać tort w kształcie futurystycznym, to my to robimy. Nasze produkty różnią się od produktów masowych. Poza tym dokładamy, terminowości i surowce. Trzymamy się dobrych receptur, które są z nami od początku.

niej nim podgrzewamy wodę potrzebną w procesie produkcji. Zainstalowaliśmy również panele fotowoltaiczne, aby samodzielnie produkować potrzebny prąd.

Co radziłby Pan młodym adeptom rzemiosła?

Nie wolno chodzić na skróty. Tak, jak u nas: kupiłeś ser gotowy czy jabłka w zalewie. Może to jest łatwiejsze, ale czy lepsze? W piekarni najważniejsza jest krótka receptura i dobre składniki. To co mogę doradzić młodym ludziom - nie idźcie na skróty i nie stójcie w miejscu. Szukajcie nowszych rozwiązań, a sukces przyjdzie sam.

Rozmawiała Urszula Kosiór

Laureaci XXIX Wielkiej Gali Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach

RZEMIEŚLNIK ROKU:
Marian Kurzyca - Kłos Piekarnia Ciastkarnia

SZABLA IM. JANA KILIŃSKIEGO:
Prof. Mario Raich
Wanda Brzęczek Piekarnia - Cukiernia Brzęczek

FIRMY Z JAKOŚCIĄ:
Centrum Św. Hildegardy „Ku Zdrowiu” Agnieszka Wilk
Salon Fryzur „Viktoria” Katarzyna Paluch
Fryzjer Męski Barber Tychy Laskowska Sylwia
Agencja Promocyjno-Reklamowa NOL-TYCHY Sp. z o.o.
Coral Travel Poland

FIRMY Z PRZYSZŁOŚCIĄ:
Restauracja „Dwór Bismarcka” Grzegorz Loska
Jelux Polska Sp. z o.o.

FIRMY RODZINNE:
Z.P.U.H. Sebastian Kędzierski
Piekarnia Poloczek Ruda Śląska
Jerzy Rachtan P.W. „Rachtan & Syn”
Piekarnia Orkiszowa Manufaktura Grażyna Anna Sobala
Mechanika Pojazdowa Blacharstwo-Lakiernictwo Samochodowe
Jan Drozdek

WIARYGODNY LIDER BIZNESU:
Kłos Piekarnia Ciastkarnia
Centrum Stomatologii Estetycznej i Implantologii Dentica Krzysztof Majewski

LIDER INNOWACYJNOŚCI MSP:
For Control Automatyka Przemysłowa Jaksik Jarosław
Akademia Kształcenia Ustawicznego „Naturopata”

SPOLEGLIWI PRZYJACIEL RZEMIOSŁA:
Krzysztof Grzesica Burmistrz Miasta Bierunia
Arkadiusz Chęć Przewodniczący Rady Miasta Sosnowca
Mariusz Wołosz Prezydent Miasta Bytom
Łucja Chrzęstek - Bar Przewodnicząca Rady Miasta Zabrze
Bożena Hudak Dyrektor Akademii Kształcenia Ustawicznego „Naturopata”

Partnerzy:

